

Fone: (81) 3225-3221



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei nº 14.133/2021, art. 18, §§ 1º, 2º e 3º e Instrução Normativa SEGES nº 58/2022

1 - NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Identifica-se a necessidade de estudar a solução para disponibilizar o serviço de fornecimento de refeições nas dependências deste Tribunal. Atualmente, magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários não dispõem de um local adequado e acessível para a aquisição de alimentos e bebidas, como lanches rápidos e refeições leves.

A ausência desse serviço impacta diretamente o bem-estar e a praticidade dos frequentadores, além de gerar perda de tempo produtivo devido a deslocamentos externos. Ressalta-se que, até 2020, havia uma lanchonete em funcionamento no local, o que comprova a demanda consolidada e a utilidade do serviço para a comunidade do TRT6.

Dessa forma, a reinstalação de um ponto de alimentação visa suprir essa carência, proporcionando maior comodidade e contribuindo para um ambiente de trabalho e atendimento mais eficiente e satisfatório.

O presente estudo técnico preliminar (ETP) tem como objetivo analisar a solução para a disponibilização do serviço de fornecimento de refeições nas dependências do Prédio Sede - Anexos II do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, situado na Avenida Cais do Apolo, 739, Bairro do Recife, Recife/PE, CEP: 50030-902, para atender à demanda de magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários que frequentam suas instalações ou as proximidades, conforme condições especificadas neste estudo e respectivos anexos.





Fone: (81) 3225-3221

A contratação visa suprir a lacuna deixada desde a rescisão contratual da última empresa prestadora de serviços de lanchonete, em 26 de junho de 2022. A descontinuidade do serviço foi consequência direta dos impactos econômicos causados pela crise de saúde pública da COVID-19 em 2020/2021, período em que a empresa não resistiu ao prolongado fechamento e à redução do trabalho presencial — medidas essenciais adotadas para o enfrentamento da pandemia.

Desde então, magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários que frequentam o local não dispõem de um espaço para realizar refeições, sendo obrigados a se deslocar para estabelecimentos externos ou a solicitar entregas por delivery, o que gera uma série de inconvenientes e prejuízos.

A falta de um serviço de lanchonete no órgão gera diversos impactos negativos, tanto para os servidores quanto para o público atendido. A necessidade de sair do local de trabalho para se alimentar aumenta o tempo ocioso, reduzindo a eficiência operacional. Além disso, servidores que dependem de entregas enfrentam atrasos, especialmente em horários de pico, o que compromete a rotina de trabalho e a produtividade.

O deslocamento em temperaturas elevadas, típicas da região, causa desgaste físico e estresse, afetando o bem-estar e a disposição dos servidores. A ausência de um local interno para refeições também desestimula pausas adequadas, essenciais para a saúde mental e o rendimento profissional, sobrecarregando ainda mais os servidores.

Outro fator crítico é a perda de um espaço que naturalmente funciona como ponto de convivência, fortalecendo relações interpessoais e a integração entre equipes. Sem esse ambiente, os servidores perdem oportunidades de interação informal.

Por fim, os usuários que frequentam o órgão para serviços prolongados, como audiências realizadas tanto no período da manhã quanto da tarde, enfrentam dificuldades, ainda maiores, devido à ausência de um local para refeições. Com o aumento no fluxo de atendimentos, tornou-se comum que esses cidadãos solicitem





Fone: (81) 3225-3221

informações sobre onde podem se alimentar nas proximidades, demonstrando uma demanda não atendida.

A implementação de um novo serviço de lanchonete surge como resposta essencial para sanar as atuais dificuldades enfrentadas pelo órgão. Esta solução proporcionará comodidade e praticidade aos servidores e usuários, eliminando a necessidade de deslocamentos externos para refeições e garantindo acesso imediato à alimentação no próprio local de trabalho. Além da conveniência, o serviço assegurará a oferta de produtos alimentícios de qualidade, preparados em condições adequadas de higiene, com variedade de opções e preços acessíveis, atendendo às diferentes necessidades nutricionais e financeiras do público.

Mais do que um simples ponto de alimentação, a lanchonete funcionará como um espaço de convivência, promovendo a interação entre colegas de trabalho e contribuindo para um ambiente organizacional mais harmonioso e produtivo. A presença desse serviço no local trará benefícios concretos: otimização do tempo de servidores e usuários, redução de custos indiretos com deslocamentos externos e significativa melhoria na satisfação geral de todos os envolvidos.

Considerando os impactos negativos causados pela prolongada ausência de disponibilização de serviço de fornecimento de refeições, configura-se como medida necessária e estratégica para a instituição. Trata-se de uma iniciativa que transcende a mera oferta de alimentação, representando um importante passo na valorização do capital humano, no bem-estar dos servidores e na eficiência administrativa do órgão.

A reativação deste serviço resolverá não apenas questões operacionais imediatas, mas produzirá efeitos positivos duradouros, refletindo-se no aumento da produtividade, na melhoria do clima organizacional e na qualidade dos serviços prestados à sociedade. Esta medida demonstra o compromisso da instituição com a excelência no atendimento público e com a qualidade de vida de seus colaboradores, alinhando-se às melhores práticas de gestão contemporâneas.





Fone: (81) 3225-3221

2 - ÁREA REQUISITANTE

A Divisão de Gestão de Bens Imóveis - DGBI.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atender à necessidade identificada, qualquer solução para o fornecimento de alimentação deverá, obrigatoriamente, cumprir os seguintes requisitos fundamentais, que servirão de base para a análise de viabilidade e seleção da alternativa mais vantajosa para o Tribunal.

3.1. Objeto e Finalidade

A solução deve ter por finalidade principal prover serviços de alimentação para magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e o público externo que frequenta as dependências do TRT6.

A oferta deverá contemplar, no mínimo: refeições prontas e lanches variados - itens como salgados, sanduíches, bolos, doces, frutas e bebidas (cafés, sucos, refrigerantes, água).

3.2. Custo para a Administração

A solução a ser implementada não deverá gerar qualquer ônus ou despesa orçamentária para o TRT6.

3.3. Disponibilidade e Abrangência do Serviço

A solução deve garantir a disponibilidade do serviço de forma contínua e acessível durante o horário de expediente do Tribunal, especificamente:

- Horário de Funcionamento: O atendimento deverá ocorrer, obrigatoriamente, de segunda a sexta-feira, das 07h30 às 17h00, excetuando-se feriados e o período de recesso forense.
- Capacidade de Atendimento: A estrutura proposta deve ser dimensionada para





Fone: (81) 3225-3221

atender à demanda estimada de aproximadamente 710 pessoas dia, composta pelo o público interno fixo (servidores) e pelo fluxo de público externo.

3.4. Padrões de Qualidade e Segurança

A prestação dos serviços deverá cumprir o cardápio mínimo definido pelo TRT6, observando rigorosos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas vigentes.

4 - LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES DE MERCADO

4.1 - ANÁLISE DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1.1 - LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

1	Cessão Onerosa de Uso de Bem Público.					
2	Fornecimento de Alimentação por Delivery Programado e Credenciamento de Fornecedores.					
3	Espaço Externo Adaptado para Alimentação - Praça Gastronômica.					

4.2 ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

4.2.1 SOLUÇÃO 1: CESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO

- Necessidade Identificada:

A ausência de um espaço adequado para alimentação no Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região (TRT6) tem gerado impactos negativos tanto no bem-estar quanto na produtividade de magistrados, servidores, estagiários,





Fone: (81) 3225-3221

colaboradores e demais usuários. Essa demanda, historicamente atendida por uma lanchonete que funcionou no local até 2020, permanece reprimida, acarretando perdas operacionais e desconforto para todos os envolvidos.

A necessidade de buscar refeições fora do tribunal - seja através de deslocamentos externos ou pelo uso intensivo de serviços de delivery como iFood - apresenta significativos desafios operacionais. O deslocamento físico consome valioso tempo útil, estimado entre 30 e 50 minutos diários por pessoa, além de expor servidores e frequentadores às intempéries e a potenciais riscos de segurança urbana. Já a opção por aplicativos de entrega, embora cômoda, representa um custo elevado quando utilizada diariamente e não oferece a mesma praticidade de um serviço interno dedicado.

A disponibilidade de um espaço de alimentação no próprio TRT6 trará benefícios significativos, garantindo comodidade e eficiência durante a jornada de trabalho. Além de proporcionar refeições adequadas no horário de almoço, o local poderá atender à demanda por lanches rápidos nos intervalos, evitando a perda de tempo com deslocamentos ou espera por entregas. Essa solução otimizaria a rotina de todos, permitindo que magistrados, servidores, colaboradores, estagiários e demais frequentadores do Tribunal tenham acesso a alimentação de qualidade sem precisar sair do ambiente de trabalho, contribuindo para maior produtividade e bem-estar organizacional.

Diante desse cenário, torna-se imperativa a instalação de um espaço de alimentação dentro do TRT6, preferencialmente por meio de um modelo terceirizado que garanta variedade, qualidade e preços acessíveis.

- Detalhamento da Solução:

Diante das necessidades identificadas, apresenta-se a seguinte proposta técnica para a cessão do serviço de alimentação nas dependências do Tribunal. O espaço disponível, com área de 57,07 m², deverá ser operado por empresa





Fone: (81) 3225-3221

especializada, que assumirá o compromisso de investir na instalação completa dos equipamentos necessários, incluindo forno, gás, sistema de exaustão, chapa e prateleiras e estantes.

O modelo de cessão estabelece um valor mínimo de outorga no valor de R\$ 1.128,54 (hum mil, cento e vinte e oito reais e cinquenta e quatro centavos) mensais, sendo selecionada a proposta que apresentar o maior lance ou oferta (mensal). A operação deverá funcionar de segunda a sexta-feira, no horário das 07h30 às 17h00, com exceção do período de recesso forense (20 de dezembro a 06 de janeiro).

Quanto aos custos operacionais, caberá à cessionária a responsabilidade pelo pagamento individualizado da energia elétrica, além da taxa proporcional referente ao consumo de água/esgoto, Taxa de Limpeza Pública, vigilância armada/eletrônica e auxiliar de portaria, calculado de forma proporcional à área, na fração de 0,0027 do rateio geral do Tribunal.

A qualidade do serviço será garantida mediante o cumprimento rigoroso das normas sanitárias estabelecidas pela ANVISA e Vigilância Sanitária local, assegurando padrões de higiene e segurança alimentar. Os preços praticados deverão manter compatibilidade com o mercado local, garantindo acessibilidade ao público frequentador do órgão.

A cessionária deverá manter equipe qualificada em número suficiente para o adequado atendimento, durante todo o horário de funcionamento. Esta estrutura permitirá ofertar serviço contínuo e de qualidade, atendendo às demandas.

- Viabilidade Econômico-Financeira para a Cessionária:

Este estudo tem como objetivo avaliar a viabilidade econômico-financeira da implantação e operação de uma cessionária, com base nas projeções de custos, receitas e demanda. A análise focará em três aspectos principais: (1) determinação do ponto de equilíbrio, (2) estimativa de lucratividade e (3)





Fone: (81) 3225-3221

avaliação dos principais indicadores financeiros, visando fornecer subsídios robustos para a tomada de decisão.

(1) Premissas e Dados Base:

Para esta análise, foram considerados 22 dias úteis por mês. O investimento em equipamentos totalizou R\$ 23.337,75 (vinte e três mil, trezentos e trinta e sete reais e setenta e cinco centavos), amortizado em um período de 24 meses, enquanto que o valor médio/dia por cliente foi estimado em R\$ 20,00(vinte reais).

- Estimativa de Investimento em Equipamentos:

EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	ESTIMATIVA	
Fogão 04 bocas + forno	Fogão industrial a gás + forno industrial	R\$ 2.495,00	
Chapa para lanches (a gás / elétrica)	Profissional tamanho 85x47	R\$ 1.049,00	
Fritadeira (elétrica / gas)	1 cuba, capacidade 5-10 litros	R\$ 249,98	
Forno Elétrico/ Micro-ondas	20 L, 220V	R\$ 598,00	
Liquidificador Industrial	2-5 litros, alta rotação	R\$ 520,00	
Espremedor de frutas	industrial para sucos naturais (laranja)	R\$ 345,90	
Ventilador/Exaustor	50cm / industrial	R\$ 294,90	
Freezer Vertical / Horizontal	Para congelados (salgados, polpas, pães) - 120 L	R\$ 2.989,00	
Prateleiras e Estantes	Inox ou material lavável para estoque seco	R\$ 888,25	





Fone: (81) 3225-3221

Estufa Expositora (quente)	Para salgados (coxinha, pastel, empada)	R\$ 583,02
Refrigerador Expositor Vertical	Para bolos, tortas, doces (124 L)	R\$ 3.599,90
Máquina de Café Expresso	Profissional, 1 ou 2 grupos	R\$ 4.199,00
Computador / Sistema de Caixa (PDV)	Completo com software, impressora fiscal, leitor	R\$ 3.499,00
Maquininha de cartão	Adquirida	R\$ 199,00
Utensílios de Cozinha	Panelas, facas, tábuas, potes, conchas, espátulas, etc.	R\$ 800,00
Utensílios de Serviço	Pratos, talheres, copos, bandejas (descartáveis ou reutilizáveis)	R\$ 500,00
Lixeiras com pedal (2)	para cozinha, salão	R\$ 527,80
Total da Estimativa- Invest	R\$ 23.337,75	

- Estimativa Despesas Pré-Operacionais:

Licença	Alvarás	R\$ 500,00
Certidões Iniciais	Sanitárias	R\$ 600,00
Estoque Inicial	matéria-Prima e produtos R\$ 2.000,0	
Uniformes	para equipe R\$ 662,25	
Total da Estimativa - Despesa	R\$ 3.762,25	

- Estimativa Despesas Adequação do Espaço Físico:





Fone: (81) 3225-3221

Instalação de Gás	considerando aplicável	R\$ 2.000,00
Medidor de Energia	aquisição e instalação R\$ 900,00	
Total da Estimativa - Despesas A	R\$ 2.900,00	

- Análise de Custo de Mão de Obra para 03 (três) Funcionários:

Premissas para a estimativa:

- Salário Base: Vamos assumir um salário mínimo para cada funcionário, sabendo que este valor pode variar de acordo com a função (atendente, chapeiro, cozinheiro, caixa), da região, da experiência e de acordos sindicais.
- 2. Regime de Tributação: O cálculo dos encargos sociais varia consideravelmente se a empresa está no Simples Nacional ou no regime de Lucro Presumido/Real. Neste caso vamos considerar o regime Simples Nacional. Empresas neste regime geralmente têm uma carga de INSS Patronal (CPP) embutida na alíquota do DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional), não pagando os 20% sobre a folha + RAT/FAP + Terceiros separadamente, o que reduz o custo direto da folha.
- 3. <u>Benefícios</u>: O vale transporte é obrigatório se o funcionário solicitar. A empresa arca com o custo que excede 6% do salário base do funcionário. O vale refeição não é obrigatório, exceto se previsto em Convenção Coletiva de Trabalho CCT, portanto é recomendado ser considerado.

	CÁLCULO ESTIMADO	VALOR (R\$)
1. <u>SALÁRIO</u>		
1.1. Salário Mínimo	Janeiro 2025	1.518,00





Fone: (81) 3225-3221

2. <u>BENEFÍCIOS</u> :				
2.1. Vale Transporte	=9,00/dia x 22 dias= 198,00; Desconto func.= 6% x 1518 = 91,08; 180 - 91,08 =	106,92		
2.2. Vale Refeição (VR)	25,00/dia x 22 dias =	550,00		
3. ENCARGOS SOCIAIS	<u>E PROVISÕES</u> :			
3.1. FGTS	121,44			
3.2. Prov. 13º Salário	= 1.518,00 / 12	126,50		
3.3. Prov. ⅓ s/ férias	= ((1.518,00 / 3) /12)	42,17		
3.4. Prov. férias	126,50			
3.5. FGTS s/ Provisões	23,61			
CUSTO TOTAL MENSAL	R\$ 2.615,14			
CUSTO TOTAL MENSAL	R\$ 7.845,42			
PERCENTUAL SOBRE S	72,28%			

- Considerações:

- Impacto do Regime Tributário: A escolha do regime tributário da empresa tem um impacto direto e significativo no custo da mão de obra. Para uma lanchonete, o Simples Nacional é geralmente mais vantajoso em termos de custo de folha;
- Planejamento: Os valores provisionados para 13º e férias (com 1/3) são essenciais para evitar surpresas no fluxo de caixa quando esses pagamentos forem devidos.





Fone: (81) 3225-3221

- 3. Benefícios: Embora alguns benefícios como VR não sejam obrigatórios por Lei Federal (salvo CCT), eles são importantes para atração e retenção de talentos, além de poderem ser exigidos por convenções coletivas.
- 4. Custos Indiretos: Não foram contabilizados outros custos associados à contratação, como exames médicos, treinamentos, possíveis custos com rescisões contratuais (multa de 40% do FGTS em demissão sem justa causa, aviso prévio).
- 5. Flexibilidade x. Custo: Um quadro de 03 funcionários oferece maior flexibilidade para cobrir turnos, folgas e picos de movimento, mas representa um custo fixo mensal considerável. É vital que a receita gerada compense esse investimento.

Custos Fixos / Semi-Fixos Mensais:

Os custos fixos são aqueles que ocorrem independentemente do volume de vendas.

	Observações	Valor Mensal (R\$)
Valor de Cessão	Valor base da licitação. Pode ser maior dependendo da oferta vencedora.	1.128,54
Taxa Condominial (água/esgoto)	Fração = 0,27% (rateio) - Fatura 02/2025: R\$ 7.183,52	19,40 (valor estimado)





Fone: (81) 3225-3221

Taxa Condominial (portaria)	Fração = 0,27% (rateio) - Valor contrato Auxiliar de Portaria - R\$ 36.393,72	98,26 (valor estimado)
Taxa Condominial (vigilância armada)	Fração = 0,27% (rateio) - Valor contrato Vigilância Armada - R\$ 23.623,48	63,78 (valor estimado)
Taxa Condominial (vigilância eletrônica)	Fração = 0,27% (rateio) - Valor contrato Vigilância Eletrônica - R\$ 2.090,32	5,64 (valor estimado)
Taxa de Limpeza Pública	Fração = 0,27% (rateio) - Valor 2025 - R\$ 63.459,48	171,34 (valor estimado)
Energia Elétrica	Individualizada. Pode variar com o uso intensivo de equipamentos.	1.500,00 (valor estimado)
Amortização Equip., Desp. Pré- Oper. e Adeq. do Esp. Físico	Baseado em 30.000,00 em 24 meses.	1.250,00
Contador / Serviços Contábeis	Essencial para regularidade fiscal - valor estimado.	759,00
Sistema de Ponto de Venda (PDV)	Software para gestão de pedidos, estoque e caixa - valor estimado.	200,00





Fone: (81) 3225-3221

Material de Limpeza e Higiene	Essencial para cumprimento das normas sanitárias - valor estimado.	200,00
Despesa com Marketing (inicial/manutenção)	Para divulgação interna e atração do público externo.	100,00
Total Estimativa - Cust	R\$ 5.495,96	

- Custos Fixos Mensais (CF):

Os custos fixos são aqueles que não variam diretamente com o volume de vendas, dentro de uma certa capacidade. Com base na sua tabela "Custos Fixos / Semi-Fixos Mensais e no custo de mão de obra:

- Mão de Obra (03 funcionários): R\$ 7.845,42;
- Valor de Cessão: R\$ 1.128,54;
- Taxa Condominial (água): R\$ 18,49;
- Taxa Condominial (portaria): R\$ 98,26;
- Taxa Condominial (vigilância armada): R\$ 63,78;
- Taxa Condominial (vigilância eletrônica): R\$ 5,64;
- Taxa Condominial (limpeza pública): R\$ 171,34;
- Energia Elétrica: R\$ 1.500,00;
- Amortização Despesas Iniciais: R\$ 500,00;
- Contador / Serviços Contábeis: R\$ 759,00;
- Sistema de Ponto de Venda (PDV): R\$ 200,00;
- Despesa com Marketing: R\$ 100,00;
- Total Custos Fixos (CF): R\$ 13.341,38.





Fone: (81) 3225-3221

Preço de Venda Unitário (PV):

O valor médio/dia por cliente representa o preço de venda médio de mercado por cliente: PV = R\$ 20,00.

- Estimativa do Custo Variável Unitário (CVu):

O Custo Variável (custo por cliente) este custo inclui principalmente matéria-prima (ingredientes para lanches, bebidas, etc.), embalagens descartáveis, e uma pequena porção de gás/energia diretamente ligada à produção de um item.

O Custo de Mercadoria Vendida (CMV) ou Custo Variável foi estimado em 40% sobre o preço de venda. Assumindo CVu igual a 40% do PV (0,40 x R\$ 20,00), temos: CVu = R\$ 8.00.

- Margem de Contribuição Unitária (MCU):

MCU = Preço de Venda (PV) - Custo Variável Unitário (CVu)

MCU = R\$ 20,00 - R\$ 8,00 = R\$ 12,00

Isso significa que cada cliente, em média, contribui com R\$ 12,00 para cobrir os custos fixos e gerar lucro.

Cálculo do do Ponto de Equilíbrio em Quantidade (Peg. - Clientes por mês):

Peq. = Custos Fixos Totais (CF) / Margem de Contribuição Unitária (MCU)

Peq. = 13.341,38 / 12 = 1.111,78 clientes por mês

Para arredondar, a cessionária precisa atender 1.112 clientes por mês para cobrir todos os custos fixos e variáveis (considerando a estimativa de custo variável).





Fone: (81) 3225-3221

4.2.2 SOLUÇÃO 2: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO POR DELIVERY PROGRAMADO E CREDENCIAMENTO DE FORNECEDORES ("HUB DE ENTREGAS" SEM OCUPAÇÃO FÍSICA)

A Solução 02, consiste em conduzir um processo de seleção visando estabelecer uma parceria formal com empresas especializadas no fornecimento de refeições, por meio de chamamento público ou pesquisa direcionada, com base em um cardápio parcialmente preestabelecido pelo órgão. A premissa fundamental é a negociação de condições vantajosas, incluindo descontos substanciais sobre o portfólio de produtos do fornecedor e a completa isenção de taxas de entrega, viabilizada por um sistema inteligente de pedidos e entregas programadas e consolidadas, objetivando obter um percentual de desconto significativo sobre os preços dos alimentos e a isenção da taxa de entrega. O foco é garantir o fornecimento sem ocupação de espaço e com custos operacionais mínimos para o fornecimento dentro das instalações do TRT6.

Esta abordagem visa transcender um simples fornecimento, buscando um parceiro comprometido com a qualidade, a conveniência e o bem-estar dos usuários, operando sob um regime de custo zero de ocupação e infraestrutura para o fornecedor nas dependências do TRT6.

Considerando a necessidade de implantação de um serviço de alimentação qualificado no TRT6 e a determinação de que sejam empresas especializadas em alimentação (com infraestrutura própria para preparo de refeições), propõe-se um modelo que combine eficiência operacional com qualidade no atendimento.

Esta solução propõe que o TRT6, em vez de conceder um espaço físico, atue como um facilitador e gestor de um sistema de fornecimento de alimentação por





Fone: (81) 3225-3221

meio de delivery, credenciando empresas especializadas. O modelo se baseia nos seguintes pilares:

4.2.2.1 Credenciamento de Fornecedor:

- O TRT6 realizaria um processo de chamamento público ou credenciamento para empresas do ramo alimentício (restaurantes, lanchonetes, padarias, fornecedores de marmitas, etc.) que desejassem fornecer refeições para os servidores e usuários do órgão;
- Os critérios de credenciamento incluiriam: regularidade fiscal e sanitária, capacidade de produção, qualidade dos alimentos, boas práticas de higiene e manipulação, embalagens adequadas que preservem a temperatura e integridade dos alimentos e aceitação das condições de preço e entrega estabelecidas pelo TRT6;
- O TRT6 preestabeleceria um cardápio base (ou tipos de itens), buscando garantir variedade e preços justos, compatíveis com o mercado local.

4.2.2.2 Sistema de Pedidos Centralizados (ou Coordenado):

Implementação de uma plataforma online simples (pode ser um hotsite, um sistema de formulários, um grupo de comunicação dedicado ou até mesmo um sistema contratado para esse fim) onde o cardápio do fornecedor credenciado seria disponibilizado.

Para Almoços ("Quentinhas"):

Os usuários fariam seus pedidos até um horário limite (ex: 10h00) para entrega em um intervalo fixo (ex: 12h00 e 13h00).

A empresa credenciada receberia os pedidos consolidados, otimizando a produção e a logística de entrega.





Fone: (81) 3225-3221

Para Lanches:

Opção 1: Janelas de Entrega Programada: Seriam estabelecidas 2 ou 3 janelas de entrega para lanches ao longo do dia (ex: 09h30, 15h00). Os usuários fariam seus pedidos com antecedência mínima para essas janelas (ex: pedidos até 09h00 para entrega às 09h30). Isso agruparia os pedidos de lanches, tornando a entrega viável para o fornecedor.

Para situações onde um usuário deseja um lanche fora das janelas ou não agregado ao almoço, o fornecedor pode estipular um valor mínimo de pedido (ex: R\$ 25,00) para que a entrega ainda seja isenta de taxa. Pedidos abaixo desse valor poderiam ter um uma pequena taxa simbólica ou não serem atendidos individualmente.

 Opção 2: Kits de Lanches Pré-Encomenda: Possibilidade de encomendar "kits de lanches" (ex: salgado + suco + fruta) junto com o pedido do almoço ou no dia anterior, para consumo ao longo do dia.

4.2.2.3 Logística de Entrega e Ponto de Coleta:

 As entregas seriam feitas pelo fornecedor credenciado diretamente em um ponto de coleta centralizado e de fácil acesso no TRT6 (ex: uma sala pequena, um balcão na recepção ou área de convivência), sem necessidade de estrutura de cozinha ou atendimento permanente.

O entregador chegaria, organizaria os pacotes (que já vêm identificados pelo fornecedor com nome/setor) e os usuários retirariam mediante apresentação de identificação ou confirmação do pedido. A responsabilidade pela conservação do alimento após a entrega é do usuário.

4.2.2.4 Critério de Julgamento e Seleção:





Fone: (81) 3225-3221

A escolha do fornecedor será baseada em critérios objetivos, com pesos definidos, que podem incluir:

- Maior percentual de desconto ofertado sobre o cardápio;
- Qualidade e variedade dos produtos (conforme avaliação de amostras e cardápio);
- Exequibilidade e eficiência do plano logístico proposto, especialmente para os lanches;
- Conformidade com os requisitos sanitários e de embalagem;
- Experiência e reputação no mercado;
- Flexibilidade para atender demandas específicas (dietas restritivas).

4.2.2.5 Processo Seletivo:

- Chamamento Público: O TRT6 elaboraria um Edital de Chamamento Público, com ampla divulgação (portal oficial do TRT6, redes sociais institucionais do TRT6). Este edital conteria todas as informações relevantes:
 - Objeto claro;
 - Cardápio de referência e requisitos mínimos de variedade;
 - Estimativa de demanda (número de servidores, frequência de trabalho presencial, etc.);
 - Exigência de proposta de desconto sobre o cardápio;
 - Regras para a logística de pedidos e entregas (sugestões de janelas de horário, necessidade de solução para lanches);





Fone: (81) 3225-3221

 Documentação necessária para habilitação (sanitária, fiscal, jurídica, técnica);

- Critérios claros de seleção (ex: maior desconto, melhor proposta logística, qualidade percebida;
- Prazos para manifestação de interesse e apresentação de propostas;
- Minuta do contrato ou Termo de Parceria.
- Pesquisa Direcionada a Empresas Selecionadas: O TRT6 realiza uma pesquisa ativa no mercado local para identificar empresas com perfil adequado, entra em contato direto e envia a solicitação formal de proposta. Sendo possível realizar uma fase de pré-qualificação informal, onde será sentido o interesse e a capacidade das empresas antes de formalizar o convite.

Esse processo consiste na elaboração de uma Carta-Convite ou Solicitação de Proposta, contendo essencialmente as mesmas informações do edital do chamamento público, sendo direcionada a um número específico de empresas.

4.2.3 SOLUÇÃO 3: ESPAÇO EXTERNO ADAPTADO PARA ALIMENTAÇÃO - PRAÇA GASTRONÔMICA

Esta solução se baseia no credenciamento de um número limitado de 03 (três) empresas especializadas no fornecimento de refeições, cada uma com potencial para oferecer um nicho ou estilo de culinária distinto (ex: massas, regional, caseira, saudável/natural, lanches variados).

As empresas credenciadas operariam em um espaço externo designado (em frente à lanchonete ou área similar), utilizando quiosques padronizados, que





Fone: (81) 3225-3221

seriam definidos em edital de credenciamento. Isso inclui dimensões, material (madeira tratada, metal, etc.), cobertura individual (toldo/ombrelone para cada quiosque, já que o espaço geral é descoberto) e requisitos mínimos de higiene.

Entre as principais vantagens dessa solução estão a diversidade de escolhas em um mesmo local, atendendo a diferentes preferências, e a redução de custos com infraestrutura fixa, tornando a operação mais eficiente. Além disso, o modelo permite escalabilidade, com a possibilidade de expandir ou ajustar o número de fornecedores conforme a demanda, incluindo a rotação periódica de empresas para manter o interesse do público. Dessa forma, a proposta assegura uma solução dinâmica, econômica e adaptável, alinhada tanto às necessidades dos consumidores quanto à viabilidade operacional.

- Componentes e funcionamento detalhado da solução:

4.2.3.1 Designação e Adaptação do Espaço Externo:

- <u>Identificação da Área</u>: O TRT6 precisaria identificar uma área externa viável (pátio, área de estacionamento subutilizada) que possa ser adaptada para esta finalidade;
- <u>Critérios para a área:</u> Acesso fácil para os usuários, segurança, possibilidade de cobertura (mesmo que simples, como toldos ou estrutura metálica leve, para proteger do sol e chuva), disponibilidade de pontos de energia (para pequenos equipamentos como aquecedores de alimentos, máquinas de cartão, iluminação das bancadas) e proximidade a pontos de água e descarte de resíduos.
- Adaptação Mínima: O TRT6 arcaria com a adaptação básica do espaço, que poderia incluir:
 - Instalação de pontos de energia elétrica necessários;
 - Possível instalação de uma cobertura básica;





Fone: (81) 3225-3221

- Definição de layout para as bancadas e circulação;
- Disponibilização de lixeiras para coleta seletiva.
- Mobiliário de Apoio (Opcional): O TRT6 poderia disponibilizar algumas mesas e cadeiras em uma área adjacente para consumo no local, transformando o ambiente em uma pequena praça de convivência.

4.2.3.2 Estrutura das Bancadas e Exposição:

- <u>Padronização</u>: O TRT6 definiria um padrão para os quiosques (material, dimensões, visual básico) para garantir uma estética organizada e profissional;
- Fornecimento das Bancadas/Quiosques: Poderia ser responsabilidade do TRT6 (que as cederia) ou um requisito para as empresas credenciadas (cada uma providenciaria a sua, seguindo o padrão).
- Equipamentos nas Bancadas/Quiosques: As empresas poderiam utilizar pequenos equipamentos para manter os alimentos aquecidos (estufas pequenas) ou refrigerados (mini coolers), desde que aprovados e seguros.
 Importante ressaltar que não haveria estrutura para preparo de alimentos no local (cozinha), apenas para finalização, montagem e exposição de produtos prontos ou semi-prontos trazidos de suas cozinhas centrais.

4.2.3.3 Processo de Credenciamento das Empresas:

- <u>Chamamento Público Específico:</u> O TRT6 lançaria um edital de credenciamento direcionado a empresas do ramo alimentício.
- Critérios de Seleção e Número de Vagas:





Fone: (81) 3225-3221

- <u>Número de Vagas</u>: Limitado, por exemplo, a 03 a empresas, conforme o espaço físico disponível e a intenção de diversidade;
- <u>Diversidade do Cardápio como Fator Chave</u>: O edital deveria incentivar propostas com diferentes especialidades (massas, comida regional, caseira, internacional leve, lanches saudáveis, sanduíches gourmet, doces/cafés, etc.). Poderia haver "cotas" por tipo de culinária para garantir variedade;
- <u>Cardápio Mínimo e Flexibilidade</u>: O TRT6 poderia estabelecer um rol mínimo de itens que espera ver (ex: opções de almoço completas, variedade de lanches), mas as empresas teriam liberdade para incrementar com suas especialidades;
- Qualidade e Higiene: Comprovação rigorosa de alvarás sanitários, boas práticas de manipulação na cozinha central, e plano de transporte seguro dos alimentos.
- <u>Preços Competitivos</u>: As empresas apresentariam suas tabelas de preços, que seriam analisadas em relação ao mercado. Embora não seja o único critério, preços justos são importantes.
- <u>Capacidade Operacional</u>: Comprovar capacidade de produção e logística para abastecer a bancada diariamente.
- Proposta de Ocupação da Bancada: Como pretendem organizar e dinamizar seu ponto de venda.
- Julgamento: Uma comissão avaliaria as propostas com base nos critérios, buscando a melhor combinação de empresas para criar uma oferta diversificada e de qualidade.





Fone: (81) 3225-3221

4.2.3.4 Taxa Fixa Mensal por Quiosque com Componente Variável pela Área:

- Cálculo do Valor da Cessão: Seria utilizado o método da Taxa de Ocupação de Quiosques por Rateio dos Custos Operacionais (COR) pela área. Este método seria utilizado para calcular a taxa de ocupação de quiosques com base no rateio proporcional dos custos operacionais totais (CTO) pela área ocupada por cada quiosque. Essa abordagem é justificável quando se considera que quiosques maiores podem demandar mais infraestrutura ou utilização de áreas comuns, gerando custos proporcionais a seu tamanho.
 - Custo Operacional Rateado por Quiosque (COR): Esta parcela refere-se ao rateio, em partes iguais entre os quiosques instalados, dos custos operacionais mensais que o órgão terá para manter a infraestrutura e as áreas comuns da praça de alimentação. Estes custos podem incluir, por exemplo, despesas com energia elétrica das áreas comuns, consumo de água e esgoto (se houver), Taxa de Limpeza Pública, limpeza e manutenção, auxiliar de portaria, segurança armada/eletrônica, etc.). O valor total desses custos operacionais seria dividido pela soma das áreas de cada quiosque/bancada, obtendo-se o Custo Operacional por Metro Quadrado (CO/m²).
 - <u>Custo Operacional Rateado Individual (CORi)</u>: É resultante da multiplicação do Custo Operacional por Metro Quadrado (CO/m²) pela área de cada quiosque / bancada.
 - Valor da Cessão Individual por Quiosque / Bancada (VCQi): Esta parcela representa a contrapartida financeira devida pela utilização privativa do espaço do quiosque / bancada. O cálculo do VCQi será baseado na área específica de cada quiosque. Para tanto, será realizado um processo de





Fone: (81) 3225-3221

avaliação mercadológica. Esta avaliação visa estabelecer um Valor de Cessão por Metro Quadrado (VC/m²).

Uma vez definido o VC/m² por meio desta avaliação, o Valor da Cessão Individual para cada quiosque será calculado multiplicando-se este valor pela área exata (em metros quadrados) do respectivo quiosque.

Fórmula: VCQi = Área do Quiosque/Bancada (em m²) x Valor de Cessão por Metro Quadrado (VC/m²).

- Cálculo da Taxa Mensal Total por Quiosque / Bancada (TMQ): A taxa final que cada permissionário pagará mensalmente será a soma das duas parcelas descritas acima:
- Fórmula: TMQ = CORi (Custo Operacional Rateado Individual) + VCQi
 (Valor da Cessão Individual por Quiosque / Bancada).

Utilizar a área do quiosque / bancada como um dos fatores para calcular a taxa de ocupação, especialmente para o componente de "Valor da Cessão", assegura que os custos operacionais sejam distribuídos de forma proporcional ao tamanho de cada quiosque / bancada, refletindo possíveis É infraestrutura. abordagem diferenças utilização de uma na metodologicamente sólida, transparente e que promove justiça na distribuição dos encargos, especialmente quando há variação significativa nas áreas ocupadas.

4.3 CRITÉRIOS PARA CLASSIFICAÇÃO DAS SOLUÇÕES

A busca pela melhor alternativa para Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, para atender magistrados, servidores, colaboradores, estagiários, usuários que frequentam a Justiça do Trabalho, além do público externo das áreas circunvizinhas exigiu uma avaliação criteriosa, considerando aspectos financeiros, operacionais e estratégicos. Cada solução proposta foi





Fone: (81) 3225-3221

classificada com base na análise de suas vantagens, desvantagens, apresentando as seguintes conclusões.

4.3.1 - Viável - Cessão Onerosa de Uso de Espaço. Diante do cenário, a cessão onerosa do uso de espaço físico destinado especificamente para exploração de lanchonete / cafeteria, localizado no pavimento térreo do Anexo II, Edifício Sede, emerge como a alternativa mais viável. A simples disponibilidade do serviço dentro das instalações do Tribunal já representa um ponto extremamente favorável, atendendo a uma demanda reprimida e às reais necessidades dos usuários, como magistrados, servidores, colaboradores, estagiários e o público externo. Esta carência, historicamente atendida por uma lanchonete que funcionou até 2020, demonstra a importância de tal comodidade.

A ausência de um espaço de alimentação interno no TRT6 é um problema claramente identificado, com impactos diretos no bem-estar, produtividade e logística de todos que frequentam o órgão. Deslocamentos implicam custos e riscos, enquanto as entregas, embora cômodas, elevam o custo individual diário.

Esta solução consiste na cessão onerosa de um espaço de 57,07 m² para uma empresa especializada, que arcará com os custos de instalação de equipamentos e infraestrutura. A contrapartida financeira mínima ao TRT6 é de R\$ 1.128,54(hum mil, cento e vinte oito reais e cinquenta e quatro centavos) mensais (maior lance ou oferta), além de custos proporcionais de água/esgoto, Taxa de Limpeza Pública, auxiliar de portaria, vigilância armada/eletrônica e energia elétrica individualizada. A operação será de segunda a sexta, das 07h30 às 17h00 (exceto recesso forense).

O espaço, localizado na parte posterior do edifício, será entregue sem infraestrutura prévia.

- Análise de Viabilidade Econômico-Financeira para a Cessionária:





Fone: (81) 3225-3221

1. Público e Potencial de Demanda:

O negócio possui um público potencial diário de 710 pessoas, sendo 390 internas (servidores) e 320 externas (usuários da Justiça do Trabalho). Esse fluxo representa uma base significativa para captação de vendas, exigindo estratégias eficientes para conversão em vendas.

- Registro de passagem no raio-x:

	JAN/24	FEV/24	MAR/24	ABR/24	MAI/24	JUN/24
PESSOAS / MÊS	2.030	4.295	4.998	5.441	4.865	4.941
MÊS/ANO	JUL/24	AGO/24	SET/24	OUT/24	NOV/24	DEZ/24
PESSOAS / MÊS	5.328	5.428	5.267	6.666	-	-
MÉDIA:	4.926 pessoas / mês (corresponde a 70% do público externo diário, pois nem todos os usuários passam com objeto no raio-x.					rno diário,
ESTIMATIVA MÉDIA DO PÚBLICO EXTERNO (MÊS)			6.40	4 pessoas / r	nês	
ESTIMATIVA MÉDIA DO PÚBLICO EXTERNO (DIA)			320) pessoas / d	lia	

^(*) Fonte: Secretaria de Polícia Judicial

- Número de servidores que trabalham presencialmente no Edifício Sede:

MAGISTRADOS SERVIDORES	SERVIDORES EM TRABALHO REMOTO	ESTAGIÁRIOS	TOTAL
------------------------	-------------------------------------	-------------	-------





Fone: (81) 3225-3221

35	706	334	18	390

- Ponto de Equilíbrio:

Para cobrir os custos fixos mensais de R\$ 13.341,38, a operação precisa vender 1.112 tickets por mês, o que equivale a aproximadamente 56 tickets por dia. Considerando o público circulante, a taxa de captação necessária para atingir o PEQ é de apenas 7,89%, indicando que o negócio é viável mesmo com baixa adesão inicial.

- Margem de Contribuição Unitária (MCU): R\$ 12,00 (Preço de Venda [PV]
 = R\$ 20,00 | Custo Variável Unitário [CVu] = R\$ 8,00).
- Sensibilidade: Reduzir o custo fixo poderia baixar ainda mais o PEQ, aumentando a margem de segurança.

Potencial de Lucratividade (Cenário Otimista)

Em um cenário com maior demanda (160 tickets/dia), o faturamento mensal chegaria a R\$ 64.000,00, gerando um lucro líquido estimado de R\$ 25.058,62 (antes de impostos sobre o lucro). Isso representaria uma taxa de captação de 22,54% do público total, mostrando que a operação pode ser altamente rentável se bem executada.

- Estrutura de Custos e Eficiência

• Investimento Inicial: R\$ 30.000,00 (equipamentos, adequação e custos pré-operacionais).





Fone: (81) 3225-3221

 Custos Fixos: A mão de obra (R\$ 7.845,42 para 3 funcionários) é o maior componente. Uma redução para 2 colaboradores diminuiria significativamente esse custo.

 Custos Variáveis: Manter o CVu em 30% do PV (R\$ 8,00 por ticket) exige controle rigoroso de insumos e processos.

 Preço de Venda (R\$ 20,00): A estratégia de precificação deve destacar conveniência e qualidade para justificar a diferença em relação a concorrentes externos (que cobram R\$ 18,00), mas pode ser justificado por conveniência, qualidade ou diferenciais (ex.: atendimento rápido, localização privilegiada).

Com gestão eficiente, o empreendimento pode não apenas atingir o ponto de equilíbrio rapidamente, mas também gerar lucros maiores, recuperando o investimento em menos meses.

Vantagens da Solução:

A implementação de um serviço de alimentação por meio de um modelo de cessão no TRT6 traz benefícios significativos para todas as partes envolvidas. Para o tribunal, essa iniciativa atende a uma demanda real dos usuários, melhorando seu bem-estar e produtividade, além de otimizar o uso do espaço físico disponível.

A qualidade do serviço é assegurada por exigências contratuais, que estabelecem padrões de higiene, variedade e atendimento, enquanto o cumprimento das normas legais e sanitárias fica a cargo da cessionária, sob fiscalização do órgão.

Para os usuários incluindo magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários a disponibilidade do serviço dentro do horário de expediente representa uma conveniência incomparável, eliminando a necessidade de planejamento prévio de refeições ou





Fone: (81) 3225-3221

deslocamentos. O acesso imediato à refeições proporciona economia de tempo, além de maior segurança e conforto.

Já para a cessionária, o modelo oferece um público concentrado e uma demanda regular, caracterizando um mercado cativo e previsível. Com gestão eficiente e uma estratégia bem estruturada de captação de clientes, o negócio apresenta um elevado potencial de lucratividade, tornando-se uma oportunidade atrativa e sustentável. Dessa forma, a parceria entre o TRT6 e a cessionária configura uma solução vantajosa para todas as partes, alinhando eficiência, comodidade e viabilidade econômica.

4.3.2 - **Pouco Viável** - Credenciamento de Fornecedores e Delivery Programado (sem ocupação física). Embora esta solução apresenta uma racionalidade financeira e operacional, do ponto de vista dos custos diretos para a empresa, ela se mostra pouco viável quando analisamos mais a fundo as necessidades de conveniência imediata, a experiência dos usuários no dia a dia e o valor intangível de um espaço de alimentação integrado ao ambiente do trabalho.

• Principais Fragilidades que Tornam a Solução "Pouco Viável":

- Rigidez e Falta de Espontaneidade na Alimentação:
 - Lanches: A principal deficiência reside na dificuldade de atender à demanda espontânea por lanches. A necessidade de pedidos antecipados para janelas de entrega específicas (Opção 1) ou kits pré-encomendados (Opção 2) vai contra a natureza muitas vezes impulsiva de querer um café, um salgado ou uma fruta no meio da manhã ou da tarde. Se o servidor sente fome ou precisa de um impulso de energia fora da janela de entrega, a solução não atende.





Fone: (81) 3225-3221

- Valor Mínimo para Lanches: A estipulação de um valor mínimo para entrega de lanches fora das janelas pode ser um impeditivo para o consumo individual e rápido, tornando inviável pegar apenas um item.
- Refeições: A necessidade de pedir até um horário limite (ex: 10h00) para o almoço, embora comum em sistemas de refeições prontas, remove a flexibilidade. Imprevistos, reuniões que se estendem ou simplesmente o esquecimento de fazer o pedido podem deixar o usuário sem a opção de almoço fornecida pelo sistema.
- Ausência de um Ambiente de Alimentação e Convivência:
 - Perda do Espaço de Bem-Estar e Interação: Uma das grandes vantagens de uma cantina ou refeitório físico é a criação de um espaço de descompressão, socialização e interação informal entre colegas de diferentes setores. Esse ambiente contribui para o bem-estar, a formação de laços e a melhoria do clima organizacional. A Solução 2 elimina completamente essa possibilidade, transformando a alimentação em um ato puramente transacional e individualizado (retirar o pacote e comer na copa do próprio local de trabalho).
 - Exclusão do Público Externo: O sistema de pedidos antecipados e a necessidade de cadastro (mesmo que simplificado) tornam a solução praticamente inacessível ao público externo. Cidadãos, advogados, partes em processos, que frequentam o órgão para audiências, consultas ou outros serviços, não teriam como se beneficiar do sistema para um consumo pontual.
- Dependência Excessiva da Logística e do Fornecedor:





Fone: (81) 3225-3221

Ponto de Coleta como Gargalo: Mesmo que seja uma sala pequena ou balcão, nos horários de pico de entrega/retirada, pode haver aglomeração, filas e uma experiência pouco fluida para o usuário. A organização desse ponto, a identificação correta dos pedidos e a agilidade na entrega são cruciais e podem ser um ponto de falha.

Qualidade da Entrega: A qualidade com que chega (temperatura, integridade da embalagem) depende 100% do fornecedor e do transporte. Atrasos ou problemas na entrega impactam diretamente a todos os que fizeram pedidos.

A Solução 2, revela-se pouco aderente às reais necessidades do público. Sua principal limitação reside na incapacidade de suprir a demanda por alimentação espontânea, em especial lanches rápidos, um requisito cotidiano para os usuários. Além disso, ao prescindir de um espaço físico, despreza-se o valor estratégico do ambiente como catalisador de bem-estar e interação social, aspectos fundamentais para a experiência coletiva. O modelo proposto, baseado exclusivamente em entregas programadas, impõe rigidez ao consumo, ignorando a conveniência e a flexibilidade esperadas pelos usuários, que perdem a possibilidade de acesso imediato a refeições ou um local de apoio. Assim, a busca por eficiência operacional e redução de custos não pode justificar a fragilização da qualidade do serviço, sob risco de comprometer a satisfação de necessidades básicas em nome de uma suposta otimização.

4.3.3 - **Inviável** - <u>Espaço Externo Adaptado para Alimentação - Praça Gastronômica</u>. A Solução 3 propõe a criação de uma "Praça Gastronômica" em área externa do órgão público, mediante o credenciamento de três empresas especializadas no fornecimento de refeições, operando em quiosques padronizados. O objetivo é oferecer diversidade alimentar e uma alternativa aos modelos tradicionais.





Fone: (81) 3225-3221

Embora esta solução apresente vantagens teóricas relevantes, como a diversidade de opções para diferentes públicos, o dinamismo por meio da rotação de cardápios, a redução de custos de infraestrutura para as empresas, o estímulo à concorrência e a possibilidade de inclusão de pequenos empreendedores, uma avaliação mais detalhada revela que sua implementação não é viável devido a limitações operacionais e estruturais.

• Fatores Críticos que Compõem a Inviabilidade:

o Ausência de Espaço Coberto Adequado (Principal Obstáculo):

O fato de o espaço cedido ser totalmente descoberto, com cada barraca/quiosque possuindo apenas cobertura individual (toldo ou ombrelone), representa um impeditivo operacional grave. Em regiões de insolação intensa como a nossa, somado aos períodos de chuva, essa configuração torna a solução inviável na prática. A ausência de uma área coberta coletiva faria com que, em dias de sol extremo ou precipitações, tanto comerciantes quanto clientes enfrentassem condições inadequadas - tornando a operação insustentável em boa parte do ano."

O conforto dos usuários para consumir no local ficaria extremamente comprometido, desestimulando a permanência e o consumo.

A exposição direta dos alimentos e equipamentos às intempéries (sol, chuva, vento, poeira) aumenta o risco de deterioração e contaminação, mesmo com a proibição de preparo no local.

Questões de Higiene e Manuseio de Alimentos:

Operar em um ambiente externo, mesmo com quiosques padronizados, apresenta desafios significativos para a manutenção da higiene. Poeira, insetos, e outros contaminantes são mais difíceis de controlar ao ar livre.





Fone: (81) 3225-3221

A ausência de uma estrutura de cozinha no local, embora reduza alguns riscos, implica que todo o alimento será transportado e apenas finalizado/exposto. O controle de temperatura durante o transporte e na exposição em ambiente aberto (com variações climáticas) é crucial e mais complexo.

Complexidade de Implementação e Gestão para o TRT6:

A Adaptação da Área com a instalação de pontos de energia para três quiosques, a possível instalação de uma cobertura básica geral (que seria o ideal, mas não é o foco da solução como descrita), a definição de layout e a disponibilização de lixeiras geram custos e demandam projetos e execuções que podem ser mais complexos do que aparentam.

A padronização dos quiosques necessita de aprovação dos modelos por outras unidades do TRT6, visando a padronização com o ambiente, podendo introduzir atrasos, burocracia e divergências estéticas ou funcionais.

Ocupação de Áreas Comuns e Organização:

A instalação de três quiosques, mesmo que padronizados, em uma área externa pode gerar um impacto visual e de ocupação do espaço que precisa ser cuidadosamente planejado para não obstruir circulações ou comprometer a estética do órgão.

A movimentação para abastecimento, descarte de lixo e o fluxo de clientes podem gerar transtornos se não bem gerenciados.

Embora a Solução 3 apresente a vantagem teórica de ampliar a diversidade alimentar por meio de múltiplos operadores, sua viabilidade prática é





Fone: (81) 3225-3221

questionável. O principal obstáculo é a falta de uma estrutura de cobertura adequada para a "praça gastronômica", o que afeta negativamente a operação, o conforto dos usuários e, sobretudo, a higiene e a segurança dos alimentos.

Além disso, os desafios logísticos são significativos: as dificuldades de manter padrões de higiene em ambiente aberto, a complexidade gerencial para o TRT6 (como adaptação do espaço, rateio de custos operacionais, fiscalização de diversos operadores e padronização estética) e a inviabilidade econômica de três empresas dividindo um mesmo público.

Diante disso, fica claro que as desvantagens superam os benefícios. Embora a busca por variedade no cardápio seja válida, essa necessidade pode ser melhor atendida por alternativas mais eficientes e seguras, como o aproveitamento do espaço interno disponível. Optar por uma única empresa, com a flexibilidade de oferecer um cardápio diversificado além do já preestabelecido, seria a solução mais adequada.

4.4 Descrição da solução escolhida

Considerando toda a análise detalhada das três opções, a discussão sobre a viabilidade e a forma de implementação, a solução escolhida e mais recomendada para atender à necessidade do Órgão é a Solução 01: cessão de uso, a título oneroso e em caráter precário, de um espaço físico de 57,07 m², localizado na parte posterior do edifício principal do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, para que uma empresa privada especializada explore comercialmente serviços de lanchonete/cafeteria. Esta exploração visa atender à demanda de magistrados, servidores, usuários dos serviços judiciários e o público externo que frequenta as instalações ou suas proximidades, a ser implementada por meio de Processo Licitatório, modalidade Pregão Eletrônico com critério de julgamento pelo Maior Lance Ofertado, com base no inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.





Fone: (81) 3225-3221

Tendo em vista a especificidade do objeto do processo, cessão onerosa de uso de espaço público para lanchonete, não há possibilidade de participação de pessoas físicas no procedimento licitatório, nos termos do art.4°, parágrafo único, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021.

4.5 Justificativa da solução escolhida

A escolha pela cessão de uso, a título oneroso e em caráter precário, de um espaço físico de 57,07 m², localizado na parte posterior do edifício principal do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, para que uma empresa privada especializada explore comercialmente serviços de lanchonete/cafeteria, a ser viabilizada por meio de processo licitatório, modalidade Pregão Eletrônico com critério de julgamento pelo Maior Lance ou Oferta, firma-se como a estratégia mais completa, eficiente e juridicamente segura para suprir a premente necessidade de serviços de lanchonete/cafeteria no âmbito do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região. Esta decisão fundamenta-se em uma análise criteriosa que pondera a necessidade da demanda, a otimização dos recursos públicos, a sustentabilidade da solução e o alinhamento com os princípios basilares da Administração Pública.

4.5.1 Atendimento Integral e Estratégico à Necessidade Identificada:

A ausência prolongada de um serviço de alimentação gerou consequências negativas em diversos aspectos, desde o desconforto para servidores e usuários até a falta de um espaço para socialização e bem-estar esferas.

A Cessão Onerosa surge como a alternativa capaz de resolver a necessidade proposta. Ela não apenas viabiliza o fornecimento de alimentos e bebidas, mas também recria um ambiente de conveniência e convivência, essencial para a qualidade de vida no trabalho e para a humanização do atendimento ao público.





Fone: (81) 3225-3221

Esta abordagem restaura o serviço em sua plenitude, podendo incluir a oferta de refeições completas ("quentinhas"), um benefício indispensável para quem permanece longas horas no órgão.

4.5.2 Viabilidade e Sustentabilidade da Solução:

Embora a análise identifique desafios, como investimento inicial elevado, custos operacionais, horário restrito de funcionamento e questões relacionadas à localização, ela também aponta oportunidades relevantes. Há uma demanda claramente não atendida, considerando o fluxo constante de pessoas durante o horário de expediente do órgão — manhã e tarde, período em que todas as audiências vêm sendo realizadas desde janeiro. Além disso, a reforma do prédio da 1ª Instância deve ampliar temporariamente esse fluxo, gerando um incremento de usuários por tempo indeterminado. Outro fator favorável é que a empresa cessionária atuará em regime de monopólio, sem concorrência direta.

A definição do critério de maior lance, com base em um valor mínimo estabelecido por avaliação mercadológica, funciona como um filtro natural. Empresas que se dispõem a oferecer valores mais altos pela cessão provavelmente fizeram análises detalhadas que atestam a viabilidade do negócio, demonstrando segurança em sua capacidade operacional e potencial de lucratividade.

Para o Órgão, a sustentabilidade da proposta está na garantia de continuidade do serviço, com receita previsível e mínima necessidade de envolvimento direto na operação. Dessa forma, o modelo assegura eficiência administrativa e estabilidade financeira, reduzindo riscos e custos associados à gestão.

4.5.3 Segurança Jurídica e Transparência Processual:





Fone: (81) 3225-3221

A cessão de uso do espaço físico destinado à instalação e ao funcionamento de restaurante/cafeteria nas dependências deste Tribunal encontra-se devidamente fundamentada no art. 3°, inciso III, da Resolução CSJT n° 356, de 14 de fevereiro de 2023. O referido dispositivo normativo prevê expressamente a possibilidade de cessão de áreas para a exploração de serviços que, embora não integrem a atividade-fim do órgão, são considerados de apoio e conveniência.

A escolha do processo licitatório, regido pela Lei nº 14.133/2021, cuja previsão de concessão e permissão de uso de bens públicos encontra-se no art. 2°, IV, e, confere ao processo a máxima transparência, isonomia e segurança jurídica. Este é o instrumento legalmente consagrado para a cessão de uso de bens públicos com fins de exploração econômica, assegurando que a seleção do parceiro privado ocorra de forma competitiva e impessoal, minimizando riscos de questionamentos e garantindo a lisura do procedimento.

Em síntese, a cessão onerosa de uso de espaço público para a implantação de uma empresa especializada em fornecimento de alimentação, feita por meio de licitação, é uma decisão estratégica que mostra uma gestão pública moderna e eficiente, preocupada com as necessidades dos funcionários e usuários, trazendo benefícios reais para a produtividade, o ambiente de trabalho e a imagem da instituição.

4.6 Relação entre a demanda prevista e a demanda a ser contratada

A relação entre a "demanda prevista" e a "demanda a ser contratada" é de causa e consequência, sendo fundamental para o sucesso da lanchonete/cafeteria no TRT6.





Fone: (81) 3225-3221

A demanda prevista funciona como o diagnóstico da necessidade. Ela é a estimativa de quantos usuários (internos fixos, temporários e público externo) consumirão na lanchonete, com que frequência, quais tipos de produtos (cafés, salgados, "quentinhas") e em quais horários de pico, além de uma projeção do gasto médio por pessoa. Essa previsão detalhada é o ponto de partida.

Com base nessa estimativa, define-se a demanda a ser contratada, que é a capacidade real que a lanchonete precisará ter para atender a essa necessidade projetada. Isso se traduz no dimensionamento físico do espaço, na capacidade de produção e atendimento (quantos clientes por hora, quantas refeições diárias), no número de funcionários, na variedade de produtos e na gestão de estoque.

Portanto, a demanda prevista informa e dimensiona a demanda a ser contratada. O objetivo é que a capacidade instalada (demanda a ser contratada) seja suficiente para atender de forma eficiente e com qualidade à demanda esperada (demanda prevista).

O equilíbrio entre essas duas é crucial para a satisfação dos usuários e a sustentabilidade da operação, especialmente considerando a variação na demanda prevista, como o aumento temporário devido ao público da 1ª Instância.

Considerando o espaço de 57,07 m² disponibilizado para a lanchonete/cafeteria, este é considerado suficiente e adequado para que a empresa cessionária estabeleça uma operação inicial capaz de atender às necessidades fundamentais do órgão, conforme delineado na demanda prevista.

A viabilidade do negócio e o atendimento cada vez mais preciso da demanda se fortalecem com a capacidade da empresa de evoluir sua oferta à medida que conhece as preferências reais e nuances do público do TRT6. Inicialmente, a cessionária atenderá aos requisitos mínimos de produtos e serviços, mas, com o tempo e a observação direta do consumo, poderá introduzir novas opções, ajustar





Fone: (81) 3225-3221

quantidades, focar nos itens de maior sucesso e até mesmo criar promoções direcionadas.

Em suma, a projeção de demanda serve como ponto de partida, enquanto o espaço físico e os requisitos mínimos constituem os recursos fundamentais. Contudo, a capacidade da cessionária de empregar esses recursos com inteligência e adaptabilidade, ajustando sua oferta com base na experiência real, é crucial. Isso garante que a solução contratada não apenas atenda às necessidades atuais, mas evolua para suprir continuamente a demanda do TRT6, assegurando a viabilidade do negócio a longo prazo e a satisfação dos usuários.

5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na implantação e operação de um serviço completo de lanchonete/cafeteria nas dependências do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região (TRT6), por meio da cessão onerosa de um espaço físico de 57,07 m² a uma empresa privada especializada. Esta empresa será selecionada através de um processo licitatório, cujo critério de julgamento será a maior lance ou oferta pela utilização do espaço, respeitando um valor mínimo pré-estabelecido.

A empresa vencedora assumirá integralmente a responsabilidade pelo investimento inicial em infraestrutura e equipamentos, bem como por todos os custos operacionais, gestão de pessoal, compra de insumos e o cumprimento de todas as normas sanitárias e legais pertinentes. Em contrapartida pela exploração comercial do espaço, pagará mensalmente ao TRT6 o valor ofertado na licitação, além de uma taxa proporcional por despesas compartilhadas (água/esgoto, Taxa de Limpeza Pública, vigilância armada/eletrônica, auxiliar de portaria) e o custo integral da energia elétrica consumida em suas instalações.





Fone: (81) 3225-3221

Considerando a cessão de espaço público no endereço do Prédio Sede e Anexos I e II do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, situado na Avenida Cais do Apolo, 739, Bairro do Recife, o qual atualmente abriga a 2ª Instância do Tribunal, a área Administrativa e, temporariamente, a 1ª Instância, enquanto não finalizarem as obras de adequação do prédio adquirido para seu funcionamento definitivo.

Para fins de rateio, foram calculadas as despesas mensais relativas aos contratos de vigilância armada/eletrônica, auxiliar de portaria, Taxa de Limpeza Pública e consumo de água, aplicando-se o critério de proporcionalidade em relação à área destinada à cessão. Os valores correspondentes, referentes ao mês de fevereiro/2025, resultam em R\$ 358,42 (trezentos e cinquenta e oito reais e quarenta e dois centavos).

Além do rateio das despesas comuns, calculou-se a taxa de onerosidade baseada em avaliação mercadológica. Os dados foram levantados a partir de uma pesquisa de mercado em sites especializados, encontrando-se a média desses valores. Após o tratamento estatístico, chegou ao valor de R\$ 1.128,54, o equivalente a R\$ 19,78 / m².

O valor da taxa de onerosidade será reajustado anualmente, conforme parágrafo único do art. 9º da Resolução CSJT nº 356, de 28 de abril de 2023.

6 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A precisa estimativa das quantidades é um pilar fundamental para o sucesso e a sustentabilidade da operação da lanchonete/cafeteria a ser concedida no TRT6. A compreensão da demanda de consumo ao longo do período contratual da cessão é crucial para garantir não apenas a viabilidade econômico-financeira do empreendimento para a cessionária, mas também a contínua satisfação das necessidades de alimentação de magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários.





Fone: (81) 3225-3221

A estimativa das quantidades não é um exercício meramente numérico, mas uma análise estratégica que conecta a necessidade do Órgão com a viabilidade da solução a ser contratada. A correta estimativa das quantidades para a lanchonete/cafeteria é essencial para assegurar um serviço de qualidade, contínuo e sustentável, que atenda eficazmente às expectativas e contribua positivamente para o ambiente do TRT6 ao longo de todo o período da cessão. Um planejamento que considere as variações de demanda, especialmente o impacto do fluxo temporário da 1ª Instância, será crucial para o êxito de longo prazo da cessionária.

A disponibilização de um espaço físico estratégico, com área total de 57,07 m², metragem que proporciona a viabilidade para implantação e operação de uma lanchonete/cafeteria.

O valor obtido para cessão foi definido a partir do preço de mercado do metro quadrado na região. O índice de reajuste anual será estabelecido em contrato com base em indicadores oficiais.

7 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1..A estimativa do valor da contratação, no contexto da cessão onerosa de uso do espaço destinado à lanchonete/cafeteria no TRT6, desdobra-se em duas vertentes interdependentes: (1) o valor de referência para a taxa de onerosidade mensal a ser paga pela cessão ao Órgão, e (2) o valor do rateio das despesas do TRT6 com o cessionário.

7.1.1. Estimativa do Valor de Referência da Outorga Mensal (Receita para o Órgão):

<u>Valor de Referência e Metodologia</u>: A estimativa do valor mínimo da outorga mensal para a cessão do espaço de 57,07 m² é de R\$ 1.128,54 (um mil, cento e





Fone: (81) 3225-3221

vinte e oito reais e cinquenta e quatro centavos). Este valor foi obtido com base em avaliação mercadológica, Anexo I, realizada em 02 de julho de 2025.

7.1.1.1. Fundamentação da Avaliação Mercadológica:

A metodologia adotada para a avaliação do imóvel envolveu abordagens distintas para seus componentes. Para determinar o valor do terreno isoladamente, recorreu-se ao Método Comparativo Direto de Dados de Mercado, que se baseia na análise de preços de transações e ofertas recentes de lotes com características semelhantes na região. No que diz respeito às benfeitorias existentes sobre o terreno, foi empregado o Método do Custo de Reprodução, o qual estima o custo atual para construir uma réplica exata das edificações, ajustado pela depreciação acumulada. Este método para as benfeitorias foi utilizado em conjunto com o Método da Capitalização da Renda, indicando que a capacidade do imóvel de gerar receita também foi considerada como um fator relevante na análise do valor das construções ou do imóvel como um todo.

Por fim, o valor estimado total do imóvel compreende a soma do valor obtido para o terreno por meio do método comparativo com o valor apurado para as benfeitorias por meio de sua respectiva metodologia combinada.

QUADRO RESUMO DO VALOR DO IMÓVEL						
DESCRIÇÃO VALOR TOTAL						
TERRENO	R\$ 90,450,63					
EDIFICAÇÕES	R\$ 98.488,60					
VALOR DO IMÓVEL	R\$ 188.939,23					
FATOR DE COMERCIALIZAÇÃO (Fc)	1,00					
VALOR TOTAL DO IMÓVEL	R\$ 188.939,23					

COMPARAÇÃO FI	NANCEIRA
----------------------	----------





Fone: (81) 3225-3221

P (Principal ou Capital) = Vi (Valor do imóvel)	Vida útil (meses) = n (número de períodos de tempo que o capital ficará empregado)	i (taxa de juro a.m) = i (taxa de rendimento) - Evolução da rentabilidade do aluguel - índice fipezap informe de maio/2025 - Taxa de retorno (7,30% a.a)	R (prestação mensal) = Al (Aluguel mensal)
R\$ 188.939,23	720	0,005889	D¢ 4 420 E4
VALOR TO	R\$ 1.128,54		

7.1.2. Estimativa do Valor de Rateio das Despesas Comuns:

Considerando a cessão de espaço público no endereço do Prédio Sede e Anexos I e II do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, situado na Avenida Cais do Apolo, 739, Bairro do Recife, o qual atualmente abriga a 2ª Instância do Tribunal, a área Administrativa e, temporariamente, a 1ª Instância, enquanto não finalizarem as obras de adequação do prédio adquirido para seu funcionamento definitivo.

ÁREA DO EDIFÍCIO SEDE - CAIS DO APOLO, 739					
ÁREA INTERNA CONSTRUÍDA 9.369,59 m²					
ÁREA EXTERNA	11.695,63 m²				
ÁREA TOTAL	21.065,22 m²				
ÁREA DO ESPAÇO REFERENTE À CESSÃO ONEROSA	57,07 m²				
PERCENTUAL PARA O RATEIO (FRAÇÃO DA ÁREA)	0,2709%				

Para fins de rateio, foram calculadas as despesas mensais relativas aos contratos de vigilância armada/eletrônica, auxiliar de portaria, Taxa de Limpeza Pública e consumo de água/esgoto, aplicando-se o critério de proporcionalidade em relação à área destinada à cessão. Os valores correspondentes,





Fone: (81) 3225-3221

discriminados conforme a metragem cedida, serão apresentados em tabela demonstrativa anexa.

CÁLCULO DO VALOR PROPORCIONAL DOS CONTRATOS PARA A ÁREA COMUM						
DISCRIMINAÇÃO DA DESPESA	VALOR DO CONTRATO	ÁREA CONTEMPLADA NO CONTRATO (FRAÇÃO)	custo			
	R\$ / mês	Fr	R\$			
VIG. ARMADA	23.623,48	0,27%	63,78			
VIG. ELETRÔNICA	2.090,32	0,27%	5,64			
AUX. DE PORTARIA	36.393,72	0,27%	98,26			
ÁGUA E ESGOTO (*)	7.183,52	0,27%	19,40			
TAXA DE LIMPEZA PÚB.	63.459,48	0,27	171,34			
VALOR TOTAL DO RATEIO (R\$) 358,42						

^(*) Valor considerado - fatura de Fevereiro//2025

7.2 - ORÇAMENTO DETALHADO

VALOR TAXA DE RATEIO = despesas comuns compartilhadas	R\$ 358,42
VALOR TAXA DE ONEROSIDADE = valor de avaliação mercadológica	R\$ 1.128,54
VALOR MENSAL FINAL = valor total do rateio + taxa de onerosidade	R\$ 1.486,96

7.2.1 Conclusão sobre a Estimativa do Valor:





Fone: (81) 3225-3221

Além da divisão proporcional das despesas comuns, foi calculada uma taxa de onerosidade com base em uma avaliação de mercado. Os dados foram coletados por meio de avaliação mercadológica, chegando-se ao valor de R\$ 1.128,54, equivalente a R\$ 19,78 por m². Somando-se esse valor ao rateio das despesas, obtém-se o total de R\$ 1.486,96, correspondente ao valor mensal total.

7.3 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.3.1 – Fonte de Recursos

A contratação não gerará despesas para o TRT6, uma vez que se trata da cessão de uso do espaço para prestação de serviços. Além disso, não haverá impacto nos recursos orçamentários da Administração Contratante. Justamente por não demandar alocação de verba pública, essa contratação não foi incluída no Plano Anual de Contratações (PAC) 2025, conforme determina a legislação vigente.

7.3.2 – Estimativa de Impacto Econômico-Financeiro

É importante destacar que a contratação em questão não representa custos adicionais para o TRT6, uma vez que o objeto do contrato não envolve despesas diretas, investimentos ou qualquer ônus financeiro a ser suportado pelos recursos do órgão público. Isso ocorre porque o serviço contratado será financiado por meio de contrapartida financeira, sem impacto no orçamento institucional.

Do ponto de vista financeiro, essa operação mantém neutralidade orçamentária, ou seja, não afeta a execução financeira do Tribunal, assegurando total transparência e conformidade com os princípios da administração pública. Dessa



Fone: (81) 3225-3221

forma, a contratação preserva os recursos públicos e está em pleno alinhamento com as normas de responsabilidade fiscal.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

No contexto da cessão onerosa de uso do espaço físico de 57,07 m² para a exploração de serviços de lanchonete/cafeteria no TRT6, o não parcelamento da solução emerge como a única abordagem técnica e economicamente viável e coerente com a natureza do objeto. onde o bem precisa estar disponível em sua totalidade para cumprir sua função. A operação de uma lanchonete/cafeteria em um espaço delimitado e com um propósito integrado não se coaduna com a divisão em parcelas licitadas separadamente.

A Indivisibilidade Intrínseca do Objeto Contratual:

8.1 Unicidade e Finalidade do Espaço Físico: O objeto central é a cessão de um espaço físico singular e delimitado (57,07 m²), destinado a uma finalidade específica e integrada: prover um serviço completo de alimentação e conveniência. Parcelar a cessão deste único espaço para múltiplos operadores distintos e simultâneos para atividades fracionadas de lanchonete seria logisticamente impraticável, geraria conflitos de infraestrutura, comprometeria a funcionalidade e a experiência do usuário. O espaço precisa ser operado como uma unidade coesa para atender eficazmente à demanda.

8.2 Natureza do Serviço – Operação Integrada e Contínua: A exploração de uma lanchonete/cafeteria constitui um serviço essencialmente contínuo e sistêmico, no qual os diversos produtos oferecidos — como cafés, lanches, refeições e doces — complementam-se de forma interdependente, atendendo às demandas variadas dos usuários em diferentes momentos do dia. Essa integração exige um modelo de gestão unificado, abrangendo desde a aquisição de insumos e o preparo dos





Fone: (81) 3225-3221

alimentos até o atendimento ao público, o controle de qualidade e a manutenção dos padrões de higiene.

Em se tratando da cessão de um espaço único para a operação integrada de uma lanchonete/cafeteria, não se aplica o conceito de parcelamento da solução em si. O objeto da cessão é a exploração comercial de um serviço que, para ser eficiente, de qualidade e economicamente sustentável, requer uma gestão unificada e o uso otimizado da totalidade do espaço e da infraestrutura a ser implantada.

Portanto, a licitação deverá ter como objeto a cessão integral do espaço e dos serviços de lanchonete/cafeteria a um único proponente, assegurando a coesão, a responsabilidade e a viabilidade da solução.

A participação neste certame será direcionada exclusivamente para Microempresas (ME) e Empresas de Pequenos Porte (EPP), nos termos do art. 48, I, da Lei Complementar n.º 123/2006.

9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Contratações correlatas podem ser definidas como aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

Considerando a solução de cessão onerosa de uso de espaço físico para a exploração de serviços de lanchonete/cafeteria, identificamos as seguintes contratações ou ações que guardam relação com o objeto principal:

9.1 Podem-se citar os seguintes processos/contratações que guardam relação de correlação com o presente objeto.





Fone: (81) 3225-3221

9.1.1 - <u>Serviços de Limpeza e Conservação das Áreas Comuns:</u> O TRT6 é responsável pela limpeza e conservação das áreas comuns, fundamental para garantir um ambiente de trabalho adequado para os servidores.

Correlação: A limpeza das áreas adjacentes à lanchonete contribui para a
percepção geral de higiene e bem-estar, podendo influenciar a atratividade do
estabelecimento. A cessionária é responsável pela limpeza do seu espaço,
mas o entorno limpo é um complemento importante.

9.1.2 - <u>Serviços de Segurança Patrimonial do Edifício Sede e Anexos:</u> O TRT6 já provê segurança para suas instalações (vigilância, portaria, controle de acesso), visando proteger o imóvel e seu acervo contra furtos, vandalismo e outros incidentes.

 Correlação: A segurança geral do prédio beneficia diretamente a lanchonete, reduzindo riscos de furtos ou vandalismo e proporcionando um ambiente seguro para clientes e funcionários da cessionária. Este é um aspecto que agrega valor à cessão.

9.1.3 - <u>Serviços de Coleta de Lixo Geral do Prédio:</u> O órgão possui um sistema para a coleta e descarte do lixo gerado em suas dependências.

 Correlação: O Tribunal precisará definir claramente como esses resíduos serão integrados ao sistema de coleta geral do órgão ou se haverá um procedimento específico para o lixo da lanchonete (especialmente resíduos orgânicos ou óleo de cozinha, que podem requerer descarte especial). Essa definição clara é uma contratação/procedimento correlato essencial.





Fone: (81) 3225-3221

9.1.4 - <u>Serviços de Dedetização e Desratização:</u> A realização periódica de serviços de dedetização e desratização é importante para prevenir infestações de pragas e roedores, que podem prejudicar a saúde dos servidores.

 Correlação: Contribuem para a saúde e segurança do ambiente, mas a ausência imediata não impossibilita o uso do imóvel.

9.1.5 - <u>Serviços de Fornecimento de Água e Esgoto</u>: O fornecimento contínuo de água é necessário para atender às necessidades básicas de higiene e utilização das instalações sanitárias, bem como para eventuais necessidades de limpeza.

 <u>Correlação</u>: O fornecimento de água, a utilização efetiva e salubre do imóvel pressupõe a disponibilidade desse serviço.

9.1.6 - <u>Serviços de Fornecimento de Energia Elétrica</u>: A cessionária pagará por seu consumo individualizado, mas a estabilidade do fornecimento de energia elétrica ao prédio como um todo, é indispensável para a operação dos equipamentos da lanchonete, além de viabilizar o funcionamento de eventuais sistemas de segurança, ventilação ou equipamentos.

 Correlação: Assim como a água, a cessão pode ser formalizada sem o fornecimento ativo de energia, mas a utilização do imóvel como lanchonete/ cafeteria é impraticável sem iluminação e energia para sistemas básicos. É, portanto, essencial para a funcionalidade do espaço cedido.

9.2 – Não há, em princípio, contratações estritamente interdependentes à cessão do imóvel para implantação de lanchonete/cafeteria.

A assinatura do contrato de cessão para exploração do espaço – após a seleção da empresa vencedora – não está condicionada à conclusão prévia de todas as





Fone: (81) 3225-3221

contratações correlatas listadas pelo TRT6 (várias dessas já integram serviços contínuos do órgão).

As demais contratações (como limpeza de áreas comuns) são complementares e visam ao aprimoramento do ambiente, mas a ausência pontual de alguma delas não impediria o funcionamento imediato da lanchonete. Ressalta-se, porém, que eventuais falhas poderiam impactar a qualidade percebida ou a atratividade do serviço a longo prazo.

Cabe destacar que a cessionária é responsável exclusivamente pelo seu espaço e operação, atuando dentro de um ecossistema mais amplo, gerido pelo TRT6.

As demais contratações (limpeza, segurança, seguro, etc.) são importantes para complementar a solução, mas não são indispensáveis para que a locação cumpra seu propósito fundamental.

10 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação de empresa para exploração comercial de serviços de lanchonete/cafeteria, mediante cessão onerosa de uso de bem público, está intrinsecamente alinhada com diversos objetivos estratégicos e metas de planejamento do TRT6, contribuindo para a melhoria da instituição em múltiplas dimensões.

10.1. Objetivos Estratégicos: Aprimorar a infraestrutura física, material de tecnologia da informação e comunicação e de segurança institucional:

10.1.1. Embora o foco principal não seja segurança no sentido patrimonial direto, a instalação de uma lanchonete/cafeteria representa um aprimoramento significativo da infraestrutura de apoio e bem-estar disponível para magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários. Um ambiente de





Fone: (81) 3225-3221

trabalho que oferece comodidades essenciais como alimentação de qualidade no local contribui para a percepção de uma infraestrutura mais completa e funcional, garantindo um padrão mínimo necessário de conforto e conveniência, que indiretamente suporta o cumprimento da missão institucional ao melhorar as condições de trabalho e atendimento;

10.1.2. A cessão da lanchonete é um mecanismo que, sem onerar o orçamento do Órgão com custos de operação, melhora a infraestrutura de serviços. Esta melhoria impacta positivamente o dia a dia dos envolvidos na prestação jurisdicional. Servidores mais satisfeitos, com menos interrupções para alimentação e com um espaço de convivência, tendem a ter melhor desempenho e foco, o que, em última análise, reverbera na qualidade da prestação jurisdicional. A comodidade para o público externo também melhora a percepção do serviço judicial.

10.2. Objetivos Estratégicos: Promover o trabalho decente e a sustentabilidade:

- 10.2.1. Promover ambientes de trabalho seguros e protegidos; assegurar a dignidade do trabalhador; zelar pela não discriminação e o uso sustentável, eficiente e eficaz dos recursos sociais, ambientais e econômicos, visando o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS):
- Trabalho Decente e Dignidade: Oferecer um local adequado para refeições e pausas é uma forma de assegurar a dignidade do trabalhador, evitando que servidores tenham que comer em copas no próprio local do trabalho ou se desgastar com deslocamentos;
- Ambientes de Trabalho Seguros e Protegidos: Embora o foco da lanchonete não seja segurança física, ela contribui para um ambiente mais acolhedor e completo, o que indiretamente se relaciona com a percepção de um ambiente de trabalho cuidado;





Fone: (81) 3225-3221

- <u>Uso Sustentável e Eficiente de Recursos</u>: A cessão onerosa otimiza o uso de um espaço físico do Órgão, transformando-o em um ativo que gera receita e benefício social interno. A exigência de gestão ambiental de resíduos pela cessionária também se alinha com a sustentabilidade:

10.3. Promover a integridade e a transparência em relação aos atos de gestão praticados:

10.3.1. A escolha pela cessão onerosa, através de um processo licitatório transparente, demonstra uma gestão que busca soluções eficientes sem gerar novas despesas diretas significativas para o Órgão. A solução é uma fonte de receita acessória, alinhada com a boa aplicação dos recursos ao otimizar um bem público e atender a uma necessidade interna sem custos diretos de operação.

10.4. Aperfeiçoar a Gestão Orçamentária e Financeira:

10.4.1. Assegurar a eficiência da gestão de custos vinculada à estratégia, por meio do funcionamento aperfeiçoado e universal de mecanismos de administração orçamentária e financeira. A cessão contribui para a eficiência da gestão de custos ao evitar despesas e, simultaneamente, gerar receita, incorporando ao planejamento orçamentário.

A contratação para cessão da lanchonete/cafeteria não é uma ação isolada, mas uma iniciativa que se alinha de forma consistente e interligada com o planejamento estratégico do TRT6. Ela transcende a simples oferta de alimentos, posicionando-se como um investimento na qualidade da infraestrutura de apoio, no bem-estar de seus colaboradores e usuários, na eficiência operacional e na gestão responsável e otimizada dos recursos públicos.



Fone: (81) 3225-3221

11 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Assegurar a disponibilização contínua de um serviço de alimentação de qualidade e conveniência nas dependências do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região (TRT6), mediante a cessão onerosa de uso de espaço físico à iniciativa privada. Esta solução visa propiciar um ambiente de trabalho mais produtivo, saudável e integrado para magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários, melhorar a experiência dos usuários dos serviços judiciários, e otimizar o uso dos recursos institucionais, em termos de economicidade e aproveitamento eficiente do patrimônio público.

11.1. Economicidade e Otimização de Recursos Financeiros:

• Eliminação de Custos - Investimento para o TRT6:

A cessão a terceiros evita que o TRT6 incorra nos significativos custos associados à montagem de uma lanchonete (aquisição de equipamentos). Estes custos, se assumidos pelo Órgão, representariam um desvio de recursos de suas atividades-fim e um impacto considerável no orçamento;

Geração de Receita Acessória:

Em vez de ser uma fonte de despesa, o espaço físico destinado à lanchonete torna-se um ativo que gera receita mensal para o TRT6 através da outorga paga pela cessionária, otimizando a aplicação dos recursos públicos;

Aproveitamento de um Ativo Existente (Espaço Físico):

O espaço de 57,07 m², se não utilizado para esta finalidade, poderia permanecer ocioso ou subutilizado. A cessão garante seu aproveitamento eficiente, transformando-o em um ponto de serviço essencial e gerador de valor, tanto social como financeiro);

Previsibilidade e Controle de Custos (Indiretos):

Ao transferir a responsabilidade pela operação, o TRT6 tem maior





Fone: (81) 3225-3221

previsibilidade sobre os custos associados, que se limitam à gestão do contrato..

11.2. Aproveitamento dos Recursos Humanos e Otimização do Tempo:

• Foco na Atividade-Fim:

A cessão permite que os magistrados, servidores, estagiários, colaboradores e demais usuários do TRT6 se concentrem integralmente em suas atividades jurisdicionais e administrativas essenciais, sem a necessidade de desviar tempo e energia para buscar alimentação fora das instalações ou para lidar com a logística de entregas de forma individual e desorganizada;

• Redução de Tempo Ocioso e Aumento da Produtividade:

A disponibilidade de uma lanchonete no local minimiza o tempo de deslocamento e espera, permitindo que as pausas para refeição sejam mais eficientes e que o retorno às atividades laborais seja mais ágil. Isso se traduz em um melhor aproveitamento da jornada de trabalho e, consequentemente, em potencial aumento da produtividade geral;

• Melhoria do Bem-Estar e Redução de Estresse:

Evitar a necessidade de enfrentar trânsito, intempéries ou a preocupação com a organização de refeições externas contribui para a redução do estresse e para um ambiente de trabalho mais equilibrado e saudável, impactando positivamente a disposição e o desempenho dos colaboradores.

11.3. Melhoria da Infraestrutura de Apoio e do Ambiente de Trabalho:

Criação de um Espaço de Convivência e Socialização:

A lanchonete não é apenas um ponto de venda de alimentos, mas um espaço físico que promove a conveniência, socialização e integração entre os





Fone: (81) 3225-3221

membros da instituição. Este ambiente contribui para o fortalecimento das relações interpessoais e para um clima organizacional mais positivo.

Aprimoramento da Experiência do Usuário Externo:

Para advogados, partes e outros cidadãos que utilizam os serviços do TRT6, especialmente em situações de longa permanência, a disponibilidade de uma lanchonete representa uma melhoria significativa na qualidade do atendimento e na percepção geral da instituição.

11.4. Sustentabilidade e Continuidade do Serviço:

Profissionalização da Gestão do Serviço:

A exploração por uma empresa do ramo, com expertise em gestão de alimentos, tende a resultar em uma operação mais eficiente, com maior variedade de produtos e melhor atendimento do que modelos menos estruturados.

Mecanismo de Mercado para Garantia de Viabilidade:

O processo licitatório, com critério de maior lance ou oferta, seleciona uma empresa que, após sua própria análise de viabilidade, se compromete com a exploração do serviço sob as condições estabelecidas. Isso aumenta a probabilidade de uma operação sustentável a longo prazo, evitando o ciclo de implantação e descontinuidade do serviço.

Desse modo, a cessão onerosa de uso do espaço para uma lanchonete/cafeteria visa garantir a disponibilidade de um serviço essencial de alimentação e conveniência, otimizar o uso dos recursos institucionais (financeiros, humanos e patrimoniais), e assegurar a melhoria contínua do ambiente de trabalho e da qualidade do atendimento ao público, promovendo a





Fone: (81) 3225-3221

eficiência operacional, a economicidade, o bem-estar e a integração no âmbito do TRT6.

12 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

12.1 - Designar formalmente os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, garantindo que todos conheçam suas atribuições e responsabilidades.

12.2 - Elaborar um plano de fiscalização detalhado, abrangendo todos os aspectos relevantes do contrato, incluindo a regularidade da documentação, o cumprimento das obrigações de manutenção e conservação do imóvel, a adequação das condições de segurança, e o correto pagamento da cessão e encargos.

12.3 – Revisar cuidadosamente o contrato para garantir que todas as exigências técnicas, legais e administrativas estejam claramente especificadas e adequadas às necessidades do TRT6.

12.4 - Realizar uma revisão minuciosa do contrato de cessão, com o apoio da assessoria jurídica do TRT6, para garantir que todas as cláusulas estejam em conformidade com a legislação vigente e com os interesses da Administração.

12.5 - Elaborar mapa de riscos, identificando possíveis riscos associados à execução dos serviços, como problemas técnicos, atrasos e não conformidades, e o desenvolvimento de planos de mitigação para cada risco identificado, incluindo ações preventivas e corretivas.





Fone: (81) 3225-3221

13 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A operação de uma lanchonete/cafeteria, em um espaço de um órgão público, apresenta várias vantagens em termos de sustentabilidade socioambiental. Ao adotar práticas sustentáveis, o TRT6 demonstra seu compromisso com a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social, promovendo a eficiência no uso dos recursos naturais e a minimização dos impactos ambientais adversos.

13.1 - Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

<u>13.1.1 - Consumo de Energia e Água</u>: A utilização contínua do imóvel para funcionamento da lanchonete/cafeteria implica em consumo de energia elétrica para iluminação, climatização e operação de equipamentos, bem como o consumo de água para atividades sanitárias e limpeza.

Medidas Mitigadoras: É fundamental exigir a instalação de medidores de energia individualizados, com o custo integral do consumo arcado pela cessionária, a fim de incentivar o uso racional da energia. Além disso, a cobrança proporcional pelo consumo de água deve ser mantida, reforçando também a importância da economia hídrica.

É essencial que a cessionária adote e capacite sua equipe em práticas de uso consciente de água e energia durante a operação, evitando desperdícios como torneiras abertas desnecessariamente e otimizando o uso de equipamentos de alto consumo.

<u>13.1.2</u> - Geração de Resíduos: A utilização do imóvel gera resíduos sólidos (papel, plástico, embalagens, etc.) e resíduos líquidos (esgoto).

 Medidas Mitigadoras: Para mitigar os potenciais impactos ambientais associados à ocupação do imóvel locado, diversas medidas podem ser implementadas de forma integrada. É fundamental estabelecer um sistema





Fone: (81) 3225-3221

eficaz de coleta seletiva, disponibilizando lixeiras específicas para a segregação correta de materiais como papel, plástico, metal, vidro e orgânicos dentro das instalações. A gestão desses resíduos deve ser complementada por um programa de reciclagem, que pode incluir parcerias com cooperativas locais para garantir a destinação ambientalmente adequada dos materiais recicláveis, sendo essencial também promover campanhas de conscientização para engajar os servidores na importância dessa prática. Por fim, a atenção às instalações prediais é importante, realizando a manutenção preventiva das instalações hidráulicas para identificar e corrigir vazamentos, evitando o desperdício de água e assegurando o bom funcionamento de eventuais sistemas de tratamento de esgoto.

13.2 - A presente contratação deverá obedecer ao disposto na Resolução CNJ nº 400, de 16/06/2021, que dispõe sobre a política de sustentabilidade no âmbito do Poder Judiciário, bem como a Resolução CSJT nº 310, de 24/09/2021, que aprova o Guia de Contratações Sustentáveis da Justiça do Trabalho, 3ª edição.

13.3 - Ao incorporar estas providências e exigências, a Administração do TRT6 não apenas cumpre seu papel de zelar pelo meio ambiente e pela sustentabilidade, mas também assegura que a operação da lanchonete/cafeteria seja conduzida de forma responsável, minimizando os impactos negativos e contribuindo para um ambiente mais saudável e ecologicamente correto dentro e no entorno do Órgão.

14 – DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1 – Com base nas informações levantadas ao longo dos estudos, bem como contratações anteriores, principalmente no âmbito da Administração Pública, declara-se que a contratação é **VIÁVEL**. As questões elencadas no presente estudo estabeleceram critérios de razoabilidade, eficiência, legalidade, especificações, preço médio e o princípio da economicidade para a Administração.





Fone: (81) 3225-3221

15 - CRITÉRIOS TÉCNICOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

15.1. Modalidade de Licitação

A licitação será realizada na modalidade Pregão, do tipo eletrônico, uma vez que a prestação de serviços de fornecimento de refeições, enquadra-se no conceito de serviços comuns, por estar disponível de forma regular no mercado e possuir características e especificações passíveis de serem descritas de forma objetiva, a teor do art. 29 da Lei n.º 14.13/2021.

15.2. Critério de Julgamento

O critério de julgamento é pelo MENOR PREÇO (considerando, em caráter excepcional, o maior lance ou oferta para o valor da taxa mensal de utilização), em conformidade com o inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

16 – EQUIPE DE APOIO À CONTRATAÇÃO

16.1 – Equipe de planejamento da contratação - Ato TRT GP nº 655, art. 21, §3º.

- 16.1.1 Levi Silva Menelau Júnior
- 16.1.2 Roseângela Bezerra Vieira





Fone: (81) 3225-3221

17 - EQUIPE DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1 - Equipe de gestão de contrato

Ressalta-se que compete ao(à) Diretor(a)-Geral ou à autoridade formalmente designada para o ato a expedição de portaria de designação de comissão ou de servidor(a) e substitutos(as) para exercer a gestão e a fiscalização do contrato (Ato TRT GP nº 655/2023, art. 85, §2°).

- 17.1.1 Levi Silva Menelau Júnior Gestor
- 17.1.2 Roseângela Bezerra Vieira Gestora Substituta
- 17.1.3 Roseângela Bezerra Vieira Fiscal Técnico
- 17.1.4 Levi Silva Menelau Júnior Fiscal Técnico Substituto
- 17.1.5 Levi Silva Menelau Júnior Fiscal Administrativo
- 17.1.6 Roseângela Bezerra Vieira Fiscal Administrativo Substituto

18 - ANEXO

18.1 - ANEXO I - Avaliação Mercadológica do valor destinado à cessão do espaço de 57,07 m², localizado no pavimento térreo do Anexo II, Edifício Sede, situado na Avenida Cais do Apolo, 739, Bairro do Recife, Recife/PE.

Recife, data conforme assinatura eletrônica.





Fone: (81) 3225-3221

ANEXO I

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABLAHO DA 6º REGIÃO

ESTIMATIVA DE VALOR PARA LOCAÇÃO DE ÁREA DESTINADA À LANCHONETE



Avenida Cais do Apolo, 739, Bairro do Recife, Recife/PE (Anexo II: área de 57,07 m²)

JULHO / 2025





Fone: (81) 3225-3221

Página 1



FINALIDADE:

O presente levantamento tem por finalidade encontrar o valor estimado de locação de espaço público, para os fins de instalação de uma lanchonete no Prédio Sede, Anexo II, do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região.

IDENTIFICAÇÃO DO IMÓVEL:

O imóvel localizado na Avenida Cais do Apolo, nº 739, Anexo II, Bairro do Recife, CEP: 50.030-902.

CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL:

Denominação do Prédio: Anexo II; Área do terreno: 1.115,35 m²;

Área construída a ser utilizada para instalação da lanchonete: 57,07 m² (térreo);

Fração ideal: 0,0512.

MÉTODO UTILIZADO:

O método adotado para a avaliação do terreno foi o comparativo direto de dados de mercado, enquanto que, para as benfeitorias foi o do Custo de Reprodução, utilizados em conjunto com o método da Capitalização da Renda.

Avenida Cais do Apolo, nº 739, Bairro do Recife, Recife/PE





Fone: (81) 3225-3221

Página 2



MÉTODO UTILIZADO:

A presente avaliação fundamentou-se nas diretrizes estabelecidas pela NBR 14.653-2/2011 da ABNT. O método adotado para a obtenção do valor venal do imóvel foi o Método Evolutivo, que consite na seguinte fórumla:

$$VI = (VT + VB) . FC$$

Onde:

VI = valor do imóvel; VT = valor do terreno; VB = valor da benfeitoria e FC = fator de comercialização.

TERRENO:

Para obtenção do valor do terreno foi utilizado o Método Comparativo Direto de Dados de Mercado.

LEVANTAMENTO DE DADOS DE MERCADO:

Para compor o levantamento de dados, foram feitas pesquisas de imóveis localizados na região do imóvel avaliando, por meio de portais especializados. Os dados coletados foram submentidos à tratamento científico estatístico.

Quantidade de dados coletados:	8
Quantidade de dados efetivamente utilizados no modelo	8

TRATAMENTO ESTATÍSTICO:

Foram utilizadas as variáveis independentes significativas, área de terreno, renda média para explicar as variações de preço de mercado.

Avenida Cais do Apolo, nº 739, Bairro do Recife, Recife/PE





Fone: (81) 3225-3221

Página 3



LOCALIZAÇÃO DO IMÓVEL:





Imagem de Satélite

Mapa da Região

ESTIMAÇÃO PONTUAL:

A estimativa pontual dos dados amostrais foi calculada utilizando a equação linear encontrada e apresentada a seguir:

Valor unitário = [- 552.223,78 + 2043,98 x (área) + 69,79 x (renda média)]

VARIÁVEL INDEPENDENTE DO IMÓVEL AVALIANDO:

WATER HADEL ENDERLIE DO INIOTER	AVALIANDO.
Área do terreno:	1.115,35 m²
Renda média:	R\$ 567.00

MÉTODO DA QUANTIFICAÇÃO DO CUSTO:

Para obter o valor das edificações e/ou benfeitorias foi utilizado o Método da Quantificação do Custo, que é utilizado para identificar o custo de reedição de benfeitorias. Neste estudo foi utilizado as seguintes tabelas oficiais:

TABELA OFICIAL	BASE
CUB (com desoneração)	mai./25

Av. Cais do Apolo, 739, 3º andar, Bairro do Recife, Recife/PE





Fone: (81) 3225-3221

Página 4



TRATAMENTO DOS DADOS:

Segue a explicação dos cálculos efetuados:

CÁLCULO DO VALOR DA FRAÇÃO IDEAL DO TERRENO:

Vfi = Vt x Fi				
Onde: Vfi = valor da fração ideal do terreno; Vt = valor do te	rreno e Fi = fração ideal			
Valor do terreno (Vt) =	R\$ 1.766.613,92			
Valor da fração ideal (Vfi) = R\$ 90.450,63				

CÁLCULO DO	VALOR	DAS EDIFICA	AÇÕES:					
Padrão / Estado de conservação	Idade Aparente (anos)	Vída útil (anos)	Coeficiente de vantagem da coisa feita (Kcf)	Área construída (m²)	BDI (%)	Foc = Fator de adequação ao absoletismo e ao estado de conservação	Valor residual	Custo Unitário da Construção / m²
normal / regular	35	60	1,036	57,07	24,52	0,5552	0,20	3.000,33
	VALOR TOTAL DAS EDIFICAÇÕES						R\$ 98	.488,60

QUADRO RESUMO DO VALOR DO IMÓVEL:

 DESCRIÇÃO
 VALOR TOTAL

 TERRENO
 R\$ 90.450,63

 EDIFICAÇÕES
 R\$ 98.488,60

 VALOR DO IMÓVEL
 R\$ 188.939,23

 FATOR DE COMERCIALIZAÇÃO (Fc)
 1,00

 VALOR TOTAL DO IMÓVEL
 R\$ 188.939,23

Av. Cais do Apolo, 739, 3º andar, Bairro do Recife, Recife/PE





Fone: (81) 3225-3221

AMOSTRA	IMÓVEL ENDEREÇO	REGIÃO POLÍTICO ADMINISTRATIVA	FONTE	TESTADA (m)	VALOR (R\$)	FATOR FONTE	ÁREA (m²)	VALOR REND. NOMINAL MÉDIO DO DOMICÍLIOS
1	Terreno/Lote, Plano Urbanístico Park 41, Pina, Recife/PE	RPA:6	Zap imóveis (Marcos Trigueiros Eirele) F: 985120022 (cód. ZAP: 2552914294)	20,00	999.000,00	oferta	560,00	2.446,83
2	Terreno/Lote localizado na Rua Engenheiro Clóvis de Castro, Parnamirim, Recife/PE	RPA:3	Zap imóveis (Arrecifes Negócios) F: 4009-0909 (cód. ZAP: 2556569147)	12,00	900.000,00	oferta	360,00	10.712,06
<u>3</u>	Terreno/Lote localizado na Praça Oswaldo Cruz, 446, vizinho ao Teatro Valdemar de Oliveira, em frente à Secretaria de Saúde, Boa Vista, Recife/PE	RPA: 1	Zap imóveis (Investilar Empreendimentos Imobiliários - cód. 5013 / ZAP: 2775613622)	35,00	2.600.000,00	oferta	1.297,00	3.618,45
4	Terreno/Lote localizado na Rua Marechal Deodoro, 591, Encruzilhada, Recife/PE, CEP: 50070-565	RPA: 2	Zap imóveis (Imobiliária Novo Recife F: (81) 99926-5550 (cód: TE16 / ZAP: 2787604847)	12,65	820.000,00	oferta	698,04	5.692,93
<u>5</u>	Terreno/Lote localizado na Rua Doutor José de Almeida Seixas, 123, Jardim São Paulo, Recife/PE	RPA: 5	Zap imóveis (Adelson Imóveis(cód: MGA7M1 / ZAP: 2713060707)	25,00	1.250.000,00	oferta	750,00	1.973,10
<u>6</u>	Terreno/Lote localizado na Rua Professor Otávio de Freitas, 334, Encruzilhada, Recife/PE	RPA: 2	Zap imóveis (Angela Rocha Cartaxo) - cód. D247XXUF / ZAP: 2565949573)	13,50	530.000,00	oferta	311,00	5.692,93
7	Terreno/Lote localizado na Rua Ambrosina Cameiro, Casa Forte, Recife/PE	RPA:3	Zap imóveis (Samuel Marques Negócios Imobiliários - (cód.: 515 / Zap: 2793034720)	12,00	1.290.000,00	oferta	445,00	11.318,97
8	Terreno/Lote localizado na Rua Pedro Ernesto, 114, Caxangá, Recife/PE	RPA: 4	Zap imóveis (Mural Imóveis) - cód. Terreno Caxangá / Zap: 2650287586)	24,50	1.200.000,00	oferta	940,00	2.231,32

