



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026

CONCEDENTE: SSP/DF. UASG: 450107.

OBJETO: Concessão onerosa de uso de espaço público destinado especificamente para a prestação dos serviços de alimentação relativos a restaurante e lanchonete no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, previstos no Anexo I deste Edital.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 24/03/2026, às 13h.

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO ATÉ: 19/03/2026.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço por quilograma (Kg).

MODO DE DISPUTA: Aberto.

PREFERÊNCIA DE ME/EPP/EQUIPARADAS: Sim.

INTERVALO MONETÁRIO ENTRE LANCES: R\$ 0,50 (cinquenta centavos).

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO : O orçamento estimado (valor de referência) possui caráter sigiloso e será divulgado apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de envio de lances, conforme o item 6.6.3 deste Edital.

Processo nº 00050-00024417/2024-67

O Distrito Federal, representado pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal - SSPDF, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA** do tipo Menor preço por quilograma (Kg), nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#) e Decreto Distrital nº 44.330 de 2023 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela INTERNET, mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos de criptografia e autenticação em todas as suas fases.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado pela Portaria nº 48, de 26 de junho de 2025, publicada no DODF nº 117, página 32, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a página eletrônica <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, que terá, dentre outras, as seguintes atribuições: receber, examinar e decidir as impugnações e pedidos de esclarecimento

ao Edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a adjudicação e homologação.

O Edital estará disponível gratuitamente na página www.ssp.df.gov.br/licitacoes e no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de alimentação, relativos a restaurante e lanchonete no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal, mediante concessão de uso onerosa de espaço público com área total de 76,79m², localizada no Setor de Administração Municipal – SAM, Bloco “I”, Brasília, DF, de acordo com as especificações, condições, quantitativos e exigências estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

1.3. Trata-se de concessão onerosa de uso de espaço público, destinada à exploração de atividade comercial de restaurante e lanchonete, sendo que a remuneração da CONCESSIONÁRIA decorrerá exclusivamente dos valores pagos pelos usuários pelos produtos/serviços de alimentação disponibilizados, não havendo repasse financeiro da CONCEDENTE a título de pagamento pelas refeições.

1.3.1. Como encargo da concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente o preço público de ocupação do espaço, na forma e prazos definidos no Termo de Referência e no instrumento contratual, ciente de que tal obrigação constitui condição inerente à outorga onerosa de uso.

1.3.2. Enquanto não houver medição individualizada, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir/repactuar os valores proporcionais de água e energia elétrica (bem como água/esgoto, quando aplicável), apurados por critério de rateio na forma definida no Termo de Referência e no instrumento contratual, mediante comprovação mensal junto à fiscalização/gestão.

1.3.3. O critério de julgamento desta licitação recairá sobre a oferta do menor preço do quilograma (kg) da refeição, conforme disposto no Termo de Referência, permanecendo a licitante vencedora ciente dos encargos de preço público de ocupação e demais obrigações correlatas.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

2.3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a

participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

2.3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo para isso fazer o seu devido enquadramento como ME ou EPP em campo próprio no sistema, QUANDO DO CADASTRO DE SUA PROPOSTA, DECLARANDO assim, para fins legais, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, pela Lei Distrital n.º 4.611 de 2011, e pelo Decreto Distrital n.º 35.592 de 2014, que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus artigos 42 a 49 e que não se enquadram nas situações relacionadas no art. 3º da citada Lei Complementar.

2.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação desta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

2.6.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. (art. 22, § 1º da Lei Distrital nº 4.611 de 2011)

2.6.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 2.6.1., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

2.7. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam de até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada.

2.8. Para efeito do disposto no 2.7, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

2.8.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame;

2.8.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificadas, serão convocadas as próximas colocadas que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 2.8.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

2.8.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos 2.8.1 e 2.8.2, será realizado sorteio, aleatório e automático pelo sistema, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

2.9. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos 2.8.2, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

2.9.1. O disposto no 2.9 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

2.9.2. No caso de pregão, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada

será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

2.10. Para o cumprimento do disposto nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Distrital 4.611/2011, a administração pública:

2.10.1. O item 01 será destinado à ampla concorrência. Será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP) o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto ao direito de preferência (empate ficto), quando aplicável, nos termos deste Edital.

2.11. Não poderão disputar esta licitação:

2.11.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.11.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.11.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.11.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de licitar e contratar com o Distrito Federal, em decorrência de sanção que lhe foi imposta (Parecer 160/2019 - PGDF);

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

2.11.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

2.11.8. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.11.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.11.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, de licitação, contratação ou execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários, agente público de órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal concedente ou responsável pela licitação, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.11.11. A vedação do subitem 2.11.10 aplica-se para as condições de Proprietário, Controlador, Administrador, Gerente ou Diretor de Pessoa Jurídica, independentemente das denominações adotadas e do nível quantitativo ou qualitativo de participação no capital ou patrimônio (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019);

2.11.12. A vedação do subitem 2.11.10 aplica-se aos executores de contratos que trabalhem ou tenham trabalhado nos últimos cinco anos como sócios, administradores ou não, ou responsáveis pelas entidades contratadas/concessionárias.;

2.11.13. A vedação do subitem 2.11.10 aplica-se ao agente público licenciado ou afastado por qualquer motivo e a qualquer título;

2.11.14. Empresas que se encontrem sob falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, estrangeiras que não funcionem no país;

2.11.14.1. Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar de licitações públicas, desde que com plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente e que demonstre, na fase de

habilitação, a sua viabilidade econômica.

- 2.11.15. Empresas ou empresários que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal e Distrital;
- 2.11.16. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum (Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF);
- 2.11.17. Pessoa jurídica cujo dirigente, administrador, proprietário ou sócio com poder de direção, seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau, de (alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016):
- 2.11.17.1. agente público com cargo em comissão ou função de confiança que esteja lotado na unidade responsável pela realização da seleção ou licitação promovida pelo órgão ou entidade da administração pública distrital (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016); ou
- 2.11.17.2. agente público cuja posição no órgão ou entidade da administração pública distrital seja hierarquicamente superior ao chefe da unidade responsável pela realização da seleção ou licitação (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016).
- 2.11.18. A vedação de que trata o item 2.11.17. aplica-se aos contratos pertinentes a obras, serviços e aquisição de bens, inclusive de serviços terceirizados, às parcerias com organizações da sociedade civil e à celebração de instrumentos de ajuste congêneres.
- 2.11.19. A vedação estende-se às uniões homoafetivas (art. 3º, § 3º do Decreto nº 32.751/2011).
- 2.11.20. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do termo de referência, ou do projeto básico ou executivo, ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado
- 2.11.21. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários. O disposto aplica-se aos membros da comissão de licitação.(Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF).
- 2.11.22. Não poderão participar para os mesmo(s) item(ns) do certame, pessoas jurídicas que tenham sócios em comum ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias umas das outras.
- 2.12. O impedimento de que trata o item 2.11.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.11.2 e 2.11.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade
- 2.14. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.15. O disposto nos itens 2.11.2 e 2.11.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da concessionária a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.16. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 2.17. A vedação de que trata o item 2.11.4 estende-se a terceiro que auxilie a condução da

contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.16.1 deste Edital.

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

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

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

3.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10. Serão disponibilizados para acesso público, os documentos que compõem a proposta dos

licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

3.13. O valor final mínimo na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário do item;

4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

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

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

4.11. O julgamento da proposta será consoante aos critérios de aceitação estabelecidos no Termo de Referência.

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 0,50* (cinquenta centavos).

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

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública

encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

5.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

5.19. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

5.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, **nos termos da Lei n.º 14.611, de 3 de julho de 2023, e da Lei distrital n.º 6.679, de 24 de setembro de 2020, comprovados mediante apresentação dos relatórios de que trata o art. 5º da Lei nacional;**

5.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, **de acordo com a Lei n.º 6.112, de 2 de fevereiro de 2018, do Decreto n.º 40.388, de 14 de janeiro de 2020, e da Portaria CGDF n.º 157, de 1º de outubro de 2020.**

5.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

5.20.2.2. empresas brasileiras;

- 5.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.20.3. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.20.4. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.20.5. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.6. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.7. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.8. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.10.1 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- d) TCU: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>

6.2. Sem prejuízo das demais vedações legais, não poderão participar do certame os interessados que estejam sancionados com proibição de contratar com o Poder Público ou impedimento de licitar e contratar, na forma da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, bem como aqueles alcançados por decisão judicial com efeitos impeditivos, inclusive nos termos da Lei nº 8.429/1992 (com alterações da Lei nº 14.230/2021).

6.3. **Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)**

6.3.1. **A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).**

6.3.2. **O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).**

6.3.3. **Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de**

condição de participação.

- 6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 deste edital.
- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos artigos 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022 e artigos 130 a 134 do Decreto Distrital nº 44.330/2023.
- 6.6.1. O orçamento estimado/valor de referência foi apurado na fase preparatória e integra os autos do processo administrativo, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 6.6.2. Nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 112 do Decreto Distrital nº 44.330/2023, o orçamento estimado terá caráter sigiloso, com acesso franqueado aos órgãos de controle interno e externo.
- 6.6.3. O orçamento estimado será divulgado imediatamente após o encerramento da etapa de envio de lances, em ato público do certame, preservada a isonomia entre os licitantes.
- 6.6.4. A análise de aceitabilidade/exequibilidade observará os parâmetros técnicos do Termo de Referência e as condições de execução, podendo ser realizadas diligências para esclarecimentos e comprovação da exequibilidade, quando cabível.
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante, provisoriamente classificado em primeiro lugar, deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema
- 6.13. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a

proposta do licitante será recusada.

6.14. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.1.2. A licitante cuja habilitação parcial no SICAF acusar, no demonstrativo “Consulta Situação do Fornecedor”, algum documento com validade vencida, deverá encaminhar o respectivo documento a fim de comprovar a sua regularidade.

7.1.3. Para fins de habilitação, não serão aceitos protocolos, tampouco documentos com prazo de validade vencida.

7.2. Para habilitação dos licitantes, será exigida, a seguinte documentação:

7.2.1. Qualificação técnica

I - Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado para a qual a empresa tenha desempenhado atividade pertinente e compatível em características e prazos com o objeto da licitação;

II - Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já prestou serviços pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário a ser contratado, pelo período de no mínimo 6 (seis) meses, conforme estabelecido neste termo de referência, de acordo com o TCU, Acórdãos de Plenário nº 1.284/2003, nº 2.068/2004, nº 2.088/2004, nº 2.656/2007, nº 2.056/2008 e nº 11.213/2013;

III - Será permitido a soma de atestado(s), visando comprovar o quantitativo de 50% (cinquenta por cento) estabelecido acima;

IV - O atestado deverá ser em língua portuguesa do Brasil, onde deverá indicar dados da entidade emissora e dos signatários do documento, além da descrição do objeto, quantidades e prazos da prestação dos serviços;

V - As empresas licitantes que optarem por realizar a visita, que é opcional, deverão apresentar junto com a documentação de habilitação o Atestado de Vistoria Prévia ou de Desistência, conforme modelo que segue como anexo II, deste termo de referência, que será emitido pela licitante, e assinado por servidor da SSP, de que esta, por intermédio de seu representante, vistoriou as instalações onde serão executados os serviços objeto deste termo de referência, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta e indiretamente na execução do mesmo;

VI - Declarar que disporá, quando da assinatura do contrato, de profissional responsável técnico devidamente registrado no Conselho Profissional de Nutrição para ser o responsável técnico do estabelecimento;

VII - A licitante que estiver com a proposta em primeiro lugar, será convocada por meio eletrônico para que, no prazo de até 07 (sete) dias corridos, demonstre à SSP que possui ou que terá disponibilidade (por propriedade, locação, comodato, cessão, arrendamento ou instrumento equivalente) de, no mínimo, dos seguintes bens, novos ou seminovos, necessários ao início da operação, nos termos do Termo de Referência:

- a) Dois carros térmico (estufa para aquecimento de alimentos) com 12 (doze) repartições cada um;
- b) Três freezers vertical com porta transparente com capacidade mínima de 380 (trezentos e oitenta) litros e máxima 500 (quinhentos) litros;

- c) Um freezer horizontal com capacidade mínima de 200 e máxima de 380 litros;
- d) Um balcão refrigerado em aço com frente de vidro, medindo mínima 160 cm e máxima 190 cm;
- e) Um fogão industrial com no mínimo 06 (seis) bocas e máximo 10 (dez) bocas; e
- f) A licitante apresentará comprovação documental idônea da disponibilidade dos bens e indicará o local para verificação, que poderá ocorrer por diligência documental e/ou por vistoria, a critério da Administração, sem exigência de localização prévia no Distrito Federal.
- g) Os bens deverão estar disponíveis e aptos para instalação/uso no local da concessão (SSP/DF) até o início efetivo da operação, conforme prazos e condições do Termo de Referência e do contrato.

7.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista

I - Certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal, em plena validade, para as empresas com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, que poderá ser obtida por meio do sítio eletrônico da Secretaria de Economia do Distrito Federal - <https://ww1.receita.fazenda.df.gov.br/cidadao/certidoes/Certidao>;

II - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a Lei n.º 12.440 de 2011.

7.2.3. Qualificação econômico-financeira

I - Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datada dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores (Nota Jurídica nº 09/2023 - PGCONS/PGDF (112651337) - 00060-00362229/2020-73 (112861425));

II - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, devidamente registrados, que comprovem a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

- a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;
- b) Os documentos referidos no inciso II limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- c) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

ILG: Índice de Liquidez Geral ≥ 1 (maior ou igual a 1)

$$\frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1$$

ILC: Índice de Liquidez Corrente ≥ 1 (maior ou igual a 1)

$$\frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1$$

SG: Solvência Geral \geq 1 (maior ou igual a 1)

SG: Solvência Geral \geq 1 (maior ou igual a 1)

ATIVO TOTAL > 1

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

d) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) sobre o montante do(s) item(ns) que a licitante pretende concorrer.

7.2.4. Habilitação jurídica:

I - A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

a) Cédula de identidade;

b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

c) Procuração dos responsáveis por assinar a proposta ou, na falta desta, o contrato social da empresa;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

f) Prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; e

g) Reprodução autenticada do Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de Eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa, conforme a natureza da atividade da licitante, visando comprovar a adequação da finalidade da licitante com o objeto da licitação, bem como o cumprimento do art. 14 e §§ da Lei n.º 14.133 de 2021, inclusive para aferição de cumprimento da vedação de nepotismo, quando for o caso.

7.2.5. Declarações enviadas por meio do sistema Compras governamentais:

I - Declaração, sob as penas da lei, afirmando a inexistência de fato impeditivo da habilitação, contendo o compromisso de comunicar eventual superveniência de fato dessa natureza.

II - Declaração de que não não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

III - Declaração de que não ultrapassou o limite de faturamento e que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso.

IV - Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

V - Declaração de acessibilidade conforme disposto no art. 93 da Lei n.º 8.213 de 1991.

VI - Declaração de que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

7.2.6. Declarações enviadas juntamente com as documentações de habilitação:

I - A empresa participante deverá apresentar, na etapa de habilitação e no ato da assinatura do Contrato, a Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade, constante no Anexo III do Edital

II - A empresa participante deverá apresentar, na etapa de habilitação e no ato da assinatura do Contrato, a Declaração para fins do Decreto nº 39.860 de 2019, constante no Anexo IV do Edital (Portaria

7.3. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

7.3.1. Para os efeitos desta licitação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa (mesmo CNPJ).

7.4. Os órgãos e as entidades da administração direta, autarquia e fundacional do Distrito Federal devem adotar, nas licitações ou nas contratações diretas, critérios de sustentabilidade ambiental, como prevê a Lei Distrital nº 4.770 de 2012.

7.5. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

7.6. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

7.7. O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos originais ou autenticados, que deverão ser encaminhados no prazo máximo de 3 (três) dias úteis para o endereço: Coordenação de Planejamento, Licitações e Compras Diretas (CLIC), sito ao Setor de Administração Municipal - SAM Quadra "A" Bloco "A", CEP 70620-000, Brasília - DF.

7.8. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.8.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.9.1. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, excepcionalizada a alínea "c" do subitem 7.2.4 do Edital.

7.9.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.10. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico no endereço: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

7.11. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.12. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.13. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.14. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto da concessão, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do

serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.14.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo telefone (61) 3441.8758, com o servidor Fabricio, de 9h00 as 17h00, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.14.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.15. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.15.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.16. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação

7.16.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.16.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.17. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.17.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.17.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.18. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

7.18.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.19. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação

7.20. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.16.1.

7.21. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.22. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só

conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#) e art.136 do Decreto distrital nº 44.330/2023.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. O processo permanecerá disponível para vistas aos interessados, mediante cadastro no SEI-DF e solicitação encaminhada ao endereço eletrônico: licitacoes@ssp.df.gov.br

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento

equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

- 9.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 9.1.5. fraudar a licitação;
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - a) advertência;
 - b) multa
 - c) impedimento de licitar e contratar; e
 - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual entre 0,5% a 30%, incidente sobre o valor do contrato pactuado, recolhida no prazo máximo de 30 (**trinta**) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações administrativas previstas no item 9.1 deste Edital, quando justificarem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.6.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11. Caberá recurso, a ser interposto no prazo de até 15 (quinze) dias, acerca da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua respectiva motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados do recebimento dos autos.
- 9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail: licitacoes@ssp.df.gov.br.
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da

isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

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

11.9. A Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

11.10. A anulação do pregão induz à do contrato.

11.11. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da concessionária de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

11.12. É terminantemente proibida a utilização de mão-de-obra infantil na execução dos serviços, sendo que o descumprimento deste dispositivo implicará na rescisão imediata do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Distrital n.º 5.061 de 2013.

11.13. A licitante vencedora fica obrigada a respeitar os termos estipulados no Decreto n.º 38.365 de 2017, que regulamenta a Lei n.º 5.448 de 2015, o qual proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

11.14. A licitante vencedora fica obrigada a respeitar os termos estipulados na Lei Distrital 5.757/2016, que criou o Programa de Estratégias para inserção de dependentes químicos no mercado de trabalho.

11.15. Deverão ser observadas as práticas de prevenção e apuração de denúncias de assédio moral ou sexual, nos termos estipulados no Decreto n.º 44.701, de 05 de julho de 2023.

11.16. As empresas vencedoras de processos licitatórios, como condição para assinatura de contrato, deverão comprovar ou assumir o compromisso de adotar mecanismos para garantir a equidade salarial entre homens e mulheres com o mesmo cargo, atribuições e tempo de serviço, e com grau de instrução igual ou equivalente, de acordo com a Lei n.º 6.679, de 24 de Setembro de 2020.

11.17. A concessionária deverá observar a disposição da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do contrato

11.17.1. A concessionária deverá ter ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados.

11.18. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060.

11.19. Deverão ser observadas as boas práticas para o Desenvolvimento Social e Ambientalmente Sustentável e de Governança Corporativa, além de Transparência e Integridade nas Licitações e Contratações Públicas.

11.20. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.21. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações

Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.ssp.df.gov.br/licitacoes.

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

ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice I do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

ANEXO III – Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade

ANEXO IV – Declaração para os fins do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidora de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060, nos termos do Decreto nº 34.031, de 12 de dezembro de 2012 (DODF 252, de 13/12/2012).



Documento assinado eletronicamente por **SILVÉRIO ANTONIO MOITA DE ANDRADE - Matr.1718873-3, Subsecretário(a) de Administração Geral**, em 06/03/2026, às 15:47, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0verificador=196684940 código CRC= **FE37B251**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SAM CONJUNTO A BLOCO A - EDIFÍCIO SEDE - Bairro ASA NORTE - CEP 70620000 - DF
Telefone(s):
Sítio - www.ssp.df.gov.br

00050-00024417/2024-67

Doc. SEI/GDF 196684940

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANCA PUBLICA

Termo de Referência 8/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2025	450107-SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANCA PUBLICA	LINDOMAR DOS REIS PEREIRA	05/03/2026 17:12 (v 2.6)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		00050-00024417/2024-67

1. Definição do objeto

1.1. Condições gerais da contratação

1.1.1. Concessão onerosa de uso de espaço público destinado especificamente para a prestação dos serviços de alimentação relativos a restaurante e lanchonete no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal, com área total de 76,79m², localizada no Setor de Administração Municipal – SAM, Bloco “I”, Brasília, DF, conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, objetivando oferecer lanches e refeições nutricionalmente balanceadas e de qualidade higiênico-sanitárias adequada com cardápios elaborados por um(a) responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Fornecimento de refeição completa estimado em (200kg por dia). O valor para referência será baseado no peso de 1kg.	15342	KG.	200kg

1.1.2. A descrição da solução como um todo está preconizada no Item 3 deste Termo de Referência;

1.1.3. O valor de referência estimado do presente Termo de Referência possuirá "**caráter sigiloso**" e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno, sendo divulgados, logo após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas;

1.1.4. A vigência do contrato será de **24 (vinte e quatro)** meses, contados da data da assinatura, permitida a prorrogação sucessivamente, respeitada a **vigência máxima decenal**, conforme previsão no presente instrumento e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a concessionária ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, nos termos do art. 105, caput, c/c art. 107, caput, da Lei nº 14.133/2021.

1.1.5. Em caso de discordância existente entre as especificações dos serviços descritos neste Termo de Referência, com o Catálogo de Serviço (CATSER), do Sistema Integrado de Administração e Serviços Gerais – SIASG, prevalecerão as especificações constantes neste Termo de Referência.

2. Fundamentação da contratação

2.1. Fundamentação e descrição da necessidade da contratação.

2.1.1. A fundamentação da contratação e seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar Digital nº 40/2025, apêndice deste Termo de Referência;

2.1.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394718000100-0-000006/2025;

II) Data de publicação no PNCP:14/04/2025

III) Id do item no PCA: ID: 170858

IV) Classe/Grupo: 39.41.00.001

V) Identificador da Futura Contratação: 41.

2.1.3. A pretensa contratação encontra-se prevista no Portal de Compras do Governo do Distrito Federal, conforme tabela abaixo:

E-COMPRAS - 2025

Código	Descrição
34865	Seleção de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, abrangendo a implantação e operação de restaurante e lanchonete a serem instalados no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal. A contratação ocorrerá mediante concessão de uso de bem público, abrangendo uma área total de 76,79 m ² localizada no Setor de Administração Municipal – SAM, Bloco "I", Brasília/DF, correspondente ao restaurante e lanchonete do Edifício Sede, conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, objetivando oferecer lanches e refeições nutricionalmente balanceadas e de qualidade higiênico-sanitárias adequada com cardápios elaborados por um(a) responsável técnico juto ao Conselho regional de Nutricionistas.

2.2. Justificativa do não parcelamento do objeto.

2.2.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com **item único**, considerando que o objeto consiste na **concessão de uso onerosa de espaço público** para a exploração de atividade comercial destinada ao fornecimento de refeições aos frequentadores do estabelecimento. A estrutura do contrato foi planejada de modo a **assegurar a**

gestão eficiente, fiscalização efetiva dos preços praticados pela concessionária e garantia de atendimento à demanda da comunidade, preservando o caráter social da atividade

2.2.2. O objeto da licitação consiste na oferta do **menor preço por quilograma de refeição**, contemplando tanto o restaurante e lanchonete, de forma integrada, garantindo a **unidade operacional do serviço**, que demanda infraestrutura comum, logística unificada de produção e distribuição de alimentos, controle sanitário e manutenção dos padrões de qualidade. O parcelamento em lotes poderia comprometer a **economia de escala, eficiência operacional e uniformidade do serviço**, além de aumentar custos administrativos e de fiscalização.

2.2.2.3. Ressalta-se que, embora exista viabilidade técnica de divisão em lotes, a separação do objeto em unidades autônomas não se mostra recomendável neste caso, considerando:

- **Unidade operacional compartilhada:** tanto a cozinha quanto a logística de fornecimento atendem à área (Edifício Sede), tornando o objeto funcionalmente indivisível;
- **Controle de qualidade e padrão uniforme:** o fornecimento deve seguir padrões sanitários, nutricionais e de atendimento compatíveis, que só podem ser garantidos com gestão única;
- **Economia de escala:** o valor global da concessão permite a manutenção de preços acessíveis aos frequentadores e a viabilidade econômica do empreendimento, o que poderia ser prejudicado caso o objeto fosse dividido em lotes.

2.2.4. O TCU se manifestou sobre o tema através da Súmula 247 - TCU/2007:

[...]

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade." (Grifamos).

2.2.5. Faz-se necessário destacar para o entendimento ajustado da Corte de Contas, onde ensina que **"o ato convocatório há que estabelecer as regras para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, não se admitindo cláusulas desnecessárias ou inadequadas, que restrinjam o caráter competitivo do certame"** (TCU – AC-0423-11/07 P). Por conseguinte, entende-se que a licitação por item é a recomendável.

2.2.6. Cumpre informar que o **Parecer Jurídico nº 19/2020 - PGDF/PGCONS**, referente ao **Processo nº SEI 00050-00036482/2019-78**, cujo interessado é a **Secretaria de Estado de Segurança do Distrito Federal**, analisou de forma criteriosa o **assunto relativo à licitação pública para concessão de uso onerosa de espaço público para exploração de restaurante e lanchonete**. O parecer foi favorável à aplicação da modalidade de **Pregão Eletrônico**, fundamentando-se em normas vigentes e em princípios de eficiência e economicidade. Essa decisão foi claramente demonstrada em sua cota de aprovação, reforçando a legitimidade e a transparência do processo licitatório, além de proporcionar segurança jurídica para a condução das etapas subsequentes.

2.3. Justificativa da restrição de participação de cooperativas, de empresas consorciadas, da subcontratação e de pessoas físicas não empresárias.

2.3.1. Não será permitida a participação de empresas consorciadas e a subcontratação, uma vez que não há complexidade para a execução dos serviços objeto do certame em tela, o qual se resume em exploração de espaço físico com fornecimento de alimentação, que justificaria a permissão de empresas participarem em consórcio ou a subcontratação de parcelas não relevantes do objeto, o que fundamenta tal impedimento visto que a amplitude do objeto almejado ou a diversidade de elementos que o compõem não evidenciam dificuldade de o objeto ser implementado por uma empresa para o item;

2.3.2. **Não é possível a participação de pessoas físicas não empresárias** neste certame, uma vez que não possuem os requisitos mínimos indispensáveis para a execução do serviço, não havendo como verificar a documentação de habilitação jurídica, fiscal e qualificação técnica, entre outras, por não possuírem tais documentos.

2.4. **Justificativa do não tratamento diferenciado para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.**

2.4.1. O Item da presente contratação será destinado à ampla concorrência, considerando que:

2.4.1.1. O valor total estimado para o item no certame suplanta o limite legal de **R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)**, previsto no art. 48, inc. I, da Lei Complementar nº 123/2006, c/c o art. 25 da Lei Distrital nº 4.611/2011, não havendo que se falar em item exclusivo para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

2.4.2. De modo diverso, aplica-se ao certame somente o benefício do empate ficto ou do direito de preferência, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, c/c os arts. 21 e 22 da Lei Distrital nº 4.611/2011, situação em que havendo na licitação lance de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte classificada em segundo lugar com percentual superior em até 5% (cinco por cento) do lance de empresa de grande porte classificada em primeiro lugar, lhe será facultado apresentar novo lance mais vantajoso para a Administração.

2.5. **Justificativa da classificação como bem comum e da modalidade licitação.**

2.5.1. Por tratar-se de serviço de complexidade baixa, que pode ser operacionalizado por técnicas de amplo conhecimento do mercado, o serviço almejado pode ser enquadrado como serviço comum, a exemplo do que se verifica em outras contratações similares, inclusive desta Secretaria, portanto a seleção neste certame também poderá ser realizada por meio de licitação na modalidade de Pregão na forma Eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, recepcionada no âmbito do Distrito Federal por meio do Decreto Distrital nº 44.330/2023;

2.5.2. Sendo assim, a modalidade de pregão eletrônico poderá propiciar uma contratação adequada ao atendimento das necessidades da Secretaria de Estado de Pública do Distrito Federal, uma vez que será possível comparar objetivamente as especificações das propostas que serão apresentadas com as especificações contidas neste Termo de Referência, e, após tal cotejo, e tendo como critério de julgamento o menor preço, não haverá comprometimento da qualidade mínima desejada, visto que as propostas que não possuem especificações de acordo com o Edital serão desclassificadas, sendo mantidas apenas as que possuem;

2.5.3. É possível observar, diante das especificações contidas no Item 3 deste Termo de Referência que o serviço almejado possui padrão de qualidade objetivamente definido, mediante especificações usuais adotadas no mercado, de forma a permitir aos potenciais fornecedores do ramo de atividade compatível com o objeto da licitação condições de ofertarem suas propostas, sendo possível a comparação objetiva das mesmas tendo como critério de julgamento o menor preço sem comprometimento da qualidade desejada, a exemplo das propostas que foram levantadas para balizamento de preços, logo vislumbra-se para o presente certame a obediência ao disposto no art. 6º, inciso XLI da Lei Federal nº 14.133/2021, podendo o objeto da licitação ser considerado serviço comum, sendo portanto, aplicável a modalidade pregão em sua forma eletrônica, o que proporcionará à esta Administração a contratação de serviço adequado ao atendimento das necessidades almejadas no objeto deste certame.

2.6. **Justificativa da adoção do sigilo do orçamento - base.**

2.6.1. O Decreto Distrital nº 44.330/2023, em seu Art. 112, estabelece que o orçamento estimado das contratações poderão ser sigilosos. Em razão disso, adotamos a forma sigilosa para a presente contratação, pois, nessa etapa da contratação os licitantes ofertarão preços condizentes com o valor de mercado do serviço pretendido pela Administração Pública, observando assim aos princípios públicos da eficiência, eficácia e economicidade. Essa opção do sigilo no orçamento-base no valor do item pretendido pelo ente público não possibilita o conhecimento prévio pelos licitantes do valor estimado na pesquisa mercadológica realizada pela administração pública, espera-se que a adoção dessa prática legal restrinjam preços superfaturados e, conseqüentemente, prejuízo para o Estado, é, que as empresas apresentem propostas mais realistas economicamente;

2.6.2. Sendo assim o serviço que será contratado configura-se como "serviço comum", com baixa complexidade, sendo fornecido por inúmeras empresas do ramo, objetos deste processo, neste sentido, optamos pela adoção do sigilo do orçamento-base para que os preços ofertados pelas licitantes participantes do certame aproximem-se dos valores praticados do mercado evitando compras públicas com preços superfaturados.

2.7. Justificativa da não utilização do Sistema de Registro de Preços.

2.7.1. A presente concessão onerosa de espaço público não será processada pelo Sistema de Registro de Preços, em razão do objeto não se enquadrar no disposto nos incisos I, II, III e IV, art. 190, do Decreto Distrital nº 44.330 /2023, por se tratar de concessão onerosa de espaço público, com área já definida para a exploração de atividade comercial (Restaurante e Lanchonete), no fornecimento de alimentação, com quantidades previamente definidas neste Termo de Referência

2.7.2. Sendo assim tal regramento não será aplicado por não alcançar os requisitos mínimos do Sistema de Registro de Preços na forma do art. 190, incs. I, II, III e IV, do Decreto distrital nº 44.330/2023.

2.8. Legislação do Estabelecimento Comercial

2.8.1. A Concessionária deverá providenciar a legalização como ESTABELECIMENTO ou FILIAL integrante de sua estrutura organizacional para fins fiscais/tributários junto aos órgãos oficiais competentes, em especial junto ao Registro do Comércio e às Fazendas Federal, Distrital, inclusive obtenção de talonários e notas fiscais.

3. Descrição da solução

3.1. Descrição da solução como um todo.

3.1.1. Das instalações e do recebimento do local:

3.1.1.1. As instalações do restaurante serão utilizadas exclusivamente para as atividades comerciais de preparo e fornecimento de refeições, para consumo dos servidores da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal e de outras pessoas expressamente autorizadas pela SSPDF;

3.1.1.2. A Licitante vencedora receberá o imóvel em perfeito estado de conservação para realização das atividades, ficando sob suas expensas os ajustes necessários para adequação dos equipamentos e desenvolvimento das atividades na área a ser ocupada;

3.1.1.3. **A participação no certame será em ampla concorrência**, assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP) o tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto ao direito de preferência (empate ficto), quando aplicável, nos termos do Edital.

3.1.1.4. A Licitante deverá informar o número mínimo de funcionários que serão contratados para realização das atividades no restaurante;

3.1.1.5. Restituir o imóvel, finda a concessão de uso, no estado em que o recebeu, salvo as deteriorações decorrentes do seu uso normal e adequado, bem como permitir a vistoria do espaço a qualquer tempo;

3.1.1.6. O espaço será entregue com climatização e demais equipamentos funcionando, devendo a empresa manter a manutenção preventiva e corretiva nos sistemas de ar-condicionado, coifa, infra-estrutura elétrica, telefonia, hidráulica e pintura;

3.1.1.7. No caso de haver a necessidade rescisão da concessão onerosa, a SSP dará conhecimento a intenção no prazo de 60 (sessenta) dias, com notificação extrajudicial;

3.1.1.8. O espaço destinado à execução dos serviços será disponibilizado à Concessionária **após a formal solicitação de desocupação do local pela Administração**, devendo a empresa **iniciar suas atividades de fornecimento de refeições no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, contado a partir da data de disponibilização do espaço. O referido prazo **poderá ser alterado a critério exclusivo da Administração**, mediante justificativa e registro em documento próprio.

3.1.1.9. A licitante deverá providenciar acima da porta de entrada do restaurante o nome: **RESTAURANTE E LANCHONETE** em letras azuis e fundo branco, podendo o nome ser alterado, mediante orientação da SSP;

3.1.1.10. A licitante deverá apresentar sua proposta, contendo declaração que o preço ofertado, esta incluído todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas; custos de energia elétrica; água e esgoto e manutenções dos equipamentos disponibilizados e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços durante a outorga onerosa de uso, para exploração de atividade comercial/restaurante, nos termos deste Termo de Referência.

3.2. Requisitos mínimos para execução dos serviços

3.2.1. O restaurante e lanchonete deverá funcionar ininterruptamente, no horário das 7h00 às 19h00, nos dias úteis de expediente normal, podendo ser alterado caso haja alguma mudança no horário da SSPDF.

A frequência diária estimada de pessoas que utilizam o restaurante é de:

- a) Café da manhã 100 pessoas;
- b) Refeição 200 pessoas;
- c) lanche da tarde100 pessoas.

3.3. Controle das Refeições Consumidas

3.3.1. O controle e o registro das refeições e lanches fornecidos serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, a qual deverá adotar mecanismo formal de apuração do consumo (ex.: comanda física numerada, sistema eletrônico/PDV ou aplicativo), capaz de assegurar **rastreabilidade, transparência e controle interno**, contendo, no mínimo:

- I- identificação do usuário/atendimento (ou identificação equivalente, quando aplicável);
- II- data e horário do consumo;
- III- itens consumidos;
- IV- quantidades;
- V- valores unitários e totais;
- VI- forma de pagamento, quando houver, e
- VII- identificação do operador responsável pelo lançamento.

3.3.2. Os registros deverão ser **mantidos em arquivo físico e/ou digital**, com possibilidade de extração de relatórios e apresentação à Administração sempre que solicitado, observadas as normas aplicáveis, em especial os princípios da **legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência** (art. 37 da Constituição Federal) e o dever de observância às boas práticas de **governança e controles** previstos na **Lei nº 14.133/2021**. Quando houver tratamento de dados pessoais, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar medidas de segurança e confidencialidade, limitando-se ao mínimo necessário, em conformidade com a **Lei nº 13.709/2018 (LGPD)**.

3.4. PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

3.4.1. A concessionária realizará o controle de pagamento e o recebimento diretamente dos usuários, devendo disponibilizar meios adequados e usuais, tais como: Pix, dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e, quando aplicável, cartão refeição/alimentação.

3.4.2. Deverá ser assegurada a possibilidade de pagamento por cartão de crédito e débito **sem acréscimo** no valor cobrado ao consumidor.

3.4.3. As refeições e lanches deverão ser pagos exclusivamente nos caixas/terminais de atendimento, **sendo vedado que manipuladores de alimentos realizem simultaneamente a manipulação de dinheiro ou meios de pagamento, em observância às boas práticas sanitárias.**

3.4.4. A concessionária deverá manter retaguarda suficiente de troco e estrutura de atendimento compatível com os horários de maior fluxo, para garantir rapidez e eficiência no serviço.

3.4.5.1. Adotar todas as providências para que o atendimento seja célere, não se admitindo filas ou espera, conforme legislação vigente no Distrito Federal ao momento da prestação de serviço.

3.5. UTENSÍLIOS DO RESTAURANTE (PRATOS, BANDEJAS, TALHERES, TOALHAS, COPOS JARAS ETC.)

3.5.1. Para o início das atividades, a Concessionária deverá **providenciar, instalar e manter** todos os **utensílios, equipamentos e itens de apoio** necessários ao pleno funcionamento do restaurante, **novos ou em perfeito estado de conservação**, de **primeira qualidade** e em **quantidade compatível com a demanda**, incluindo, no mínimo: **pratos, talheres, bandejas, travessas/recipientes de serviço, copos, xícaras e taças**; utensílios de preparo e cocção (**panelas, frigideiras, assadeiras, conchas, escumadeiras, espátulas, pegadores, facas e tábuas**); itens de mesa e reposição (**guardanapos, toalhas ou jogos americanos e porta-guardanapos**); e **galheteiros completos (saleiros, pimenteiros, paliteiros, azeite, vinagre e molhos/condimentos para saladas)**, além de outros materiais indispensáveis à adequada prestação do serviço.

3.5.2. A Concessionária deverá **submeter previamente à SSPDF, para avaliação e aprovação, catálogo, ficha técnica e/ou especificações** dos itens e equipamentos a serem utilizados e, quando solicitado, **apresentar amostras físicas** em quantidade **mínima de três unidades por item**, para verificação de **qualidade, resistência, padronização visual e adequação sanitária**. Após aprovados, os itens deverão ser mantidos durante toda a vigência, com **reposição imediata** em caso de **desgaste, quebra, extravio ou perda de qualidade, sem ônus adicional** para a Administração.

3.5.3. Todos os **equipamentos** necessários ao preparo, porcionamento, conservação e fornecimento das refeições (tais como **balanças, eletrodomésticos, equipamentos de refrigeração, aquecimento e apoio operacional**, entre outros) deverão ser **fornecidos, instalados, operados e mantidos** pela Concessionária, incluindo **manutenção preventiva e corretiva**, bem como a **substituição imediata** em caso de falha ou indisponibilidade, de modo a não comprometer a continuidade do serviço.

3.5.4. Os utensílios de uso contínuo (tais como **pratos, bandejas, talheres, toalhas/jogos americanos, saleiros, paliteiros, porta-guardanapos**, entre outros) deverão ser **substituídos pela** Concessionária sempre que constatado **desgaste, avaria, deformação, trincas, manchas, perda de padronização** ou qualquer condição que comprometa a **higiene, a segurança** ou a **apresentação** do serviço.

3.5.5. A Concessionária deverá fornecer, **às suas expensas, conjunto completo de uniformes** no início da execução contratual, **adequado à função desempenhada**, a todos os empregados envolvidos na prestação dos serviços, incluindo, quando aplicável, **calçados apropriados e EPIs**. Os uniformes deverão ser mantidos em **perfeito estado de limpeza e conservação**, com **substituição imediata** sempre que constatado **desgaste** ou inadequação.

3.6. APRESENTAÇÃO DE PESSOAL

3.6.1. Os empregados do restaurante deverão permanecer no local de trabalho devidamente uniformizados, com todos os acessórios de higiene e segurança (máscara, luvas, toucas, etc);

3.6.2. A empresa Concessionária deverá fornecer aos trabalhadores todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e uniformes completos, garantindo vestimentas de segurança adequadas em quantidade suficiente. O fornecimento deverá atender rigorosamente às normas e regulamentos de medicina e segurança do trabalho estabelecidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego, bem como a quaisquer exigências adicionais determinadas pelos sindicatos das categorias. Além disso, os EPIs e uniformes deverão ser entregues antes do início da execução dos serviços, devidamente higienizados e em conformidade com as boas práticas de manipulação, assegurando sua manutenção constante em condições adequadas de uso;

3.6.3. O uso de touca/rede é obrigatório a todos os funcionários envolvidos em qualquer processo das etapas de higienização, produção, armazenamento, distribuição e venda dos alimentos;

3.6.4. Os funcionários envolvidos na limpeza das instalações sanitárias deverão utilizar uniforme de coloração diferente do uniforme dos demais funcionários.

3.7. HIGIENIZAÇÃO DO RESTAURANTE

3.7.1. A licitante vencedora desta licitação se responsabilizará integralmente pela perfeita higienização (limpeza, desinfecção, aplicação de produtos para o extermínio de insetos), devendo a área permanecer integralmente limpa e higienizada;

3.7.2. Para evitar a proliferação de vetores e pragas urbanas (mosquitos, moscas, pernilongos, baratas, formigas, traças, roedores e insetos), além de adotar as medidas de higiene necessárias, a empresa compromete-se a realizar o controle químico periódico, seguindo, no mínimo, o período e a recomendação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), além do recomendado pela Autoridade Sanitária local;

3.7.3. Devem ser realizados procedimentos tanto de desinsetização quanto de desratização do ambiente, com frequência de 6 (seis) meses;

3.7.4. Não será permitido o uso de pratos de matéria plástica, salvo se for do tipo descartável, nem louças danificadas, observando, rigorosamente, a limpeza dos talheres e das louças, incluindo sua esterilização obrigatória sempre que forem utilizados;

3.7.5. Deverá, ainda, manter, às suas expensas, todo o ambiente rigorosamente limpo e organizado, assegurando o adequado acondicionamento e armazenamento dos alimentos, bem como a conservação de mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos em perfeito estado de uso, observados os mais elevados padrões de limpeza, higiene e sanitização, devendo proceder ao reparo e à repintura das paredes sempre que necessário;

3.7.6. Deverá utilizar produtos de limpeza e higienização apropriados à natureza dos serviços, tais como detergentes e saneantes com comprovada ação bactericida e fungicida, de modo a assegurar a completa sanitização dos ambientes, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como a adequada higiene das mãos dos colaboradores responsáveis pela manipulação de alimentos, observadas as normas sanitárias vigentes:

3.7.7. Deverá, ainda remover, diariamente, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades, para os containers que estará em local indicado pelo Cessionária;

3.7.8. Manter depósitos de mantimentos em condições adequadas de higiene e armazenamento;

3.7.9. A Concessionária providenciará, por sua conta e risco, a conservação dos lanches e os estoques de alimentos e de materiais necessários à sua atividade normal, preservando-os de qualquer contaminação;

3.7.10. A Concessionária deverá disponibilizar aos consumidores, diariamente, no mínimo **50 (cinquenta)** formulários de pesquisa de satisfação, conforme modelo do **Anexo I** deste Termo de Referência, admitindo-se, alternativamente, a utilização de **aplicativo/sistema eletrônico** desenvolvido para essa finalidade;

3.7.11. A **nota média geral**, apurada a partir da média das avaliações atribuídas aos **6 (seis) quesitos** do formulário, **não poderá ser inferior a 7 (sete)**, sob pena de aplicação de **multa correspondente a 20% (vinte por cento) do valor do contrato**;

3.7.12. Caso a **nota média geral** apurada permaneça **inferior a 5 (cinco)** por período superior a **1 (uma) semana útil**, a Cessionária poderá **rescindir o contrato**, observados o contraditório e a ampla defesa, e **convocar a licitante remanescente**, conforme a ordem de classificação.

3.8. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CARDÁPIO DIÁRIO DO RESTAURANTE

3.8.1. Todos os alimentos disponibilizados para consumo deverão possuir **identificação clara, legível e afixada em local visível e próximo** ao ponto de serviço. A identificação deverá conter, no mínimo, **o nome do alimento** e o respectivo valor nutricional **por porção**.

3.8.2. A elaboração do cardápio ficará a cargo exclusivamente do profissional Nutricionista da Concessionária, devendo o mesmo observar, fiscalizar e manter a máxima higiene, utilizando produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade, com a composição genérica mínima de:

a) CAFÉ DA MANHÃ

Salgados diversos, Bolos confeitados, Tapioca, Cuscus, Pão de queijo, Misto quente, Misto quente com ovo, Queijo quente, Quente quente com ovo, Pão com ovo, Pão com manteiga, Sanduíches frios de pão integral, Sanduíche de carne de hambúrguer, Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada), Torta de frango, Salada de fruta, Suco de laranja, Suco de fruta (polpa congelada), Açaí na tigela, Vitamina de frutas, Leite puro - integral /desnatado, Leite (integral/desnatado) com café, Leite (integral/desnatado) com achocolatado, Café coado, Café Expresso e Chá quente, Chá gelado (300/350 ml), Suco em caixa (200/250 ml), Suco em caixa (1 litro), Suco em lata (269/335 ml), Refrigerante em lata (269/350 ml), Refrigerante (2 litros).

b) SALADAS

07 Espécies/pratos diferentes de legumes/folhosos, com os seguintes componentes mínimos: folhosos, tomate, dois vegetais do tipo B, salada a base de maionese, duas saladas variadas, com molhos elaborados. Os vegetais e hortaliças utilizadas no preparo das saladas deverão estar frescos, com as folhas íntegras, sem sinais de envelhecimento e livres de aparas. As saladas podem ser compostas por vegetais, frutas ou vegetais e frutas. Também podem ser simples ou elaboradas (contendo outros ingredientes como presunto, queijo, molhos etc.).

c) PRATO BÁSICO

Arroz (tipo 1), com as variações adequadas: branco, a grega, carreteiro, napolitano, com lentilhas, etc. Feijão (tipo 1), com as variações adequadas: simples, preparado com carnes, bacon, tropeiro, etc. Deverão ser oferecidos o arroz e pelo menos 2 (duas) opções de feijão diariamente, de acordo com o especificado a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Arroz	- Arroz branco cozido, Tipo 1, polido, longo e fino de 1º qualidade (servir diariamente); - Arroz integral cozido (servir diariamente); - Arroz elaborado ou na forma de risotos, com carne, vegetais ou grãos etc. (servir duas vezes na semana).
Feijão	- Feijão simples (carioca ou roxo) diariamente - Feijão elaborado ou outras variedades de feijão (feijão tropeiro, tutu de feijão, feijão de corda, feijão preto, feijão branco, feijão verde etc). Diariamente e alternado.

Em todos os dias, **sem exceção**, deverá ser ofertada **ao menos uma opção de carne branca** como prato principal.

d) PRATO PRINCIPAL

03 opções de prato principal, composto de carne bovina, suína, aves, peixes – utilizando-se de cortes nobres, com produtos de primeira qualidade. Em todos os dias, sem exceções, deve ser oferecida pelo menos uma opção de carne branca como prato principal. As opções de carne branca devem variar alternadamente entre peixes e aves. Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, pescados, presuntos, queijos e mortadelas, dentre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF ou equivalente) e a identificação do fornecedor. As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas. Os tipos de carne permitidos no preparo dos pratos principais devem ser, no mínimo, os especificados abaixo, não sendo aceitos cortes com qualidade inferior aos citados:

CARNE	TIPO DE CORTE
-------	---------------

Aves	Coxa, sobrecoxa, peito ou filé.
Peixes	Filé ou posta, não devendo apresentar espinhas de tamanhos pequenos Podem ser usados peixes como filé de pescada amarela, filé de merluza, robalo, linguado, dourado, bacalhau, atum e assemelhados.
Bovina	Filé Mignon, Patinho, contra-filé, coxão-mole, lagarto, cupim, carne de sol.
Suína	Pernil, bisteca, costelinha e lombo, servidas alternadamente.

e) TEMPEROS

Todos os temperos e complementos como: molhos, azeites, pimenta, farinha, vinagre, mostarda, etc. deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições.

f) SOBREMESAS

As sobremesas deverão ser dispostas para escolha do usuário. No cardápio de sobremesas deverá conter pelo menos 01(uma) variedade de sobremesa dietética por dia.

3.8.3. Além das opções acima, deve haver opção de refrigerante, água e suco industrializado. Obrigatoriamente uma das opções deve estar disponível sem açúcar. A Concessionária deve providenciar adoçante para ficar à disposição dos comensais;

3.8.4. Ao cardápio mínimo sugerido acima, poderão, durante a vigência do Contrato e da Concessão de Uso, ser acrescentados outros itens, ou substituídos os já indicados, mediante prévia autorização do executor do Contrato da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal;

3.8.5. A Concessionária poderá apresentar planilhas de preços, com todos os insumos, impostos, encargos, e consequentemente o preço cotado em sua proposta sendo com todos os itens do cardápio, para uma possível análise de revisão de preços durante a execução da concessão onerosa de espaço público;

3.8.6. A Concessionária deverá ofertar aos interessados para lanches aos preços praticados no mercado, no mínimo os seguintes alimentos: Bolos simples, Bolos confeitados, Tapioca, Cuscus, Pão de queijo, Misto quente, Misto quente com ovo, Queijo quente, Quente quente com ovo, Pão com ovo, Pão com manteiga, Sanduíches frios de pão integral, Sanduíche de carne de hambúrguer, Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada), Torta de frango, Salada de fruta, Suco de laranja, Suco de fruta (polpa congelada), Açai na tigela, Vitamina de frutas, Leite puro - integral/desnatado, Leite (integral/desnatado) com café, Leite (integral/desnatado) com achocolatado, Café coado, Café Expresso e Chá quente, Chá gelado (300/350 ml), Suco em caixa (200/250 ml), Suco em caixa (1 litro), Suco em lata (269/335 ml), Refrigerante em lata (269/350 ml), Refrigerante (2 litros);

3.8.7. O executor do Contrato efetuará pesquisa de preços dos produtos para assegurar que os preços encontram-se em conformidade com os praticados nas adjacências do Edifício sede da SSPDF.

4. Requisitos da contratação

4.1. Sustentabilidade.

- 4.1.1. Em atenção à Lei distrital nº 4770/2012 serão exigidos nesta contratação a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental;
- 4.1.2. Em relação ao Fabricante, ao Produtor ou ao Fornecedor, conforme art. 1º, inc. I, da Lei distrital nº 4.770/2012; a Concessionária deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato;
- 4.1.3. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;
- 4.1.4. A deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;
- 4.1.5. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;
- 4.1.6. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;
- 4.1.7. A logística reversa;
- 4.1.8. Em relação ao Fornecedor, conforme art. 2º, inc. I, da Lei distrital nº 4.770/2012; a Concessionária deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato;
- 4.1.9. A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração pública;
- 4.1.10. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.
- 4.1.11. Conforme art. 8º, incs. I a V, da Lei nº 4.770/2012; a Concessionária deverá comprovar que tem condições de adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, especialmente:
- 4.1.12. Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 4.1.13. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:
- 4.1.14. Reduzam o consumo de água e energia;
- 4.1.15. Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;
- 4.1.16. Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos;
- 4.1.17. Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 4.1.18. Realização de treinamento interno de seus empregados, para redução da produção de resíduos e do consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;
- 4.1.19. Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- 4.1.20. Todos os requisitos acima apresentados são meramente exemplificativos, devendo a Concessionária obedecer no que couber o rol acima descrito para organização da pesquisa telefônica.

4.2. **Subcontratação.**

- 4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme subitem 2.3.

4.3. **Garantia da contratação.**

- 4.3.1. Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, assim vejamos:

Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.

§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023) (Grifamos)

4.3.2. O percentual da garantia contratual será de **5% (cinco por cento)** sobre o **valor inicial do contrato**, incidindo sobre o **preço público correspondente ao valor da concessão**, considerado o período de **24 (vinte e quatro) meses**, nos termos do **art. 98 da Lei Federal nº 14.133/2021**;

4.3.3. Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato;

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

5. Modelo de execução do objeto

5.1. Condições de Execução.

5.1.1. O cronograma do serviço seguirá conforme tabela abaixo:

CRONOGRAMA DE MOBILIZAÇÃO

A EMPRESA VENCEDORA TERÁ UM PRAZO PARA MOBLIZAÇÃO E INICIO DA ATIVIDADE	
Providência 1	Em até 15 (quinze) dias corridos após a disponibilização dos espaços , a empresa vencedora deverá proceder à instalação de todos os materiais, mobiliários e equipamentos necessários ao pleno funcionamento do restaurante localizado no edifício-sede da Secretaria de Estado de Segurança Pública – SSP.

5.1.2. Local da prestação dos serviços.

5.1.2.1. Local de exploração da atividade de restaurante Edifício Sede da SSP.

5.2. Utilização da Área do Restaurante Pela SSPDF

5.2.1. A critério da SSPDF, esta poderá utilizar a área do restaurante sempre que necessário, informando no prazo 72 (setenta e duas) horas de antecedência do evento.

5.2.2. A SSP, poderá estabelecer horários específicos para atender seus servidores no período compreendido da disponibilização das refeições (almoço), os quais serão identificados pelo Crachá (cartão de identificação) ou pelo Holerite e documento de identificação oficial ou sendo reservado local específico para os servidores da SSP.

5.2.3. A empresa vencedora do certame deverá assegurar, como medida estratégica de organização e qualidade no atendimento, a reserva de espaço específico ou a definição de horário diferenciado para o atendimento exclusivo aos

servidores da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSP/DF). Tal providência visa garantir que esses profissionais tenham um período de almoço com maior conforto, agilidade e comodidade, considerando as particularidades de sua rotina de trabalho.

5.2.4. Além de otimizar o fluxo de atendimento, essa diferenciação contribui para a valorização dos servidores da SSP /DF, ao passo que promove melhores condições de bem-estar no ambiente institucional. Ressalta-se, ainda, que a adoção de horários ou espaços reservados torna-se especialmente relevante diante da presença de diversos órgãos públicos na região, o que naturalmente gera alta demanda nos estabelecimentos de alimentação. Assim, a medida assegura maior eficiência no serviço prestado e reforça o compromisso da Administração com a excelência na gestão dos seus recursos humanos.

5.3. DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

5.3.1. Caberá a Concessionária o fornecimento de todos os utensílios, mobiliário e demais equipamentos indispensáveis ao perfeito funcionamento da lanchonete, durante o tempo de vigência do contrato, tais como, fogão, chapa, balcões expositores frigoríficos, estufa de aquecimento para alimentos (buffet), geladeiras, freezer para sorvetes e picolés, mesas e cadeiras para o público no padrão preto e/ou branco e acabamentos cromado, pratos, talheres, panelas, copos, forros, guardanapos, bandejas e outros que se fizerem necessários, que deverão ser retirados ao término do contrato;

5.3.2. Constituirá obrigação da Concessionária as despesas referentes a gás e demais insumos básicos a serem utilizados, bem como arcar com despesas de substituição de lâmpadas e de todos os dispositivos e componentes de instalação elétrica, hidráulica e demais equipamentos do local dos serviços;

5.3.3. A Concessionária será responsável pela operação e manutenção dos equipamentos, móveis e instalação da lanchonete, correndo à sua conta a reposição dos bens danificados ou extraviados;

5.3.4 . Caberá a Concessionária a manutenção da área que foi concedida de forma onerosa, responsabilizando-se por quaisquer danos decorrentes, direta ou indiretamente, de ato culposo seu ou de seus prepostos, comprometendo-se a efetuar a correspondente indenização, à concedente, até o 10º (décimo) dia útil após a comunicação do fato, que lhe será feita por escrito e, ao término do contrato, restitui-los nas mesmas condições que os recebeu;

5.3.5. A Concessionária deverá garantir a qualidade dos equipamentos, utensílios, matérias-primas, alimentos e produtos necessários à execução dos serviços com o padrão exigido pela SSPDF; e

5.3.6. O restaurante compreende uma área útil total de 76,79 m², que deve ser otimizada, sendo o projeto de disposição da mobília aprovado pelo executor/fiscal do contrato.

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

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

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

6.5. Fiscalização.

6.5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, caput).

6.5.2. Devera observar as seguintes condições:

6.5.2.1. Verificar a qualidade e validade dos alimentos e produtos oferecidos;

6.5.2.2. Observar se os preços cobrados dos alimentos e produtos que não fazem parte deste termo, se encontram de acordo com os praticados no mercado das proximidades;

6.5.2.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;

6.5.2.5. Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

6.5.2.6. Fazer vistorias periódicas na lanchonete e no local de preparo dos lanches para fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

6.5.2.7. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e anotar todas as queixas para serem examinadas;

6.5.2.8. Aplicar as penalidades de sua competência e propor as que competirem às autoridades superiores;

6.5.2.9. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

6.5.2.10. Verificar a quantidade e qualificação dos empregados da Concessionária, solicitar nome e identificação do pessoal; e

6.5.2.11. A concessão de uso será acompanhada administrativamente pelo executor do Contrato, designado para esse fim, ao qual será atribuída a responsabilidade de acompanhamento, cobrança e baixa de taxas e serviços incidentes sobre os serviços contratados.

6.5.3. Fiscalização Técnica.

6.5.3.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 24, VI);

6.5.3.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º e Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 24, II);

6.5.3.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 24, III);

6.5.3.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 24, IV);

6.5.3.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 24, V);

6.5.3.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 24, VII).

6.5.4. Fiscalização Administrativa.

6.5.4.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da Concessionária, acompanhará o pagamento da guia de recolhimento de água energia, preço público de ocupação do imóvel, as garantias apresentadas pela concessionária a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 25, I e II, do Decreto Distrital nº 44.330/2023);

6.5.4.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 25, IV).

6.5.5. Gestor do Contrato.

6.5.5.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço caso tenha, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 23, IV);

6.5.5.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 23, II);

6.5.5.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Concessionária, para fins de anotar os problemas que obstem o fluxo normal dos pagamentos do boletos gerados pela administração;

6.5.5.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 23, VIII);

6.5.5.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 23, X);

6.5.5.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto Distrital nº 44.330/2023, art. 23, VI);

6.5.5.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos quando ao pagamento das guias de recolhimento de preços públicos referentes a água, energia e espaço cedido a concessionário o valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.6. Da Vigência do Contrato.

6.6.1. O contrato a ser celebrado com o licitante vencedor terá vigência inicial de **24 (vinte quatro) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, e poderá ser **prorrogado sucessivamente**, conforme o interesse da Administração, até o **limite máximo de 10 (dez) anos**. A eficácia do contrato estará condicionada à sua **divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, nos termos dos **artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, garantindo-se, assim, **transparência, legalidade e publicidade** aos atos administrativos contratuais.

6.6.2. A Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal convocará a empresa vencedora a assinar o Instrumento Contratual, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de cair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e no Decreto Distrital nº 44.330/2023, e suas alterações posteriores;

6.6.3. O prazo para assinatura do contrato será de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir da intimação do adjudicatário, podendo ser prorrogado uma vez por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

6.7. DO REAJUSTE

6.7.1. Poderá ser admitida reajuste do contrato visando adequação dos novos preços de mercado, observado o interregno de um ano, a contar da data da proposta, ou da data do orçamento a que a proposta se referir, ou da data

do último reajuste, desde que precedida de demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato devidamente justificada;

6.7.2. A Concessionária poderá indicar os preços unitários e total por item e subitem e, ainda, o preço global da proposta, demonstrando como alcançou o preço por quilo dos alimentos;

6.7.3. O preço público da concessão será reajustado com base no índice previsto no **Decreto nº 37.121, de 16 de fevereiro de 2016**, qual seja, o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, observando-se, preferencialmente, o **IPCA-Alimentos para o reajuste do valor da refeição** e o **IPCA geral (amplo) para o reajuste do preço público referente à ocupação**.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto abaixo:

7.1.1. Haverá **instauração de procedimento administrativo** para apuração de eventual irregularidade na execução do contrato, com observância dos princípios do **contraditório** e da **ampla defesa**, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis, caso se verifique que a Concessionária:

7.1.1.1. Não produzir os resultados acordados;

7.1.1.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.1.2. A base de cálculo para o pagamento seguirá o seguinte cronograma abaixo:

7.1.2.1. Considerando que a área em questão é classificada como área pública comercial com cobertura, fica estabelecido o preço público mínimo de **R\$ 0,57/m²** (cinquenta e sete centavos por metro quadrado) ao dia, nos termos do Decreto nº 25.792, de 02 de maio de 2005 (https://www.tc.df.gov.br/sinj/Norma/46663/exec_dec_25792_2005_rep.html), e corrigido pelo IPCA medido pelo IBGE no período entre **maio/2005 e dezembro/2025**, utilizando os cálculos disponíveis na “Calculadora do Cidadão” (<https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADAO/publico/corrigirPorIndice.do?method=corrigirPorIndice>), conforme se segue:

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	05/2005
Data final	12/2025
Valor nominal	R\$ 0,19 (REAL)
Dados calculados	
Índice de correção no período	3,00567940
Valor percentual correspondente	200,567940 %
Valor corrigido na data final	R\$ 0,57 (REAL)

7.1.2.2. Dessa forma, o valor do preço público e de R\$ 1.313,11 (Um mil, trezentos e treze reais e onze centavos) pela ocupação será o resultado da **atualização do piso de R\$ 0,19 (dezenove centavos)** previsto no **Decreto nº 25.792/2005**, considerando a **evolução dos índices do IPCA** no período de **05/2005 a 12/2025**. Assim, segue a planilha de cálculo do valor a ser pago pela ocupação do **espaço reservado ao restaurante**, localizado no **pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal**, com **área total de 76,79 m²**, conforme a seguir.

Local do comércio estabelecido	U.N.	Diário		Mensal		2 Anos	
		UN	x 76,79m ²	UN	x 76,79m ²	UN	x 76,79m ²
SSPDF	M ²	REAIS					
		R\$0,57	R\$43,77	R\$17,10	R\$1.313,11	R\$205,20	R\$31.514,64

7.1.2.2.1. Base de Cálculos:

Valor Diário Total: R\$ 0,57 x 76,79 m² = R\$ 43,11.

Valor Mensal Total: R\$ 43,11 x 76,79 m² = R\$ 1.313,11.

Valor Contratual (24 meses): R\$ 1.313,11 x 76,79 m² = R\$ 31.514,64.

Valores Unitários: São obtidos através da divisão do valor total de cada período pela área de 76,79 m².

7.1.2.3. A Concessionária deverá ofertar o valor do preço público de ocupação acima estabelecida a ser recolhida mensalmente;

7.1.2.4. Será considerada vencedora, a licitante que ofertar menor preço do quilograma da alimentação (refeição) para o espaço do restaurante e lanchonete do edifício sede da SSPDF, desde que esteja ciente do pagamento mensal do preço público de ocupação acima estabelecida, para 24 (vinte e quatro) meses, sendo que o recolhimento aos cofres públicos do tesouro do Distrito Federal, ocorrerá mensalmente.

7.1.2.5. A concessionária arcará com os valores proporcionais ao uso desses serviços, apurados por critério de rateio com base no percentual de área ocupada, conforme demonstrativo a seguir, de modo a conferir previsibilidade aos licitantes e preservar a transparência na composição de custos.

7.1.2.6. Observação: Podemos ajustar esta redação, considerando que a **Lei nº 14.133/2021** permite a prorrogação do contrato por até **10 anos**. Nesse sentido, seria viável realizar o cálculo de forma anual, com renovações a cada ano.

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL		
Área Total do Edifício Sede.	5.113,39m ²	100%
Área de restaurante e lanchonete.	76,79m ²	1,5%
Percentual para cobrir distorções entre o consumo real e o cálculo através da área de ocupação (subtrair da SSP-DF e acrescer à Concessionária).	98,5%	
Percentuais a serem aplicados nos valores totais, mensais de energia elétrica, água e esgotos.	1,5%	
	SSPDF: 98,5%	Concessionária: 1,5%

7.1.2.7. Para que as empresas interessadas no certame tenham noção exata das despesas que irão ter com o consumo de energia elétrica, água e esgotos, foi elaborada a tabela abaixo, a partir do consumo real de 6 (seis) meses, período de julho a dezembro de 2025:

CONSUMO	PERÍODO					
	Jul/25	Ago/25	Set/25	Out/25	Nov/25	Dez/25
	Reais	Reais	Reais	Reais	Reais	Reais
ÁGUA	13.650,06	18.036,22	16.587,50	16.386,38	10.551,58	8.378,62
ENERGIA ELÉTRICA	25.136,93	26.471,96	30.635,40	35.931,53	37.689,86	33.127,62
SOMA DE ÁGUA E ENERGIA	38.786,99	44.508,18	47.222,90	52.317,91	48.241,44	41.506,24
SSP-DF	38.205,19	43.840,56	46.514,56	51.533,14	47.517,82	40.883,65
Concessionária 1,5%	581,80	667,62	708,34	784,77	723,62	622,59

7.1.2.8. O valor do preço público de ocupação, de fornecimento de energia elétrica, água e de uso de esgoto será recolhido por meio do boleto distintos na forma de Documento de Arrecadação-DAR, a ser emitido pelo setor financeiro da SSPDF, via sistema SISLANCA, que deverá ser preenchido com o código (4090) – Aluguéis/Outras Receitas Imobiliárias, em favor da Secretaria de Estado de Economia Federal-SEEC, impreterivelmente, até o décimo quinto dia do mês subsequente;

7.1.2.9. A Concessionária deverá realizar a **manutenção e a limpeza periódica da caixa de gordura**, com frequência mínima de **15 (quinze) dias, arcando com os custos** e providenciando o **transporte adequado dos rejeitos** para destinação em local devidamente autorizado, conforme a **legislação sanitária vigente**.

7.1.2.10. A Concessionária deverá arcar com a despesa instalação e/ou adaptação de sistema de abastecimento de gás, inclusive despesas para obter alvará de funcionamento junto ao corpo de bombeiros, responsabilizando-se pelas possíveis obras e modificações que necessitarem ser feitas no ambiente para o funcionamento em condições de segurança recomendada pelos órgãos competentes e normas vigentes. Deverá também manter controle de estoque de gás, visando evitar falta do produto e conseqüente paralisação do serviço, além de arcar com os custos dos gastos do produto.

7.1.2.11. A Concessionária pagará multa de 10% (dez por cento) do valor anual do contrato, por dia de paralisação do serviço contratado em caso de falta do produto por falha no controle de estoque de gás, pessoal ou quaisquer outras matérias primas.

7.2. Fiscalização, Comprovação de Adimplência e Acompanhamento da Qualidade

7.2.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por **gestor do contrato e fiscais (técnico e administrativo, quando designados)**, com vistas a verificar o cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no instrumento contratual, especialmente quanto à **regularidade do uso do espaço público**, às condições sanitárias e operacionais, e ao atendimento aos usuários.

7.2.2. Para fins de controle e registro da execução, a Contratada deverá apresentar, **mensalmente**, ao gestor /fiscalização:

- a) **comprovante de recolhimento do preço público de ocupação**, no valor e na forma previstos no instrumento contratual;
- b) **comprovante de ressarcimento/repassse dos valores de água e energia elétrica**, quando aplicável, na forma definida pela Contratante, enquanto não houver medição individualizada.

7.2.3. O prazo para entrega dos comprovantes referidos no item 7.2.2 será aquele estabelecido no instrumento contratual e/ou em comunicação formal do gestor do contrato, devendo a Contratada observar os prazos para evitar incidência de medidas administrativas cabíveis.

7.2.4. A fiscalização/gestão do contrato analisará a documentação apresentada e registrará, em relatório ou checklist mensal, a situação de **adimplência** (preço público de ocupação e repasses de água/energia), bem como eventuais ocorrências relevantes na execução do objeto.

7.2.5. Verificada **inconsistência, ausência de comprovante, recolhimento intempestivo ou divergência de valores**, o gestor do contrato notificará a Concessionária para regularização, no prazo indicado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais e demais medidas previstas.

7.2.6. A aferição da qualidade do serviço e da satisfação dos usuários observará o disposto nos itens **3.7.10, 3.7.11 e 3.7.12**, incluindo:

- a) disponibilização diária de formulários ou sistema eletrônico;
- b) apuração da **nota média geral**;
- c) aplicação de sanções e, se for o caso, **rescisão**, observado o contraditório e a ampla defesa.

7.2.7. O gestor/fiscal técnico consolidará, com periodicidade mensal (ou outra definida pela concedente), a apuração dos resultados das pesquisas de satisfação e registrará em relatório:

- a) a nota média do período;
- b) eventuais não conformidades;

- c) recomendações de melhoria;
- d) indicação de penalidade, quando cabível.

7.2.8. Quando identificadas não conformidades sanitárias, operacionais ou de atendimento, a Concessionária deverá **corrigir e sanar as falhas** apontadas pela fiscalização, às suas expensas, no prazo fixado, sob pena de aplicação das sanções previstas.

7.2.9. A inexistência de “recebimento provisório” ou “recebimento definitivo” não afasta a responsabilidade da Contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas, nem impede a adoção de medidas administrativas, incluindo penalidades e rescisão, quando configurado descumprimento contratual.

7.2.10. Em caso de controvérsia quanto aos valores de repasse (água/energia) ou quanto ao preço público de ocupação, o gestor do contrato formalizará a demanda, indicando a divergência, e notificará a Concessionária para apresentação de esclarecimentos e/ou correção, sem prejuízo do recolhimento do valor **incontroverso**, quando aplicável, conforme orientação da concedente.

7.2.11. **Anexo modelo de pesquisa de satisfação dos usuários do restaurante/lanchonete.**

7.3. Da Comprovação dos Pagamentos.

7.3.1. Para efeito de comprovação dos pagamento das guias e preço público (concessão), água e energia, a Concessionária deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

7.3.1.1. Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Relativos todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União e créditos tributários relativos, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), conforme Portaria Conjunta RFBPGFN nº 1.751/2014, alterada pela Portaria Conjunta RFB-PGFN nº 3.193/2017;

7.3.1.2. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei Federal nº 8.036/1990);

7.3. 1.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade e expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

7.3.1.4. A Contratada deverá apresentar a Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal.

7.3.2. A empresa concessionária deverá providenciar a emissão/retirada das guias de pagamento dos encargos devidos (guia de preço público (concessão) água e energia elétrica) e efetuar os respectivos recolhimentos nos prazos estabelecidos. Após o pagamento, deverá apresentar as comprovações correspondentes, para conferência e atesto do executor ou da comissão executora da Cessionária, em conformidade com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal;

7.3.3. Decorridos 30 (trinta) dias do vencimento sem que a concessionária tenha efetuado o pagamento das respectivas guias, o valor devido será atualizado monetariamente desde a data do vencimento até a do efetivo pagamento, pela variação **pro rata tempore** do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), nos termos do art. 2º do Decreto Distrital nº 37.121/2016;

7.3.4. O atraso no pagamento das guias de recolhimento, quando decorrente de penalidade e/ou inadimplência da Concessionária, não ensejará reajuste de preços enquanto não houver a devida regularização dos recolhimentos.

7.3.5. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:

7.3.5.1. A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 136, da Lei Federal nº 14.133 /2021 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à Concessionária a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 8º do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021;

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por 01 (um) quilograma de alimentação (refeição);

8.1.2. Os preços contidos nas propostas devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, no preço público de uso, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do presente termo;

8.1.3. Será desclassificada a proposta que contenha preços inexequíveis, que seja inferior ao custo de produção, acrescidos dos encargos legais, quando o licitante será convocado para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado por meio de planilhas de custos, e, se não demonstrado, será desclassificada;

8.1.4. A licitante deverá apresentar relação dos gêneros alimentícios que serão ofertados aos frequentadores;

8.1.5. A presente relação de gêneros alimentícios, será acompanhado pelo executor do Contrato, que fara pesquisa de preços dos produtos para assegurar que os preços encontram-se em conformidade com os praticados nas adjacências do Edifício sede da SSPDF, podendo exigir a redução de preços, devidamente fundamentado.

8.2. Exigências de habilitação.

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

8.2.1.1. Habilitação jurídica.

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

8.2.1.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.1.1.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-enegocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

8.2.1.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista.**

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

8.2.1.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

8.2.1.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.2.1.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.2.1.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.2.1.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.2.1.3. **Qualificação Econômico-Financeira.**

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

8.2.1.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 69, caput, inciso II);

8.2.1.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.2.1.3.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.2.1.3.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.2.1.3.6. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.2.1.3.7. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped;

8.2.1.3.8. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital social de 10% do valor total estimado da parcela pertinente;

8.2.1.3.9. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 65, §1º);

8.2.1.3.10. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.2.1.4. **Qualificação Técnica.**

8.2.1.4. As licitantes interessadas deverão:

8.2.2.5. Comprovar aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto deste termo de referência, por meio da apresentação de atestado(s) de aptidão técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa proponente realizado ou estar realizando serviço pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com objeto deste termo, de forma satisfatória;

8.2.2.6. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já prestou serviços pelo menos 50% (cinquenta por cento) do quantitativo diário a ser contratado, pelo período de no mínimo 6 (seis) meses, conforme estabelecido neste termo de referência, de acordo com o TCU, Acórdãos de Plenário nº 1.284/2003, nº 2.068/2004, nº 2.088/2004, nº 2.656/2007, nº 2.056/2008 e nº 11.213/2013;

8.2.2.7. Será permitido a soma de atestado(s), visando comprovar o quantitativo de 50% (cinquenta por cento) estabelecido acima;

8.2.2.8. O atestado deverá ser em língua portuguesa do Brasil, onde deverá indicar dados da entidade emissora e dos signatários do documento, além da descrição do objeto, quantidades e prazos da prestação dos serviços;

8.2.2.9. As empresas licitantes que optarem por realizar a visita, que é opcional, deverão apresentar junto com a documentação de habilitação o Atestado de Vistoria Prévia ou de Desistência, conforme modelo que segue como anexo I, deste termo de referência, que será emitido pela licitante, e assinado por servidor da SSP, de que esta, por intermédio de seu representante, vistoriou as instalações onde serão executados os serviços objeto deste termo de referência, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta e indiretamente na execução do mesmo;

8.2.2.10. Declarar que disporá, quando da assinatura do contrato, de profissional responsável técnico devidamente registrado no Conselho Profissional de Nutrição para ser o responsável técnico do estabelecimento;

8.2.2.11. A licitante que estiver com a proposta em primeiro lugar, será convocada por meio eletrônico, para que no prazo de até 07 (sete) dias corridos, demonstre à SSP que é proprietária de no mínimo dos seguintes bens, que deverão ser novos ou seminovos:

8.2.2.12. Dois carros térmico (estufa para aquecimento de alimentos) com 12 (doze) repartições cada um;

8.2.2.12. Três freezers vertical com porta transparente com capacidade mínima de 380 (trezentos e oitenta) litros e máxima 500 (quinhentos) litros;

8.2.2.13. Um freezer horizontal com capacidade mínima de 200 e máxima de 380 litros;

8.2.2.14. Um balcão refrigerado em aço com frente de vidro, medindo mínima 160 cm e máxima 190 cm;

8.2.2.15. Um fogão industrial com no mínimo 06 (seis) bocas e máximo 10 (dez) bocas; e

8.2.2.16. A Licitante indicará o local para visitação e conferência da existência dos bens, os quais deverão estar no Distrito Federal.

8.2.2.17. Na hipótese de aquisição de equipamentos pelo licitante vencedor, poderá ser apresentado o respectivo comprovante de compra dos bens, os quais poderão ser entregues diretamente nos locais de instalação, observados os prazos previamente acordados com a SSP.

9. Estimativas do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso, estando disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas]

10. Adequação orçamentária

10.1. Não existe previsão de dispêndio de recursos financeiros por se tratar de contrato de receita. Logo a cessão decorrente deste procedimento licitatório não implicará em despesa orçamentária, não ocorrendo necessidade de previsão orçamentária.

11. Obrigações da Contratante

11.1. Indicar os membros da Comissão de Recebimento e Inspeção e/ou o executor interno do Contrato, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Distrital nº 32.598/2010, art. 41, inciso II e § 3º, o qual se incumbirá das atribuições contidas no § 1º e 2º, assegurado o devido assessoramento jurídico previsto pelo § 3º, todos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como do Decreto Distrital nº 32.598/2010 - Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, e Portaria SSP/DF nº 119/2019 - Estabelece diretrizes para a gestão, acompanhamento e fiscalização da execução de contratos, convênios, acordos e instrumentos congêneres celebrados pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, e dá outras providências;

11.2. Acompanhar e fiscalizar o recebimento e atestar o padrão de qualidade, de acordo com as características constantes neste Termo de Referência, por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei Federal nº 14.133 /2021 e suas alterações;

11.3. Manter contato telefônico (celular e fixo) e via e-mail com a concessionária, para prestar as informações, os esclarecimentos e dirimir as dúvidas que, porventura, surjam durante a execução do contrato;

11.4. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.5. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Concessionária na proposta e demais condições previstas no contrato e neste Termo de Referência;

11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:

11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Concessionária, devendo reportar-se somente aos responsáveis por ela indicados;

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Concessionária;

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Concessionária, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

11.6.4. considerar os trabalhadores da Concessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.7. Efetuar as emissões de pagamentos dos alugueis, para a Concessionária, bem como o Termo de Recebido, conforme estipulado neste instrumento;

11.8. Emitir pareceres em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial à aplicação de sanções, alterações e repactuações do contrato;

- 11.9. Aplicar as penalidades cabíveis, previstas no Termo de Referência, garantida a prévia defesa;
- 11.10. Receber da Concessionária o valor resultante os valores especificados na concessão onerosa, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.11. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre os valores pagos, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da Instrução Normativa nº 5/2017.
- 11.12. Colocar à disposição da Concessionária todos os equipamentos e utensílios existentes na área de instalação do restaurante;
- 11.13. Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 11.14. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto do Contrato;
- 11.15. Fornecer linha telefônica (dados e voz), ficando sob a responsabilidade da Concessionária as despesas com as ligações interurbanas efetuadas.

12. Obrigações da Contratada

- 12.1. A Concessionária se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições exigidas neste Termo de Referência, sob pena de rescisão do contrato e ressarcimento ao erário, além das penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Federal nº 44.330/2023;
- 12.2. Designar, por escrito, no ato de assinatura do contrato, responsável(eis) pelo atendimento à Cessionária, devidamente capacitado(s) e que tenha(m) poder(es) para decidir e solucionar questões pertinentes ao objeto do contrato;
- 12.3. Manter seu representante em contato direto e constante com a Cessionária, durante a execução do contrato, para prestar todos os esclarecimentos solicitados relativos aos serviços, providenciando toda e qualquer solicitação;
- 12.4. Entregar os serviços em conformidade com as especificações contidas no presente Termo de Referência e na Proposta Comercial;
- 12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor e constante neste Termo de Referência;
- 12.6. Relatar à Cessionária toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 12.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 12.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.9. Paralisar, por determinação da Cessionária, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou das informações;
- 12.10. Durante a realização dos serviços os empregados deverão ser providos dos materiais necessários à realização de suas atividades;
- 12.11. Atender de imediato às solicitações da Cessionária quanto à substituição de funcionário, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;
- 12.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de dados, materiais, ferramentas e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

- 12.13. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 12.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 12.15. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais, causados na execução do serviço contratado;
- 12.16. Responsabilizar-se inteiramente por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, sociais, comerciais, de acidentes de trabalho, taxas, seguros e outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto contratado e/ou resultantes da execução do contrato, inclusive com pessoal utilizado na execução do objeto, que não terão qualquer vínculo empregatício, nem ônus, para com a Cessionária;
- 12.17. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, necessárias ao fornecimento do serviço;
- 12.18. Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, além do envio de certidão negativa de débitos junto ao FGTS e ao INSS, conforme prevê o inciso XVI, do artigo 92, c/c artigo 121, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 12.19. Sujeitar-se à lei geral de proteção de dados pessoais (LGPD), Lei Federal nº 13.709/2018;
- 12.20. Deverá ser observadas as normas distritais que instituem vedações de contratação, em especial o Decreto Distrital nº 32.751/2011 (art. 3º, §2º), que veda o nepotismo, e o Decreto Distrital nº 39.860/2019;
- 12.21. A fiscalização pela Cessionária não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária por quaisquer irregularidades, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios e, na ocorrência destes, não implica em corresponsabilidade da Concessionária ou de seus agentes;
- 12.22. A Concessionária deverá observar e cumprir as seguintes obrigações:
- 12.22.1. Executar fielmente o Contrato, em conformidade com as Cláusulas avençadas e normas estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da SSPDF e atender às especificações técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e outras não citadas que complementem os assuntos tratados por estas ou que venham a ser implementadas durante a vigência do Contrato;
- 12.22.2. Contratar profissional graduado na área de Nutrição e com registro no Conselho Regional de Nutrição para ser o responsável técnico do estabelecimento;
- 12.22.3. O Nutricionista da Concessionária deverá estabelecer cardápios, rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados ao longo da execução do Contrato;
- 12.22.4. Nas hipóteses de contratação de um novo responsável técnico por motivo de demissão ou licenças, a Concessionária terá um prazo máximo de 21 (vinte e um) dias corridos para providenciar a substituição, sob pena de recebimento de sanções cabíveis por parte da Cessionária;
- 12.22.5. Apresentar seus empregados com pontualidade, de acordo com os horários fixados pela SSPDF, para fins de execução dos serviços contratados;
- 12.22.6. Manter os empregados, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências da SSPDF, devidamente uniformizados e identificados mediante uso permanente de crachá, a ser fornecido pela Concessionária;
- 12.22.7. Substituir, imediatamente, qualquer empregado cuja conduta seja considerada, pela SSPDF, inconveniente para o desempenho das atividades;
- 12.22.8. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela SSPDF, apontadas por meio do gestor de contratos designado quanto aos serviços contratados, inclusive quanto à composição do cardápio;
- 12.22.9. Providenciar materiais, utensílios e produtos de boa qualidade e em quantidade suficiente ao desempenho dos serviços contratados sem interrupções, bem como arcar com os custos de aquisição e manutenção dos mesmos;

12.22.10. A empresa Concessionária poderá disponibilizar preposto no local da prestação dos serviços para representá-lo na execução do contrato, permitindo adequação operacional do contrato, ensejando necessário inter-relacionamento sem subordinação entre empresa Concessionária e está Secretaria para:

I - como representante da empresa, atender prontamente todas as solicitações do gestor do contrato relacionadas à melhor execução e fiscalização do Contrato administrativo firmado entre as partes;

II - manter o funcionário uniformizado e identificado com crachá, o qual deverá conter foto recente, nome completo e da empresa prestadora, além da função desempenhada;

III - prover seus funcionários com equipamento de proteção individual (EPI) adequado à execução do serviço objeto do contrato, bem como fazer com que seus empregados os utilizem, sem exceções.

12.22.11. Responsabilizar-se por quaisquer ônus, despesas, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, de acidentes de trabalho, bem como, alimentação, transporte ou outro benefício de qualquer natureza, decorrentes da contratação dos serviços e com todos os encargos sociais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora;

12.22.12. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, para a contratação junto à Administração Pública, apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal;

12.22.13. Realizar, às suas expensas e na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência do contrato de trabalho de seus empregados, os exames de saúde exigidos (admissão, periódico, mudança de função e demissão), assim como os exigidos pela Autoridade Sanitária para manipuladores de alimentos, renovando e apresentando os respectivos comprovantes anualmente e/ou sempre que solicitado pela SSPDF;

12.22.14. Declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade da SSPDF, discriminados no Termo de Referência;

12.22.15. Orientar seus empregados para que se comportem sempre de forma cordial com os demais e se apresentem dentro dos padrões de eficiência e higiene compatíveis com o local de prestação dos serviços;

12.22.16. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa, panelas e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;

12.22.17. A Concessionária deverá submeter à aprovação da SSPDF amostras dos materiais a serem utilizados;

12.22.18. A Concessionária deverá permitir o acesso amplo e irrestrito do executor, a qualquer parte do estabelecimento e a qualquer horário durante todo o período de execução dos serviços;

12.22.19. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta e/ou em decorrência de auto de infração, o contrato de concessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a SSPDF, imediatamente, as demais providências cabíveis;

12.22.20. Atender prioritariamente aos funcionários da SSPDF, dispensando aos mesmos, tratamento eficiente e cortês;

12.22.21. Providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licença, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais;

12.22.22. Combater a presença de insetos e pragas urbanas no espaço ocupado;

12.22.23. Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais alimentos oferecidos e o cardápio da semana, devidamente aprovados pela SSPDF, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte;

12.22.24. A Concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito ou pix, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão, podendo estabelecer o menor valor;

12.22.25. Manter no ambiente da prestação dos serviços e nas áreas adjacentes as condições mínimas de limpeza e higiene exigida pelos órgãos de fiscalização competentes e pelas normas vigentes;

12.22.26. Manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos;

12.22.27. Não vender bebidas alcoólicas nas instalações da SSPDF;

12.22.28. Manter a estrutura física da alvenaria, pintura, piso, vidros, janelas, portas, tomadas, iluminação e bom estado de conservação durante toda a vigência do contrato; e

12.22.29. Entregar as dependências do restaurante e lanchonete, ao término do Contrato, nas mesmas condições que as recebeu.

13. Penalidades

13.1. A Concessionária e/ou contratada que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, ficam sujeitas às sanções estabelecidas nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como do Decreto Distrital nº 44.330/2023 e suas alterações subsequentes e do Edital e seus anexos.

13.1.1. A Concessionária será responsável pelas seguintes infrações:

13.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.3. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause dano à Administração ou ao funcionamento do serviço;

13.1.4. dar causar à inexecução total do contrato;

13.1.5. deixar de entregar a documentação exigida durante a execução do contrato;

13.1.6. apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

13.1.7. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicados aos responsáveis pelas infrações administrativas previstas no item 13.1.1. as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. na aplicação das sanção serão consideradas:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Administração ou aos usuários do serviço.

13.2.1.1. será aplicada a sanção de advertência exclusivamente pela infração que se enquadrar no item 13.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.1.2. a multa será aplicada em qualquer das infrações elencadas no item 13.1.1, limitado à 0,5% e 30% do valor do preço público de ocupação do imóvel devida mensalmente, observado o seguinte:

I - apresentar nota média geral inferior a 7 (sete) nos 6 (seis) quesitos do formulário de pesquisa de satisfação durante:

- a) dois dias seguidos, multa de 10% sobre o valor mensal da outorga;
- b) dois dias alternados, multa de 5% sobre o valor mensal da outorga;
- c) quatro dias seguidos, multa de 20% sobre o valor mensal da outorga.

II - deixar de observar a higiene necessária ao ambiente:

- a) no repositório de alimentos, multa de 2% sobre o valor mensal da outorga por cada infração constatada;
- b) no local de preparação dos alimentos, multa de 10 % sobre o valor mensal da outorga por cada infração constatada;

II - apresentar declaração ou documentação falsa, multa de 20% sobre o valor anual da outorga;

III - praticar ato fraudulento na execução do contrato, multa de 25% sobre o valor anual da outorga;

IV - praticar qualquer ato lesivo de que trata o item 13.1.7, multa de 30% sobre o valor anual da outorga.

13.2.1.3. a aplicação do impedimento de licitar ou contratar será aplicada pelas infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3.

13.2.1.4. a aplicação da declaração de inidoneidade ocorrerá quando a contratada praticar as infrações descritas nos itens 13.1.4, 13.1.5 e 13.1.7.

13.3. A sanção de declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e será aplicada pelo Secretário de Estado de Segurança Pública.

13.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

13.5. Na aplicação da sanção de multa a interessada poderá apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

13.6. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) servidores ou mais estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a concessionária para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação, apresentar defesa escrita e especificar provas que pretenda produzir.

13.6.1. Sendo deferido o pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, a concessionária poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação.

13.6.2. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

13.6.3. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da Administração, e será:

- a) interrompida pela instauração do processo de responsabilização;
- b) suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

14. Disposições finais

14.1. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1.1. A Concessionária receberá o espaço para exploração de suas atividades, devendo a empresa **iniciar suas atividades de fornecimento de refeições no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, contado a partir da data de disponibilização do espaço. O referido prazo **poderá ser alterado a critério exclusivo da Administração**, mediante justificativa e registro em documento próprio.

14.1.2. A Concessionária deverá observar que o início do pagamento do preço público mensal, se dará a partir da data de assinatura do contrato;

14.1.3. O licitante, ao participar desta licitação, apresentando proposta, é automaticamente considerado ciente das reais condições de conservação e funcionamento das instalações do restaurante e lanchonete e do pagamento mensal do preço público de concessão; e

14.1.4. Caso ocorra alguma situação não prevista neste termo todas as consequências de sua existência serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021 e 44.330/2023 e suas alterações posteriores e pelas normas pertinentes ao objeto deste termo.

14.1.5. Eventuais esclarecimentos a respeito das especificações dos objetos poderão ser solicitados na fase de pedidos de esclarecimentos, quando da abertura do certame.

15. Da vistoria

15.1. Locais de vistorias.

15.1.1. Os interessados poderão visitar os locais onde serão executados os serviços objetos deste termo de referência, para inteirar-se das condições; e

15.1.2. A vistoria deverá ser agendada pelo telefone, de 9h00 as 17h00, (61) 3441.8758, com o servidor Fabricio;

15.1.3. Os anexos, contém plantas arquitetônicas, de baixa, de hidráulica, de esgoto, de elétrica e fotografias, do local onde serão executados os serviços objetos deste termo de referência.

16. Dos Preços dos Lanches

16.1. Os lanches serão cobrados diretamente dos usuários, com base na tabela de preços aprovada pelo executor do Contrato designado pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal; e

16.2. A Concessionária manterá em lugares visíveis aos usuários, cópias da tabela de preços aprovada e cardápio da semana.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ADELMO JERONIMO SILVA

Integrante Requisitante



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 17:12:00.

FABRICIO SOARES SILVA

Integrante Técnico



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 16:04:52.

LINDOMAR DOS REIS PEREIRA

Integrante administrativo



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 16:12:50.



Vista da entrada principal



Vista lateral



Vista lateral



Vista interna da entrada



Vista do Salão Principal



Vista Inversa do Salão Principal

ANEXO

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE/LANCHONETE

1. Finalidade

A presente Pesquisa de Satisfação tem por finalidade aferir, de forma periódica, a percepção dos usuários quanto a qualidade dos serviços prestados pela concessionária/contratada no restaurante/lanchonete, de modo a subsidiar o acompanhamento da execução contratual, a identificação de oportunidades de melhoria e a adoção de providências corretivas, quando cabíveis.

2. Instruções de Preenchimento

O usuário deverá avaliar cada item abaixo, atribuindo nota conforme a seguinte escala: 1 - Péssimo; 2 - Ruim; 3 - Regular; 4 - Bom; 5 - Excelente. Ao final, poderá registrar sugestões, reclamações ou elogios em campo próprio.

3. Identificação da Avaliação

Data: ___/___/_____

Horário: _____

Tipo de refeição: () Café da manhã () Almoço () Lanche () Jantar

Local/Unidade: _____

4. Critérios de Avaliação

4.1. Ambiente, Limpeza e Organização

Item	1	2	3	4	5
Limpeza geral do ambiente	()	()	()	()	()
Higiene do espaço de alimentação	()	()	()	()	()
Organização do ambiente	()	()	()	()	()
Limpeza das mesas e cadeiras	()	()	()	()	()
Disposição e organização dos assentos	()	()	()	()	()
Conforto do ambiente	()	()	()	()	()

Item	1	2	3	4	5
Ventilação e temperatura do local	()	()	()	()	()
Iluminação do ambiente	()	()	()	()	()

4.2. Atendimento e Apresentação dos Funcionários

Item	1	2	3	4	5
Cordialidade no atendimento	()	()	()	()	()
Urbanidade e respeito no atendimento	()	()	()	()	()
Agilidade no atendimento	()	()	()	()	()
Clareza das informações prestadas	()	()	()	()	()
Organização da equipe durante o atendimento	()	()	()	()	()
Apresentação pessoal dos funcionários	()	()	()	()	()
Adequação e limpeza dos uniformes/vestimentas	()	()	()	()	()
Higiene pessoal aparente dos funcionários	()	()	()	()	()

4.3. Qualidade das Refeições e dos Produtos Ofertados

Item	1	2	3	4	5
Qualidade geral das refeições	()	()	()	()	()
Sabor dos alimentos	()	()	()	()	()
Temperatura dos alimentos	()	()	()	()	()

Item	1	2	3	4	5
servidos					
Variedade do cardápio	()	()	()	()	()
Aparência e apresentação dos alimentos	()	()	()	()	()
Quantidade das porções servidas	()	()	()	()	()
Reposição dos alimentos, quando aplicável	()	()	()	()	()
Qualidade nutricional/percepção de alimentação saudável	()	()	()	()	()
Diversidade de opções ofertadas	()	()	()	()	()

4.4. Utensílios, Equipamentos e Apoio ao Usuário

Item	1	2	3	4	5
Limpeza dos pratos, copos e bandejas	()	()	()	()	()
Limpeza da prataria/talheres	()	()	()	()	()
Estado de conservação dos utensílios	()	()	()	()	()
Disponibilidade de utensílios	()	()	()	()	()
Organização da área de distribuição/serviço	()	()	()	()	()
Facilidade de acesso aos itens de apoio (guardanapos, temperos etc.)	()	()	()	()	()

4.5. Avaliação Geral do Serviço

Item	1	2	3	4	5
Satisfação geral com o serviço prestado	()	()	()	()	()
Compatibilidade de entre preço e qualidade	()	()	()	()	()
Tempo de espera para atendimento	()	()	()	()	()
Organização das filas e fluxo de atendimento	()	()	()	()	()
Avaliação geral do restaurante/lanchonete	()	()	()	()	()

5. Perguntas Complementares

5.1. Com que frequência utiliza o restaurante/lanchonete?

() Diariamente () De 3 a 4 vezes por semana () De 1 a 2 vezes por semana () Esporadicamente

5.2. O serviço prestado atende as suas expectativas?

() Sim () Parcialmente () Não

5.3. Recomendaria o restaurante/lanchonete a outros usuários?

() Sim () Não () Parcialmente

6. Campo para Observações, Sugestões, Reclamações ou Elogios

7. Nota Geral Atribuída pelo Usuário

Nota final do serviço: _____ / 10

8. Diretrizes para Aplicação da Pesquisa

8.1. A pesquisa de satisfação deverá ser aplicada periodicamente aos usuários do restaurante/lanchonete, em meio físico ou eletrônico, conforme definido pela Administração.

8.2. Os formulários respondidos deverão ser consolidados em relatório gerencial, contendo, no mínimo, a média de avaliação por quesito, a nota média geral do período e o registro das principais observações apresentadas pelos usuários.

8.3. Os resultados da pesquisa poderão ser utilizados como instrumento de monitoramento da qualidade dos serviços, subsidiando a fiscalização contratual e a eventual adoção de medidas corretivas, preventivas ou sancionatórias, observado o contraditório e a ampla defesa.

8.4. A Administração poderá, a qualquer tempo, revisar os critérios de avaliação, incluir novos quesitos ou alterar a forma de aplicação da pesquisa, com vistas ao aperfeiçoamento do acompanhamento contratual.

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANCA PUBLICA

Estudo Técnico Preliminar 40/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 00050-00024417/2024-67

2. Objeto**2.1. Informações Gerais:**

2.1.1. O presente documento tem por objetivo realizar análise detalhada da demanda apresentada, identificando e consolidando os elementos essenciais que evidenciam o interesse público envolvido, a fim de subsidiar a definição da solução mais adequada ao problema a ser enfrentado. Confirmada a viabilidade da contratação, as informações aqui reunidas servirão de base para a elaboração dos artefatos instrutórios necessários, assegurando o atendimento eficiente, preciso e tempestivo às necessidades da Administração Pública.

2.1 A análise fundamenta-se no Documento de Formalização da Demanda – DFD (158225363), encaminhado pela área requisitante. Para o regular prosseguimento do estudo, foi formalizada a Equipe de Planejamento da Contratação (EPC) – Doc. (158975602), responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Distrital nº 44.330/2023 e demais normativos aplicáveis à contratação de serviços e à aquisição de bens, garantindo a observância dos princípios da legalidade, economicidade e eficiência.

3. Equipe de Planejamento da Contratação

3.1. A Equipe de Planejamento da Contratação (EPC) foi instituída por meio do Despacho –SSP/SEGI/SUAG/CLIC /DIPLAN/GEAP (158975602), com os seguintes integrantes:

I - **ADELMO JERÔNIMO SILVA**, Matrícula nº **1691693-X**, (Integrante Requisitante),

II - **FABRICIO SOARES SILVA**, Matrícula nº **1.685.760-7** (Integrante Técnico), ambos lotados na Coordenação de Engenharia e Arquitetura (COENG)

III - **LINDOMAR DOS REIS PEREIRA**, matrícula nº **1.682.859-3** (Integrante Administrativo), lotado na Coordenação de Planejamento, Licitação e Compras Diretas - CLIC.

4. Fundamentação Legal e Normativos

4.1. O presente Estudo Técnico Preliminar foi confeccionado em cumprimento aos preceitos legais que disciplinam as contratações públicas, atendendo às seguintes Legislações:

4.1.1. Lei Federal nº 14.133/2021 - Estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

4.1.2. Decreto Distrital nº 44.330/2023 - Regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal.

4.1.3. Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor.

4.1.4. Lei Distrital nº 4.770/2012 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal.

4.1.5. Decreto Distrital nº 40.079/2019 - Aprova o Regimento Interno da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal.

4.1.6. Portaria MJSP nº 685/2024, que regulamenta as áreas temáticas para uso eficiente dos recursos do Fundo Nacional de Segurança Pública, transferidos na forma do inciso I do art. 7º da Lei nº 13.756, de 12 de dezembro de 2018.

4.1.7 Portaria nº 119/2019, da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, que estabelece diretrizes para a gestão, acompanhamento e fiscalização da execução de contratos, convênios, acordos e instrumentos congêneres celebrados pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, e dá outras providências.

4.1.8. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.**

5. Descrição da necessidade

5.1. Motivação da Necessidade

5.1.1. A Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSPDF) demanda a seleção de empresa especializada para **implantação e operação de restaurante e lanchonete** em suas dependências, de modo a assegurar a oferta contínua e regular de **lanches e refeições** aos servidores, colaboradores e visitantes, com padrões adequados de qualidade, segurança alimentar e atendimento.

5.1.2. A necessidade decorre da conveniência administrativa de **ocupação racional, produtiva e socialmente útil de áreas públicas** disponíveis no **Edifício Sede da SSPDF**, situado no Setor de Administração Municipal – SAM, Bloco “I”, Brasília/DF, contemplando:

I - área total de **76,79 m²** destinada ao restaurante e lanchonete do Edifício Sede.

5.1.3. A solução pretendida ocorrerá por **concessão de uso de bem público**, possibilitando, simultaneamente, o aproveitamento eficiente da infraestrutura existente e a prestação de serviço essencial de apoio ao ambiente de trabalho, com impacto direto no **bem-estar**, na **funcionalidade institucional** e na **qualidade do atendimento** ao público que circula nas unidades.

5.1.4. Além disso, busca-se garantir que os produtos ofertados sejam **nutricionalmente equilibrados**, preparados e comercializados sob **rigorosos padrões higiênico-sanitários**, com **cardápios elaborados por profissional habilitado**, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, em conformidade com as exigências técnicas e legais aplicáveis, fortalecendo boas práticas alimentares e contribuindo para condições adequadas de permanência e jornada nas instalações.

5.1.5. A necessidade encontra-se formalmente lastreada, em especial, nos seguintes documentos: **Documento de Formalização de Demanda – DFD nº 1/2024 – SSP/SEGI/SUAG/COENG/DIEFO/GLEC (158225363)** e **Encerramento do Contrato nº 01/2020-SSPDF (40232333)**.

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Cooeng	Adelmo Jeronimo Silva

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

7.1. Necessidade Institucional

7.1.1. A contratação mostra-se essencial para viabilizar a implantação e a exploração de **restaurante e lanchonete** destinados a atender, prioritariamente, os servidores da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSP/DF), assegurando **acesso adequado a refeições e lanches** durante o intervalo intrajornada e ao longo do expediente, em condições compatíveis com as exigências de saúde, higiene e segurança alimentar.

7.1.2. Além do atendimento ao público interno, a disponibilização do restaurante e da lanchonete apresenta **relevância social e funcional**, por beneficiar também colaboradores, visitantes e trabalhadores da região, considerando a **escassez de estabelecimentos semelhantes nas proximidades**, o que reduz deslocamentos, otimiza tempo e contribui para a continuidade das atividades administrativas e operacionais.

7.1.3. Ressalta-se que a SSP/DF **não dispõe de estrutura operacional nem de recursos humanos** em seu quadro para executar diretamente serviços de alimentação, circunstância que torna necessária a **seleção de empresa especializada**, mediante procedimento licitatório, para garantir a prestação do serviço com qualidade, regularidade, eficiência e conformidade com as normas sanitárias e correlatas.

7.1.4. A exploração do serviço ocorrerá por **concessão onerosa de uso de bem público**, conforme condições e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) e nos instrumentos convocatórios, abrangendo o seguinte espaço:

7.1.4.1. **área total de 76,79 m²**, destinada ao restaurante e lanchonete do **Edifício Sede** da SSP/DF, ficando a **vigência da concessão vinculada à efetiva prestação** dos serviços de alimentação, nos padrões definidos pela Administração.

7.1.5. Para viabilizar a contratação, será realizada licitação com **critérios objetivos de seleção**, incluindo a definição do **menor preço por refeição para o restaurante e lanchonete**, concomitantemente à cessão do espaço público. Como contrapartida pela utilização da área, a concessionária arcará com **taxa mensal específica por unidade**, nos seguintes termos:

7.15.1. para a área do restaurante e lanchonete do **Edifício Sede (76,79 m²)**, **R\$ 1.313,11 (Um mil, trezentos e treze reais e onze centavos)**, valores estes **reajustáveis** conforme as diretrizes estabelecidas neste ETP e na regulamentação aplicável.

7.1.6. Os valores das taxas de concessão foram fixados em observância ao **teto previsto no Decreto Distrital nº 25.792/2005**, devendo ser preservada sua compatibilidade com o interesse público, a viabilidade econômico-operacional do serviço e a adequada remuneração pelo uso do bem.

7.1.7. O presente ETP tem por finalidade subsidiar a seleção de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação (refeições e lanches), por meio de concessão onerosa de espaço público, de forma a assegurar a **proposta mais vantajosa para a Administração**, em conformidade com os princípios e procedimentos previstos na **Lei nº 14.133/2021**, especialmente seus arts. **22 e 23**, bem como nos normativos distritais e orientações aplicáveis, incluindo a **Decisão Normativa nº 02/2012/TCDF**, a **Lei Complementar nº 435/2001** e os **Decretos Distritais nº 17.079/1995** e nº **25.792/2005**.

7.1.8. Registra-se, ainda, que a necessidade de contratação se relaciona ao **histórico de prestação do serviço** e à prevenção de descontinuidade, considerando o **encerramento do Contrato nº 01/2020-SSPDF**, de modo a

assegurar a recomposição da oferta de alimentação nas unidades, evitando impactos negativos à rotina institucional e ao bem-estar dos usuários.

7.1.9. A prestação dos serviços deverá observar, como requisito mínimo, o cumprimento da **legislação sanitária vigente** e das **boas práticas de manipulação e produção de alimentos**, abrangendo, entre outros aspectos: higiene e organização das instalações, controle integrado de pragas, rotinas de limpeza e desinfecção, armazenamento adequado, controle de temperaturas, rastreabilidade e procedimentos de segurança alimentar, sem prejuízo de outras exigências técnicas estabelecidas no instrumento convocatório.

7.1.10. Com vistas à qualidade nutricional e ao atendimento às exigências técnicas, os cardápios e a gestão alimentar deverão contar com **profissional habilitado**, quando aplicável, devidamente registrado no conselho competente, assegurando opções equilibradas e adequadas ao público atendido, inclusive com alternativas que contemplem restrições alimentares e boas práticas de promoção da saúde.

7.1.11. A disponibilidade do restaurante e da lanchonete nas dependências da SSP/DF contribui diretamente para a **eficiência administrativa**, na medida em que reduz deslocamentos externos durante o expediente, favorece a pontualidade no retorno do intervalo e **mitiga riscos operacionais** associados ao afastamento de servidores de suas atividades, especialmente em unidades com rotinas críticas, atendimento ao público e atividades que demandem prontidão.

7.1.12. O serviço deverá ter **público-alvo prioritário** definido, voltado aos servidores e colaboradores da SSP/DF, sem prejuízo do atendimento a visitantes e demais usuários autorizados, cabendo à Administração estabelecer, quando necessário, regras de acesso, fluxo, horários e demais condições operacionais, com vistas à segurança, à organização e ao interesse público.

7.1.13. Deverão ser previstos **padrões mínimos de funcionamento**, contemplando, no mínimo: horários de abertura compatíveis com a jornada institucional; capacidade e organização para atendimento em horários de pico; disponibilidade contínua de itens essenciais; divulgação clara e ostensiva de preços; formas de pagamento usuais; e condições adequadas de atendimento, de modo a assegurar regularidade e previsibilidade aos usuários.

7.1.14. A modelagem da concessão deverá preservar o **equilíbrio entre a remuneração pelo uso do espaço e a viabilidade econômico-operacional do serviço**, assegurando atratividade ao certame, concorrência efetiva e continuidade da prestação, evitando-se parâmetros que possam resultar em licitação deserta ou fracassada, sem ônus financeiro direto à Administração.

7.1.15. A execução do objeto estará sujeita à **fiscalização pela Administração**, com previsão de mecanismos de controle e acompanhamento, tais como checklist de conformidade sanitária, avaliação periódica da qualidade do atendimento, registro e tratamento de reclamações e, quando pertinente, pesquisa de satisfação, sem prejuízo da aplicação de **sanções administrativas** e demais consequências contratuais em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

7.1.16. Por fim, recomenda-se a inclusão de diretrizes de **sustentabilidade e responsabilidade ambiental**, com obrigações relacionadas à gestão de resíduos, redução de descartáveis, incentivo à coleta seletiva, destinação ambientalmente adequada de óleo de cozinha e resíduos orgânicos, bem como manutenção do espaço em condições adequadas de limpeza, segurança e conservação, em alinhamento às boas práticas de gestão pública.

8. Levantamento de Mercado

8.1. Justificativa do Levantamento de Mercado para a Contratação de Empresa para Exploração da Atividade de Restaurante e Lanchonete.

8.1.1. Com a finalidade de assegurar a oferta **contínua, acessível e de qualidade** de refeições e lanches aos servidores e demais frequentadores das unidades da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSP/DF), procedeu-se ao levantamento de mercado e à análise comparativa de alternativas de solução, considerando, especialmente, os critérios de **economicidade, viabilidade operacional, flexibilidade ao usuário,**

riscos administrativos, aderência ao interesse público e sustentabilidade da prestação. Para atendimento simultâneo às necessidades do **Edifício Sede** (restaurante e lanchonete), foram avaliadas as seguintes alternativas:

A) Contratação de empresa para fornecimento de refeições completas, mediante pagamento mensal pela Administração:

Nesta modalidade, a Administração contrataria empresa para disponibilizar refeições em bases diárias, assumindo pagamento mensal, incluindo custos de insumos, mão de obra e estrutura. Apesar de potencialmente garantir regularidade, esta alternativa impõe **ônus orçamentário direto e custos fixos** ao erário e exige **dimensionamento prévio de demanda**, com elevada probabilidade de **subutilização ou desperdício**, além de maior risco de **glosas, reequilíbrios econômico-financeiros e disputas sobre medição/qualidade**. Também tende a exigir **maior carga de gestão e fiscalização**, por envolver controle de quantitativos, aferição de consumo e validação de entregas, o que é menos aderente ao modelo pretendido para a unidade.

B) Contratação para fornecimento diário de marmitas (refeições prontas) aos servidores:

Esta hipótese prevê a contratação de fornecimento e entrega diária de marmitas. Embora seja alternativa de menor complexidade na implantação, revela-se **menos adequada** ao caso concreto, sobretudo por:

I - reduzir a **liberdade de escolha** do usuário;

II - limitar a adaptação a **restrições alimentares, intolerâncias e dietas específicas**;

III - elevar o risco de **baixa aceitação** e de desperdício; e

IV - ampliar dependência de logística de distribuição, controle de entrega e acondicionamento, especialmente quando se considera o atendimento em **espaço definido** (Edifício Sede), com fluxos e públicos potencialmente diferentes.

C) Concessão onerosa de uso de espaço público para instalação e operação de restaurante e lanchonete, mediante licitação (pregão eletrônico) com julgamento pelo menor preço da refeição (por quilo):

Esta alternativa prevê a seleção, por licitação, de empresa especializada para **instalar e operar**:

I - **restaurante e lanchonete no Edifício Sede**, em área total de **76,79 m²**. Nesse modelo, a empresa assume integralmente os **custos e riscos da operação** (equipamentos, insumos, pessoal, adequações, manutenção do espaço e rotinas sanitárias), sendo remunerada diretamente pelos usuários, conforme o preço ofertado no certame (ex.: por quilo), preservadas as exigências técnicas e de qualidade definidas pela Administração.

Como contrapartida pela utilização do espaços público, a exploração ocorrerá por **concessão onerosa**, mediante pagamento de **taxa mensal por área**, no seguinte valore:

- **Edifício Sede (76,79 m² – restaurante e lanchonete):R\$ 1.313,11 (Um mil, trezentos e treze reais e onze centavos)**, reajustável conforme as diretrizes estabelecidas no ETP e na regulamentação aplicável.
- Nesse modelo, a empresa assume integralmente os **custos e riscos da operação** (equipamentos, insumos, pessoal, adequações, manutenção do espaço e rotinas sanitárias), sendo remunerada diretamente pelos usuários. A administração, por sua vez, preserva a governança do serviço por meio de requisitos técnicos, sanitários e de funcionamento, bem como de fiscalização e aplicação de sanções em caso de descumprimento.

8.1.2. Comparativo entre as soluções avaliadas (síntese, no contexto do Edifício Sede)

• **Impacto orçamentário direto para a SSP/DF:**

- **A:** alto (pagamento mensal pelo órgão).
- **B:** médio/alto (pagamento por refeição/marmita + logística e controle).

- **C:** reduzido (sem desembolso direto para refeições; remuneração ocorre pelos usuários; há contrapartida financeira ao ente público via taxas).
- **Adequação ao consumo real e mitigação de desperdícios:**
 - **A:** baixa/média (estimativa de demanda; risco de sobras).
 - **B:** baixa (padronização e sobra; risco de baixa aceitação).
 - **C:** alta (usuário escolhe e paga apenas o que consome, ajustando a operação à demanda real da Unidade).
- **Flexibilidade/variedade e atendimento a restrições alimentares:**
 - **A:** média (dependente do contrato; tendência à padronização).
 - **B:** baixa (refeição pronta e padronizada).
 - **C:** alta (possibilita variedade, escolha individual e maior aderência a necessidades específicas).
- **Ônus administrativo e risco de controvérsias contratuais:**
 - **A:** alto (medição, glosas, reequilíbrios, controle de quantitativos).
 - **B:** médio/alto (controle de entregas e qualidade; logística).
 - **C:** menor (Administração fiscaliza padrões e obrigações, sem gerir arrecadação nem pagamento por consumo).
- **Sustentabilidade e continuidade do serviço na área que será cedida:**
 - **A/B:** dependem de orçamento e dimensionamento; risco de interrupção por insuficiência de recursos ou inadequação do modelo.
 - **C:** mais sustentável, pois a operação se mantém pela demanda efetiva e pela gestão do concessionário, com contrapartida ao poder público

8.1.3. Fundamentação da escolha da solução (modelo de concessão onerosa)

Diante do comparativo, conclui-se que a alternativa **C** é a mais aderente ao interesse público e ao contexto institucional da SSP/DF, por reunir, simultaneamente:

- I - **Economicidade**, ao evitar despesas diretas do órgão com refeições e reduzir custos fixos;
- II - **Melhor adequação à demanda real**, com menor risco de desperdício e maior eficiência no atendimento;
- III - **Maior liberdade de escolha e potencial de satisfação dos usuários**, com possibilidade de variedade e adaptação a restrições alimentares;
- IV - **Redução de encargos administrativos e de riscos contratuais**, uma vez que a Administração não realiza pagamento por consumo nem administra arrecadação, concentrando-se na fiscalização do cumprimento das obrigações; e
- V **Aproveitamento racional e produtivo do patrimônio público**, com exploração de uma área (Edifício Sede) mediante contrapartida financeira mensal à Administração, no seguinte valor:

- **Edifício Sede (76,79 m² – restaurante e lanchonete): R\$ 1.313,11 (Um mil, trezentos e treze reais e onze centavos).**

8.1.4. Conclusão

Assim, recomenda-se a adoção do modelo descrito na alternativa **C**, por se revelar a solução **mais viável, eficiente e vantajosa** para viabilizar a operação de restaurante e lanchonete no **Edifício Sede**, assegurando continuidade, qualidade, liberdade de escolha aos usuários e contrapartida financeira pela concessão onerosa dos espaços públicos.

9. Descrição da solução como um todo

9.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo subsidiar e fundamentar a seleção de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, compreendendo a **implantação, instalação, legalização e operação de restaurante e lanchonete** no pavimento térreo do **Edifício Sede** da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSP/DF).

9.1.1. A concessão abrangerá a seguinte área física, localizada no Setor de Administração Municipal – SAM, Bloco “I”, Brasília/DF:

- **Edifício Sede (restaurante e lanchonete):** área total de **76,79 m²**, conforme especificações, condições de funcionamento e requisitos técnicos detalhados neste estudo e, posteriormente, no instrumento convocatório e anexos (plantas, memorial descritivo e demais documentos técnicos).

9.2. LEGALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO COMERCIAL

9.2.1. A concessionária deverá providenciar, às suas expensas, a **regularização e legalização** da unidade a ser instalada como **estabelecimento comercial ou filial** integrante de sua estrutura organizacional, para fins fiscais e tributários, junto aos órgãos competentes, incluindo, no que couber, registro/inscrição cadastral, autorizações e licenças aplicáveis, e demais registros exigidos pelos entes **federal e distrital**, inclusive a emissão de documentos fiscais (notas fiscais) e a adoção dos procedimentos administrativos necessários ao regular funcionamento do empreendimento.

9.3. FREQUÊNCIA E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

9.3.1. O restaurante e lanchonete deverá funcionar ininterruptamente, no horário das 7h00 às 19h00, nos dias úteis de expediente normal, podendo ser alterado caso haja alguma mudança no horário da SSPDF.

9.3.2. A frequência diária estimada de pessoas que utilizam o restaurante é de:

- a) Café da manhã 100 pessoas;
- b) Almoço 200 pessoas;

sem prejuízo de variações decorrentes de sazonalidade, eventos institucionais e dinâmica de ocupação das unidades.

9.4. CONTROLE DAS REFEIÇÕES CONSUMIDAS

9.4.1. O controle e o registro das refeições e lanches fornecidos serão de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA**, a qual deverá adotar mecanismo formal de apuração do consumo (ex.: comanda física numerada, sistema eletrônico/PDV ou aplicativo), capaz de assegurar **rastreabilidade, transparência e controle interno**, contendo, no mínimo:

- I- identificação do usuário/atendimento (ou identificação equivalente, quando aplicável);
- II- data e horário do consumo;
- III- itens consumidos;

IV- quantidades;

V- valores unitários e totais;

VI- forma de pagamento, quando houver, e

VII- identificação do operador responsável pelo lançamento.

9.4.2. Os registros deverão ser **mantidos em arquivo físico e/ou digital**, com possibilidade de extração de relatórios e apresentação à Administração sempre que solicitado, observadas as normas aplicáveis, em especial os princípios da **legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência** (art. 37 da Constituição Federal) e o dever de observância às boas práticas de **governança e controles** previstos na **Lei nº 14.133/2021**. Quando houver tratamento de dados pessoais, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar medidas de segurança e confidencialidade, limitando-se ao mínimo necessário, em conformidade com a **Lei nº 13.709/2018 (LGPD)**.

9.5. PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

9.5.1. A concessionária realizará o controle de pagamento e o recebimento diretamente dos usuários, devendo disponibilizar meios adequados e usuais, tais como: Pix, dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e, quando aplicável, cartão refeição/alimentação.

9.5.2. Deverá ser assegurada a possibilidade de pagamento por cartão de crédito e débito **sem acréscimo** no valor cobrado ao consumidor.

9.5.3. As refeições e lanches deverão ser pagos exclusivamente nos caixas/terminais de atendimento, **sendo vedado que manipuladores de alimentos realizem simultaneamente a manipulação de dinheiro ou meios de pagamento, em observância às boas práticas sanitárias.**

9.5.4. A concessionária deverá manter retaguarda suficiente de troco e estrutura de atendimento compatível com os horários de maior fluxo, para garantir rapidez e eficiência no serviço.

9.6. PAGAMENTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DO RESTAURANTE

9.6.1. Considerando que a área em questão é classificada como área pública comercial com cobertura, fica estabelecido o preço público mínimo de **R\$ 0,57/m²** (cinquenta e sete centavos por metro quadrado) ao dia, nos termos do Decreto nº 25.792, de 02 de maio de 2005 (https://www.tc.df.gov.br/sinj/Norma/46663/exec_dec_25792_2005_rep.html), e corrigido pelo IPCA medido pelo IBGE no período entre **maio/2005 e dezembro/2025**, utilizando os cálculos disponíveis na “Calculadora do Cidadão” (<https://www3.bcb.gov.br/CALCIDADAO/publico/corrigirPorIndice.do?method=corrigirPorIndice>), conforme se segue:

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)	
Dados informados	
Data inicial	05/2005
Data final	12/2025
Valor nominal	R\$ 0,19 (REAL)
Dados calculados	
Índice de correção no período	3,00567940
Valor percentual correspondente	200,567940 %
Valor corrigido na data final	R\$ 0,57 (REAL)

9.7. Dessa forma, o valor da taxa mensal de R\$ 1.313,11 (Um mil, trezentos e treze reais e onze centavos) pela ocupação será o resultado da atualização do piso de R\$ 0,19 (dezenove centavos) previsto no Decreto nº 25.792 /2005, considerando a evolução dos índices do IPCA no período de 05/2005 a 12/2025. Assim, segue a planilha de cálculo do valor a ser pago pela ocupação do espaço reservado ao restaurante, localizado no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, com área total de 76,79 m², conforme a seguir.

Local do comércio estabelecido	U.N.	Diário x M²		Mensal x M²		Valor de 24 meses x M²	
		UN	x 76,79m²	UN	x 76,79m²	UN	x 76,79m²
SSPDF	M²	REAIS					
		R\$0,57	R\$43,77	R\$17,10	R\$1.313,11	R\$410,40	R\$ 31.514,64

9.7.1. Base de Cálculos:

Valor Diário Total: R\$ 0,57 x 76,79 m² = R\$ 43,11.

Valor Mensal Total: R\$ 43,11 x 76,79 m² = R\$ 1.313,11.

Valor Contratual (24 meses): R\$ 1.313,11 x 76,79 m² = R\$ 31.514,64.

Valores Unitários: São obtidos através da divisão do valor total de cada período pela área de 76,79 m².

9.8. A concessionária deverá ofertar o valor da taxa de ocupação acima estabelecida a ser recolhida mensalmente;

9.9. Será considerada vencedora, a licitante que ofertar menor **preço do quilograma da alimentação** (refeição) para o espaço do restaurante e lanchonete do edifício sede da SSPDF, desde que esteja ciente do pagamento **mensal** da taxa de ocupação acima estabelecida, para 24 (vinte e quatro) meses, sendo que o recolhimento aos cofres públicos do tesouro do Distrital Federal, ocorrerá mensalmente.

9.10. RATEIO DE ÁGUA, ENERGIA E ESGOTO (medição não individualizada)

9.10.1. Enquanto não houver individualização de medidores de água e energia elétrica, a concessionária arcará com os valores proporcionais ao uso desses serviços, apurados por critério de rateio com base no percentual de área ocupada, conforme demonstrativo a seguir, de modo a conferir previsibilidade aos licitantes e preservar a transparência na composição de custos.

9.11. Observação: Podemos ajustar esta redação, considerando que a **Lei nº 14.133/2021** permite a prorrogação do contrato por até **10 anos**. Nesse sentido, seria viável realizar o cálculo de forma anual, com renovações a cada ano.

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL		
Área Total do Edifício Sede.	5.113,39m²	100%
Área de restaurante e lanchonete.	76,79m²	1,5%
Percentual para cobrir distorções entre o consumo real e o cálculo através da área de ocupação (subtrair da SSP-DF e acrescer à Contratada).		98,5%
Percentuais a serem aplicados nos valores totais, mensais de energia elétrica, água e esgotos.		1,5%
	SSPDF: 98,5%	CONTRATADA: 1,5%

9.12. Para que as empresas interessadas no certame tenham noção exata das despesas que irão ter com o consumo de energia elétrica, água e esgotos, foi elaborada a tabela abaixo, a partir do consumo real de 6 (seis) meses, período de julho a dezembro de 2025:

	MESES					
	jul/25	ago/25	set/25	out/25	nov/25	dez/25
ÁGUA	13.650,06	18.036,22	16.587,50	16.386,38	10.551,58	8.378,62
ENERGIA	25.136,93	26.471,96	30.635,40	35.931,53	37.689,86	33.127,62
SOMA	38.786,99	44.508,18	47.222,90	52.317,91	48.241,44	41.506,24
SSP-DF	38.205,19	43.840,56	46.514,56	51.533,14	47.517,82	40.883,65

CONTRATADA 1,5%	581,80	667,62	708,34	784,77	723,62	622,59
------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

9.13. O valor da taxa de ocupação, de fornecimento de energia elétrica, água e de uso de esgoto será recolhido por meio do boleto distintos na forma de Documento de Arrecadação-DAR, a ser emitido pelo setor financeiro da SSPDF, via sistema SISLANCA, que deverá ser preenchido com o código (4090) – Alugueis/Outras Receitas Imobiliárias, em favor da Secretaria de Estado de Economia Federal-SEEC, impreterivelmente, até o décimo quinto dia do mês subsequente;

9.14. A Concessionária deverá realizar a **manutenção e a limpeza periódica da caixa de gordura**, com frequência mínima de **15 (quinze) dias, arcando com os custos** e providenciando o **transporte adequado dos rejeitos** para destinação em local devidamente autorizado, conforme a **legislação sanitária vigente**.

9.15. A Concessionária deverá arcar com a despesa instalação e/ou adaptação de sistema de abastecimento de gás, inclusive despesas para obter alvará de funcionamento junto ao corpo de bombeiros, responsabilizando-se pelas possíveis obras e modificações que necessitarem ser feitas no ambiente para o funcionamento em condições de segurança recomendada pelos órgãos competentes e normas vigentes. Deverá também manter controle de estoque de gás, visando evitar falta do produto e consequente paralisação do serviço, além de arcar com os custos dos gastos do produto.

9.16. A Concessionária pagará multa de 10% (dez por cento) do valor anual do contrato, por dia de paralisação do serviço contratado em caso de falta do produto por falha no controle de estoque de gás, pessoal ou quaisquer outras matérias primas.

9.18. UTILIZAÇÃO DA ÁREA DO RESTAURANTE PELA SSPDF

9.18.1. A critério da SSPDF, esta poderá utilizar a área do restaurante sempre que necessário, informando no prazo 72 (setenta e duas) horas de antecedência do evento.

9.18.2. A SSP, poderá estabelecer horários específicos para atender seus servidores no período compreendido da disponibilização das refeições (almoço), os quais serão identificados pelo Crachá (cartão de identificação) ou pelo Holerite e documento de identificação oficial ou sendo reservado local específico para os servidores da SSP.

9.18.3. A empresa vencedora do certame deverá assegurar, como medida estratégica de organização e qualidade no atendimento, a reserva de espaço específico ou a definição de horário diferenciado para o atendimento exclusivo aos servidores da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSP/DF). Tal providência visa garantir que esses profissionais tenham um período de almoço com maior conforto, agilidade e comodidade, considerando as particularidades de sua rotina de trabalho.

9.18.4. Além de otimizar o fluxo de atendimento, essa diferenciação contribui para a valorização dos servidores da SSP/DF, ao passo que promove melhores condições de bem-estar no ambiente institucional. Ressalta-se, ainda, que a adoção de horários ou espaços reservados torna-se especialmente relevante diante da presença de diversos órgãos públicos na região, o que naturalmente gera alta demanda nos estabelecimentos de alimentação. Assim, a medida assegura maior eficiência no serviço prestado e reforça o compromisso da Administração com a excelência na gestão dos seus recursos humanos

9.19 UTENSÍLIOS DO RESTAURANTE (PRATOS, BANDEJAS, TALHERES, TOALHAS, ETC.)

9.19.1. Para o início das atividades, a Contratada deverá **providenciar, instalar e manter todos os utensílios, equipamentos e itens de apoio** necessários ao pleno funcionamento do restaurante, **novos ou em perfeito estado de conservação**, de **primeira qualidade** e em **quantidade compatível com a demanda**, incluindo, no mínimo: **pratos, talheres, bandejas, travessas/recipientes de serviço, copos, xícaras e taças**; utensílios de preparo e cocção (**panelas, frigideiras, assadeiras, conchas, escumadeiras, espátulas, pegadores, facas e tábuas**); itens de mesa e reposição (**guardanapos, toalhas ou jogos americanos e porta-guardanapos**); e **galheteiros completos (saleiros, pimenteiros, paliteiros, azeite, vinagre e molhos/condimentos para saladas)**, além de outros materiais indispensáveis à adequada prestação do serviço;

9.19.2. A Contratada deverá **submeter previamente à SSPDF, para avaliação e aprovação, catálogo, ficha técnica e/ou especificações** dos itens e equipamentos a serem utilizados e, quando solicitado, **apresentar amostras físicas** em quantidade **mínima de três unidades por item**, para verificação de **qualidade, resistência, padronização visual e adequação sanitária**. Após aprovados, os itens deverão ser mantidos durante toda a vigência, com **reposição imediata** em caso de **desgaste, quebra, extravio ou perda de qualidade, sem ônus adicional** para a Administração.

9.19.3. Todos os **equipamentos** necessários ao preparo, porcionamento, conservação e fornecimento das refeições (tais como **balanças, eletrodomésticos, equipamentos de refrigeração, aquecimento e apoio operacional**, entre outros) deverão ser **fornecidos, instalados, operados e mantidos** pela Contratada, incluindo **manutenção preventiva e corretiva**, bem como a **substituição imediata** em caso de falha ou indisponibilidade, de modo a não comprometer a continuidade do serviço.

9.19.4. Os utensílios de uso contínuo (tais como **pratos, bandejas, talheres, toalhas/jogos americanos, saleiros, paliteiros, porta-guardanapos**, entre outros) deverão ser **substituídos pela Contratada** sempre que constatado **desgaste, avaria, deformação, trincas, manchas, perda de padronização** ou qualquer condição que comprometa a **higiene, a segurança** ou a **apresentação** do serviço.

9.19.5. A Contratada deverá fornecer, **às suas expensas, conjunto completo de uniformes** no início da execução contratual, **adequado à função desempenhada**, a todos os empregados envolvidos na prestação dos serviços, incluindo, quando aplicável, **calçados apropriados e EPIs**. Os uniformes deverão ser mantidos em **perfeito estado de limpeza e conservação**, com **substituição imediata** sempre que constatado **desgaste** ou inadequação.

9.20. APRESENTAÇÃO DE PESSOAL

9.20.1. Os empregados do restaurante/lanchonete deverão permanecer no local de trabalho devidamente uniformizados, com todos os acessórios de higiene e segurança (máscara, luvas, toucas, etc);

9.20.2. A empresa Concessionária deverá fornecer aos trabalhadores todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e uniformes completos, garantindo vestimentas de segurança adequadas em quantidade suficiente. O fornecimento deverá atender rigorosamente às normas e regulamentos de medicina e segurança do trabalho estabelecidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego, bem como a quaisquer exigências adicionais determinadas pelos sindicatos das categorias. Além disso, os EPIs e uniformes deverão ser entregues antes do início da execução dos serviços, devidamente higienizados e em conformidade com as boas práticas de manipulação, assegurando sua manutenção constante em condições adequadas de uso;

9.20.3. O uso de touca/rede é obrigatório a todos os funcionários envolvidos em qualquer processo das etapas de higienização, produção, armazenamento, distribuição e venda dos alimentos, inclusive os do sexo masculino, bem como aos visitantes que adentram no recinto de preparo de alimentos;

9.20.4. Os funcionários envolvidos na limpeza das instalações sanitárias deverão utilizar uniforme de coloração diferente do uniforme dos demais funcionários.

9.21. HIGIENIZAÇÃO DO RESTAURANTE

9.21.1. A licitante vencedora desta licitação se responsabilizará integralmente pela perfeita higienização (limpeza, desinfecção, aplicação de produtos para o extermínio de insetos), devendo a área permanecer integralmente limpa e higienizada;

9.21.2. Para evitar a proliferação de vetores e pragas urbanas (mosquitos, moscas, pernilongos, baratas, formigas, traças, roedores e insetos), além de adotar as medidas de higiene necessárias, a empresa compromete-se a realizar o controle químico periódico, seguindo, no mínimo, o período e a recomendação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), além do recomendado pela Autoridade Sanitária local;

9.21.3. Devem ser realizados procedimentos tanto de desinsetização quanto de desratização do ambiente, com frequência de 6 (seis) meses;

9.21.4. Não será permitido o uso de pratos de matéria plástica, salvo se for do tipo descartável, nem louças danificadas, observando, rigorosamente, a limpeza dos talheres e das louças, incluindo sua esterilização obrigatória sempre que forem utilizados;

9.21.5. Deverá, ainda, manter, às suas expensas, todo o ambiente rigorosamente limpo e organizado, assegurando o adequado acondicionamento e armazenamento dos alimentos, bem como a conservação de mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos em perfeito estado de uso, observados os mais elevados padrões de limpeza, higiene e sanitização, devendo proceder ao reparo e à repintura das paredes sempre que necessário;

9.21.6. Deverá utilizar produtos de limpeza e higienização apropriados à natureza dos serviços, tais como detergentes e saneantes com comprovada ação bactericida e fungicida, de modo a assegurar a completa sanitização dos ambientes, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como a adequada higiene das mãos dos colaboradores responsáveis pela manipulação de alimentos, observadas as normas sanitárias vigentes;

9.21.7. Deverá, ainda remover, diariamente, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades, para os containers que estará em local indicado pela Contratante;

9.21.8. Manter depósitos de mantimentos em condições adequadas de higiene e armazenamento;

9.21.8. A Concessionária providenciará, por sua conta e risco, a conservação dos lanches e os estoques de alimentos e de materiais necessários à sua atividade normal, preservando-os de qualquer contaminação;

9.21.9. A Contratada deverá disponibilizar aos consumidores, diariamente, no mínimo **50 (cinquenta)** formulários de pesquisa de satisfação, conforme modelo do **Anexo II** deste Termo de Referência, admitindo-se, alternativamente, a utilização de **aplicativo/sistema eletrônico** desenvolvido para essa finalidade;

9.21.10. A **nota média geral**, apurada a partir da média das avaliações atribuídas aos **6 (seis) quesitos** do formulário, **não poderá ser inferior a 7 (sete)**, sob pena de aplicação de **multa correspondente a 20% (vinte por cento) do valor do contrato**;

9.21.11. Caso a **nota média geral** apurada permaneça **inferior a 5 (cinco)** por período superior a **1 (uma) semana útil**, a Contratante poderá **rescindir o contrato**, observados o contraditório e a ampla defesa, e **convocar a licitante remanescente**, conforme a ordem de classificação.

10. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

10.1. A Contratada deverá ofertar, no mínimo, 200kg (duzentos quilogramas) de comida pronta para o consumo.

1.0.2 MEMORIAL DE CÁLCULO – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (PREVISÃO PARA 24 MESES)

1.0.2.1. OBJETO

Prestação de serviços de alimentação para os servidores da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal (SSP/DF), abrangendo almoço completo, café da manhã e lanches, com fornecimento diário mínimo de **200 kg** de comida pronta para consumo, atendendo a uma demanda aproximada de **500 servidores**.

1.0.2.2. QUANTIDADE ESTIMADA

- Número de servidores: **500**

- Quantidade mínima de alimentação pronta para consumo: **200 kg/dia**

Observação: a quantidade de 200 kg corresponde ao mínimo necessário para atender ao conjunto de servidores, considerando padrões de consumo médio.

1.0.2.3. VALOR UNITÁRIO

- Valor de referência por quilograma de comida pronta: **R\$ 56,75/kg**
- Base técnica: pesquisa de mercado e valores praticados em contratações públicas similares.

1.0.2.4. CÁLCULO DO VALOR TOTAL ESTIMADO (DIÁRIO, MENSAL E PARA 24 MESES)

Premissa de expediente normal: 22 dias/mês

Vigência considerada: 24 meses

a) Cálculo diário (mantido e conferido)

Valor diário = Quantidade (kg/dia) × Valor unitário (R\$/kg)

200 kg × R\$ 56,75/kg = R\$ 11.350,00/dia

b) Cálculo mensal (22 dias)

Quantidade mensal = 200 kg/dia × 22 dias = 4.400 kg/mês

Valor mensal = 4.400 kg × R\$ 56,75/kg = R\$ 249.700,00/mês

c) Cálculo total para 24 meses

Quantidade total (24 meses) = 4.400 kg/mês × 24 = 105.600 kg

Valor total (24 meses) = R\$ 249.700,00/mês × 24 = R\$ 5.992.800,00

1.0.2.5. JUSTIFICATIVA TÉCNICA

- **Quantidade de alimentos:** a quantidade de 200 kg foi definida com base na média mínima necessária para atender 500 servidores, garantindo refeições completas (almoço, café da manhã e lanches).
- **Valor do kg da refeição:** o preço de R\$ 56,75/kg reflete os valores praticados no mercado e em contratações anteriores da Administração Pública, atendendo aos princípios da economicidade e da razoabilidade.
- **Segurança alimentar e operacional:** a empresa contratada deve fornecer alimentação pronta para consumo, com padrão de qualidade compatível com a demanda da Secretaria, respeitando normas de higiene e segurança alimentar.

1.0.2.6. VALORES ESTIMADOS

- **Valor diário estimado: R\$ 11.350,00** (onze mil trezentos e cinquenta reais), considerando o fornecimento mínimo de **200 kg/dia**.
- **Valor mensal estimado (22 dias): R\$ 249.700,00** (duzentos e quarenta e nove mil e setecentos reais).
- **Valor total estimado para 24 meses: R\$ 5.992.800,00** (cinco milhões, novecentos e noventa e dois mil e oitocentos reais).
Planilha referencial: doc. (196435882).

10.3. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CARDÁPIO DIÁRIO DO RESTAURANTE

10.3.1. Todos os alimentos disponibilizados para consumo deverão possuir **identificação clara, legível e afixada em local visível e próximo** ao ponto de serviço. A identificação deverá conter, no mínimo, **o nome do alimento** e o respectivo valor nutricional **por porção**.

10.3.2. A elaboração do cardápio ficará a cargo exclusivamente do profissional Nutricionista da Contratada, devendo o mesmo observar, fiscalizar e manter a máxima higiene, utilizando produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade, com a composição genérica mínima de:

a) CAFÉ DA MANHÃ

Salgados diversos, Bolos confeitados, Tapioca, Cuscus, Pão de queijo, Misto quente, Misto quente com ovo, Queijo quente, Quente quente com ovo, Pão com ovo, Pão com manteiga, Sanduíches frios de pão integral, Sanduíche de carne de hambúrguer, Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada), Torta de frango, Salada de fruta, Suco de laranja, Suco de fruta (polpa congelada), Açaí na tigela, Vitamina de frutas, Leite puro - integral/desnatado, Leite (integral/desnatado) com café, Leite (integral/desnatado) com achocolatado, Café coado, Café Expresso e Chá quente, Chá gelado (300/350 ml), Suco em caixa (200/250 ml), Suco em caixa (1 litro), Suco em lata (269/335 ml), Refrigerante em lata (269/350 ml), Refrigerante (2 litros).

b) SALADAS

07 Espécies/pratos diferentes de legumes/folhosos, com os seguintes componentes mínimos: folhosos, tomate, dois vegetais do tipo B, salada a base de maionese, duas saladas variadas, com molhos elaborados. Os vegetais e hortaliças utilizadas no preparo das saladas deverão estar frescos, com as folhas íntegras, sem sinais de envelhecimento e livres de aparas. As saladas podem ser compostas por vegetais, frutas ou vegetais e frutas. Também podem ser simples ou elaboradas (contendo outros ingredientes como presunto, queijo, molhos etc.).

c) PRATO BÁSICO

Arroz (tipo 1), com as variações adequadas: branco, a grega, carreteiro, napolitano, com lentilhas, etc. Feijão (tipo 1), com as variações adequadas: simples, preparado com carnes, bacon, tropeiro, etc. Deverão ser oferecidos o arroz e pelo menos 2 (duas) opções de feijão diariamente, de acordo com o especificado a seguir:

ITENS	ESPECIFICAÇÃO
Arroz	- Arroz branco cozido, Tipo 1, polido, longo e fino de 1º qualidade (servir diariamente); - Arroz integral cozido (servir diariamente); - Arroz elaborado ou na forma de risotos, com carne, vegetais ou grãos etc. (servir duas vezes na semana).
Feijão	- Feijão simples (carioca ou roxo) diariamente - Feijão elaborado ou outras variedades de feijão (feijão tropeiro, tutu de feijão, feijão de corda, feijão preto, feijão branco, feijão verde etc). Diariamente e alternado.

Em todos os dias, **sem exceção**, deverá ser ofertada **ao menos uma opção de carne branca** como prato principal.

d) PRATO PRINCIPAL

03 opções de prato principal, composto de carne bovina, suína, aves, peixes – utilizando-se de cortes nobres, com produtos de primeira qualidade. Em todos os dias, sem exceções, deve ser oferecida pelo menos uma opção de carne branca como prato principal. As opções de carne branca devem variar alternadamente entre peixes e aves. Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, pescados, presuntos, queijos e mortadelas, dentre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF ou equivalente) e a identificação do

fornecedor. As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas. Os tipos de carne permitidos no preparo dos pratos principais devem ser, no mínimo, os especificados abaixo, não sendo aceitos cortes com qualidade inferior aos citados:

Proteína animal	TIPO DE CORTE
Aves	Coxa, sobrecoxa, peito ou filé.
Peixes	Filé ou posta, não devendo apresentar espinhas de tamanhos pequenos Podem ser usados peixes como filé de pescada amarela, filé de merluza, robalo, linguado, dourado, bacalhau, atum e assemelhados.
Bovina	Filé Mignon, Patinho, contra-filé, coxão-mole, lagarto, cupim, carne de sol.
Suína	Pernil, bisteca, costelinha e lombo, servidas alternadamente.

e) TEMPEROS

Todos os temperos e complementos como: molhos, azeites, pimenta, farinha, vinagre, mostarda, etc. deverão ficar à disposição dos usuários durante as refeições.

f) SOBREMESAS

As sobremesas deverão ser dispostas para escolha do usuário. No cardápio de sobremesas deverá conter pelo menos 01(uma) variedade de sobremesa dietética por dia.

Além das opções acima, deve haver opção de refrigerante, água e suco industrializado. Obrigatoriamente uma das opções deve estar disponível sem açúcar. A Contratada deve providenciar adoçante para ficar à disposição dos comensais;

Ao cardápio mínimo sugerido acima, poderão, durante a vigência do Contrato e da Concessão de Uso, ser acrescentados outros itens, ou substituídos os já indicados, mediante prévia autorização do executor do Contrato da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal;

A Contratada poderá apresentar planilhas de preços, com todos os insumos, impostos, encargos, e conseqüentemente o preço cotado em sua proposta sendo com todos os itens do cardápio, para uma possível análise de revisão de preços durante a execução da concessão onerosa de espaço público;

A Contratada deverá ofertar aos interessados para lanches aos preços praticados no mercado, no mínimo os seguintes alimentos: Bolos simples, Bolos confeitados, Tapioca, Cuscus, Pão de queijo, Misto quente, Misto quente com ovo, Queijo quente, Quente quente com ovo, Pão com ovo, Pão com manteiga, Sanduíches frios de pão integral, Sanduíche de carne de hambúrguer, Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango (com e sem salada), Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada), Torta de frango, Salada de fruta, Suco de laranja, Suco de fruta (polpa congelada), Açaí na tigela, Vitamina de frutas, Leite puro - integral/desnatado, Leite (integral/desnatado) com café, Leite (integral/desnatado) com achocolatado, Café coado, Café Expresso e Chá quente, Chá gelado (300/350 ml), Suco em caixa (200/250 ml), Suco em caixa (1 litro), Suco em lata (269/335 ml), Refrigerante em lata (269/350 ml), Refrigerante (2 litros);

O executor do Contrato efetuará pesquisa de preços dos produtos para assegurar que os preços encontram-se em conformidade com os praticados nas adjacências do Edifício sede da SSPDF.

11. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.992.800,00

11.1. DA PLANILHA DE ESTIMATIVA DE CUSTOS DOS SERVIÇOS

Planilha Estimativa de Preços (Resumida)								
ITEM	CAT SER	ESPECIFICAÇÃO	U. M	QT	VALOR UNIT. DE REFERÊNCIA	Media de valor por dia	VALOR MENSAL 22 dias	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA 24 Meses
1	15210	Seleção de empresa especializada no Fornecimento de almoço completo (200kg por dia), café da manhã e lanches. O valor para referência será baseado no peso de 1kg.	kg.	200	R\$56,75	R\$11.350,00	R\$249.700,00	R\$5.992.800,00
VALOR TOTAL ESTIMADO								R\$5.992.800,00
R\$5.992.800,00								

11.2. O valor de referência estimado para praticar o quilograma é de **R\$5.992.800,00 (cinco milhões, novecentos e noventa e dois mil e oitocentos reais)**, contido na planilha comparativa de preços constante nos autos, apurado mediante pesquisa de mercado e de preços praticados pela Administração, na seguinte classificação de despesas:

Item	Natureza/Elemento de Despesa	Valor
1	33.90.39	R\$5.992.800,00
TOTAL:		R\$ 5.992.800,00

11.3. O vencedor da licitação será aquele que oferecer o **MENOR PREÇO** por 01 (um) quilograma de alimentação (refeição);

11.4. Os preços contidos nas propostas devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de concessão de uso, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do presente termo;

11.5. Será desclassificada a proposta que contenha preços inexequíveis, que seja inferior ao custo de produção, acrescidos dos encargos legais, quando o licitante será convocado para demonstrar a exequibilidade do preço ofertado por meio de planilhas de custos, e, se não demonstrado, será desclassificada;

11.6. A licitante deverá apresentar relação dos gêneros alimentícios que serão ofertados aos frequentadores;

11.7. A presente relação de gêneros alimentícios, será acompanhado pelo executor do Contrato, que fara pesquisa de preços dos produtos para assegurar que os preços encontram-se em conformidade com os praticados nas adjacências do Edifício sede da SSPDF, podendo exigir a redução de preços, devidamente fundamentado.

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

12.1. Justificativa do não parcelamento do objeto

12.1.1. O presente Estudo Técnica Preliminar foi elaborado com **item único**, considerando que o objeto consiste na **concessão de uso onerosa de espaço público** para a exploração de atividade comercial destinada ao fornecimento de refeições aos frequentadores do estabelecimento. A estrutura do contrato foi planejada de modo a **assegurar a gestão eficiente, fiscalização efetiva dos preços praticados pela concessionária e garantia de atendimento à demanda da comunidade**, preservando o caráter social da atividade.

12.1.2. O objeto da licitação consiste na oferta do **menor preço por quilograma de refeição**, contemplando o restaurante e lanchonete, de forma integrada, garantindo a **unidade operacional do serviço**, que demanda infraestrutura comum, logística unificada de produção e distribuição de alimentos, controle sanitário e manutenção dos padrões de qualidade. O parcelamento em lotes poderia comprometer a **economia de escala, eficiência operacional e uniformidade do serviço**, além de aumentar custos administrativos e de fiscalização.

12.1.3. Ressalta-se que, embora exista viabilidade técnica de divisão em lotes, a separação do objeto em unidades autônomas não se mostra recomendável neste caso, considerando:

- **Unidade operacional compartilhada:** tanto a cozinha quanto a logística de fornecimento atendem a área (Edifício Sede), tornando o objeto funcionalmente indivisível;
- **Controle de qualidade e padrão uniforme:** o fornecimento deve seguir padrões sanitários, nutricionais e de atendimento compatíveis, que só podem ser garantidos com gestão única;
- **Economia de escala:** o valor global da concessão permite a manutenção de preços acessíveis aos frequentadores e a viabilidade econômica do empreendimento, o que poderia ser prejudicado caso o objeto fosse dividido em lotes.

12.1.4. O TCU se manifestou sobre o tema através da Súmula 247 - TCU/2007:

[...]

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade." (Grifamos).

12.1.5. Faz-se necessário destacar para o entendimento ajustado da Corte de Contas, onde ensina que "o ato convocatório há que estabelecer as regras para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, não se admitindo cláusulas desnecessárias ou inadequadas, que restrinjam o caráter competitivo do certame" (TCU – AC-0423-11/07 P). Por conseguinte, entende-se que a licitação por item é a recomendável.

12.1.6. Cumpre informar que o Parecer Jurídico nº 19/2020 - PGDF/PGCONS, referente ao Processo nº SEI 00050-00036482/2019-78, cujo interessado é a Secretaria de Estado de Segurança do Distrito Federal, analisou de forma criteriosa o assunto relativo à licitação pública para concessão de uso onerosa de espaço público para exploração de restaurante e lanchonete. O parecer foi favorável à aplicação da modalidade de Pregão Eletrônico, fundamentando-se em normas vigentes e em princípios de eficiência e economicidade. Essa decisão foi claramente demonstrada em sua cota de aprovação, reforçando a legitimidade e a transparência do processo licitatório, além de proporcionar segurança jurídica para a condução das etapas subsequentes.

12.1.7. Justificativa da restrição de participação de cooperativas, de empresas consorciadas, da subcontratação e de pessoas físicas não empresárias.

12.2. DA NÃO UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.2.1. Justificativa da não utilização do Sistema de Registro de preços.

12.2.2. A presente concessão onerosa de espaço público não será processada pelo Sistema de Registro de Preços, em razão do objeto não se enquadrar no disposto nos incisos I, II, III e IV, art. 190, do Decreto Distrital nº 44.330 /2023, por se tratar de concessão onerosa de espaço público, com área já definida para a exploração de atividade comercial (Restaurante), no fornecimento de alimentação, com quantidades previamente definidas neste Estudo Técnico Preliminar;

12.3. JUSTIFICATIVA DA RESTRIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS CONSORCIADAS, PESSOAS FÍSICAS NÃO EMPRESÁRIAS E DE SUBCONTRATAÇÃO

12.3.1. Não será permitida a participação de empresas consorciadas e a subcontratação, uma vez que não há complexidade para a execução dos serviços objeto do certame em tela, o qual se resume em exploração de espaço físico com fornecimento de alimentação, que justificaria a permissão de empresas participarem em consórcio ou a subcontratação de parcelas não relevantes do objeto, o que fundamenta tal impedimento visto que a amplitude do objeto almejado ou a diversidade de elementos que o compõem não evidenciam dificuldade de o objeto ser implementado por uma empresa para o item;

12.3.2. Tal vedação deve-se pelo fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.

12.3.3. Também não é possível a participação de pessoas físicas não empresárias neste certame, uma vez que não possuem os requisitos mínimos indispensáveis para a execução do serviço, não havendo como verificar a documentação de habilitação jurídica, fiscal e qualificação técnica, entre outras, por não possuírem tais documento.

12.4. JUSTIFICATIVA DA LICITAÇÃO SER EXCLUSIVA PARA ENTIDADES ESPECIAIS (MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE)

12.4.3 Na forma do art. 2º, inc. II, do Decreto Distrital nº 35.592/2011, considerando que o valor da contratação é abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil) Reais, a presente licitação será exclusiva para entidades preferenciais **(MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE);**

12.4.4. O tratamento favorecido e diferenciado não poderá ser aplicado em favor de entidade que, em decorrência do valor da licitação a que estiver concorrendo, venha a auferir faturamento que acarrete o seu desenquadramento da condição de microempresa.

12.5. JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DE PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.5.6. Em cumprimento ao disposto na **Lei Distrital nº 4.770/2012**, o presente certame observará a **obrigatoriedade de adoção de práticas de sustentabilidade ambiental**. As licitantes deverão atender às disposições da referida norma, incorporando, em suas atividades e no fornecimento/execução do objeto, **medidas que promovam a redução de impactos ambientais, a prevenção e o adequado gerenciamento de resíduos**, bem como o **uso racional dos recursos naturais**, quando aplicáveis.

Tais práticas incluem, entre outras:

- Utilização de materiais e insumos ambientalmente adequados;
- Adoção de medidas para redução do consumo de água e energia elétrica;
- Destinação correta e responsável dos resíduos sólidos;
- Implementação de ações que promovam a eficiência ambiental nas atividades operacionais.

12.5.7. O atendimento a esses critérios constitui **condição essencial para participação e execução contratual**, reforçando o compromisso desta Secretaria com a **sustentabilidade, eficiência administrativa e responsabilidade socioambiental**.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

13.1. Não foram identificadas contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade desta demanda.

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

14.1. Plano de contratações previstas para o anos e 2025, conforme Documento de Oficialização de Demanda SEI-GDF nº 158225363: CÓDIGO ID: 34865 OBJETIVOS ESPECÍFICOS Seleção de empresa especializada no fornecimento de serviços de alimentação, relativos à restaurante e lanchonete no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal, mediante concessão onerosa de espaço público com área total de 76,79m², localizada no Setor de Administração Municipal – SAM, Bloco “I”, Brasília, DF, conforme especificações e condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, objetivando oferecer lanches e refeições nutricionalmente balanceadas e de qualidade higiênico-sanitárias adequada com cardápios elaborados por um(a) responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas.

CÓDIGO	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
ID: 34865	Seleção de empresa especializada no Fornecedor de almoço completo (200kg por dia), café da manhã e lanches aos servidores, promovendo benefícios substanciais para a melhoria da qualidade de vida dos colaboradores, permitindo-lhes maior concentração em suas atividades ao reduzir o tempo gasto com deslocamentos. Adicionalmente, o ambiente do restaurante favorece a integração entre as equipas, o que resulta na criação de um ambiente de trabalho mais colaborativo e eficiente. Dessa forma, a estrutura contribui diretamente para o fortalecimento das relações interpessoais e o aprimoramento.

15. Benefícios a serem alcançados com a contratação

15.1. A implementação de um restaurante interno proporciona benefícios substanciais aos servidores, promovendo sua saúde, bem-estar e aumentando a produtividade. A oferta de refeições balanceadas contribui para a melhoria da qualidade de vida dos colaboradores, permitindo-lhes maior concentração em suas atividades ao reduzir o tempo gasto com deslocamentos. Adicionalmente, o ambiente do restaurante favorece a integração entre as equipas, o que resulta na criação de um ambiente de trabalho mais colaborativo e eficiente. Dessa forma, a estrutura contribui diretamente para o fortalecimento das relações interpessoais e o aprimoramento.

16. Providências a serem Adotadas

16.1. Das Providências

16.1.2. Considerando a futura contratação de empresa para exploração da atividade de restaurante e lanchonete, algumas providências preliminares devem ser observadas para assegurar a adequada transição entre contratos, bem como a correta instalação e funcionamento dos serviços.

a) Visita Técnica Obrigatória

A empresa interessada em explorar a atividade deverá realizar visita técnica ao local onde será prestado o serviço, com o objetivo de conhecer a estrutura disponível, compreender a dinâmica do ambiente de trabalho e levantar eventuais necessidades operacionais. Essa etapa é fundamental para garantir que a proposta apresentada esteja alinhada com a realidade física e funcional do espaço.

b) Acompanhamento da Desmobilização e Mobilização

Deverá ser observado o processo de desmobilização da empresa atualmente responsável pelos serviços, de modo a assegurar a retirada adequada de equipamentos, materiais e utensílios, bem como a liberação do espaço físico. Simultaneamente, a nova contratada deverá se organizar para iniciar sua mobilização, prevendo o tempo necessário para pequenos reparos e adequações no ambiente do restaurante, garantindo que o espaço esteja em plenas condições de uso no início da operação.

16.1.2. Tais providências são indispensáveis para assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência na prestação dos serviços de alimentação, dentro dos padrões esperados pela administração pública e pelos usuários.

17. Possíveis Impactos Ambientais

17.1. Em atenção à Lei distrital n.º 4770/2012 serão exigidos neste certame a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental;

17.2. Em relação ao Fabricante, ao Produtor ou ao Fornecedor, conforme art. 1º, inc. I, da Lei distrital n.º 4.770/2012; a Contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato;

17.3. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

17.4. A deposição e o tratamento adequado de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

17.5. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

17.6. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

17.7. A logística reversa;

17.8. Em relação ao Fornecedor, conforme art. 2º, inc. I, da Lei distrital n.º 4.770/2012; a Contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato;

17.9. A recepção dos bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração Pública;

17.10. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização;

17.11. Conforme art. 7º, incs. I a VIII, da Lei n.º 4.770/2012; a Contratação deverá fornecer bens que, no todo ou em parte; 17.12. Sejam constituídos por material reciclado, atóxico e biodegradável, na forma das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT;

17.13. Ofereçam menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

17.14. Não contenham substâncias perigosas acima dos padrões tecnicamente recomendados por organismos nacionais ou internacionais;

17.15. Estejam acondicionados em embalagem adequada, feita com a utilização de material reciclável, com o menor volume possível;

17.16. Funcionem com baixo consumo de energia ou de água;

17.17. Sejam potencialmente menos agressivos ao meio ambiente ou que, em sua produção, signifiquem economia no consumo de recursos naturais;

17.18. Possuam certificado emitido pelos órgãos ambientais;

17.19. Possuam certificação de procedência de produtos;

17.20. Todos os requisitos acima apresentados são meramente exemplificativos, devendo a contratada obedecer no que couber o rol acima descrito para os objetos.

18. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

18.1. Justificativa da Viabilidade

18.1. Com base em todos os estudos e análises desenvolvidos neste documento, a Equipe de Planejamento da Contratação declara, de forma expressa, que **é viável** a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, nos termos das justificativas aqui apresentadas, as quais demonstram a relevância e a necessidade do serviço para a Administração. Conclui-se, assim, que a solução proposta contribuirá para o adequado desempenho das atribuições institucionais desta Secretaria, assegurando melhores condições de apoio às atividades desenvolvidas.

19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ADELMO JERONIMO SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 14:21:34.

FABRICIO SOARES SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 14:26:24.

LINDOMAR DOS REIS PEREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 14:15:15.



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal
Coordenação de Planejamento, Licitação e Compras Diretas
Diretoria de Licitações e Compras Diretas

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM PÚBLICO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO

(SEM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA)

Processo Administrativo nº 00050-00024417/2024-67

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O DISTRITO FEDERAL, POR INTERMÉDIO DO (A) SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL, com sede no SAM - Conjunto "A" Bloco "A" Edifício Sede - Bairro Setor de Administração Municipal - CEP 70620-000 - DF, na cidade de Brasília/DF, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 33.158.099/0001-03, neste ato representado pelo..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DODF de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONCEDENTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na doravante designado CONCESSIONÁRIO, *neste ato representado(a) por* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa* **OU** *procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n.*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão onerosa de uso de espaço público destinado especificamente para a prestação dos serviços de alimentação relativos a restaurante e lanchonete no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal, previstos no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O presente Contrato de Concessão Onerosa de Uso de Bem Público terá vigência inicial de 02 (dois) anos, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos, até o limite total de 10 (dez) anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas aplicáveis.

2.2. A prorrogação de que trata o item 2.1 não é automática, dependerá de ato motivado da Administração (CONCEDENTE) e ficará condicionada, cumulativamente, a:

- I - estar formalmente demonstrado no processo o interesse público na continuidade da concessão;
- II - juntada de relatório de fiscalização/gestão, com evidências de que a exploração do espaço e a prestação aos usuários ocorreram regularmente, com observância dos padrões previstos no Edital, seus anexos e neste Contrato;
- III - adimplência da CONCESSIONÁRIA quanto ao preço público, ao ressarcimento de utilidades (quando aplicável) e às demais obrigações contratuais;
- IV - manifestação expressa da CONCESSIONÁRIA quanto ao interesse na prorrogação;
- V - comprovação de que a CONCESSIONÁRIA mantém as condições de habilitação e permanece apta a contratar com a Administração; e
- VI - inexistência de sanção que obste a contratação com o Poder Público, observado o alcance das penalidades aplicadas

2.3. A CONCESSIONÁRIA não possui direito subjetivo à prorrogação.

2.4. A prorrogação será formalizada mediante termo aditivo, celebrado antes do término da vigência em curso.

2.5. Nas eventuais prorrogações, a Administração poderá revisar obrigações e parâmetros operacionais previstos no Edital e anexos, quando necessário e devidamente motivado, para assegurar a adequação do ajuste ao interesse público e a observância das condições originalmente estabelecidas, preservado o equilíbrio do instrumento, quando aplicável.

2.6. O Contrato não poderá ser prorrogado quando a CONCESSIONÁRIA estiver penalizada com as sanções de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos da Lei nº 14.133/2021, observadas a vigência e a abrangência da sanção aplicada.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (ART. 92, IV, VII E XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução dos serviços de fornecimento de refeições e demais observações constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder, transferir ou subrogar a execução dos serviços objeto deste contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (ART. 92, V)

5.1. O valor do contrato perfaz os seguintes itens:

5.1.1. Preço Público de Ocupação do imóvel mensal de R\$ 1.313,11 (um mil trezentos e treze reais e onze centavos) a ser repassado até o décimo quinto dia de cada mês pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE, nos termos deste Contrato;

5.1.2. A CONCESSIONÁRIA adotará por quilo da refeição o valor de R\$ xxx,xxx (xxxxx) a ser

pago pelos usuários à CONCESSIONÁRIA conforme meios de pagamentos adotados.

5.2. Todos os custos, despesas, encargos e tributos incidentes sobre a operação e execução do objeto, incluindo despesas diretas e indiretas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, seguros e demais itens necessários ao cumprimento integral das obrigações, constituem ônus exclusivo da CONCESSIONÁRIA, não gerando qualquer obrigação de pagamento pela CONCEDENTE, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas no Edital e neste Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (ART. 92, V E VI)

6.1. O recebimento do pagamento das refeições será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser disponibilizado os meios adequados e usuais, tais como: PIX, dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e, quando aplicável, cartão refeição/alimentação.

6.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA o recolhimento por meio de boletos distintos na forma de Documento de Arrecadação - DAR, emitido pelo setor financeiro da SSPDF, o valores correspondentes ao preço público de ocupação e ao fornecimento de energia elétrica, água e esgoto.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (ART. 92, V)

7.1. O valor do Kg da refeição poderá ser reajustado no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ___/___/___ (DD/MM/AAAA).

7.1.1. Será adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/Alimentos, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, exclusivamente àquele que se refere à Brasília - DF.

7.1.2. No caso da não divulgação ou indisponibilidade do IPCA/Alimentos será adotado o IPCA - Geral.

7.2. Será adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA para o valor do preço público de ocupação do bem imóvel, no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ___/___/___ (DD/MM/AAAA), observado possíveis alterações posteriores nos valores do Decreto n.º 25.792, de 02 de maio de 2005.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE (ART. 92, X, XI E XIV)

8.1. São obrigações do CONCEDENTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONCESSIONÁRIO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços prestados, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

8.1.3. Efetuar a emissão dos Documentos de Arrecadação - DAR referentes ao preço público de ocupação e ao fornecimento de energia elétrica, água e esgoto, e demais serviços colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA;

8.1.4. Averiguar no mínimo trimestralmente a regularidade fiscal, social e trabalhista da CONCESSIONÁRIA;

8.1.5. Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA à área objeto deste Contrato;

8.1.6. Fiscalizar o atendimento das regras de higiene e conservação dos alimentos;

8.1.7. Aplicar as penalidades cabíveis previstas neste Contrato;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.9. A Administração terá o prazo de XXXXXX, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro

feitos pelo CONCESSIONÁRIO no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

9.1. O CONCESSIONÁRIO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Manter preposto aceito pela CONCEDENTE no local da prestação dos serviços para representá-lo na execução deste Contrato;

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

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

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

9.1.4. Reparar, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, possíveis incorreções na prestação dos serviços;

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

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

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

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

9.1.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços vinculados a este Contrato;

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

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

9.1.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo o ambiente da prestação dos serviços e nas áreas adjacentes as condições mínimas de limpeza e higiene exigida pelos órgãos de fiscalização competentes e pelas normas vigentes;

- 9.1.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.15. Executar fielmente o Contrato, em conformidade com as Cláusulas avençadas e normas estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da SSPDF e atender às especificações técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e outras não citadas que complementem os assuntos tratados por estas ou que venham a ser implementadas durante a vigência do Contrato;
- 9.1.16. Contratar profissional graduado na área de Nutrição e com registro no Conselho Regional de Nutrição para ser o responsável técnico do estabelecimento;
- 9.1.16.1. O Nutricionista da CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer cardápios, rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados ao longo da execução do Contrato;
- 9.1.16.2. Nas hipóteses de contratação de um novo responsável técnico por motivo de demissão ou licenças, a CONCESSIONÁRIA terá um prazo máximo de 21 (vinte e um) dias corridos para providenciar a substituição, sob pena de recebimento de sanções cabíveis por parte da CONCEDENTE;
- 9.1.17. Apresentar seus empregados com pontualidade, de acordo com os horários fixados pela SSPDF, para fins de execução dos serviços assumidos;
- 9.1.18. Manter os empregados, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências da SSPDF, devidamente uniformizados e identificados mediante uso permanente de crachá, a ser fornecido pela CONCEDENTE;
- 9.1.19. Substituir, imediatamente, qualquer empregado cuja conduta seja considerada, pela SSPDF, inconveniente para o desempenho das atividades;
- 9.1.20. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela SSPDF, apontadas por meio do gestor do contrato designado quanto aos serviços assumidos pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à composição do cardápio;
- 9.1.21. Providenciar materiais, utensílios e produtos de boa qualidade e em quantidade suficiente ao desempenho dos serviços sem interrupções, bem como arcar com os custos de aquisição e manutenção;
- 9.1.22. Declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade da SSPDF, discriminados no Termo de Referência;
- 9.1.23. Orientar seus empregados para que se comportem sempre de forma cordial com os demais e se apresentem dentro dos padrões de eficiência e higiene compatíveis com o local de prestação dos serviços;
- 9.1.24. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa, panelas e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;
- 9.1.24.1. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter à aprovação da SSPDF amostras dos materiais a serem utilizados.
- 9.1.25. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir o acesso amplo e irrestrito do executor, a qualquer parte do estabelecimento e a qualquer horário durante todo o período de execução dos serviços;
- 9.1.26. Atender prioritariamente aos funcionários da SSPDF, dispensando aos mesmos, tratamento eficiente e cortês;
- 9.1.27. Providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licença, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais;
- 9.1.28. Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais alimentos oferecidos e o cardápio da semana, devidamente aprovados pela SSPDF, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte, observado, quanto aos preços do café da manhã e lanches, o procedimento de aferição e conformidade previsto nos itens 9.1.27.1 a 9.1.27.4.

- 9.1.28.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os preços dos itens de café da manhã e lanches compatíveis com os preços de mercado, em conformidade com os preços praticados nas adjacências do local da concessão.
- 9.1.28.2. Para fins de aferição, a fiscalização/gestão realizará pesquisa comparativa de preços nas adjacências do local da concessão, com, no mínimo, 03 (três) referências de estabelecimentos congêneres, registrando evidências (cardápios/prints/fotos/links) e juntando aos autos.
- 9.1.28.3. A pesquisa será realizada na implantação da operação e, posteriormente, periodicamente, a critério da fiscalização/gestão, e sempre que houver reclamações ou indícios de desconformidade.
- 9.1.28.4. Considerar-se-á desconforme o preço que, após a pesquisa comparativa de preços nas adjacências do local da concessão, evidencie incompatibilidade com os preços praticados no entorno. Constatada a desconformidade, a CONCESSIONÁRIA será notificada para adequação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, podendo a fiscalização/gestão, devidamente fundamentada, exigir a redução dos preços, sob pena de caracterização de inadimplemento e aplicação das sanções contratuais.
- 9.1.29. Disponibilizar aos usuários a possibilidade de pagamento com cartão de crédito, cartão de débito ou PIX, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão, podendo estabelecer o menor valor;
- 9.1.30. Manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos;
- 9.1.31. Não vender bebidas alcoólicas nas instalações da SSPDF;
- 9.1.32. Manter a estrutura física da alvenaria, pintura, piso, vidros, janelas, portas, tomadas, iluminação e bom estado de conservação durante toda a vigência do contrato; e
- 9.1.33. Entregar as dependências do restaurante e lanchonete, ao término do Contrato, nas mesmas condições que as recebeu.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONCESSIONÁRIA.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever da CONCESSIONÁRIA eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever da CONCESSIONÁRIA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. A CONCESSIONÁRIA deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. O CONCEDENTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONCESSIONÁRIA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar, no prazo fixado pelo CONCEDENTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD

10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([ART. 92, XII](#))

11.1. A CONCESSIONÁRIA prestará garantia de execução, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado do preço público devido na vigência inicial do ajuste, conforme definido no Edital e neste Contrato.

11.2. A CONCESSIONÁRIA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONCEDENTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação da garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou seguro-garantia, observadas as condições desta cláusula.

11.2.1. O não atendimento ao prazo previsto no item 11.2 para apresentação do comprovante de prestação da garantia de execução será considerado inadimplemento contratual grave, facultando ao CONCEDENTE, mediante prévia notificação, a rescisão do contrato, com aplicação das sanções cabíveis previstas na Cláusula Décima Segunda e no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da convocação da licitante remanescente, quando for o caso.

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

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

11.5. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.

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

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

11.7.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.7.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e

11.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber.

11.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.7, observada a legislação que rege a matéria

11.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONCEDENTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

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

11.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de (.....) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.14. A CONCESSIONÁRIA executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.14.1. O emitente da garantia ofertada pela CONCESSIONÁRIA deverá ser notificado pelo CONCEDENTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

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

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

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

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

11.18. A CONCESSIONÁRIA autoriza o CONCEDENTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([ART. 92, XIV](#))

12.1. A Concessionária será responsável pelas seguintes infrações:

12.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause dano à Administração ou ao funcionamento do serviço;

12.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida durante a execução do contrato;

12.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicados aos responsáveis pelas infrações administrativas previstas no item 12.1 as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão consideradas:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração ou aos usuários do serviço.

12.3.1. Será aplicada a sanção de advertência exclusivamente pela infração que se enquadrar no item 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.3.2. A multa será aplicada em qualquer das infrações elencadas no item 12.1, limitado à 0,5% (meio por cento) e 30% (trinta por cento) do valor do preço público de ocupação do imóvel, devida mensalmente, observado o seguinte:

I - apresentar nota média geral inferior a 7 (sete) nos 6 (seis) quesitos do formulário de pesquisa de satisfação durante:

- a) dois dias seguidos, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do preço público de ocupação;
- b) dois dias alternados, multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do preço público de ocupação;
- c) quatro dias seguidos, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor mensal do preço público de ocupação.

II - deixar de observar a higiene necessária ao ambiente:

- a) no repositório de alimentos, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do preço público de ocupação, por cada infração constatada;
- b) no local de preparação dos alimentos, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do preço público de ocupação, por cada infração constatada;

III - apresentar declaração ou documentação falsa, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor anual do preço público de ocupação;

IV - praticar ato fraudulento na execução do contrato, multa de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor anual do preço público de ocupação;

V - praticar qualquer ato lesivo de que trata o item 12.1.7, multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor anual do preço público de ocupação.

12.3.2.1. A aplicação do impedimento de licitar ou contratar será aplicada pelas infrações previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4.

12.3.2.2. A aplicação da declaração de inidoneidade ocorrerá quando a CONCESSIONÁRIA praticar as infrações descritas nos itens 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7.

12.4. A sanção de declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e será aplicada pelo Secretário de Estado de Segurança Pública.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa a interessada poderá apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

12.7. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) servidores ou mais estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a concessionária para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação, apresentar defesa escrita e especificar provas que pretenda produzir.

12.7.1. Sendo deferido o pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas

indispensáveis pela comissão, a concessionária poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação.

12.7.2. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

12.7.3. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da Administração, e será:

- a) interrompida pela instauração do processo de responsabilização;
- b) suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([ART. 92, XIX](#))

13.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([ART. 92, III](#))

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica da CONCEDENTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONCEDENTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO ([ART. 92, §1º](#))

17.1. Fica eleito o Foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONCEDENTE

Representante legal do CONCESSIONÁRIO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SAM CONJUNTO A BLOCO A - EDIFÍCIO SEDE - Bairro ASA NORTE - CEP 70620000 - DF
Telefone(s):
Sítio - www.ssp.df.gov.br

00050-00000861/2026-59

Doc. SEI/GDF 193141306

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL

Coordenação de Planejamento, Licitação e Compras Diretas

Serviço de Licitações

Declaração - SSP/SEGI/SUAG/CLIC/SLIC

ANEXO III**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, sediada no endereço _____, telefone n.º _____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como RESPONSABILIZA-SE pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º/04/2021, adotado no âmbito do DF, através do Decreto nº 44.330, de 16/03/2023. Compromete-se, ainda, quando solicitado pelo(a) pregoeiro(a), a efetuar o encaminhamento da presente Declaração/Termo, devidamente assinado, à Coordenação de Planejamento, Licitações e Compras Diretas, no prazo de 03 (três) dias úteis, juntamente com a documentação necessária, no endereço: SAM, conjunto A, Edifício sede da SSPDF, 2º andar, CLIC, Asa Norte, Brasília-DF, CEP 70.620- 000, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo Certame.

Local, ____ de _____ de ____.

Representante Legal

Observações: Preencher, preferencialmente, em papel timbrado da empresa.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SAM - Conjunto "A" Bloco "A" Edifício Sede - Bairro ASA NORTE - CEP 70620-000 -



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL

Coordenação de Planejamento, Licitação e Compras Diretas

Serviço de Licitações

Declaração - SSP/SEGI/SUAG/CLIC/SLIC

ANEXO IV

DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO Nº 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, sediada no endereço _____, telefone n.º _____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA que não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021, e no art. 1º do Decreto nº 39.860 de 2019. Essa declaração é a expressão da verdade, sob as penas da lei.

Brasília, de..... de..... .

Representante Legal

Observações: Preencher, preferencialmente, em papel timbrado da empresa.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SAM - Conjunto "A" Bloco "A" Edifício Sede - Bairro Setor de Administração Municipal - CEP 70620-000 - DF