



## 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

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO SOBRE IMÓVEL DO DISTRITO FEDERAL nº 01/2020 - SSPDF, nos Termos do Padrão nº 19/2002, instituído pelo Decreto/DF nº 23.287/2002.**

**Processo SEI-GDF nº 00050-00036482/2019-78**

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - Das Partes

O DISTRITO FEDERAL, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas da Receita Federal sob o nº **00.394.718/0001-00**, representado por **ANDERSON GUSTAVO TORRES**, brasileiro, portador da Cédula de Identidade nº **1445387 - SSP/DF**, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas da Receita Federal sob o nº **782.914.021-91**, na qualidade de Secretário de Estado da Segurança Pública do Distrito Federal, com delegação de competência prevista nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, na condição de Concedente, e a empresa **RM RESTAURANTE E LANCHONETE EIRELI - ME**, sediada à SCIA Quadra 15, Conjunto 10, Lote 14, Guará - DF, CEP: 71.266-105, Telefones: (61) 98125-1991 e 99555-7787, E-mail: dgcavalcante@gmail.com, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas da Receita Federal sob o nº **22.414.980/0001-01**, Inscrição Estadual nº: 0772067800183, doravante denominada Concessionária, representada por **DIEGO CAVALCANTE GOMES**, portador da Cédula de Identidade nº **2.369.245 SSP/DF**, inscrita no Cadastro de Pessoas Físicas da Receita Federal sob o nº **005.863.791-50**, resolvem firmar o presente Contrato de Concessão de acordo com as cláusulas a seguir:

#### CLÁUSULA SEGUNDA - Do Procedimento

A presente Concessão obedece aos termos do Edital de Licitação do Pregão Eletrônico nº 45/2019 ([34987295](#)), da Proposta de Preços da Concessionária ([36209659](#)), Termos de Homologação e adjudicação ([36245303](#) - [36210112](#)), Despacho - SSP/SUAG/CLIC/SLIC ([36289504](#)), Lei nº 10.520/2002; Decreto federal nº 10.024/2019; Lei Complementar nº 123/2006; Leis distritais nº 4.611/2011; nº 5.525/2015; nº 6.112/2018; nº 6.308/2019 e nº 4.770/2012, alterada pelas Leis nºs 5.687/2016 e nº 6.005/2017; Decretos Distritais nº 23.287/2002; nº 23.460/2002; nº 25.966/2005 (art. 7º); nº 26.851/2006 e alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831/2014 e nº 36.974/2015); nº 32.598/2010; nº 33.608/2012; nº 36.220/2014; nº 35.592/2014; nº 36.520/2015; nº 38.934/2018; nº 39.453/2018; nº 39.860/2019; nº 40.205/2019, Portaria nº 514/2018-SEPLAG, Portaria nº 356/2019-CGDF e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - Do Objeto

3.1 Este Termo de Concessão de Uso sobre Imóvel do Distrito Federal tem por objeto Concessão de uso onerosa de espaço público com área total de 76,79m², localizada no Setor de Administração Municipal - SAM, Bloco "A", Brasília/DF, 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 especificações e condições estabelecidas no Edital de Licitação do Pregão Eletrônico nº 45/2019 ([34987295](#)) e Proposta de Preços da Concessionária ([36209659](#)), que passam a integrar o presente Termo independente de transcrição.

3.2 O fornecimento dos serviços de alimentação, que trata o subitem 3.1, será oferecido a um custo de **R\$ 21,53 (vinte e um reais e cinquenta e três centavos) por quilograma (kg) para as refeições** oferecidas restaurante e lanchonete no pavimento térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal.

#### CLÁUSULA QUARTA - Da Destinação

O espaço público com área total de 76,79m², situado no térreo do Edifício Sede da da Secretaria de Estado de Segurança de Pública do Distrito Federal, segundo Edital de Licitação do Pregão Eletrônico nº 45/2019 ([34987295](#)), destina-se, exclusivamente, ao funcionamento de restaurante e lanchonete e sua utilização deve ser feita em estrita obediência às respectivas normas urbanísticas.

#### CLÁUSULA QUINTA - Do Valor

5.1 Considerando que a área em questão é classificada como área pública comercial com cobertura, fica estabelecido o preço público mínimo de **R\$ 0,28/m²** (vinte e oito centavos por metro quadrado) ao dia, nos termos do Decreto nº 25.792, de 02 de maio de 2005, e corrigido pelo IPCA medido pelo IBGE no período entre **maio/2005 e junho/2019**, utilizando os cálculos disponíveis na "Calculadora do Cidadão". Assim, a planilha de cálculo do valor a ser pago pela ocupação do espaço reservado restaurante, no Térreo do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, com 76,79 m², conforme a seguir.

Local do comércio estabelecido	U.M.	Diário		Mensal		Anual	
SSP	M²	UN	x 76,79m²	UN	x 76,79m²	UN	x 76,79m²
		REAIS					
		R\$ 0,28	<b>R\$ 21,50</b>	R\$ 8,40	<b>R\$ 645,04</b>	R\$ 100,80	<b>R\$ 7.740,43</b>

5.2 Conforme quadro acima, contendo o detalhamento dos preços, o valor global mínimo da Concessão para 60 (sessenta) meses é de **R\$ 38.702,15 (trinta e oito mil setecentos e dois reais e quinze centavos)**;

5.3 A Concessionária deverá providenciar e arcar com os custos de individualização dos medidores de energia e fornecimento de água às instalações que serão utilizadas, tendo o prazo de 3 (meses) após iniciar as suas atividades para efetivar individualização dos medidores;

5.4 No caso de não conseguir individualização junto à CAESB, a Concessionária deverá instalar, às suas custas, um hidrômetro interno no ramal de entrada de água, visando medir a quantidade de metros cúbicos de água utilizada mensalmente, sendo que será cobrado mensalmente da Concessionária o mesmo valor do metro cúbico de água pago pela SSPDF à CAESB;

5.5 Também será cobrada da Concessionária taxa mensal referente ao uso de esgoto, de acordo com a norma que a CAESB pratica, ou seja, o dobro do valor da água, e será atualizada monetariamente em 5% (cinco por cento) no caso de atraso no seu recolhimento;

5.6 O objetivo de tal ação é produzir na Concessionária e todos os seus servidores, uma consciência de economicidade de recursos hídricos, elétricos e ambientais, uma vez que sem a individualização das medições a Concessionária não pagaria individualmente pelos recursos;

5.7 Enquanto não consegue individualizar os medidores de água e energia, a Concessionária pagará pelo uso desses bens, o valor proporcional às taxas pagas pelo Edifício Sede, proporcionais ao percentual de área ocupada pelo restaurante em relação ao total de área do Edifício, totalizando 1,5 % (um virgula cinco por cento).

5.8 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 SSPF, 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;

5.9 O valor apresentado pela Proposta da empresa ([36209659](#)) a ser praticado é de **R\$ 21,53 (vinte e um reais e cinquenta e três centavos) por quilograma (kg)**.

5.10 Esta Concessão firmado poderá ser reajustada após transcorrido 1 (um) ano de sua vigência, em conformidade com a legislação pertinente.

5.11 O critério de reequilíbrio financeira, quando couber, deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, que reflitam a variação dos insumos utilizados, desde a data prevista para apresentação da proposta, até a data do adimplemento de cada parcela.

5.12 A variação de preços para efeito de reajuste anual será medida pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) apurado durante o período ou aquele que vier a substituí-lo. (art. 2º do Decreto Distrital nº 37.121 de 16/02/2016).

4.2 O presente Termo terá seu valor anualmente reajustado, após transcorridos 12 (doze) meses contados da data da assinatura do mesmo, consoante índice adotado em lei, ou na falta de previsão específica, pelo índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, para o aluguel, e mediante solicitação formal da Concessionária com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término dos 12 meses, para as refeições.

#### CLÁUSULA SEXTA - Composição Mínima do Cardápio Diário do Restaurante

6.1 Todos os tipos de alimentos servidos devem ter identificação nítida e próxima ao local onde o alimento está sendo servido. Cada identificação deve ter o nome do alimento e o valor nutricional em Calorias por porção.

6.2 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 exceções, deve ser oferecida pelo 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.

6.3 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;

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

6.5 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;

6.6 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), 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);

6.7 O executor da Concessão 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.

**CLÁUSULA SÉTIMA - Do prazo de vigência**

A Concessão terá vigência de 60 meses, a contar da data de sua assinatura.

**CLÁUSULA OITAVA - Das obrigações da Concessionária**

8.1 A Concessionária deverá observar e cumprir as seguintes obrigações:

8.1.1 Executar fielmente a Concessão, em conformidade com as Cláusulas avençadas e normas estabelecidas na Lei nº 8.666/93 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 da Concessão;

8.1.2 Contratar profissional graduado na área de Nutrição e com registro no Conselho Regional de Nutrição para ser o responsável técnico do estabelecimento;

8.1.3 O Nutricionista da Concessionária deverá estabelecer cardápios, rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados ao longo da execução da Concessão;

8.1.4 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 Concedente;

8.1.5 Apresentar seus empregados com pontualidade, de acordo com os horários fixados pela SSPDF, para fins de execução dos serviços contratados;

8.1.6 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;

8.1.7 Substituir, imediatamente, qualquer empregado cuja conduta seja considerada, pela SSPDF, inconveniente para o desempenho das atividades;

8.1.8 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela SSPDF, apontadas por meio do executor designado quanto aos serviços contratados, inclusive quanto à composição do cardápio;

8.1.9 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;

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

I - como representante da empresa, atender prontamente todas as solicitações do executor da Concessão relacionadas à melhor execução da Concessão 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 da Concessão, bem como fazer com que seus empregados os utilizem, sem exceções;

8.1.11 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;

8.1.12 Manter, durante toda a execução da Concessão, 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;

8.1.13 Realizar, às suas expensas e na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência da Concessão 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;

8.1.14 Declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade da SSPDF, discriminados no termo de referência;

8.1.15 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;

8.1.16 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;

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

8.1.18 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;

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

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

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

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

8.1.23 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;

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

8.1.25 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;

8.1.26 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;

8.1.27 Não vender bebidas alcoólicas nas instalações da SSPDF;

8.1.28 Manter a estrutura física da alvenaria, pintura, piso, vidros, janelas, portas, tomadas, iluminação e bom estado de conservação durante toda a vigência da Concessão;

8.1.29 Entregar as dependências do restaurante e lanchonete, ao término da Concessão, nas mesmas condições que as recebeu;

8.1.30 Qualquer ônus decorrente da execução destes serviços será de responsabilidade da Concessionária, devendo então arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução destes serviços;

8.1.31 Providenciar no prazo de 15 (quinze) dias, acima da porta de entrada do restaurante o nome "RESTAURANTE E LANCHONETE "INTEGRA FORÇA - SSP" em letras azuis de tamanho de 25 cm, e fundo branco, podendo o nome ser alterado, mediante orientação da SSP;

8.1.32 Fazer limpeza na caixa de gordura numa frequência mínima de 10 (dez) dias, arcando com os custos de transporte adequado dos rejeitos para local adequadamente recomendado na legislação sanitária vigente;

8.1.33 Cumprir as normas estabelecidas para geradores de resíduos sólidos.

8.1.34 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;

8.1.35 A Concessionária pagará multa de 10% (dez por cento) do valor anual da Concessão, 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.

8.1.36 Oferecer, diretamente ou por meio de convênios com instituições públicas ou privadas, curso de alfabetização ou complementação do ensino fundamental até o quinto ano aos empregados contratados, condição aplicável somente para contratação com prazo de vigência superior a 12 meses e para as empresas que tiverem mais de 20 funcionários contratados, em virtude de licitação realizada para execução de serviços e obras públicas no âmbito do Distrito Federal. (Lei Distrital nº 5.847/2017).

8.1.37 O valor apresentado pela Proposta da empresa ([36209659](#)) a ser praticado é de **R\$ 21,53 (vinte e um reais e cinquenta e três centavos) por quilograma (kg)**.

8.1.38 Apresentar tabela com o valor referente aos lanches para o Executor, que efetuará pesquisa de preços dos produtos para assegurar que os mesmos encontram-se em conformidade com os praticados nas adjacências do Edifício sede da SSPDF.

## **8.2 Utensílios do Restaurante**

8.2.1 Para iniciar as atividades no restaurante, a Concessionária deverá abastecer o restaurante com todos os utensílios (pratos, talheres, bandejas, servidores, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa, painéis e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e etc.), de primeira qualidade, que serão apresentados à SSPDF, com no mínimo, três amostras para avaliação e aprovação;

8.2.2 Todos os equipamentos (balanças, eletrodomésticos, etc) necessários ao preparo e fornecimento das refeições deverão ser fornecidos pela Concessionária (balanças, eletrodomésticos, etc.);

8.2.3 Os utensílios como: pratos, bandejas, talheres, toalhas, saleiros, paliteiros, porta guardanapos, etc., serão substituídos pela Concessionária, sempre que for constatado desgaste dos mesmos; e

8.2.4 A Concessionária deverá fornecer e substituir, às suas expensas, conjunto de uniformes completos ao início da execução da Concessão, conforme função desempenhada, a todos seus empregados envolvidos na prestação dos serviços, devendo ser substituídos sempre que constatado desgaste.

## **8.3 Apresentação de Pessoal**

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

8.3.2 Deverão ser respeitados e fornecidos equipamentos de proteção individual (EPI) ao trabalhador, conforme normas e regulamentos específicos de medicina e segurança do trabalho, determinados pelo Ministério do Trabalho e Emprego ou outros que venham a ser exigidos pelos sindicatos das categorias. Para tal, a Concessionária deverá fornecer uniformes completos e todo vestuário de segurança, em quantidade suficiente, assim como os EPIs, considerando as particularidades de cada função e antes do início da execução dos serviços a garantir que os mesmos serão mantidos constantemente limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação;

8.3.3 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; e

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

## **8.4 Higienização do Restaurante**

8.4.1 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;

8.4.2 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;

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

8.4.4 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;

8.4.5 Deverá, também, manter por conta própria, todo o ambiente rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos, em perfeito uso e dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;

8.4.6 Deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como, detergente com poder bactericida e ação fungicida, para que se obtenha ampla higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

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

8.4.8 Manter depósitos de mantimentos em condições adequadas de higiene e armazenamento;

8.4.9 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.

8.4.10 A Concessionária deverá deixar disponível aos consumidores, no mínimo 50 (cinquenta) formulários de pesquisa de satisfação, diariamente, conforme modelo do anexo I, deste termo de referência:

8.4.11 A média das notas nos 6(seis) quesitos julgados no formulário não deve ser menor que 7(sete), sob pena de multa de 20% (vinte por cento) do valor da Concessão;

8.4.12 Caso a nota média dos formulários fique abaixo de 5 (cinco) durante mais de 1 (um) semana útil, a Concedente poderá rescindir a Concessão e convocar a próxima colocada na licitação.

#### **8.5. Da Obrigatoriedade do Uso de Critérios de Sustentabilidade Ambiental**

8.5.1 Em atenção à Lei nº 4.770/2012 serão exigidos neste certame a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental.

8.5.2 Em relação ao Fabricante, ao Produtor ou ao Fornecedor, conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a Concessionária deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução da Concessão:

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

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

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

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

8.5.2.5 A logística reversa.

8.5.3 Em relação ao Fornecedor, conforme art. 2º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012; a Concessionária deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução da Concessão:

8.5.3.1 A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis por essa Administração pública;

8.5.3.2 A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.

8.5.4 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:

8.5.4.1 Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

8.5.4.2 Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

8.5.4.2.1 Reduzam o consumo de água e energia;

8.5.4.2.2 Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

8.5.4.2.3 Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos;

8.5.5 Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

8.5.6 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;

8.5.7 Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

8.5.8 A Concessionária com 100 (cem) ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção: I- até 200 empregados a cota de 2%; II- de 201 a 500 empregados a cota de 3%; III- de 501 a 1.000 empregados a cota de 4%; IV- de 1.001 em diante a cota de 5%. (Lei nº 8.213/91- Lei de Cotas)

8.5.9 A dispensa de pessoa com deficiência ou de beneficiário reabilitado para Previdência Social ao final da Concessão por prazo determinado de mais de 90 (noventa) dias e a dispensa imotivada em Concessão por prazo indeterminado somente poderão ocorrer após a contratação de outro trabalhador com deficiência ou beneficiário reabilitado na Previdência Social.

8.5.10 Para a reserva de cargos será considerada somente a contratação direta de pessoa com deficiência, excluído o aprendiz com deficiência de que trata a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

8.6 Constituem obrigações da Concessionária o disposto no item 25 do Termo de Referência que segue como Anexo I do Edital.

#### **CLÁUSULA NONA - Das responsabilidades da Concedente**

9.1 O Distrito Federal responderá pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou de culpa.

9.2 Colocar à disposição da Concessionária todos os equipamentos e utensílios existentes na área de instalação do restaurante;

9.3 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

9.4 Designar um Gestor, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, independente da Comissão de Fiscalização;

9.5 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da Concessão;

9.6 Fornecer linha telefônica (dados e voz), ficando sob a responsabilidade da Concessionária as despesas com as ligações interurbanas efetuadas.

9.7 A Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal designará executor do seu quadro de pessoal, para supervisionar, fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato, registrando em relatórios todas as ocorrências relacionadas à ocorrências ordinárias e extraordinárias do contrato, determinando o que for necessário para a regularização de qualquer situação incompatível com os documentos que regem o contrato. Ao executor/fiscal do contrato serão incumbidas as atribuições contidas no Decreto nº 32.598/2010, que será responsável pela verificação do cumprimento das cláusulas contratuais, dentre outras, as seguintes:

9.7.1 Verificar a qualidade e validade dos alimentos e produtos oferecidos;

9.7.2 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;

9.7.3 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;

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

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

- 9.7.6 Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e anotar todas as queixas para serem examinadas;
- 9.7.7 Aplicar as penalidades de sua competência e propor as que competirem às autoridades superiores;
- 9.7.8 Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- 9.7.9 Verificar a quantidade e qualificação dos empregados da Concessionária, solicitar nome e identificação do pessoal; e
- 9.7.10 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;
- 9.7.11 O executor designado terá acesso a qualquer hora a todos os locais onde os serviços estiverem sendo executados;
- 9.8 As decisões e providências que ultrapassem a competência do executor da concessão de uso serão solicitadas à autoridade competente da SSPDF, para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no art. 67, §§1º e 2º, da Lei nº 8.666/93; e
- 9.9 É direito do executor rejeitar quaisquer serviços ou fornecimento, quando entender que sua execução está irregular e/ou que os materiais empregados não são os especificados, devidamente fundamentado.
- 9.10 Constituem obrigações da Concedente o disposto no item 26 do Termo de Referência que segue como Anexo I do edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - Da Alteração Contratual**

Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, vedada a modificação do objeto da Concessão.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- Da garantia**

11.1 A Concessionária, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura da Concessão, prestará garantia correspondente a 2% (dois por cento) do seu valor, e será prestada das seguintes formas, conforme artigo 56, parágrafo 1º da Lei 8.666/93:

I - caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública, devendo estes 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 Fazenda (redação dada pela Lei nº 11.079/2004);

II - seguro garantia; e

III - fiança bancária, esta formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da licitante vencedora, sendo indispensável expressa renúncia, pelo fiador, aos benefícios do artigo 827, do Código Civil de 2002.

11.2 Quando a caução for feita via depósito em espécie, são estes os dados bancários:

Banco: 070

Agência: 00100

Conta: 800.482-8

CNPJ: 00.394.684/0001-53

Beneficiária: Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal - SEEC/DF

11.3 Efetivada a garantia a Concessionária deve enviar o comprovante para o endereço eletrônico [nucont.gefin@ssp.df.gov.br](mailto:nucont.gefin@ssp.df.gov.br).

11.4 A garantia contratual:

I - somente poderá ser levantada após a extinção da Concessão, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente pelo IPCA;

II - poderá, a critério da Concedente, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou despesas decorrentes do inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;

III - ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas ou judiciais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Da Rescisão amigável**

Esta Concessão poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração e seja precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem interrupção do curso normal da execução desta Concessão. (Pareceres nº 41/2014 e 448/2014 – PROCAD/PGDF).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Da Rescisão**

Esta Concessão poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Edital, observado o disposto no art. 78 da Lei nº 8.666/1993, sujeitando-se a Concessionária às consequências determinadas pelo art. 80 desse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Da Alteração Contratual**

14.1 Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 65 da Lei nº 8.666/1993, vedada a modificação do objeto.

14.2 A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, prevista nesta Concessão, bem como o empenho de dotações orçamentárias, suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Das Penalidades**

O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial desta Concessão sujeitará a Concessionária à multa prevista no Edital, descontada da garantia oferecida ou judicialmente, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/1993, facultada a Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, em todo caso, a rescisão unilateral, bem como investir-se na posse de bens, alienar coisas, promover contratações para conclusão ou aperfeiçoamento de serviços.

### **15.1 Das Espécies**

15.1.1 A Concessionária que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, ficam sujeitas às seguintes sanções em conformidade com o Decreto nº 26.851, de 30/05/2006, publicado no DODF nº 103, de 31/05/2006, pg. 05/07, e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015):

I - advertência;

II - multa; e

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal, por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

a) Para a Concessionária que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar esta Concessão, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e a licitante e/ou Concessionária será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas no edital e nesta Concessão e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

15.1.2 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

### **15.2 Da Advertência**

15.2.1 A advertência é o aviso por escrito, emitido quando a licitante e/ou concessionária descumprir qualquer obrigação, e será expedida pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório ou na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar esta Concessão.

### **15.3. Da Multa**

15.3.1 A multa é a sanção pecuniária que será imposta à Concessionária, pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF), por atraso injustificado na entrega ou execução desta Concessão, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso na execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso na execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão Concedente, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias; não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação Concessionária.

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Concessão, por descumprimento do prazo de execução do serviço, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I e II deste subitem;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar esta Concessão ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do serviço, ou rescisão da Concessão, calculada sobre a parte inadimplente; e

V - até 20% (vinte por cento) sobre o valor da Concessão, pelo descumprimento de qualquer cláusula desta Concessão, exceto prazo de execução do serviço.

15.3.2 A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/1993 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à Concessionária a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666/1993, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor da garantia depositada desta Concessão;

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à Concessionária; e

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

15.3.3 Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Concessionária pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

15.3.4 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de execução da Concessão, se dia de expediente normal na SSPDF, ou no primeiro dia útil seguinte.

15.3.5 Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a 5 (cinco) dias; e

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança.

15.3.6 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, consoante o previsto do subitem 15.1.2 e observado o princípio da proporcionalidade.

15.3.7 Decorridos 30 (trinta) dias de atraso, a Concessão deverá ser cancelada e/ou rescindida, exceto se houver justificado interesse da SSPDF em admitir atraso superior a 30 (trinta) dias, que será penalizado na forma do inciso II do subitem 15.3.1.

15.3.8 A sanção pecuniária prevista no inciso IV do subitem 15.3.1 não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejam penalidades.



## **15.4 Da Suspensão**

15.4.1 A suspensão é a sanção que impede temporariamente a licitante e/ou contratada de participar de licitação e de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência do pregão, ainda suspende o registro cadastral da licitante e/ou contratada no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005, de acordo com os prazos a seguir:

I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF, a licitante e/ou concessionária permanecer inadimplente;

II - por até 90 (noventa) dias, quando a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no edital, os documentos e anexos exigidos, quer por via Anexo do Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

III - por até 12 (doze) meses quando a licitante, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar este contrato, ensejar o retardamento na execução do seu objeto, falhar ou fraudar na execução desta Concessão; e

IV - por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a licitante:

a) apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados na licitação, objetivando obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;

b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e

c) receber qualquer das multas previstas no subitem anterior e não efetuar o pagamento.

15.4.2 O Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF) é a autoridade competente para aplicar a penalidade de suspensão quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório e/ou na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar esta Concessão.

15.4.3 A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal.

15.4.4 O prazo previsto no inciso IV poderá ser aumentado para até 05 (cinco) anos, quando as condutas ali previstas forem praticadas no âmbito dos procedimentos derivados do pregão.

## **15.5 Da Declaração de Inidoneidade**

15.5.1 A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, à vista dos motivos informados na instrução processual.

15.5.2 A declaração de inidoneidade prevista neste item 15.5 permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

15.5.3 A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666/1993.

## **15.6 Das Demais Penalidades**

15.6.1 As licitantes que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção no registro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

I - suspensão temporária do certificado de registro cadastral ou da obtenção do registro, por até 24 (vinte e quatro) meses, dependendo da natureza e da gravidade dos fatos; e

II - declaração de inidoneidade, nos termos do subitem 15.5;

III - aplicam-se a este subitem as disposições do subitem 15.4.3 e 15.4.4.

15.6.2 As sanções previstas nos subitens 15.4 e 15.5 poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos Contratos regidos pelas Leis Federais nºs 8.666, de 1993 ou 10.520, de 2002:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação; e

III - demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

## **15.7 Do Direito de Defesa**

15.7.1 É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da respectiva notificação.

15.7.2 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

15.7.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste capítulo de penalidades, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

15.7.4 Assegurado o direito à defesa prévia e ao contraditório, e após o esgotamento da fase recursal, a aplicação da sanção será formalizada por despacho motivado, cujo extrato deverá ser publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, devendo constar:

I - a origem e o número do processo em que foi proferido o despacho;

II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;

III - o fundamento legal da sanção aplicada; e

IV - o nome ou a razão social do punido, com o número de sua inscrição no Cadastro da Receita Federal.

15.7.5 Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, o Subsecretário de Administração Geral da SSPDF providenciará a sua imediata divulgação no Sistema COMPRASNET do Portal de Compras [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), inclusive para o

bloqueio da senha de acesso ao sistema COMPRASNET, e aos demais sistemas eletrônicos de contratação mantidos por órgãos ou entidades da Administração Pública do Distrito Federal.

15.7.6 Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos subitens 15.2 e 15.3 deste capítulo de penalidades, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **15.8 Do Assentamento em Registros**

15.8.1 Toda sanção aplicada será anotada no histórico cadastral da empresa.

15.8.2 As penalidades terão seus registros cancelados após o decurso do prazo do ato que as aplicou.

#### **15.9 Da Sujeição a Perdas e Danos**

15.9.1 Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas pelo Decreto nº 26.851/2006 e suas alterações posteriores (Decretos nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015), previstas no edital, a licitante e/ou concessionária ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração pelo descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

#### **15.10 Disposições Complementares**

15.10.1 As sanções previstas nos subitens 15.2, 15.3 e 15.4 do presente capítulo de penalidades serão aplicadas pelo Subsecretário de Administração Geral da SSPDF (Ordenador de Despesas da SSPDF).

15.10.2 Os prazos referidos neste capítulo de penalidades só se iniciam e vencem em dia de expediente na SSPDF.

15.10.3 É proibida a utilização de mão de obra infantil para a execução do objeto desta Concessão (Art. 1º da Lei Dist. 5.061/2013).

15.10.3.1 O uso ou emprego da mão de obra infantil para a execução do objeto desta Concessão constitui motivo para a rescisão desta Concessão e a aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis (Art. 2º da Lei nº 5.061/2013).

15.10.4 É proibido o uso ou o emprego de conteúdo discriminatório contra a mulher, que incentive a violência contra a mulher, que exponha a mulher a constrangimento, que seja homofóbico ou que represente qualquer tipo de discriminação para a execução do objeto desta Concessão, constituindo motivo para rescisão desta Concessão e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis. (Art. 1º e 2º da Lei nº 5.448/2015).

15.10.5 É vedado à Concessionária, cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja familiar de agente público, preste serviços ou desenvolva projeto no órgão ou entidade da administração pública do Distrito Federal em que exerça cargo em comissão ou função de confiança”, com fulcro no que determina o art. 8º, inciso III, do Decreto Distrital nº 32.751, de 04 de fevereiro de 2011.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - Dos débitos para com a Fazenda Pública**

Os débitos da Concessionária para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral desta Concessão.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - Do Executor**

O Distrito Federal, por meio da SSPDF, designará um Executor para esta Concessão, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Da Publicação e do Registro**

A eficácia desta Concessão fica condicionada à publicação resumida deste instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, após o que deverá ser providenciado o registro do instrumento pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal. Esta Concessão e seus aditamentos serão lavrados na SSPDF, as quais manterão arquivo cronológico dos seus autógrafos e registro sistemático do seu extrato, de tudo juntando-se cópia ao processo que lhe deu origem, nos termos do art. 60, *caput*, da Lei nº 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - Do Foro**

Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Concessão.

Pelo **DISTRITO FEDERAL**:

**ANDERSON GUSTAVO TORRES**

Secretário de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal

Pela **CONCESSIONÁRIA**:

**DIEGO CAVALCANTE GOMES**

Representante Legal

Testemunhas:

MARISTELA PEREIRA DE MOURA E SILVA

DAIANE DE SOUSA PEREIRA

CPF: 795.377.071-72

CPF: 608.518.673-83



Documento assinado eletronicamente por **MARISTELA PEREIRA DE MOURA E SILVA - Matr.1686058-6, Gerente de Contratos**, em 19/05/2020, às 14:41, 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.



Documento assinado eletronicamente por **DIEGO CAVALCANTE GOMES - RG 2369245 SSPDF, Usuário Externo**, em 19/05/2020, às 18:48, 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.



Documento assinado eletronicamente por **DAIANE DE SOUSA PEREIRA - Matr.1694108-X, Assessor(a) Técnico(a)**, em 21/05/2020, às 17:54, 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.



Documento assinado eletronicamente por **ANDERSON GUSTAVO TORRES - Matr.1689116-3, Secretário(a) de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal**, em 22/05/2020, às 13:50, 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=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
verificador= **40232333** código CRC= **413EAE23**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SAM - Conjunto "A" Bloco "A" Edifício Sede - Bairro Setor de Administração Municipal - CEP 70620-000 - DF

00050-00036482/2019-78

Doc. SEI/GDF 40232333