



Presidência da República  
Casa Civil  
Agência Brasileira de Inteligência

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Processo nº 00091.003358/2023-17

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

1.1. O Complexo da Agência Brasileira de Inteligência em Brasília está localizada numa área de aproximadamente 815 mil metros quadrados, com uma população estimada de 890 pessoas, além dos alunos decorrentes de ofertas de cursos para o público externo da Escola de Inteligência. Como pode ser observado, a Abin possui um quantitativo grande de pessoas circulando no complexo e na atualidade não dispõe de restaurantes e/ou lanchonetes.

1.2. Nesse sentido, e considerando que a disponibilização de serviços de alimentação no local de trabalho e no ambiente acadêmico, com garantia de qualidade e preço justo, ofertando aos usuários a opção de não se deslocarem para fazer suas refeições, resulta em otimização de tempo, economia e, de certo modo, qualidade de vida aos usuários, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para exploração dos serviços de fornecimento de alimentação nas dependências da Abin.

1.3. Por fim, a contratação justifica-se pela necessidade de a Abin disponibilizar serviços de alimentação dentro de suas instalações aos servidores, alunos, colaboradores e visitantes que adentram o complexo.

### **2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A cessionária deverá explorar a atividade comercial de alimentação na área cedida pela cedente.

2.2. O horário de funcionamento da lanchonete/restaurante será de segunda a sexta feira, em dias úteis, das 07h30min às 17 horas. Excepcionalmente poderá haver funcionamento fora desse horário, após acordo entre a cedente e a cessionária. As refeições deverão ser servidas das 11h30 às 14h30min.

2.3. A cessionária deverá promover limpeza, fechamento do caixa e demais atividades afetas ao encerramento das atividades diárias dentro do prazo estipulado como termo final, com tolerância de 30 (trinta) minutos, para além do horário.

2.4. No mesmo sentido, a cessionária poderá ter acesso diário à área cedida 30 (trinta) minutos antes do horário previsto contratualmente para início de funcionamento da lanchonete/restaurante, a fim de viabilizar os atos preparatórios necessários ao pleno desenvolvimento das suas atividades.

2.5. Os serviços de alimentação deverão ser prestados em condições higiênico sanitárias adequadas e, sem prejuízo das disposições e exigências constantes do Edital de Licitação e do Termo de Referência, deverá atender as seguintes condições:

2.5.1. Seguir as normas e especificações vigentes relativas ao acondicionamento, higiene dos alimentos, utensílios e preparo, notadamente o Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de

## Vigilância Sanitária.

- 2.5.2. Observar o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078/1990.
- 2.5.3. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado.
- 2.5.4. A cessionária deverá ofertar:
- a) fornecimento de refeições do tipo self-service por quilograma;
  - b) fornecimento de lanches;
  - c) fornecimento de marmitas.
- 2.5.5. Apresentar todos os documentos necessários para a execução da atividade objeto da contratação, bem como para assinatura do Contrato de Cessão de uso.
- 2.5.6. Manter durante a vigência contratual preposto qualificado para atendimento das demandas concernentes à prestação dos serviços.
- 2.6. A cessionária poderá instalar, nos espaços determinados pela ABIN, no complexo SEDE, até 04 (quatro) máquinas do tipo autoatendimento (sucos, sanduíches naturais, café expresso, biscoitos, etc.).
- 2.7. Devido à limitação de energia elétrica, equipamentos para produção de alimentos como: fornos, fogões e similares serão encaminhadas especificações e quantidades para serem submetidos à análise da Fiscalização.
- 2.8. A cessão será onerosa, isto é, haverá a obrigação de o cessionário realizar o pagamento pela locação do espaço público da Abin, além do pagamento de taxa de utilização relativo ao custeio dos serviços de segurança, brigadista, água e esgoto, energia elétrica e coleta seletiva devidamente especificadas no relatório de Custo Taxa de Utilização (0872655).
- 2.9. O serviço possui natureza continuada, sem fornecimento de mão-de-obra em dedicação exclusiva, pois visa atender à necessidade permanente e contínua de fornecimento de alimentação, estendendo-se por mais de um exercício financeiro. Acredita-se, ainda, que a disponibilização do serviço de forma continuada contribui para o bom funcionamento do órgão na medida em que gera qualidade de vida aos usuários e promove melhorias no ambiente de trabalho, fatores que contribuem para um ambiente organizacional mais produtivo e saudável.
- 2.10. O critério de julgamento será o MAIOR DESCONTO, sob o regime de Empreitada por Preço Global, objetivando a maior oferta não podendo ser inferior ao valor mínimo estabelecido no Termo de Referência.
- 2.11. Regime de execução: a contratação não gerará custo para a Abin, uma vez tratar-se de cessão de área nas instalações desta Instituição para exploração de atividade comercial (alimentação), onde a cessionária deverá promover o pagamento de preço certo e total a ser definido na licitação.
- 2.12. Devem ser seguidas as seguintes práticas de sustentabilidade:
- 2.13. A empresa deverá cumprir os critérios de sustentabilidade ambiental, em especial:
- 2.13.1. adotar medidas para evitar o desperdício de água;
  - 2.13.2. observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
  - 2.13.3. fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

- 2.13.4. orientar seus empregados quanto à separação consciente do lixo, para reciclagem;
- 2.13.5. e respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 2.14. O contrato não demanda a necessidade de transição contratual com a empresa anterior e nem de transferência de conhecimento, tecnologias ou técnicas empregadas, na medida em que se refere a serviço comum praticado de forma similar por várias empresas no mercado.
- 2.15. Em análise aos incisos I, II e III do art. 13 do Decreto nº 3.725/2001, verifica-se que há disponibilidade de espaço físico para funcionamento do restaurante/lanchonete e não haverá prejuízo à atividade fim da ABIN. Inclusive, no espaço já funcionava uma lanchonete que descontinuou o serviço em decorrência de falecimento do único sócio da empresa. Quanto aos itens II e III, informa-se que não haverá ônus para a União decorrente da cessão e que o horário de funcionamento do estabelecimento será compatível com o da ABIN.

### **3. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

3.1. Para o levantamento do mercado, observou-se contratações similares com outros órgãos em pesquisa no site compras governamentais (pregão nº 10/2023, UASG 155903; Pregão nº 7/2023, UASG 928244) mas não se observou mudança de metodologias que indiquem a possibilidade de alteração na atual forma de contratação, razão pela qual deve ser repetido o modelo já vigente e comum para este tipo de contratação. Trata-se, portanto, de serviço comum, cujo padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido, por meio de especificações usuais de mercado.

3.1.1. Nesses termos, antes de se definir o critério de julgamento MAIOR DESCONTO, se analisou a possibilidade de utilizar o critério MENOR PREÇO dos serviços oferecidos (alimentação), entretanto, ao estudar o mercado, essa escolha não se mostrou vantajosa haja vista que, ao escolher a opção de fixar preço para a alimentação, a Administração passa a cumprir o papel de regular um mercado composto por inúmeros concorrentes, comprometendo o interesse público, em que como resultado final pretende-se obter serviços de alimentação DE QUALIDADE dentro de suas instalações aos servidores, alunos, colaboradores e visitantes que adentram o complexo. Na intenção de reforçar o pilar da qualidade, o termo de referência elencou exigências como: cardápio mínimo; nutricionista e pesquisa de satisfação que dependendo do resultado, impacta no custo da taxa de locação. Ainda, em relação aos preços, estes será acompanhado pela fiscalização exigindo que os preços das refeições e lanches sejam compatíveis com a média dos valores praticados nas imediações deste órgão.

3.2. Nesse sentido, não há necessidade de realização de audiências públicas para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício.

3.3. As soluções disponíveis no mercado são amplas. Há várias empresas que exploram a atividade de comércio de alimentação. Nesta instrução processual, verificou-se pelo menos 4 empresas locais interessadas em participar do processo licitatório.

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

4.1. A opção pela cessão de espaço vai ao encontro dos resultados pretendidos de assegurar que os servidores, visitantes, colaboradores e alunos da ESINT possam realizar refeições no complexo da ABIN sem a necessidade de se deslocarem.

4.1.1. Sobre o ciclo de vida do objeto, dentre outras obrigações inerentes à fiel execução do objeto, caberá à cessionária o cumprimento das seguintes obrigações:

4.1.2. Ao iniciar suas atividades, a cessionária deverá apresentar uma relação com todos os aparelhos, equipamentos e móveis de sua propriedade que serão utilizados no espaço cedido.

4.1.3. A cedente fornecerá os serviços de segurança, brigadista, água e esgoto, coleta seletiva e

energia elétrica para o funcionamento da lanchonete/restaurante, mediante pagamento de taxa de utilização conforme tratado no relatório 0872655. A cedente não se responsabiliza pela descontinuidade dos serviços elencados retro.

4.1.4. As despesas com desinsetização, limpeza geral, caixas de gordura, manutenção do espaço e outras despesas que surgirem serão de responsabilidade exclusiva da cessionária.

4.1.5. Deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento quando são armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

4.1.6. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados.

4.1.7. Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários.

4.1.8. Todos os recipientes para coleta de resíduos, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo ou recipientes descartáveis para a coleta de resíduos.

4.1.9. Deverá ser mantido rigoroso asseio, das pessoas, dos utensílios, das instalações e do local da lanchonete/restaurante.

4.1.10. Deverá ser fixado, em local visível para os consumidores, um quadro contendo endereço e telefone do centro de saúde responsável pela fiscalização sanitária da lanchonete/restaurante, bem como o telefone da Agência de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON) do Distrito Federal, e devidos alvarás e licenças de funcionamento.

4.1.11. Deverão ser fornecidos lanches e similares de qualidade e com devido nível de asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário.

4.1.12. Deverão também ser fornecidos produtos que atendam o público restrito, tais como: sem lactose, sem glúten, sem açúcar (com adoçante), vegetariano e vegano. Esses produtos devem estar divulgados em local visível.

4.1.13. Todas as pessoas que trabalham na lanchonete, deverão apresentar caderneta de vacinação em dia, devendo as mesmas serem apresentadas anualmente à repartição sanitária para necessária revisão.

4.1.14. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo.

4.1.15. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá a cessionária e seus empregados com a cedente, ficando, ainda, por conta da cessionária as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da utilização do espaço ou da atividade.

4.1.16. Assegurar o acesso à lanchonete para verificação do cumprimento das cláusulas dos documentos de contratação, devidamente identificados e dos órgãos responsáveis pela fiscalização das atividades desenvolvidas.

4.1.17. Não deixar, no local, caixas ou embalagens de modo ostensivo que comprometam a boa aparência.

4.1.18. Deverá manter a qualidade dos gêneros comercializados, de acordo com as normas nutricionais e condições sadias de fornecimento.

4.1.19. Deverá fornecer amostras dos gêneros comercializados, para controle de qualidade, sempre que solicitado.

4.1.20. Manter o seu pessoal, devidamente uniformizado (calças e camisas) e, quando necessário, com os respectivos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), com vestuário adequado à natureza do

serviço, e identificado por crachá (com fotografia recente e nome visível), zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e aseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da cedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da cantina;

4.1.21. Manter os empregados envolvidos no processo de produção e distribuição com acessórios especiais inerentes à manipulação de alimentos tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos, etc.

4.1.22. Fornecer e manter atualizado relação de todos os seus funcionários alocados na lanchonete, devendo constar os nomes, identificação, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários de intervalos (almoço).

4.1.23. Periodicamente, e sem aviso prévio, serão realizadas pesquisas de satisfação com os consumidores cujo o resultado abaixo de 70% poderá ensejar, a critério da Administração, a rescisão unilateral do contrato; a pesquisa será realizada em periodicidade semestral, entre os meses de fevereiro a junho e de agosto a novembro, com no mínimo 30 usuários dos serviços, distribuídos ao longo do mês de aplicação.

4.1.24. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pela cedente, assumindo ônus por sua ausência. Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos nos documentos de contratação e no Contrato, sem implicar em ônus para o cedente constando o nome completo do preposto, número do CPF, número do documento de identidade, números dos telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

4.1.25. Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.

4.1.26. Realizar diariamente a limpeza física do local (lanchonete, distribuição e preparo) e demais dependências, incluindo exaustores, depósito, caixa de gordura, equipamentos e utensílios utilizados.

4.1.27. Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo e programa de coleta seletiva da ABIN.

4.1.28. Realizar trimestralmente no mínimo e quando necessário o controle químico por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora.

4.1.29. A edificação, as instalações, os equipamentos os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

4.1.30. Atender a todas as exigências e manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.

4.1.31. Realizar a entrada de mercadorias preferencialmente pela manhã, em horário devidamente autorizado pelo cedente.

4.1.32. Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

4.1.33. No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao

alimento substâncias contaminantes.

4.1.34. Não será permitido fumar nas dependências da cedente.

4.1.35. Não será permitida a entrada ou a permanência de animais.

4.1.36. Não poderá ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

4.1.37. É vedada a venda e o consumo de qualquer tipo de bebida alcoólica no local.

4.1.38. É vedada a venda de qualquer tipo de tabaco.

4.1.39. É vedada a venda de todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

4.1.40. É vedada a venda de qualquer produto que não seja destinado à alimentação e à bebida (tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

4.1.41. Não é permitida a colocação de mesas e cadeiras na área externa à lanchonete.

4.1.42. É vedada a utilização da lanchonete para qualquer outro fim que não o previsto nos documentos de contratação, sendo vedado, ainda, a Cessionária, transferir a cessão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.

4.2. A solução escolhida é vantajosa à Administração, pois proceder à licitação de cessão onerosa de uso de área é a que mais se aproxima da finalidade a que se pretende alcançar, qual seja: disponibilizar serviços de fornecimento de alimentação nas dependências da Abin, atendendo, de maneira geral, a necessidade dos usuários que procuram os serviços.

4.3. As especificações constantes no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência não contêm elementos que comprometem a competitividade do certame ou o fornecimento da solução, assim como as especificações atendem as demandas da ABIN.

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.1. Como se trata de cessão de uso onerosa, informa-se que será cedido um espaço de 216,71 m<sup>2</sup> para exploração do serviço de lanchonete/restaurante por empresa especializada.

5.2. É de responsabilidade da cessionária avaliar, com base na flutuação da demanda, a quantidade de produtos que serão ofertados de acordo com os requisitos estabelecidos no termo de referência e ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário.

5.3. Por tratar-se de cessão de espaço, a área requisitante não possui série histórica de comensais, por consequência não se possui quantidade de alimentos e outros.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor mínimo definido a título de locação mensal que a cessionária se obriga a pagar à ABIN para exploração da área objeto é: **R\$ 480,00** (quatrocentos e oitenta reais), somada a uma taxa de utilização de R\$1.286,06 (mil duzentos e oitenta e seis reais e seis centavos), para custear os serviços de segurança, brigadista, energia e água e esgoto. Totalizando o valor mínimo mensal de R\$1.766,06 (mil setecentos e sessenta e seis reais e seis centavos).

6.2. A priori, a contratação se dará por 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 (dez) anos. No entanto, a vigência pelo maior prazo possível desde a sua formalização será analisada conforme resultados das pesquisas previstas no item 4.1.23 e sua viabilidade submetida à fiscalização contratual.

6.3. O valor total da contratação foi estimado em R\$1.766,06 (mil setecentos e sessenta e seis reais e seis centavos).

6.4. Para composição do preço foi elaborada planilha com quadro comparativo de preços pesquisados, em conformidade às regras estabelecidas na IN nº 73/2020/ME.

6.5. Os preços foram analisados de forma crítica e rigorosa e comparados com as necessidade da contratação, tal como especificação, quantitativo, local e prazo de entrega. Descartou-se os preços inexequíveis, os excessivamente elevados e os incompatíveis com a contratação.

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1. A pretensão contratual é única. Logo, não haverá parcelamento do objeto e a licitação será composta por apenas um serviço, qual seja, cessão de espaço para prestação de serviço de lanchonete/restaurante.

## 8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

8.1. No ano de 2022, foi firmado o Contrato nº 504/2022 para a execução do objeto cessão de uso de bem público. Informo que o presente contrato foi encerrado por decisão unilateral da Administração (0745307), em decorrência do falecimento do único sócio proprietário da empresa. Durante a vigência do contrato não houve qualquer intercorrência.

8.2. A COSERGE com a finalidade de avaliar novas demandas dos clientes da lanchonete realizou pesquisa de satisfação constante do processo nº 00091.001432/2023-61. Sendo identificadas as seguintes oportunidades de melhoria no planejamento da nova contratação: **novo layout do espaço cedido, necessidade de oferta de alimentos saudáveis e oferta de marmitas.**

8.3. Ressalta-se que tais pontos foram implementados no planejamento da presente contratação.

## 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

9.1. A contratação encontra-se alinhada ao Plano Estratégico Institucional 2022 - 2026 da Agência Brasileira de Inteligência – ABIN, instituído pela Portaria nº 491/DG/ABIN/GSI/PR, de 24 de dezembro de 2021 e publicada no Boletim de Serviço Especial Sigiloso nº 81, de 27 de dezembro de 2021, por meio do objetivo estratégico OE11 (Promover a alocação de recursos de forma estratégica e efetiva).

9.2. A presente contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) ABIN 2023, DFD item nº 119/2023, cuja descrição é "Cessão onerosa de área física à pessoa jurídica ou física destinado à instalação de lanchonete/restaurante no complexo da ABIN em Brasília/DF".

9.3. Por fim, também está amparada na Portaria 159/2017 Plano Diretor de Logística Sustentável.

## 10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Os benefícios a serem obtidos em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis diretos a serem obtidos são:

10.2. Benefícios diretos: conceder aos usuários a opção de não se deslocarem para fazer suas refeições.

10.3. Benefícios indiretos: otimização de tempo, economia e, de certo modo, qualidade de vida aos usuários.

10.4. Impactos ambientais positivos: separação de lixo e destinação correta, cumprimento RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

10.5. Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: considerando melhor qualidade de vida dos servidores, pretende-se obter melhor produtividade no trabalho e, por fim, melhores produtos ABIN a serem ofertados para a sociedade.

**11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

11.1. Como resultado da pesquisa realizada na intranet no período de 10/01/2022 a 15/02/2023 para avaliar necessidades de melhoria na prestação de serviço de lanchonete da ABIN, verificou-se necessidade de intervenção no espaço. Sendo assim, a Coordenação de engenharia está promovendo a referida adequação para atender as demandas apontadas impactando na estrutura física, elétrica, hidráulica do órgão.

**12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

12.1. Produção de lixo, consumo de água e energia elétrica.

12.2. Medidas mitigadoras: seguir as normas e especificações vigentes relativas ao acondicionamento, higiene dos alimentos , utensílios e preparo, notadamente o Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Separação de lixo e destinação correta.

**13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

13.1. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

**14. NECESSIDADE DE CLASSIFICAÇÃO**

14.1. Esta Equipe de Planejamento da Contratação entende não ser necessária a classificação deste Estudo Técnico Preliminar nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Documento assinado eletronicamente