



Processo nº 0697/2019

## MINUTA DE EDITAL

### PREÂMBULO

TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº	002/CPB/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº:	0697/2019
MODALIDADE DE LICITAÇÃO:	CONCORRÊNCIA
TIPO:	TÉCNICA E PREÇO
ESCOPO:	CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I DO EDITAL
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:	CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, sito a Rodovia dos imigrantes, Km 11,5 - CEP 04329-000.
DATA DA SESSÃO PÚBLICA:	DIA 11 de fevereiro de 2020, às 10:30 Horas.

O **COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO (CPB)**, por intermédio da COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO, designada pelo Despacho publicado na Imprensa Oficial da União, torna público que na data e hora acima fixados receberá os envelopes “Documentos de Habilitação” e “Proposta”, referentes à contratação na **MODALIDADE CONCORRÊNCIA**, tipo **TÉCNICA E PREÇO**, de acordo com as disposições contidas no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS (RAC) instituído pela RESOLUÇÃO CPB Nº 02, de 22 de novembro de 2018, subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações, bem como pelas normas e condições estabelecidas neste Termo de Convocação.

#### **I. DO OBJETO**

- 1.1. A presente licitação tem por objeto a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I**, que integra este Edital.

## 1.2. OBJETIVO:

- 1.2.1. Exploração comercial de restaurante para fornecimento de refeições aos atletas, funcionários do Comitê Paralímpico Brasileiro, bem como, visitantes, público externo e frequentadores do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro.
- 1.2.2. A referida contratação, com fundamento na posição do *Tribunal de Contas da União*:

Walton Alencar Rodrigues – Relator - AC-1443-33/06-P - Relatório de Auditoria (RA);

*“A presença de todas essas características – atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não concorrencial, no interesse exclusivo da administração – colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de autoatendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário”.*

## II. DOS PAGAMENTOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 2.1. Para a referida contratação o Comitê Paralímpico Brasileiro estima o valor de: R\$ 11.221.560,00 (onze milhões e duzentos e vinte e um mil e quinhentos e sessenta reais).
  - 2.1.1. O valor final da proposta não poderá ultrapassar o valor fixado no item anterior.
- 2.2. Os valores das refeições serão pagos à Contratada de três formas distintas:
  - 2.2.1. Diretamente dos comensais, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição, quando será emitido o Cupom Fiscal ou Nota Fiscal Paulista;
  - 2.2.2. Pelo CPB quando referente às refeições e lanches demandados pelo Comitê Paralímpico Brasileiro para eventos e semanas de treinamento, mediante emissão da Nota Fiscal;
  - 2.2.3. Diretamente das Confederações, Clubes e Afiliadas, responsáveis pelas refeições contratadas para eventos e semanas de treinamento de sua responsabilidade.



Processo nº 0697/2019

- 2.2.4. As refeições e lanches fornecidos sob demanda do Comitê Paralímpico Brasileiro para atendimento dos Eventos a serem realizados no Centro de Treinamento serão custeadas por recursos da Lei e de Patrocínios diversos, conforme Calendário de Eventos.
- 2.2.5. Este preço inclui todos os custos do fornecimento, transporte, montagem, impostos, taxas, benefícios e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo adequado e perfeito cumprimento do objeto das obrigações do presente Termo, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.

### **III. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

- 3.1. Poderão participar do certame as pessoas jurídicas regularmente constituídas e aquelas interessadas que dela tomarem conhecimento, cujo ramo de atividade constante do seu documento de constituição seja pertinente ao objeto desta contratação, e que preencherem as condições e requisitos estabelecidos neste Edital e na legislação aplicável.
- 3.2. Não poderão participar da presente licitação pessoas físicas ou jurídicas:
- 3.2.1. Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual, Municipal, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 3.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública Federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;
- 3.2.3. Que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o subscritor do Edital ou algum dos membros da comissão especial de licitação, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;
- 3.2.4. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.5. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 3.2.6. Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;
- 3.2.7. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração



Processo nº 0697/2019

administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;

- 3.2.8. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;
- 3.2.9. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011.
- 3.2.10. Empresas que possuam sócios ou funcionários com vínculo empregatício com o CPB.
- 3.2.11. Empresas suspensas de contratar com o Comitê Paralímpico Brasileiro.

### 3.3. **Visita Técnica:**

- 3.3.1. As Licitantes deverão ter pleno conhecimento dos termos deste EDITAL, das condições gerais e particulares do objeto da presente licitação, devendo verificar as condições atuais, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da correta formulação da proposta ou do integral cumprimento do Termo, não sendo aceitas reivindicações posteriores sob quaisquer alegações.
- 3.3.2. As interessadas, por intermédio dos seus respectivos representantes, devidamente habilitados, **PODERÃO** efetuar VISTORIA, a partir do dia **24/01/2020** até um dia útil anterior a sessão, no local onde serão prestados os serviços para tomar conhecimento das condições das dependências de execução dos serviços a serem prestados, e grau de dificuldades, em especial a localização em área de preservação ambiental e atendimento específico às pessoas com deficiência.
- 3.3.3. “A visita deverá ser agendada nos dias úteis, pelo telefone (11) 4710-4030/4033, com Sr. Diego Giardino, Supervisor de Hotelaria e/ou Sra. Patrícia Anno, Nutricionista do Setor “Residencial” do Centro de Treinamento, sito à Rodovia dos Imigrantes, Km 11,5 – Vila Guarani - São Paulo/SP, no horário das 10:00 às 17:00 horas.”
- 3.3.4. Na oportunidade as interessadas deverão trazer a Declaração de Vistoria – **ANEXO VIII-A**, devidamente preenchida, que será vistada pelo Colaborador que acompanhar a vistoria.
  - 3.3.4.1. Caso a LICITANTE opte pela não realização da vistoria de que trata o item anterior, deverá apresentar juntamente aos documentos de sua habilitação a Declaração de Renúncia à Visita Técnica (**Anexo VII-B**) em que informe que os documentos da licitação são suficientemente claros para a montagem de sua proposta.

3.3.4.2. Independentemente da realização ou não de vistoria, serão de responsabilidade da CONTRATADA eventuais erros no dimensionamento de sua proposta.

#### **IV. DAS INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

- 4.1. Os interessados poderão formular, por escrito, pedidos de informações, esclarecimentos ou impugnações a esta Licitação, em até 3 dias úteis antes da data marcada para abertura dos envelopes, devendo serem dirigidas ao Presidente da Comissão Especial de Licitação.
- a) As questões deverão ser encaminhadas para o e-mail: [pregao@cpb.org.br](mailto:pregao@cpb.org.br), nos dias úteis, com Assunto: **CONCORRÊNCIA nº 002/CPB/2020**.
  - b) As questões respondidas pela Comissão Especial de Licitação tornar-se-ão de conhecimento geral por meio de publicação no Link Licitações no site do CPB, [www.cpb.org.br/licitacoes2020](http://www.cpb.org.br/licitacoes2020).
  - c) Qualquer documento físico deverá ser protocolado na Sede Administrativa do CPB, localizada à Rodovia dos Imigrantes, km 11,5, Vila Guarani, São Paulo/SP, CEP 04329-000, no horário das 09h00m às 16h30m, nos dias úteis.
  - d) As impugnações deverão ser instruídas com a ficha do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), e quando se tratar de pessoa física, com cópia do CPF (Cadastro de Pessoa Física) ou cópia do RG.
  - e) Os pedidos de informações, esclarecimentos ou impugnações, feitos tempestivamente não impedirão os interessados de participar do procedimento licitatório.
- 4.2. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o presente Edital o interessado que não o fizer dentro do prazo legal, o que caracterizará a aceitação de todos os seus termos e condições, pressupondo-se que os elementos são suficientemente claros e precisos para a elaboração das propostas.
- 4.3. Acolhido o mérito da impugnação, os vícios apontados serão corrigidos, designando-se nova data para recebimento e abertura das propostas e documentação.
- 4.4. Qualquer modificação neste Termo de Convocação exige divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, justificada e inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

## V. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. Na data e hora da sessão, empresa proponente deverá credenciar junto à Comissão Especial de Licitação um representante, devidamente munido de carteira de identidade ou outro documento equivalente com foto, além dos documentos citados no item a seguir:
- 5.2. O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:
- a) Instrumento público de procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, com prazo de validade em vigor;
  - b) Instrumento particular de procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, ou Carta de Credenciamento conforme modelo do **Anexo VI**, acompanhado do Contrato social ou estatuto da empresa, e, no caso de Sociedade Anônima, também dos documentos de eleição de seus administradores, para efeito de conferência dos poderes do outorgante;
  - c) Em se tratando de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, cópia do respectivo estatuto ou Contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, e, no caso de Sociedade Anônima, os documentos mencionados deverão estar devidamente acompanhados dos relativos à eleição de seus administradores.
- 5.3. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa, sob pena de exclusão sumária das representadas.
- 5.4. O não credenciamento de representante impedirá qualquer pessoa presente, de se manifestar e responder pela licitante, sem prejuízo de oferecimento dos envelopes “Documentos de Habilitação” e “Proposta”.
- 5.5. Os licitantes ainda deverão apresentar, fora dos envelopes indicados no item 6.2, a(s) seguinte(s) declaração(ões) complementares:
- 5.5.1. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, em conformidade com o modelo constante do **Anexo VII**;
- 5.5.1.1. Além da(s) declaração(ões) exigida(s) no item anterior, a comprovação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, deverá ser realizada da seguinte forma:
- a) Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;



Processo nº 0697/2019

- b) Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas.

## VI. DOS ENVELOPES

- 6.1. No dia da licitação, poderá a Comissão Especial de Licitações optar pela inversão da abertura dos envelopes.
- 6.2. As Licitantes interessadas deverão apresentar na data e hora aprazadas, os envelopes 01 e 02 contendo respectivamente a “Documentos de Habilitação” e “Proposta”, separadamente, opacos, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa a identificação do licitante (razão social e CNPJ), a referência à Unidade Contratante e o número deste Edital, conforme o exemplo:

AO  
COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO  
CONCORRÊNCIA Nº 002/CPB/2020  
PROCESSO Nº 0697/2019  
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE  
CNPJ:.....  
ENVELOPE Nº ..... – .....  
DATA E HORA

- 6.3. As Licitantes poderão entregar os envelopes e as declarações complementares no dia da sessão ou enviá-las por correspondência.
- 6.3.1. A correspondência, com aviso de recebimento, deverá ser endereçada à Comissão Especial de Licitação, para o endereço indicado no preâmbulo deste Edital.
- 6.3.2. O **Envelope de Correspondência**, deverá conter os: ENVELOPE Nº 1 e Nº 2, respectivamente a “Documentos de Habilitação” e “Proposta”, bem como as declarações complementares, e será admitido com antecedência mínima de 1 (uma) hora do momento marcado para a abertura da sessão pública.
- 6.3.3. O licitante deverá indicar, no **Envelope de Correspondência**, abaixo das informações do destinatário, as seguintes informações:

URGENTE  
CONCORRÊNCIA Nº 002/CPB/2020  
DATA DA SESSÃO: \_\_/\_\_/\_\_  
HORÁRIO: \_\_:\_\_



Processo nº 0697/2019

- 6.4. Todos os documentos deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, desde que autenticada por cartório competente ou publicação em órgão de Imprensa Oficial.
- 6.5. Serão consideradas inabilitadas as empresas participantes que deixarem de apresentar os documentos exigidos neste Termo de Convocação.
- 6.6. Os documentos exigidos neste Termo de Convocação deverão, de preferência, ser entregues com numeração sequencial, e na ordem nele indicada, a fim de permitir maior rapidez durante a conferência e exame correspondente.
- 6.7. As certidões e demais documentos, deverão estar com vigência plena na data limite fixada para apresentação das propostas.
- 6.8. Os documentos que dependem de prazo de validade, e que não estiver expresso no próprio corpo, em lei ou neste Edital, devem ter sido expedidos no máximo até 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da apresentação das propostas.
  - 6.8.1. Não se enquadram no prazo de que trata o subitem anterior deste item os documentos que pela própria natureza não possuem exigência legal de fixação de prazo de validade.

## **VII. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 1**

- 7.1. As empresas interessadas deverão apresentar os seguintes documentos:

### **7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### 7.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, como segue:
  - b.1) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e dívida ativa da União;
  - b.2) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual, relacionados com a prestação licitada, da sede da licitante;
  - b.3) Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao imposto sobre serviços de qualquer natureza – ISSQN;
    - b.3.1) Caso a licitante não esteja cadastrada como contribuinte no Município de São Paulo, deverá apresentar declaração firmada pelo seu representante legal/procurador, sob as penas da lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de execução dos serviços, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada, sem prejuízo da apresentação da certidão referente a sua sede ou domicílio, de acordo com o modelo constante do **Anexo III** deste Edital.
- c) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (CRF – FGTS)
- d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ do Ministério da Fazenda, devidamente ativo.
  - e.1) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
  - e.2) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

### 7.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;
- a.1) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.
- a.2) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, exigíveis na forma da lei, por intermédio dos quais será verificado o atendimento dos índices fixados neste Termo de Convocação e o patrimônio líquido.
- b.1) A empresa terá sua situação financeira avaliada, com base na obtenção do Índice Liquidez Corrente (ILC), maiores que um (>1), resultante da aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- b.2) A empresa que apresentar resultado igual ou menor que 1 (um), para efeito de sua habilitação deverá comprovar por meio balanço patrimonial do último exercício social, patrimônio líquido mínimo ou capital social no valor correspondente a 10% (dez por cento) do estimado, que demonstre sua capacidade financeira para a execução do Termo – fica estabelecido como percentual mínimo exigido de capital ou de patrimônio líquido da empresa.

### 7.1.4. DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES

- 7.1.4.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo IV** atestando que:
- a) Se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, conforme disposto no inciso V, do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93;

b) Declaração emitida pela proponente, sob as penas da Lei, relativa à inexistência de fatos impeditivos ou impedimento legal da licitante para licitar ou contratar com a Administração/CPB;

7.1.4.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com os modelos constantes do **Anexo V**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira e ao CPB, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 – Lei Anticorrupção.

7.1.4.3. Atestado de Visita Técnica, conforme **Anexo VIII-A**.

a) Caso a LICITANTE opte pela não realização da vistoria de que trata este item, deverá apresentar juntamente aos documentos de sua habilitação a Declaração de Renúncia à Visita Técnica (**Anexo VIII-B**) em que informe que os documentos da licitação são suficientemente claros para a montagem de sua proposta.

7.1.4.4. Cadastro de Fornecedor, conforme **Anexo IX**.

#### 7.1.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1.5.1. *“Atestado de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoas(s) jurídica(s) de direito público ou privado, demonstrando execução anterior na **Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação, complexidade igual ou superior ao objeto licitado, englobando, no mínimo os seguintes serviços:***

*a.1) Fornecimento de 1.500 (mil e quinhentas) refeições em uma mesma data ou evento;*

*a.2) Fornecimento de refeições Diárias, por período não inferior a 30 (trinta) dias, com no mínimo 6.000 (seis mil) refeições fornecidas em um mesmo lapso temporal mensal (30 dias).*

*b) A referida comprovação poderá ser efetuada com o somatório de serviços realizados em tantos contratos quanto dispuser o licitante.*

7.1.5.2. Certidão de Registro do responsável técnico, e da Licitante, junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN da região a qual estiver vinculado, no ato da abertura dos envelopes;



Processo nº 0697/2019

- 7.1.5.3. Comprovação do vínculo do profissional com a licitante, por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de trabalho, do Contrato de Trabalho, ou Contrato de Prestação de Serviço.
- 7.1.5.4. O responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços que trata esta licitação, deverá ser o mesmo constante nos atestados de responsabilidade técnica.
- 7.1.5.5. Caso houver a substituição posteriormente do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata esta licitação, o licitante deverá informar ao CPB e encaminhar os novos documentos pertinentes ao novo responsável técnico.

#### **7.1.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 7.1.6.1. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada ou em cópia simples que, à vista do original, será autenticada por membro da Comissão Especial de Licitação, antes da sessão pública.
- 7.1.6.2. A Comissão Especial de Licitação, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou obter a confirmação do teor das declarações e comprovações elencadas no item 7.1.4 e 7.1.5 deste Edital, aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes, garantidos os direitos ao contraditório e a ampla defesa.

### **VIII. PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL - ENVELOPE Nº 2**

- 8.1. As empresas interessadas deverão apresentar a documentação a seguir, nos termos do **ANEXO II**:
  - 8.1.1. Técnica: Documentos e Grade de Pontuação.
    - 8.1.1.1. Para avaliação Técnica, as empresas deverão apresentar os documentos listados no quadro a seguir.
    - 8.1.1.2. A avaliação, será feita mediante a somatória dos documentos apresentados e aceitos mediante análise pela Comissão Especial de Licitações, considerando a Grade de Pontuação, conforme segue:

## GRADE DE PONTUAÇÃO - PROPOSTA TÉCNICA

1. CERTIFICADOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRADE PONTOS
1.1	ISO 9001	3
1.2	ISO 14001	10
1.3	OHSAS 18001 ou equivalente ISO	2
1.4	FSSC 22000 ou equivalente ISO	15

2. RECONHECIMENTO/PREMIAÇÃO POR SERVIÇOS PRESTADOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRADE PONTOS
2.1	Premiação Nacional / Internacional - *	10

**\* Observação 1:**

2 (dois) Pontos por prêmio até o limite de 5 (cinco) prêmios.

Deverá apresentar documento que comprove a premiação obtida por entidade devidamente reconhecida ou publicação (matéria não paga) em órgão de imprensa.

3. EXPERIÊNCIA DO PROPONENTE		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRADE PONTOS
3.1	Tempo de existência acima de 10 anos	10
3.2	Tempo de existência entre 2 a 10 anos	8
3.3	Tempo de existência abaixo de 2 anos	2

4. QUANTIDADE DE CONTRATOS ADMINISTRADOS NOS ÚLTIMOS 3 ANOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRADE PONTOS
4.1	20 ou mais Contratos com serviços similares ao objeto	10
4.2	Entre 10 e 19 Contratos com serviços similares ao objeto	8
4.3	Entre 05 e 09 Contratos com serviços similares ao objeto	5
4.4	Abaixo de 05 Contratos com serviços similares ao objeto	2

**\* Observação 2:**

A referida comprovação será realizada mediante apresentação de Declaração identificando e individualizando o(s) estabelecimento(s) que o proponente gerencia, apresentado em formato de lista, em que conste, no mínimo, nome, endereço e contato dos locais.

5. REDE DE ABASTECIMENTO CENTRAL		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRADE PONTOS
5.1	Possuir Central de abastecimento ou distribuição própria	10

## 8.1.2. Comercial: Preços Unitários e Totais

8.1.2.1. Proposta de preço, conforme o modelo do **Anexo II-A**, redigida em língua portuguesa (salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente), com páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, contendo os seguintes elementos:

- a. Nome, endereço e CNPJ do licitante;
- b. Descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação;
- c. Preço unitário e total para a execução do objeto, em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

8.2. No preço global apresentado deverão estar compreendidos todos os custos do fornecimento, transporte, frete, impostos, taxas, benefícios, contribuições, materiais, mão-de-obra, encargos sociais e trabalhistas, custos com fornecedores e demais despesas, investimentos, ganhos operacionais e afins e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo adequado e perfeito cumprimento do objeto das obrigações do presente Termo, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.

8.3. Validade da proposta: Na ausência de indicação expressa em sentido contrário no Anexo II-A, o prazo de validade mínima da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura do certame.

8.4. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou quaisquer outras condições não previstas no Edital e nos seus anexos.

8.5. A Licitante deverá apresentar sua proposta de preços para os itens licitados, que não poderá ser superior ao valor de mercado estimado pelo CPB.

8.5.1. Os preços máximos dos itens 01 e 02 são:

- a) Café da manhã – R\$ 18,82 (dezoito reais e oitenta e dois centavos)
- b) Almoço/jantar – R\$ 30,63 (trinta reais e sessenta e três centavos)

8.6. Não haverá cobrança de valor pela utilização do espaço por parte do CPB.

8.7. Todos os campos deverão ser devidamente preenchidos, e, em especial o preço total dos serviços objeto desta licitação, devendo ser assinado por seu representante legal, e conter o carimbo do CNPJ da empresa, no campo indicado.

## **IX. DA SESSÃO PÚBLICA E PROCEDIMENTOS**

- 9.1. A sessão será pública e poderá ser assistida por qualquer pessoa, mas somente será admitida a manifestação dos representantes devidamente credenciados pela Comissão Especial de Licitação, na forma do item V, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas, que causem tumultos ou perturbem o bom andamento dos trabalhos.
- 9.1.1. Na sessão de abertura, que se realizará no local, dia e hora estabelecidos no preâmbulo deste Edital, a Comissão receberá os envelopes contendo os documentos relativos aos **ENVELOPE Nº 1 e Nº 2**, respectivamente a “Documentos de Habilitação” e “Proposta”, além dos documentos de credenciamento dos representantes das interessadas, que serão os únicos admitidos a intervirem no procedimento licitatório e a responderem, por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, em nome das representadas.
- 9.1.2. A entrega dos envelopes à Comissão Especial de Licitação implica na aceitação, pelo licitante, de todas as normas e condições estabelecidas neste Edital, bem como implica a obrigatoriedade de manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, obrigando-se o licitante a declarar, sob as penas da lei, a superveniência de fato impeditivo a participação, quando for o caso.
- 9.2. Os Envelopes e seu conteúdo, bem como os documentos de credenciamento serão rubricados pelos membros da Comissão Julgadora e pelos representantes legais ou credenciados presentes.
- 9.3. Será facultado à Comissão de Licitação inverter o procedimento (**INVERSÃO DE FASES**), abrindo primeiramente as propostas, classificando os proponentes, e só então realizar a abertura do Envelope de Habilitação do Licitante classificado em primeiro lugar.
- 9.4. **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**
- 9.4.1. A Comissão Especial de Licitação procederá à abertura dos ENVELOPES Nº 1 – DOCUMENTAÇÃO, e examinará a documentação apresentada e decidirá pela habilitação ou inabilitação das participantes, dando ciência do fato às interessadas, na própria sessão pública.
- 9.4.2. Serão liminarmente inabilitadas as participantes que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras, erros, entrelinhas, cancelamentos, ressalvas ou omissões que, a critério da Comissão Julgadora, comprometa seu conteúdo.
- 9.4.3. Concluída a análise da documentação de habilitação contida no envelope nº 01 pelos membros da Comissão Julgadora, será dado as empresas a oportunidade de entrarem com recursos, desde que se manifestem motivadamente.

- 9.4.4. Ocorrendo desistência expressa de recursos quanto à habilitação ou inabilitação, por parte de todos os representantes legais ou credenciados presentes, a Comissão Especial de Licitação registrará o fato em ata e procederá a abertura dos Envelopes nº 02 dos participantes habilitados.
- 9.4.5. Se todas as licitantes forem inabilitadas, o CPB, poderá fixar aos licitantes, a seu critério, o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação, escoimadas das causas que motivaram o ato, consoante art. 48, § 3º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 9.4.6. Não ocorrendo desistência expressa à interposição de recurso da habilitação ou inabilitação, dos representantes e credenciados presentes, a Comissão Especial de Licitação encerrará a sessão, efetivando a lavratura da ata, cientificando os participantes dos prazos para interposição de recurso e contrarrazões: Sendo:
- 9.4.6.1. Prazo de Recurso e Contrarrazões: 3 dias úteis respectivamente.
- 9.4.7. O conteúdo dos Envelopes abertos será juntado ao processo administrativo, sendo que os Envelopes nº 02 indevassáveis e rubricados pela Comissão Especial de Licitação e pelos representantes das licitantes presentes, permanecerão sob custódia do Departamento competente, até a realização de outro ato público.
- 9.4.8. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo sem interposição dos mesmos, o Presidente da Comissão Especial de Licitação publicará extrato do resultado no Diário Oficial da União e no site do CPB [www.cpb.org.br](http://www.cpb.org.br), a designação da sessão de abertura dos Envelopes nº 02, bem como, também informará as licitantes por meio eletrônico.

## 9.5. PROPOSTA

- 9.5.1. A Comissão Especial de Licitações fará a abertura dos envelopes nº 2 - Proposta Técnica e Comercial, das empresas habilitadas em sessão pública, analisando a pontuação das proponentes, conforme critérios constantes do ANEXO II-B.
- 9.5.2. A Comissão Especial de Licitação, elaborará a lista de classificação observando a ordem crescente dos preços apresentados.
- 9.5.3. Sendo Desclassificadas:
- 9.5.3.1. As propostas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, nos termos do disposto no artigo 48, inciso II e seus parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.



Processo nº 0697/2019

- 9.5.3.2. As licitantes que apresentar proposta cujo valor seja considerado inexequível, poderá ser notificado, para, no prazo de 2 (dois) dias comprovar a viabilidade, nos termos do artigo 48, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 9.5.3.3. As propostas apresentadas em desacordo com este Edital, com borrões, rasuras, ressalvas ou omissões e as que não apresentarem suas composições de custos unitários.
- 9.5.4. Os Envelopes nº 2 das empresas inabilitadas, ficarão sob guarda da Comissão, até a assinatura do Termo, quando então, estarão à disposição das empresas para retirá-los, no prazo de até 30 dias corridos, após o qual serão dilacerados sem quaisquer formalidades.
- 9.5.5. Se todas as propostas forem desclassificadas, a critério do CPB, poderá ser concedido o prazo de 08 (oito) dias úteis para as Licitantes apresentarem outras propostas, escoimadas das causas que motivaram o ato, previstas no parágrafo 3º, do art. 48 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 9.6. MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE
- 9.6.1. Será assegurado o direito de preferência aos licitantes que sejam microempresas e/ou empresas de pequeno porte, cujas propostas sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada na lista de que trata o item.
- 9.6.2. A microempresa ou a empresa de pequeno porte nas condições do item 9.6.1 que tiver apresentado o menor preço será convocada pela Comissão Especial de Licitação para apresentar nova oferta com valor total inferior à proposta mais bem classificada.
- 9.6.3. Caso haja empate entre as microempresas e empresas de pequeno porte nas condições do item 9.6.1, a Comissão Especial de Licitação realizará sorteio para identificar aquela que primeiro poderá apresentar a nova oferta.
- 9.6.4. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista de apresentar a nova oferta ou não se manifeste no prazo estabelecido pela Comissão Julgadora da Licitação, serão convocados os demais licitantes que atendam às condições do item 9.6.1, na respectiva ordem de classificação, para o exercício do direito de preferência.
- 9.6.5. O exercício do direito de preferência de que trata o item 9.6.1 ocorrerá na mesma sessão pública ou, a critério da Comissão Especial de Licitação, em nova sessão a ser realizada em dia e horário comunicados aos licitantes pela imprensa oficial. O não

comparecimento implicará na preclusão do direito de preferência que poderia ser exercido pelo licitante ausente.

- 9.6.6. Sempre que uma proposta não for aceita, e antes de a Comissão Especial de Licitação passar ao julgamento da proposta subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência de empate ficto, nos termos do item 9.6.1 do Edital, se for o caso.
  - 9.6.7. Exercido o direito de preferência, será elaborada uma nova lista de classificação com base na ordem crescente dos preços apresentados.
  - 9.6.8. Não sendo aplicável o direito de preferência, ou não havendo êxito na aplicação deste, prevalecerá a lista de classificação inicial do item 9.5.2.
  - 9.6.9. Caso a detentora da melhor oferta, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será processado o direito de preferência.
- 9.7. Os documentos serão rubricados e juntados ao Processo Administrativo, e após assinada a Ata, a Comissão Especial de Licitação encerrará a Sessão.

## **X. DISPOSIÇÕES GERAIS DAS SESSÕES**

- 10.1. As dúvidas que surgirem durante as sessões serão resolvidas pela Comissão Especial de Licitação na presença dos participantes, ou relegadas para ulterior deliberação, a juízo do Presidente, devendo o fato constar em ata, em ambos os casos.
- 10.2. A licitante que tenha apresentado os dois Envelopes, nº 01 e nº 02 - “Documentos de Habilitação” e “Proposta” respectivamente, mas não esteja devidamente representada também terá sua proposta avaliada.
- 10.3. Não será aceita a participação de representante legal ou credenciado de licitante retardatária, a não ser como ouvinte.
  - 10.3.1. Será considerada retardatária a licitante cujo representante legal ou credenciado se apresente ao local de realização da Sessão Pública após a abertura dos envelopes.
- 10.4. Durante os trabalhos da Sessão, só será permitida a manifestação oral ou escrita de representantes legais ou preposto credenciado das empresas participantes, que constará em ata.
- 10.5. Não caberá desistência da proposta em hipótese alguma depois de aberto o Envelope nº 01 – Proposta.

## **XI. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

- 11.1. **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:** Como condição prévia ao exame dos documentos, a Comissão Especial de Licitação verificará o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item III deste Edital.
- 11.2. Serão consultados os seguintes cadastros:
- 11.2.1. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);
- 11.2.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>);
- 11.2.3. Constatada a ausência de condições de participação, a Comissão Especial de Licitação reputará o licitante inabilitado.
- 11.3. A análise da habilitação será feita a partir do exame dos documentos apresentados pelo licitante no ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO em face das exigências previstas no item VII deste Edital.
- 11.3.1. A Comissão Especial de Licitação poderá suspender a sessão pública para analisar os documentos apresentados, marcando, na mesma oportunidade, nova data e horário em que retomará os trabalhos, informando aos licitantes. Nessa hipótese, os documentos de habilitação já rubricados e os ENVELOPES Nº 2 – PROPOSTA ainda não abertos, permanecerão em poder da Comissão até que seja concluída a análise da habilitação.
- 11.3.2. Será admitido o saneamento de erros ou falhas relativas aos documentos de habilitação mediante despacho fundamentado da Comissão Especial de Licitação, registrado em ata e acessível a todos.
- 11.3.2.1. As falhas passíveis de saneamento relativas à situação fática ou jurídica preexistente na data da abertura da sessão pública de entrega dos envelopes e declarações complementares, indicada no preâmbulo do Edital.
- 11.3.3. No que tange a regularidade fiscal e trabalhista para a habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte, será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no item VII deste Edital no ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO, ainda que apresentem alguma restrição.
- 11.3.3.1. Será assegurado o prazo de cinco dias úteis contados a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame para regularização das certidões fiscal e trabalhista. Este prazo, a critério da Comissão Julgadora da Licitação, poderá ser prorrogado por igual período.

11.3.3.2. A não regularização da regularidade fiscal e trabalhista no prazo indicado no item anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, sendo facultado à Comissão Especial de Licitação convocar os licitantes remanescentes para a assinatura do Termo, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

11.4. **PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL:** O julgamento das propostas será realizado em conformidade com o tipo **TÉCNICA e PREÇO**, sendo declarada como vencedora a licitante que alcançar a **MAIOR NOTA FINAL (NF)**, levando-se em conta os PESOS 7 e 3, fixados, respectivamente, para o preço e a técnica, de acordo com a seguinte fórmula:

11.4.1. A **Nota Final (NF)** atribuída às LICITANTES será obtida pela seguinte fórmula:

$$NF = 0,3 \times NT + 0,7 \times NC$$

Onde:

**NF** = Nota Final

**NT** = Nota Técnica

**NC** = Nota Comercial

11.4.2. A **Nota Comercial (NC)** será obtida pela seguinte fórmula:

$$NC = \frac{P \text{ min}}{P \text{ licit}} \times 100$$

Onde:

**NC** = Nota Comercial

**P min** = Menor Preço apresentado dentre as LICITANTES

**P licit** = Preço da LICITANTE em avaliação

11.4.3. A **Nota Técnica (NT)** será a pontuação obtida individualmente por cada uma das licitantes.

11.4.4. Quaisquer erros de soma e/ou multiplicação serão corrigidos pela Comissão Permanente de Licitações, com os seguintes critérios:

11.4.4.1. Serão desconsiderados valores apresentados a partir da terceira casa decimal.

11.4.4.2. A correção efetuada constará na ata de julgamento, podendo ser objeto de diligência, se necessário.



Processo nº 0697/2019

- 11.4.4.3. Ocorrendo divergência ou dúvida entre os preços grafados numericamente e as indicações por extenso, prevalecerão estas últimas.
- 11.4.5. Concluídas as fases de valoração e avaliação da técnica e do preço, as LICITANTES serão classificadas em ordem decrescente, de acordo com a Nota Final (NF) obtida.
- 11.4.6. Será considerada a proposta mais vantajosa para o Comitê Paralímpico Brasileiro e, conseqüentemente, declarada **vencedora**, aquela que: satisfazendo a todas as exigências e condições deste Edital e Anexos, apresentar a **maior Nota Final (NF)**.
- 11.4.7. Em caso de empate das propostas será observado o disposto no artigo 45 da lei 8.666./93.
- 11.5. **PROPOSTA COMERCIAL:** Será analisada pela Comissão Especial de Licitação, que verificará a exatidão das operações aritméticas realizadas pelo licitante e procederá às correções correspondentes, caso necessário, com vistas à apuração do valor final a ser considerado para fins de julgamento da proposta.
- 11.5.1. Em caso de discrepância entre valores, a Comissão Julgadora da Licitação tomará como corretos os valores unitários informados pelo licitante na planilha de preços unitários e totais.
- 11.5.2. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pela Comissão Julgadora da Licitação, desde que não haja majoração do preço proposto.
- 11.6. Será desclassificada a proposta que:
- 11.6.1. Estiver em desacordo com qualquer das exigências estabelecidas neste Edital;
- 11.6.2. Contiver vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- 11.6.3. Apresentar preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado;
- 11.6.4. Apresentar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não tenham sua viabilidade demonstrada.
- 11.6.4.1. Considera-se manifestamente inexequível a proposta cujo Preço Global, seja inferior a 70% (setenta por cento) do valor de Referência, indicado no Item II, deste edital.



Processo nº 0697/2019

- 11.6.5. Formulada por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo oclusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do presente certame licitatório.
- 11.7. A Comissão Especial de Licitação poderá a qualquer momento solicitar aos licitantes a composição dos preços unitários dos itens, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários para analisar a aceitabilidade da proposta.
- 11.8. Não serão consideradas, para fins de julgamento da proposta, ofertas de vantagem não prevista neste instrumento convocatório, baseadas nas propostas dos demais licitantes ou que apresentem prazos ou condições diferentes dos fixados neste Edital.

## **XII. RESULTADO, RECURSOS, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

- 12.1. Será considerado vencedor do certame o licitante que, cumprindo todos os requisitos de habilitação e atendendo às demais condições previstas neste Edital e em seus anexos, oferecer a melhor proposta **TÉCNICA E PREÇO**.
- 12.2. A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.
- 12.3. Se a vencedora do certame for microempresa, empresa de pequeno porte, que exerceu o direito de preferência de que trata o item 9.6 deste Edital, registrado em ata, devendo apresentar, no prazo de dois dias úteis contados da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.
- 12.3.1. Caso a obrigação estabelecida no item 12.3 não seja cumprida pelo licitante, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados pela Comissão Especial de Licitação mediante a aplicação linear do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.
- 12.4. O resultado do certame será publicado no Link Licitações no site do CPB, [www.cpb.org.br](http://www.cpb.org.br).
- 12.4.1. adjudicatária será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de sua convocação, assinar o Termo, conforme minuta constante do Anexo X, atendidas as seguintes exigências:
- 12.4.1.1. Indicar o responsável técnico e o preposto que representará a empresa durante a execução dos serviços.
- 12.4.2. Havendo recusa da adjudicatária em assinar o Termo no prazo estabelecido, é facultado ao Comitê Paralímpico Brasileiro convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições.



Processo nº 0697/2019

- 12.4.3. O “Edital de Licitação com seus Anexos” e a proposta da Contratada integrarão o Termo, independentemente de transcrição.
  - 12.4.4. A Contratada deverá manter durante todo o período de vigência do Termo as condições estabelecidas para habilitação.
  - 12.4.5. Será admitida a subcontratação dos serviços auxiliares, desde que prévia e expressamente autorizada pelo Comitê Paralímpico Brasileiro.
    - 12.4.5.1. Em caso de subcontratação, a Contratada será a única responsável tanto em relação ao Comitê Paralímpico Brasileiro, como perante terceiros, pelo perfeito cumprimento de todas as cláusulas e condições do Termo.
  - 12.4.6. As regras referentes essencialmente às alterações contratuais, ao reajuste dos preços, às condições de avaliação de desempenho, à fiscalização e pagamento, à prestação dos serviços e recebimento do objeto e às obrigações das partes constam da Minuta do Termo (Anexo X).
  - 12.4.7. Os atos praticados pela Comissão Especial de Licitação nas diversas fases do presente certame, poderão ser impugnados pelos licitantes mediante a interposição de recurso no prazo de até três dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme o caso.
  - 12.4.8. Os recursos devem ser protocolados na sede da Unidade Contratante, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital.
  - 12.4.9. Não serão conhecidos os recursos intempestivos ou que estiverem desacompanhados das respectivas razões de fato e de direito.
  - 12.4.10. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões no prazo de até três dias úteis.
  - 12.4.11. O recurso será dirigido à autoridade superior por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou, fazê-lo subir devidamente informados.
  - 12.4.12. O recurso da decisão que julgar as propostas ou que resolver sobre a habilitação dos licitantes terá efeito suspensivo.
- 12.5. Transcorrido o prazo recursal sem interposição de recursos ou, uma vez decididos os recursos interpostos, a Comissão Especial de Licitação encaminhará o procedimento licitatório à autoridade competente para homologação do resultado do certame e adjudicação do objeto ao licitante vencedor.



Processo nº 0697/2019

### **XIII. DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

13.1. O prazo de vigência da contratação será de 24 (vinte e quatro) meses, contados da assinatura do Termo, podendo ser prorrogado na forma da legislação vigente, limitados a 60 (sessenta) meses.

13.2. Local: O objeto desta licitação, deverá ser executado no Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro, sito a Rodovia Imigrantes, Km 11,5, CEP 04329-000, Vila Guarani, São Paulo/SP.

#### **13.3. HORÁRIO DE OPERAÇÃO**

13.3.1. O funcionamento do restaurante deverá ser todos os dias incluindo finais de semana, nos seguintes horários:

- a. Café da manhã: 06:30h às 09:30h;
- b. Almoço: 11:30h às 15:00h;
- c. Jantar: 18:30h às 21:00h;

13.4. O objeto desta licitação deverá ser executado, em conformidade com o estabelecido no Anexo I deste Edital, correndo por conta da Contratada todas as despesas decorrentes para sua execução, tais como seguros, transporte, tributos, materiais, equipamentos, benefícios, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do Serviço pretendido.

13.5. Após a assinatura do Termo será agendado Reunião, em até 2 dias úteis, entre as partes para alinhamento e apresentação do cronograma dos serviços a serem prestados.

13.5.1. Após a reunião de alinhamento será emitido a Ordem de início para prestação do serviço;

13.6. Conforme cronograma de execução dos serviços deverá ser entregue a seguinte documentação pelo(s) Contratado(s):

13.6.1. Via da Nota Fiscal;

13.6.2. Fatura ou Nota Fiscal Fatura;

13.6.3. Cópia reprográfica da Ordem de início.

13.6.4. Relatório dos Serviços Executados

13.6.5. Na hipótese de existir Nota de retificação e/ou Nota Suplementar de Ordem de início ou termo de contato assinado, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos citados



Processo nº 0697/2019

#### **XIV. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

- 14.1. O objeto decorrente do fornecimento será recebido consoante o disposto no art. 73 da Lei Federal nº 8.666/93.
- 14.1.1. No ato da execução dos serviços, será acompanhado por funcionário do CPB, para verificação do atendimento às condições deste Edital e da conformidade com a legislação vigente. Caberá ao funcionário em questão a responsabilidade quanto ao apontamento do serviço em desacordo.
- 14.1.2. Caso seja constatado que o(s) serviço(s) não atende(m) às especificações descritas no termo de referência e na proposta, deverá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou apontando em relatório para que seja corrigido o vício constatado, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 14.1.3. O aceite dos serviços pela contratante não exclui a responsabilidade civil da contratada por vícios de execução, de quantidade, ou ainda por desacordo com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente.
- 14.1.4. O objeto da presente licitação será recebido conforme previsto no termo, mediante relatório dos serviços executados, emitido pela Contratada, sendo tal relatório submetido à fiscalização da Contratante, que após conferência, atestará se os serviços foram prestados a contento, juntamente com a Nota Fiscal.

#### **XV. DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 15.1. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data do Atesto da Nota Fiscal pelo Gestor/Fiscal do Contrato, acompanhado dos documentos de regularidade fiscal e previdenciária.
- 15.1.1. A discriminação dos serviços e os valores, deverão ser reproduzidas na nota fiscal/fatura apresentada para efeito de pagamento, que deverá ser entregue até o 5º dia útil subsequente à finalização da prestação dos serviços.
- 15.2. Caso ocorra a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 15.3. Não serão concedidas atualizações ou compensações financeiras.
- 15.4. O pagamento será efetuado por crédito aberto em conta corrente, de titularidade do emissor da nota fiscal, vinculada ao CNPJ, em contas jurídicas, preferencialmente nas instituições financeiras: BANCO DO BRASIL e CAIXA.

- 15.5. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos itens relacionados e descritos no anexo I.
- 15.6. No que tange as refeições e lanches fornecidos pela Contratada, aos funcionários, visitantes, frequentadores e público, estes serão pagos diretamente pelos comensais, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou ticket-refeição, quando será emitido o cupom fiscal ou Nota Fiscal Paulista;
- 15.7. As refeições e lanches contratados pelas Confederações, Clubes e afiliadas, para atender eventos e semanas de treinamentos sob responsabilidade destas, serão pagas diretamente pelas mesmas, mediante emissão de Nota Fiscal.
- 15.7.1. O CPB não se responsabilizará pelas obrigações ajustadas entre as partes nas relações descritas nos itens 15.6 e 15.7.

## **XVI. DA CONTRATAÇÃO**

- 16.1. A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a formalização de termo.
- 16.1.1. Se, por ocasião da celebração do Termo, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, o CPB verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 16.1.2. Se não for possível atualizar os documentos, por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
- 16.1.3. Constituem, igualmente, condições para a celebração do Termo:
- a) A indicação de gestor encarregado de representar a adjudicatária com exclusividade perante o contratante, bem como o responsável técnico operacional para receber as demandas do CPB;
  - b) a apresentação do(s) documento(s) que a adjudicatária, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração do Termo por meio de declaração específica.
- 16.2. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, a adjudicatária deverá comparecer perante a Contratante para assinatura do Termo.



Processo nº 0697/2019

- 16.2.1. O prazo indicado no item 16.2 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pelo CPB.
- 16.2.2. O não comparecimento do fornecedor para assinatura do Termo ou retirar a Ordem de Início, quando solicitado, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 16.2 importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.
- 16.3. As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública, com vistas à celebração do Termo, quando a adjudicatária:
  - 16.3.1. Deixar de comprovar sua regularidade fiscal.
  - 16.3.2. For convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que tratam o item 16.2 deste Edital.
  - 16.3.3. Recusar a contratação, no caso do item 16.2.
  - 16.3.4. For proibida de participar desta licitação, nos termos do item 3.2 deste Edital.
- 16.4. A nova sessão de que trata o item 16.3 será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial da União e/ou nos sítios eletrônicos: [www.cpb.org.br](http://www.cpb.org.br).
- 16.5. O Termo, quando cabível, deverá ser assinado por representante legal, diretor ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou Termo social, acompanhados de cédula de identidade.

## **XVII. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

- 17.1. Além das sanções previstas **no Termo de Concessão**, são aplicáveis as sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- 17.2. Ocorrendo recusa da adjudicatária em retirar a ordem de início ou assinatura do termo, dentro do prazo estabelecido neste Edital, sem justificativa aceita pelo CPB, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:
  - 17.2.1. Multa no valor de 20% (vinte inteiros por cento) do valor do ajuste se firmado fosse;
  - 17.2.2. Pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar pelo prazo de até 2 (dois) anos com o Comitê Paralímpico Brasileiro.
- 17.3. À licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, inclusive em razão de comportamento inadequado de seus representantes, der causa a tumultos durante a sessão pública de Concorrência, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida neste edital, não mantiver a

proposta/lance, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, se microempresa ou pequena empresa não regularizar a documentação fiscal no prazo concedido para este fim, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas as penalidades referidas nos subitens 17.2.1 e 17.2.2, a critério do CPB.

- 17.4. Incidirá na mesma penalidade a não apresentação dos documentos necessários a celebração do ajuste.
- 17.5. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras.

### **XVIII. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 18.1. Além das obrigações constantes do Anexo I do Edital, cabe a CONTRATADA as obrigações previstas na Minuta do Termo, Anexo X do Edital.

### **XIX. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 19.1. Além das obrigações constantes do Anexo I do Edital, cabe a CONTRATANTE as obrigações previstas na Minuta do Termo, Anexo X do Edital.

### **XX. DA GARANTIA CONTRATUAL**

- 20.1. Não será necessário garantia contratual para o objeto desta licitação.

### **XXI. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 21.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, da transparência, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.2. Das sessões públicas de processamento, serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pela Comissão Especial de Licitação e das licitantes credenciadas.
- 21.3. Fica a licitante ciente de que a apresentação da proposta implica a aceitação de todas as condições deste Edital e seus anexos, não podendo invocar qualquer desconhecimento dos termos do edital ou das disposições legais aplicáveis a espécie, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.
- 21.4. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o CPB não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.5. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.



Processo nº 0697/2019

- 21.6. A licitante vencedora deverá manter, durante toda a vigência do Termo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 21.7. O ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Federal nº 8.666/93, demais normas complementares e disposições deste Edital, aplicáveis à execução das avenças e especialmente os casos omissos.
- 21.8. O CPB no interesse da Administração poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar ou anular, no todo ou em parte a licitação, sem que tenham as licitantes direito a qualquer indenização, observado o disposto no artigo 59 da Lei Federal nº 8.666/93.
- 21.9. Com base no parágrafo 3º do artigo 43, da Lei Federal nº 8.666/93, é facultada à Comissão Especial de Licitação, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 21.10. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pela Comissão Especial de Licitação, ouvida, se for o caso, as Unidades Competentes.
- 21.11. Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da Contratada, a Ata de Julgamento da licitação, por conter os valores obtidos ao final da etapa de lances, a proposta readequada com as reduções obtidas após a Licitação e o Edital da Licitação, com seus anexos, que o precedeu.
- 21.12. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 21.13. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais disciplinando a matéria.
- 21.14. 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 do CPB.
- 21.15. Fica desde logo eleito o Foro do Município de São Paulo para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente certame.

21.16. Integram o presente Edital:

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Anexo I</b>    | <b>Termo de Referência</b>                                     |
| <b>Anexo II</b>   | <b>Modelo de Proposta;</b>                                     |
| <b>Anexo II.B</b> | <b>Modelo de Grade de Pontuação</b>                            |
| <b>Anexo III</b>  | <b>Modelo de Declaração que nada deve à Fazenda Municipal;</b> |
| <b>Anexo IV</b>   | <b>Modelo de Declaração: Constituição Federal – Artigo 7º;</b> |



Processo nº 0697/2019

- Anexo V**            **Modelo de Declaração – Lei Anticorrupção;**
- Anexo VI**           **Credenciamento;**
- Anexo VII**          **Declaração de Microempresa;**
- Anexo VIII-A**      **Declaração de Visita Técnica**
- Anexo VIII-B**      **Declaração de Renúncia a Visita Técnica**
- Anexo IX**           **Cadastro de Fornecedor;**
- Anexo X**            **Minuta de Termo de Concessão.**

São Paulo, 24 de janeiro de 2020

---

**Carlos Roque Abrahão**  
**Presidente**



Processo nº 0697/2019

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

#### 1. OBJETIVO:

1.1. Prestação do serviço de exploração comercial do Restaurante para fornecimento de refeições aos atletas, funcionários do CPB, visitantes, público externo e frequentadores do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro.

1.2. A **CONTRATADA** deverá prestar serviços de preparo e distribuição de refeições em buffet no café da manhã, almoço e jantar.

1.3. Os serviços de buffet serão prestados no formato serviço americano, que conforme demanda e público dos eventos poderão contar com até 4 (quatro) ilhas ou estações.

1.4. A **CONTRATADA** deverá prestar serviços do tipo menu executivo à la carte sazonal composto de grelhados de alto padrão e ainda o fornecimento de marmita.

1.5. A **CONTRATADA** poderá realizar no espaço a venda de lanches, devendo disponibilizar minimamente a opções constante deste termo.

1.6. A **CONTRATADA** deverá atender outras demandas do CPB quando da realização de eventos, tais como: *coffee break, brunch, welcome coffee*, entre outras.

1.7. A **CONTRATADA** terá exclusividade na utilização do espaço cedido, salão do residencial, podendo a CPB contratar outros prestadores para execução dos serviços nas dependências do Centro de Treinamento.

#### 1.8. DOS VALORES PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

1.8.1. As interessadas deverão apresentar um valor por refeição: café da manhã, almoço e jantar.

1.8.2. Os valores para o almoço e jantar deverão ser os mesmos.

1.8.3. Os valores apresentados deverão ser fixos, sendo vedada a cobrança de preços diferenciados no espaço cedido, ainda que para outros clubes, instituições e confederações que realizem eventos no Centro de Treinamento.



Processo nº 0697/2019

**1.9.** A empresa deverá apresentar ainda os valores para a marmita, kit lanche e dos serviços sob demanda: menu executivo, *coffee break*, *brunch* e *welcome coffee*, para estes últimos os preços serão por pessoa.

**1.10.** No total estima-se uma demanda média mensal de 17.000 (dezesete mil) refeições, dos quais 4.500 (quatro mil quinhentos) cafés da manhã, 8.000 (oito mil) almoços e 4.500 (quatro mil e quinhentos) jantares.

**1.10.1.** Para referência e melhor formação de preços, informamos que no período de Junho a Dezembro de 2019, o mês com menor demanda, teve o total de 13.733 (treze mil e setecentos e trinta e três) e o de maior 27.156 (vinte e sete mil e cento e cinquenta e seis)

**1.11.** Será de responsabilidade da **CONTRATANTE** informar os quantitativos das solicitações de alimentação mensais para a **CONTRATADA**, considerado o calendário de eventos do Centro de Treinamento, bem como suas alterações dos quantitativos para mais ou para menos com até 24 horas de antecedência.

**1.11.1.** A **CONTRATADA** deverá estar preparada para atender demandas, que em alguns eventos poderá alcançar o quantitativo de até 2.000 (duas mil) refeições em um único evento.

**1.12.** Quantitativo fornecido pela **CONTRATANTE** será uma média estimada. A indicação dos quantitativos não constitui qualquer compromisso por parte da **CONTRATANTE**, que não poderá ser responsabilizado por variações nas quantidades de refeições ou lanches a serem servidos durante a vigência do Termo a ser firmado.

**1.13.** A **CONTRATADA** poderá instalar máquinas de venda e *foodtrucks*, porém deverá solicitar autorização prévia do Comitê Paralímpico Brasileiro.

## **2. HORÁRIO DE OPERAÇÃO**

**2.1.** O funcionamento do restaurante deverá ser todos os dias incluindo finais de semana, nos seguintes horários:

- Café da manhã: 6:30h às 09:30h;
- Almoço: 11:30h às 15:00h;
- Jantar: 18:30h às 21:00h;

**2.1.1.** O horário de funcionamento poderá sofrer alterações, de acordo com a necessidade estabelecida pela **CONTRATANTE**, desde que previamente informado à **CONTRATADA**, a fim de atender as demandas do Centro de Treinamento.

**2.2.** Para mudanças de horários de funcionamento a **CONTRATANTE** deverá informar a alteração com até 24 horas de antecedência para que a **CONTRATADA** possa organizar a operação para atender tal demanda.

**2.3.** A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços a qualquer hora do dia ou da noite em ocasiões extraordinárias como chegadas e saídas de delegações para eventos nacionais e



Processo nº 0697/2019

internacionais, aceitando sem restrições os horários pré-estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

### **3. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1.** Os serviços serão prestados na sede da CONTRATANTE – Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro - CTPB, sítio à Avenida dos Imigrantes, Km 11,5 - São Paulo – SP, no espaço da cozinha e salão destinado ao refeitório localizado no prédio do Residencial.

**3.1.1.** Os espaços da cozinha e salão destinado ao refeitório serão de uso exclusivo da **CONTRATADA**.

**3.2.** Localizado no Parque Estadual Fontes do Ipiranga em uma área de preservação ambiental do Governo do Estado de São Paulo, o projeto arquitetônico está em harmonia com a vegetação e a topografia da região, tendo a vegetação nativa sido preservada na concepção e construção do Complexo. Com Área total de 106.918,01 m<sup>2</sup>.

**3.3.** A **CONTRATADA** deverá assegurar que todos os materiais e equipamentos utilizados nos serviços preservem o máximo possível o meio ambiente e garantam a saúde e segurança de seus funcionários, em concordância com a legislação vigente, respeitadas as normas de preservação ambiental.

### **4 DOS PRAZOS**

**4.1.** O prazo de vigência da contratação será de 24 (vinte e quatro) meses, contados da assinatura do Termo, podendo ser prorrogado na forma da legislação vigente, limitados a 60 (sessenta) meses.

### **5. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**5.1.** A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios e louças necessários e em quantidades suficientes devidamente esterilizados e conservados tais como:

Diariamente deverão utilizar durante a prestação de serviços:

- a)** Talheres de aço inox de qualidade, sem cabo de plástico/madeira (marca de referência Tramontina);
- b)** Pratos de sobremesa, pratos de servir e sopeiras, todos de porcelana branca, resistente e de boa qualidade.
- c)** Tigelas para salada de frutas de (300ml) deverá ser de material leve, resistente e brancas;
- d)** Jarras de vidro incolor com tampa com (dispositivo abre e fecha) de boa qualidade;
- e)** Refratários e travessas para alimentos quentes todos em porcelana ou material resistente ao calor (tamanhos de acordo com o tamanho da pista quente (deverá verificar as dimensões no dia da visita técnica);



Processo nº 0697/2019

- f) Painelas de material resistente, com maior troca de calor e boa apresentação;
- g) Os pegadores deverão ser de fácil manuseio, não podendo ter molas nos pegadores;
- h) As colheres para servir deverão ser de cabo longo;
- i) Deverão disponibilizar no café da manhã tostadeiras e sanduicheiras;
- j) O material descartável deverá ser: copos de papel branco (300ml) que soltam com facilidade, copos de isopor (200 ml), guardanapos macios de folhas duplas 100% fibras virgens (dimensões 33x33cm), toalhas de papel folha dupla para o lavabo 100% fibras virgens (dimensões 21,5x22,2cm), jogo americano de material lavável, palitos de dente embalados, canudinhos de papel embalados e mexedor de café de material resistente.
- k) Os talheres deverão ser de inox todos com o (selo de aço inox de alta qualidade), não deverão amassar com facilidade. Características específicas: colher de sopa (C:20.6cm L:4.8cm A:2.3cm), colher de sobremesa (C:15.3cm L:3.3cm A:0,18cm), faca de mesa (C:22.4cm L:1.8cm A:0.5cm); garfo de mesa (C:20.3cm L:2.8cm A:1.9cm), esterilizados e colocados em em saco de papel protegidos individualmente.

5.2. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar em quantidades suficientes colheres de sopa de aço inox para o público específico com deficiência de acordo com a necessidade.

5.3. A **CONTRATADA** deverá instalar lixeiras em quantidades suficientes com tampa.

5.4. Poderá ser permitido o uso de bandejas para apoio de pratos, de acordo com a viabilidade de utilização utilizadas em situações excepcionais, a pedido do **CONTRATANTE**.

5.5. Os utensílios e louças desgastados, amassados ou quebrados deverão imediatamente ser retirados de uso.

5.6. A **CONTRATADA** deverá equipar a cozinha com todo o enxoval necessário em quantidades suficientes para a produzir alimentos seguros garantindo o controle de qualidade das operações.

## **6. DOS EQUIPAMENTOS DA COZINHA E SALÃO DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE**

6.1. Todos os equipamentos da cozinha e do salão localizado no Residencial do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro, relacionados no anexo, ficarão sob a responsabilidade da **CONTRATADA**, para desenvolvimento de suas atividades.

6.2. A **CONTRATADA** receberá uma lista com a relação de todos os bens disponibilizados no início da execução contratual do restaurante.



Processo nº 0697/2019

**6.3.** A **CONTRATADA** deverá assinar um termo de responsabilidade na qual deverá se responsabilizar pelos custos da manutenção dos equipamentos, em casos de negligência e mau uso.

**6.4.** Os equipamentos e mobiliários fornecidos pelo **CONTRATANTE** estão devidamente identificados, ao final do Termo deverão estar no mesmo estado em que se iniciou o Termo.

**6.5.** A **CONTRATADA** deverá zelar pelos bens móveis, equipamentos, bem como pelas instalações físicas cedidas, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.

**6.6.** A **CONTRATANTE** responsabiliza-se integralmente pela manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e os equipamentos exceto quando detectado mau uso por parte da **CONTRATADA**.

**6.7.** A **CONTRATADA** deverá solicitar autorização expressa à **CONTRATANTE** para retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da cedente para reparo.

**6.8.** É vedada a realização de obras ou benfeitorias do restaurante sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

**6.9.** A **CONTRATADA** deverá indenizar a **CONTRATANTE** por quaisquer danos causados às instalações, móveis ou equipamentos fornecidos, bem como pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores. A **CONTRATANTE** poderá, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

## **7. INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PELA CONTRATADA**

**7.1.** A **CONTRATADA** deverá prover todos os utensílios e equipamentos de cozinha e salão que se façam necessários para a prestação dos serviços, exceto aqueles fornecidos pela **CONTRATANTE**. Caso ocorra o extravio de qualquer equipamento ou utensílio fornecido pela contratante, deverão ser repostos imediatamente.

**7.2.** A **CONTRATADA** deverá providenciar utensílios novos e que tenham sempre o mesmo modelo com objetivo de se manter um padrão para o início das atividades, fazer suas manutenções periódicas e substituí-los, sempre que necessário, por equipamentos semelhantes que mantenham a qualidade do serviço.

**7.3.** Todas as instalações complementares de água, elétrica, gás, exaustão, entre outras, realizadas nas dependências do restaurante ficarão sob a responsabilidade da **CONTRATADA** e serão supervisionadas pela **CONTRATANTE** devendo seguir as normas vigentes e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

**7.4.** Ao final do Termo todas as instalações, benfeitorias e mobiliários adquiridos, incorporar-se-ão ao patrimônio da **CONTRATANTE**.

## 8. NORMAS GERAIS PARA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

**8.1.** A **CONTRATADA** deverá elaborar, por intermédio de seu Nutricionista responsável técnico, o cardápio de 30 dias, para submeter à aprovação e possíveis alterações da **CONTRATANTE** com antecedência mínima de 15 (quinze) dias para a realização das revisões.

**8.2.** Na revisão o nutricionista da **CONTRATANTE** analisará os cardápios, reservando-se o direito de vetar qualquer alimento ou tipo de preparação que estiverem inadequados, solicitando modificações com o objetivo de manter os padrões estabelecidos neste termo.

**8.3.** Será considerada na revisão o equilíbrio nutricional, a qualidade da matéria prima e a monotonia das preparações, descritas com maior detalhe no **item 9.8**.

**8.4.** A **CONTRATADA** deverá assegurar que as refeições serão balanceadas, de forma equilibrada e criativa para atender as necessidades dos atletas, seguindo as quatro bases que regem os pilares da Nutrição (leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

**8.5.** O cardápio deverá ser variado e criativo durante todo o mês, considerando que esta deve ser uma das metas do Nutricionista.

**8.6.** É vedado o uso de peixes com espinhas.

**8.7.** Qualquer modificação do cardápio final aprovado, poderá ser realizado somente com a autorização do nutricionista do **CONTRATANTE**.

**8.8.** A **CONTRATADA** deverá manter em quantidades os gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênicos sanitários e nutricionais.

**8.9.** Para a elaboração dos cardápios e seu planejamento, a **CONTRATADA** deverá considerar diversos aspectos, tais como:

**a)** Elaborar cardápios saudáveis e variados, com base no: Guia Alimentar para Populações Brasileiras MS (2014) e diretrizes de nutrição esportiva baseadas em evidências científicas atuais.

**b)** A **CONTRATADA** deverá elaborar o cardápio com foco na alimentação saudável e na performance dos atletas, com receitas que valorizam o sabor caseiro das preparações. O cardápio deverá ser composto de preparações de referência da culinária nacional, regional e internacional.

**c)** Considerar fatores sensoriais como combinação de alimentos e técnicas de preparo, agregando sabores e textura aos alimentos, o que normalmente condicionam a aceitação.



Processo nº 0697/2019

- d) Atentar-se ao máximo quanto as repetições e combinações, apresentando um cardápio harmônico.
- e) Analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando os nutrientes que os compõem, as cores e técnicas de processamentos para evitar ao máximo a perda de nutrientes importantes para o desempenho dos atletas.
- f) Manter a variedade de alimentos de acordo com oferta e safra para maior absorção dos nutrientes e consequente melhora no desempenho e recuperação dos atletas.
- g) Realizar a compra de alimentos in natura selecionados e de qualidade.
- h) Incluir alimentos que respeitem as tradições alimentares regionais e culturais dos atletas, além das características e a funcionalidade das deficiências.
- i) Considerar a digestibilidade dos alimentos, para não comprometer o desempenho e a saúde dos atletas, como preparações muito gordurosas.

**8.10.** Por se tratar de um restaurante predominantemente para atletas, o consumo de proteínas e carboidratos deste público será acima da média, portando o cálculo do per capita é de extrema importância para que as preparações sejam produzidas em quantidades suficientes para atender todos os comensais previstos e os não previstos.

**8.11.** Sugestão de per capita das proteínas animais:

Bovina	120 - 170
Frango	120 - 150
Suíno	100 - 150
Peixe	100 - 140

**8.12.** As preparações poderão ser servidas porcionadas, de forma a evitar o desperdício, porém o consumo não poderá ser limitado.

## **9. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

**9.1.** É vedada a utilização de ingredientes ou condimentos industrializados para realçar o sabor, bem como utilizar qualquer tipo de mistura para preparo, sendo permitido somente elaborar preparações com ingredientes frescos ou de origem primária.

**9.2.** A **CONTRATADA** deverá utilizar temperos e ervas in natura diariamente nas preparações. Temperos processados não deverão ser utilizados.

**9.3.** Os vegetais devem ser minimamente processados ou cozidos, para manter os nutrientes ativos e fornecer aos atletas o aporte de vitaminas e minerais proporcionando efeitos positivos no desempenho.

**9.4.** Deverão incluir alimentos de baixo teor de gordura no cardápio, priorizando o uso de gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas nas preparações.

**9.5.** O cardápio deverá ser elaborado com produtos com baixo teor de sódio e utilizando em maior quantidade alimentos frescos, de forma a atender a mínima ingestão de sódio, 2.300mg por dia, aproximadamente 6g de sal.

**9.6.** As preparações que estiverem salgadas, adoçadas ou apimentadas excessivamente, deverão ser retiradas do balcão de distribuição e substituídas imediatamente.

**9.7.** Deverão incluir nas preparações maior quantidade de fibras, as preparações deverão ser compostas de grãos, cereais integrais, chia, linhaça oleaginosas, sementes de abóbora, gergelim e farinhas integrais.

**9.8.** Os ovos utilizados deverão ser pasteurizados.

## **10. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS/ MARCAS DE REFERÊNCIA**

**10.1.** A empresa contratada deverá utilizar matérias primas de primeira qualidade, de acordo com os gêneros alimentícios dispostos nas especificações técnicas do quadro abaixo:

<b>GRÃOS</b>
Arroz – tipo I - Polido grão longo e fino <b>Marca de referência: Camil e Tio João</b>
Arroz integral tipo I <b>Marca de referência: Camil e Tio João</b>
Feijão carioca tipo I <b>Marca de referência: Kicaldo e Camil</b>
Feijão preto tipo I <b>Marca de referência: Kicaldo e Camil</b>
Feijão branco tipo I <b>Marca de referência: Kicaldo, Yoki e Camil</b>
Lentilha <b>Marca de referência: Yoki e Camil</b>
Grão de bico <b>Marca de referência: Yoki e Camil</b>
Ervilha em grãos <b>Marca de referência: Yoki e Camil</b>
Feijão fradinho <b>Marca de referência: Yoki e Kicaldo</b>
Soja <b>Marca de referência: Camil e Jasmine</b>
Proteína texturizada de soja e seus derivados <b>Marca de referência: Yoki e Camil</b>
Quinoa <b>Marca de referência: Mãe terra e Jasmine</b>

Aveia em flocos grossos ( <i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i> ) <b>Marca de referência: Yoki e Quaker</b>
Linhaça dourada ( <i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i> ) <b>Marca de referência: Mãe terra e Jasmine</b>
Chia ( <i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i> ) <b>Marca de referência: Mãe terra e Jasmine</b>
Arroz 7 grãos <b>Marca de referência: Tio João e Mãe terra</b>
Trigo em grão <b>Marca de referência: Yoki e Qualidade</b>
Arroz negro <b>Marca de referência: Paganini e Tio João</b>
Cevada <b>Marca de referência: Yoki e Jasmine</b>
Centeio <b>Marca de referência: Mãe terra e Jasmine</b>
Oleaginosas (castanha do Para, castanha de caju, nozes, amendoim, amêndoa, avelã etc.) <b>Marca de referência: Dr. Oetcker e Mãe Terra</b>
Canela em pó ( <i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i> ) <b>Marca de referência: Kitano e Yoki.</b>
Geleia sachê 15g diet e normal <b>Marca de referência: Homemade</b>
Chás obrigatórios: chá verde, mate, preto, camomila, erva cidreira, erva doce, frutas vermelhas *(não é permitido chás que contenham aromatizantes e corantes artificiais). <b>Marca de referência: Leão e Dr. Oetcker</b>
Mostarda e Ketchup (sachê) <b>Marca de referência: Hemmer, Heinz, Hellmanns</b>
Molho Inglês <b>Marca de referência: Lea Perrins, Kenko</b>
Molho de soja <b>Marca de referência: Sakura</b>
Aceto Balsâmico <b>Marca de referência: La Pastina, Gallo, Raiola</b>
Azeite extravirgem <b>Marca de referência: Andorinha, Borges e Gallo</b>
<b>VEGETAIS</b>
Vegetais folhosos *deverão ser obrigatoriamente folhas higienizadas
Vegetais, legumes e leguminosas deverão ser (classe de valoração A) ou denominação de cotação A).
Frutas da safra deverão ser (classe de valoração A) ou denominação de cotação A).

<b>CARBOIDRATOS</b>
<p>Massa seca grano duro <b>Marca de referência: Adria, Dona Benta, Petybon e Barilla</b></p>
<p>Massa seca grano duro integral <b>Marca de referência: Petybon, Renata e Barilla</b></p>
<p>Massas fresca ou recheadas <b>Marca de referência: Dicatelli, Massaleve, Art sabor e Rana</b></p>
<p>Sopas variadas à base de tubérculos, legumes, grãos, leguminosas, macarrão, contendo carnes ou vegetarianas, <b>sem adição de temperos que contenham aromatizantes e corantes artificiais. Não é permitido o uso de sopas com base artificial.</b></p>
<p>Pão de forma integral e branco <b>Marca de referência: Wickbold, Pullman e Nutrella.</b></p>
<p>Bisnaga integral, branca, pão de ovo ou pão doce <b>Marca de referência: Seven Boys, Wickbold, Pullman, Panco e Nutrella.</b></p>
<p>Torrada salgada tradicional e torrada salgada integral (embalagem Sachê) <b>Marca de referência: Bauducco e Visconti.</b></p>
<p>Biscoito doce embalagem somente (Sachê) <b>Marca de referência: Bauducco e Visconti.</b></p>

<b>PROTEÍNAS</b>
<p>Ovo in natura <b>Marca de referência: Granja ITO, Sítio Mantiqueira e Korin</b></p>
<p><b><u>Ovo pasteurizado (obrigatório para sobremesas)</u></b> <b>Marca de referência: Fleischeggs e Sina Cheff</b></p>
<p>Ovo de codorna <b>Marca de referência: Granja ITO, Sítio Mantiqueira e Korin</b></p>
<b>FRANGO</b>
<p>Peito de frango, filé de frango e sobrecoxa desossada <b>Marca de referência: Sadia, JBS, Perdigão, Seara e Korin</b></p>
<b>CARNE BOVINA</b>
<p>Carne bovina <b>Marca de referência: Friboi, Marfrig e JBS.</b></p>
<p>Carne bovina moída <b>*de primeira qualidade, sem gordura, moída no dia *(somente para opção nunca usar como proteína principal)</b></p>
<b>PEIXE</b>
<p>Filé de peixe ou posta * obrigatoriamente sem espinhas <b>Marca de referência: DellMare, Premier Pescados, Netuno e Mar &amp; Rio</b></p>
<b>CARNE SUÍNA</b>
<p>Carne suína <b>Marca de referência: Frigorífico Excelência, Alegre, Frimesa e Friella</b></p>
<b>EMBUTIDOS</b>
<p>Bacon de lombo defumado <b>Marca de referência: Perdigão, Sadia e Aurora</b></p>
<p>Linguiça calabresa e linguiça paio <b>Marca de referência: Perdigão, Sadia e Aurora</b></p>

Linguíça toscana <b>Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i></b>
<b>FRIOS</b>
Presunto cozido sem capa de gordura magro <b>Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i></b>
Blanquet de peru <b>Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i></b>
Peito de peru defumado <b>Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i></b>
<b>LÁCTEOS</b>
Mussarela <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez</i></b>
Queijo branco <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez</i></b>
Queijo prato <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez</i></b>
Leite semidesnatado <b>Marca de referência: <i>Vigor, Italc, Ninho, Parmalat, Shefa</i></b>
Leite desnatado <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez Vigor, Italc, Ninho, Parmalat, Shefa</i></b>
Leite sem lactose <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez Vigor, Italc, Ninho, Parmalat, Shefa, Piracanjuba</i></b>
logurte natural integral sem corantes e aromatizantes <b>Marca de referência: <i>Vigor, Nestlé, Batavo e Danone.</i></b>
logurte natural desnatado sem corantes e aromatizantes <b>Marca de referência: <i>Vigor, Nestlé, Batavo e Danone.</i></b>
Manteiga sem sal e com sal (sachê) 10g <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá, Aviação e Batavo</i></b>
Requeijão (sachê) 15g <b>Marca de referência: <i>Poços de Caldas, Danone, Nestlé, Aviação, Vigor, Quatá, Catupir e Tirolez.</i></b>
Cream Cheese (sachê) 15g <b>Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Teixeira</i></b>
Queijo ralado (sachê 10g ou em recipiente com dispositivo abre e fecha) <b>Marca de referência: <i>Faixa Azul Vigor, Quatá, Teixeira e Tirolez.</i></b>

**10.2.** Caso ocorra a ausência do fornecimento de leite sem lactose a **CONTRATADA** deverá optar por leite de soja como substituição, porém deverá retornar com o leite sem lactose assim que o abastecimento for normalizado.

**10.3.** Os temperos para saladas deverão estar dispostos em local adequado próximo do buffet, tais como: azeite de oliva extravirgem, aceto balsâmico, vinagre de maçã, sal em sachê, shoyu light, molho inglês, suco de limão e molho de pimenta. As marcas utilizadas deverão ser de primeira qualidade, podendo ser vetado pelo comitê o uso de marcas inferiores.

**10.4.** A **CONTRATADA** deverá fornecer guardanapos descartáveis, adoçante dietético a base de sucralose, palito de dente, sal, mostarda e catchup em embalagens individuais

sachês, de marca de qualidade e reconhecida no mercado, canudos descartáveis de papel resistente devidamente embalados entre outros.

## 11. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DIÁRIO

11.1. A Composição diária do cardápio do Almoço/Jantar deverá atender o seguinte detalhamento:

Descrição da composição do cardápio	Referência/especificação
<b>Mix de folhas</b>	*Deverá ter: 4 tipos de folhas (rúcula, agrião diariamente) e 2 folhas alternadas.
<b>Alface americana higienizada</b>	* Deverá ter: preferencialmente alface americana devido melhor aceitação.
<b>Salada crua</b>	*Deverá ter somente vegetais crus: como (cenoura, beterraba, rabanete, pepino, moyashi, chuchu, repolho, couve, brócolis, talos, abobrinha, entre outros.)
<b>Salada assada</b>	*Deverá ter vegetais assados, tais como: berinjela, jiló, brócolis, tomates, cebola, beterraba, entre outros.
<b>Tomate</b>	*Deverá ser tomate salada.
<b>Salada de grãos ou leguminosas</b>	*Deverá ser alternada entre grãos e leguminosas como: quinoa, grão de bico, cevadinha, lentilha, trigo em grãos, soja etc.
<b>Salada à base de carboidrato</b>	*Deverá ser uma salada à base de carboidratos, podendo ser intercalada com tubérculos, massas, abóbora, cuscuz, trigo e cereais, sanduíches, entre outros alimentos fontes de carboidrato.
<b>Salada elaborada composta</b>	*Deverá ser uma salada criativa e colorida podendo ser composta de frutas como abacate, manga e abacaxi ou ingredientes como castanhas, palmito, azeitonas, queijos, cogumelos, croutons, molhos etc.
<b>Acompanhamentos (3 tipos)</b>	Deverá ter 3 (três) tipos de acompanhamentos dentre eles pães ou torrada, patê ou pasta e conservas diariamente: Pães ou torradas Patês ou pastas Conservas variadas (picles, azeitona, milho, ervilha, tomate seco, entre outros).
<b>Sementes (5 tipos)</b>	· Linhaça triturada · Semente de linhaça · Chia · Gergelim preto · Gergelim branco
<b>Molho de salada caseiro (2 tipos)</b>	*molho pesto deverá ser fixo e outro molho caseiro variável. *Não é permitido o uso de molhos industrializados.
<b>Arroz branco</b>	Tradicional

<b>Arroz integral</b>	Poderá acrescentar gergelim preto, cúrcuma, ervas.
<b>Feijão carioca</b>	1 (uma) opção deverá ser vegetariana
<b>Feijão preto</b>	1 (uma) opção deverá ser vegetariana
<b>1ª proteína - Carne bovina</b>	A carne bovina será sempre o prato principal, o cardápio possui 4 (proteínas) proteínas animais, as combinações deverão ter equilíbrio nutricional, <b>não podendo ter preparações muito calóricas juntas no mesmo dia.</b>
<b>2ª proteína – Frango</b>	O frango é a proteína de maior consumo, portanto deverá sempre ser preferencialmente uma opção magra.
<b>3ª proteína – ovo/ vegetariana</b>	A terceira proteína será uma opção para os vegetarianos, porém a frequência do <b>ovo deverá ser de 4x/semana considerando (almoço e jantar) e a proteína vegetal 3x/semana (almoço e jantar).</b> Não podendo repetir a mesma proteína do almoço no jantar. O ovo não deverá ser misturado em hipótese alguma com carnes ou embutidos cárneos.
<b>4ª proteína – rotativa (peixe e suíno)</b>	A quarta proteína será rotativa entre peixe e suíno, porém a frequência do <b>peixe será de 4x/semana e o suíno de 3x/semana. Considerando (almoço e jantar).</b> Não podendo repetir a mesma proteína do almoço no jantar.
<b>Farofa rica</b>	A farofa deverá ser elaborada, e alternada entre vegetariana e com carne.
<b>Queijo ralado</b>	Queijo ralado * Estes produtos deverão estar armazenados em embalagens transparentes, que contenham tampa (abre e fecha) ou sachê 10g.
<b>1ª Guarnição * Verduras</b>	Deverá ter especificamente verduras refogadas como: escarola, catatonia, couve etc.
<b>2ª Guarnição * Tubérculos</b>	Este item deverá ser de alimentos fontes de carboidratos como tubérculos, cuscuz, fubá, quibe, como: batata doce, abóbora japonesa, batata inglesa, inhame, mandioca etc.
<b>3ª Guarnição * Legumes</b>	Esta opção é específica para vegetais assados, grelhados e refogados. A atenção deverá ser na combinação dos legumes compostos nas saladas e guarnição, não podendo ser repetidos em hipótese alguma.
<b>4ª Guarnição * massa integral/branca com molho a parte</b>	A opção de massa deverá ser variada diariamente entre integral ( <b>5x/semana, massa branca/integral 1x/semana, massa recheada como lasanha</b> )
<b>6ª Sopa</b>	As sopas deverão ser preferencialmente sem o uso de creme de leite para a elaboração. *Serão mantidas no cardápio de acordo com as estações.
<b>1ª Sobremesa - Diet</b>	A sobremesa diet deverá ser saborosa tanto quando a sobremesa elaborada. Poderá ser porcionada em embalagens individuais desde que seja possível a visualização do produto.
<b>2ª Sobremesa - elaborada</b>	A sobremesa elaborada deverá ser variada, caseira, e não poderá em hipótese alguma ser feita com misturas artificiais. Poderá ser porcionada em embalagens

	individuais desde que seja possível a visualização do produto.
<b>3ª Sobremesa - gelatina</b>	A gelatina deverá ser variada diariamente, podendo ser feita de forma natural com agar agar e suco de frutas.
<b>4ª Sobremesa – salada de frutas</b>	A salada de frutas deverá ter 5 tipos de frutas fixas: mamão, melão, maçã, abacaxi e 1 (um) tipo rotativo como manga, morango, uva, entre outros.
<b>5ª Sobremesa – frutas cortadas</b>	A fruta cortada deverá estar picada em cubos ou descascada para facilitar o consumo como mexerica descascada, melancia em cubos, abacaxi em cubos.
<b>Suco de laranja 100% Fruta (self service).</b>	O suco de laranja deverá ser 100% integral a base de frutas, não podendo em hipótese alguma ser abaixo de 100%.
<b>Suco 50% fruta (self service).</b>	Este suco deverá ser 50% a base de frutas, não podendo em hipótese alguma ser abaixo de 50%.

**11.2.** O controle de tempo e temperatura dos alimentos deverão ser registrados em planilha específica, este controle deverá ser realizado durante a reposição dos produtos no buffet, como garantia da temperatura inicial do produto exposto para consumo.

**11.3.** Deverão ser coletadas as amostras de todos os alimentos expostos no buffet para consumo após 1 hora do período de distribuição. Deverá ser registrado o horário da coleta e o nome completo dos produtos das amostras. As amostras deverão ser acondicionadas congeladas no período de 7 dias.

## **12. COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ**

**12.1.** O cardápio do café da manhã deverá ter variações diárias, com o objetivo de evitar monotonia, o mesmo deverá ser enviado junto com o cardápio mensal do almoço e jantar.

**12.2.** Sempre que houver atualização ou alterações deverá ser informado o **CONTRATANTE** previamente, que se reserva o direito de vetar qualquer alimento ou tipo de preparação que considere inadequados, solicitando modificações.

**12.3.** Segue a composição do café da manhã com os tipos de variações e detalhamento:

<b>Alimento/Quantidade</b>	<b>Variações</b>
<b>Pães (6 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mini Pão francês fresco e crocante</li> <li>· Pão de forma Integral</li> <li>· Pão de forma branco</li> <li>· Mini bisnaga salgada integral/multigrãos</li> <li>· Mini bisnaga salgada recheada</li> <li>· Mini pão doce recheado ou não</li> </ul>
<b>Torradas (2 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Torrada salgada tradicional</li> <li>· Torrada salgada integral</li> <li>* Ambos deverão estar embalados em sachês com 2 unidades contendo aproximadamente (15g) cada sachê.</li> </ul>

<p><b>Acompanhamentos fixos (6 opções)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chocolate 100% cacau em pó</li> <li>- Canela em pó</li> <li>* Estes produtos deverão estar armazenados em embalagem transparente, devidamente identificado, que contenha tampa com dispositivo (abre e fecha).</li> <li>- Açúcar mascavo somente em sachê.</li> <li>- Açúcar demerara somente em sachê.</li> <li>- Adoçante somente em sachê à base de sucralose.</li> <li>- Sal refinado somente em sachê.</li> </ul>
<p><b>Acompanhamentos de cereais/sementes (8 opções)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cereal a base de milho ou farinha de trigo integral (sem açúcar).</li> <li>- Aveia em flocos grossos</li> <li>- Granola doce</li> <li>- Linhaça triturada</li> <li>- Semente de linhaça</li> <li>- Chia</li> <li>- Gergelim preto</li> <li>- Gergelim branco</li> <li>* Estes produtos deverão estar armazenados em embalagens transparentes, devidamente identificados, que contenham tampa com dispositivo (abre e fecha).</li> </ul>
<p><b>Biscoito doce (2 opções)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscoito doce à base de farinha branca (embalagem sachê obrigatório).</li> <li>- Biscoito doce à base de farinha integral (embalagem sachê obrigatório).</li> <li>* Ambos deverão estar embalados em sachês contendo aproximadamente 12,5g cada sachê.</li> </ul>
<p><b>Tubérculo (2 opções)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batata doce cozida (fixa todos os dias), mandioca cozida, cuscuz.</li> </ul>
<p><b>Torta ou pão caseiro (1 opção)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opção de torta ou pão caseiro recheado.</li> </ul>
<p><b>Área gourmet Elaboração diária (1 opção)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Omelete tradicional com opções (tomate, cebolinha, salsinha, presunto etc.).</li> <li>- Ovo frito</li> <li>- Tapioca recheada salgada ou doce.</li> <li>- Crepioca recheada salgada com opções (tomate, cebolinha, salsinha, presunto etc.).</li> <li>* Este item deverá ser feito na área Gourmet 7x/semana e deverá ser variado.</li> </ul>
<p><b>Bolos caseiros (2 opções)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 opção de bolo integral com frutas.</li> <li>- 1 opção de bolo simples.</li> <li>* Os bolos deverão ser produzidos de forma caseira e variados todos os dias.</li> </ul>
<p><b>Frios 1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presunto magro (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> </ul>
<p><b>Frios 2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peito de peru (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> </ul>

<b>Queijos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mussarela (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> <li>- Queijo branco (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> </ul>
<b>Ovo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovo mexido tradicional, 7x/semana.</li> </ul>
<b>Patês e Pastas (1 opção)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta ou patê. Deverá alternar diariamente.</li> <li><b>*Não será permitido o uso de maionese para o preparo destas pastas.</b></li> <li><b>Frequência 7x/semana.</b></li> </ul>
<b>Acompanhamento salgados (4 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Azeite extravirgem (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> <li>- Manteiga sem sal (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> <li>- Manteiga com sal (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> <li>- Requeijão ou cream cheese (de acordo com as marcas de referência), 7x/semana.</li> </ul>
<b>Geleias e compotas (2 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geleia sachê contendo 15g (normal e diet), Sabores: morango, framboesa e goiaba.</li> <li>- Compota de frutas caseira (banana, maçã, abacaxi, goiaba entre outros), doce de leite etc.</li> </ul>
<b>Bebidas lácteas (4 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite semidesnatado (quente);</li> <li>- Leite semidesnatado (frio);</li> <li>- Leite sem lactose (frio);</li> <li>- Iogurte natural (sem açúcar) pote contendo no mínimo 120g.</li> </ul>
<b>Bebidas (3 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chá mate gelado composto com limão, gengibre, canela entre outros ingredientes e especiarias naturais.</li> <li>- Suco de laranja 100% natural sem adição de açúcar (pasteurizado ou da própria fruta).</li> <li>- Água mineral</li> </ul>
<b>Café e Chá</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Café infusão e água quente para chá.</li> <li>- Tipos de chás em sachê: camomila, ervado doce, chá mate, chá verde, chá de frutas vermelhas, chá de erva cidreira, etc.</li> </ul>
<b>Salada de frutas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A salada de frutas deverá ter 5 tipos de frutas fixas: mamão, melão, maçã, abacaxi e 1 (um) tipo rotativo como manga, morango, uva e outras frutas.</li> </ul>
<b>Frutas com casca (3 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banana, maçã (fixo) e 1 opção complementar (pera, ameixa, pêssego e variações de acordo com a safra).</li> </ul>
<b>Frutas laminadas (3 opções)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mamão fixo;</li> <li>- Abacaxi fixo;</li> <li>- *Variações entre mexerica, manga, melancia, melão entre outras frutas fontes de vitamina C e de acordo com a safra.</li> </ul>

**12.4.** O suco deverá ser obrigatoriamente de laranja 100% fruta natural, podendo ser pasteurizado.



Processo nº 0697/2019

**12.5.** O controle de tempo e temperatura dos alimentos deverão ser registrados em planilha específica, este controle deverá ser realizado durante a reposição dos produtos no buffet, como garantia da temperatura inicial do produto exposto para consumo.

**12.6.** Deverão ser coletadas as amostras de todos os alimentos expostos no buffet para consumo após 1 hora do período de distribuição. Deverá ser registrado o horário da coleta e o nome completo dos produtos das amostras. As amostras deverão ser acondicionadas congeladas no período de 72 horas.

**12.7.** Os sucos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 12/2003 e Instrução Normativa Nº 19/2013 na qual determina a Identidade Padrão de Qualidade para sucos de frutas.

### **13. PROCEDIMENTOS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO**

**13.1.** Acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente.

**13.2.** Manter as pistas térmicas (quente e fria) constantemente limpas durante o período de distribuição.

**13.3.** As reposições das preparações deverão ser feitas imediatamente por outro idêntico, não sendo permitido misturar o alimento exposto com a nova reposição.

**13.4.** A **CONTRATADA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool, fazer a troca do jogo americano por um limpo e guarnecidas com portas-guardanapo.

**13.5.** Retirar do uso todos os pratos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.

**13.6.** Deixar disponível álcool em gel para higienização dos comensais.

**13.7.** Será realizada uma avaliação diária da composição do cardápio e degustação das preparações pelos responsáveis da área de A&B do Residencial e nutrição esportiva. Dando o direito aos avaliadores de vetar ou não a distribuição da preparação de acordo com a composição do cardápio.

**13.8.** Não será permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento, de preparações armazenadas no pass through, devido a oscilação de temperatura durante o armazenamento.

### **14. IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES NO BUFFET /ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES**

**14.1.** A **CONTRATADA** deverá certificar sobre a composição de todos os ingredientes utilizados nas preparações.

**14.2.** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar para consumo, alimentos isentos de glúten/lactose quando houver a necessidade.



Processo nº 0697/2019

**14.3.** As plaquinhas com as descrições das preparações deverão informar em caixa alta e negrito. (CONTÉM GLÚTEN/CONTÉM LACTOSE, VEGETARIANO/ VEGANO).

**14.4.** A identificação das preparações deverá ser de forma detalhada.

**14.5.** Sempre que o evento demandar a **CONTRATADA** deverá detalhar os ingredientes das preparações também nos idiomas: inglês e espanhol.

## **15. MARMITAS**

**15.1.** A **CONTRATADA** poderá fornecer o serviço de marmita para os comensais.

**15.2.** O cardápio das marmitas deverá ser elaborado com os mesmos critérios do cardápio do Buffet.

**15.3.** As marmitas deverão ser compostas de:

- a) Arroz branco ou integral – 150g.
- b) Feijão – 50g.
- c) Farofa – 10g.
- d) Carne de alto valor biológico, sem osso e sem espinha - mínimo 200g.
- e) 1-2 tipos de vegetais (legumes ou verduras) – 50g.
- f) Uma opção de massa/tubérculo – 100g.
- g) Uma opção de salada simples – 50g.
- h) Suco - 300ml.
- i) Uma sobremesa elaborada, gelatina ou fruta - 60g.

**15.4.** As embalagens deverão ser térmicas, com divisórias e estar devidamente lacradas.

**15.5.** A Farofa deverá ser embalada à parte em recipiente adequado.

**15.6.** Os copos de sucos deverão estar refrigerados e lacrados, podendo ser utilizado sucos em caixinha.

**15.7.** Deverão ser fornecidos guardanapos e talheres de acrílico resistente.

**15.8.** O controle de tempo e temperatura das marmitas deverão ser registrados em planilha específica.

**15.9.** Deverão ser mensuradas as temperaturas quando da montagem das marmitas e as temperaturas finais no horário da distribuição, observando a coleta das amostras.

## **16. PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS SOB DEMANDA**

**16.1.** A prestação de serviço de fornecimento de alimentação tipo **COFFEE BREAK - WELCOME COFFEE, BRUNCH, E REFEIÇÕES - TIPO MENU EXECUTIVO**, será solicitado por demanda (evento/curso), e os valores deverão ser apresentados por pessoas.

**16.1.1.** Os serviços sob demanda serão solicitados em pacotes por pessoa, em alguns eventos podendo alcançar 3000 (três mil) pessoas participantes.



Processo nº 0697/2019

**16.2.** O **CONTRATANTE** reserva o direito de não contratar os serviços.

**16.3.** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar colaboradores devidamente uniformizados e em quantidades suficientes para a execução do serviço, garantindo a proteção da integridade física dos trabalhadores durante o exercício das atividades. Os atendentes deverão ter experiência ou serem treinados para atender PCD (Pessoa com Deficiência).

**16.4.** A **CONTRATADA** deverá nomear 01 (um) supervisor/responsável com experiência comprovada em registro na função desempenhada, pela distribuição e acompanhamento do serviço, durante todo o período de execução dos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes supervisores/responsáveis terão a obrigação de reportarem quando houver necessidade à **CONTRATANTE** para tomar as providências pertinentes.

**16.5.** A **CONTRATADA** deverá prestar serviço de qualidade de forma a atender as demandas da **CONTRATANTE** podendo ser em pontos simultâneos por evento, conforme necessidade da **CONTRATANTE**.

**16.6.** A **CONTRATADA** tem como responsabilidade enviar a lista com os equipamentos que serão utilizados durante os eventos, bem como a voltagem elétrica, de modo a evitar danos na rede elétrica. As informações deverão ser enviadas com até 1 (uma) semana de antecedência para o gerente de manutenção da **CONTRATANTE**, para análise dos pontos de energia necessários para a perfeita execução do serviço.

**16.7.** Os equipamentos e utensílios utilizados para a execução dos serviços deverão apresentar perfeitas condições de uso e ser de boa quantidade, tais como copos ou taças de vidro quando utilizados, talheres e bandejas de prata ou inox finos, guardanapos de pano ou papel grandes com folhas duplas, pratos e xícaras de porcelana branca em perfeito estado de conservação, sem lascas ou manchas, samovar de prata p/café, jarras de vidro para água e suco, ou demais bebidas, os equipamentos e utensílios danificados deverão ser substituídos antes do início do serviço.

**16.8.** A execução do serviço deverá ser feita por funcionários experientes e os alimentos acondicionado de forma adequada e segura, em plena condição de consumo humano, para que os serviços sejam executados dentro das condições estabelecidas neste termo.

**16.9.** As especificações técnicas poderão, ainda, sofrer adaptações para atender às peculiaridades de cada evento, mediante aprovação prévia por escrito da **CONTRATANTE**, sendo que tais modificações não venham a alterar a composição dos preços dos serviços.

**16.10.** A prestação de serviço de coffee break e brunch deverão englobar o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, com condições de higiene no preparo dos alimentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, guardanapos, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares e disponibilização de mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

**16.11.** A decoração, mesas, cadeiras, pranchões, toalhas, cobre manchas, cores e demais itens de mobília e decoração deverão ser aprovados previamente pela **CONTRATANTE**.

**16.12.** A montagem/desmontagem, materiais, mobiliário de apoio e transporte dos equipamentos, nos eventos indicados pela **CONTRATANTE** ficará a cargo da **CONTRATADA**.

**16.13.** Para o desenvolvimento das atividades, a **CONTRATADA** deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço nas áreas onde ocorrerão os eventos sob demanda da **CONTRATANTE**.

**16.14.** A **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias garantindo o cumprimento do objeto contratado de acordo com a especificação de cada evento.

**16.15. DESCRIÇÃO MENU EXECUTIVO**

**EXEMPLO DE MENU TRÊS TEMPOS I.**

**a) Saladas e Entradas**

- ✓ Salada Caprese
- ✓ Salada Caesar
- ✓ Carpaccio de Carne com Rúcula e Alcaparras
- ✓ Salada de Legumes Grelhados e Queijo de Cabra
- ✓ Salada Niçoise

**b) Principais**

- ✓ Galeto ao Molho de Cerveja com Arroz com Amêndoas e Polenta Assada.
- ✓ Maminha com Molho de Estragão e Mousse de Espinafre.
- ✓ Contra Filé de Cordeiro com Couscous Marroquino e Molho de Hortelã.
- ✓ Coração de Alcatra com Mousseline de Mandioquinha.
- ✓ Filé de Pirarucu ao molho de coco e gengibre e purê de banana da terra.

**c) Sobremesas**

- ✓ Pudim de Caramelo de laranja.
- ✓ Tarte de Maça Caramelizada com sorvete de baunilha.
- ✓ Parfait de laranja e cointreau.
- ✓ Clássico Cheesecake.
- ✓ Cassata de Chocolate de Amêndoas.

**d) Opção Vegetariana**

- ✓ Nhoque de Mandioca com Molho Béchamel
- ✓ Talharim com Fio de Legumes ao Azeite
- ✓ Risoto de Parmesão com Folhas de Sálvia
- ✓ Risoto de Tomatinho Cereja e Alho Poró

## **EXEMPLO DE MENU TRÊS TEMPOS II.**

### **a) Saladas e Entradas**

- ✓ Salada de Legumes com Queijo de Cabra
- ✓ Salada de Verdes com Figo Assado e Redução de Balsâmico com Nozes
- ✓ Mix de Verdes com Salmão Defumado
- ✓ Verdes da Horta com Pastrame e queijo gorgonzola
- ✓ Fundo de alcachofra com queijo e mix de verdes

### **b) Principais**

- ✓ Filé Mignon ao Molho Maturine com batata duchesse.
- ✓ Salmão com Molho Limão e Alecrim acompanhado de Aspargos Verdes e Arroz.
- ✓ Namorado com Molho de Camarão com Palmito Assado e Legumes.
- ✓ Picanha Assada Inteira ao Chimichurri com Batata Frita e Farofa.
- ✓ Peito de Frango Recheado com Tomate Seco e Ricota com Risoto de Alho Poró e Chips de Beterraba.

### **c) Sobremesas**

- ✓ Pêra Cozida no maracujá com sorvete de baunilha.
- ✓ Tiramisu Entremet de Chocolate Meio Amargo e Mousse de Mascarpone.
- ✓ Taça de Zabaione com morango.
- ✓ Dinamarquesa de pistache.
- ✓ Opera Café Classic.

### **d) Opção Vegetariana**

- ✓ Tartelete de Carne Seca com Abóbora ao Pomodoro.
- ✓ Ravioli do Muçarela de Búfala ao Pomodoro.
- ✓ Risoto de Aspargos e Tomate Seco.
- ✓ Risoto com frutos do mar.

## **EXEMPLO DE MENU TRÊS TEMPOS III.**

### **a) Entradas**

- ✓ Aspargos Brancos Marinados
- ✓ Vagem com Azeitonas e Cogumelos
- ✓ Tabule de Trigo
- ✓ Maionese clássica
- ✓ Tomate Seco com Queijo Minas

### **b) Saladas**

- ✓ Mix de Folhas Verdes
- ✓ Salada de Cenoura
- ✓ Salada de Abobrinha
- ✓ Salada de Berinjela
- ✓ Salada de Tomate

**c) Principais**

- ✓ Paio, Calabresa e Carne Seca
- ✓ Costelinha de Porco, Bisteca e Peito de Frango
- ✓ Arroz, Feijão Preto
- ✓ Banana Panko e Couve na Manteiga
- ✓ Mandioca Assada, Abacaxi Assado e Farofa da Casa
- ✓ Ravioli de Muçarela de Búfala ao Pomodoro

**d) Sobremesas**

- ✓ Pudim
- ✓ Manjar
- ✓ Doce de Leite
- ✓ Cocada branca e queimada
- ✓ Compotas de frutas
- ✓ Quindim

**EXEMPLO DE BUFFET I**

**a) Entradas**

- ✓ Batata Vinagrete
- ✓ Pepino Marinado
- ✓ Cenoura com uvas passas
- ✓ Abobrinha Marinada
- ✓ Berinjela Marinada

**b) Saladas**

- ✓ Mix de Verdes da Horta
- ✓ Salada de Tomate e Cebola

**c) Principais**

- ✓ Carne de Panela com Batatas e Cenoura
- ✓ Moqueca de Peixe
- ✓ Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada com Manteiga e Alecrim
- ✓ Cenoura Assada com Ervilhas
- ✓ Feijão Carioca com Louro e Toucinho
- ✓ Farofa Brasileira
- ✓ Arroz Branco

**d) Sobremesas**

- ✓ Pudim de Tapioca
- ✓ Quindim
- ✓ Brigadeirão (pudim de chocolate)
- ✓ Calda de Ambrosia
- ✓ Pavê de Morango
- ✓ Frutas Laminadas

**EXEMPLO DE BUFFET II**

**a) Saladas**

- ✓ Mix de folhas Verdes da Horta
- ✓ Couve-flor Temperado com Vegetais
- ✓ Berinjela com Uvas Passas e Shoyo

- ✓ Batata Vinagrete
- ✓ Salada de Repolho, Rabanete e Cebolinha

**b) Entradas**

- ✓ Moyashi com Juliane de Legumes
- ✓ Tabule de Feijão Branco
- ✓ Quiche de Frango com Milho
- ✓ Carpaccio de Carne com Alcaparras e Parmesão
- ✓ Seleção de Roastbeef e lombo canadense
- ✓ Molhos: Italiano, Francês e Mostarda
- ✓ Seleção de Pães com manteiga

**c) Principais**

- ✓ Maminha ao molho de vinho do porto
- ✓ Beef bourguignon
- ✓ Coxa e Sobrecoxa assada
- ✓ St. Peter ao molho de coco
- ✓ Badejo ao molho de maracujá

**d) Guarnições**

- ✓ Arroz Branco
- ✓ Arroz Integral
- ✓ Batata laminada e assada
- ✓ Legumes Salteados
- ✓ Brócolis ao alho
- ✓ Purê de Abóbora com Gengibre
- ✓ Farofa rica

**e) Massas**

- ✓ Penne ao Pomodoro
- ✓ Farfale ao Bechamel
- ✓ Ravioli de Muçarela ao Sugo

**f) Sobremesas**

- ✓ Mousse de Chocolate
- ✓ Tarte de Banana com Chocolate
- ✓ Tarte de Maça
- ✓ Pudim de Caramelo
- ✓ Manjar de Coco
- ✓ Tarte de Limão
- ✓ Mousse de Frutas Vermelhas
- ✓ Frutas Laminadas

**EXEMPLO DE BUFFET III**

**a) Entradas**

- ✓ Caprese Clássica
- ✓ Carpaccio de Filé com alcaparras e rúcula
- ✓ Tabule de Trigo em Grãos

**b) Saladas**

- ✓ Brócolis com Azeitonas Pretas
- ✓ Vagem Temperada com Cebola Roxa
- ✓ Calislaw, repolho roxo, cenoura e uvas passas

- ✓ Mix de Verdes da Horta
- ✓ Salada de Tomate com Cebola Roxa

**c) Principais**

- ✓ Filé Mignon recheado com Aspargos e Tomate Seco
- ✓ Bacalhau a Fiorentina com Tomate Cereja
- ✓ Risoto de Alho Poro
- ✓ Ravioli de Mozzarella de Búfala ao Pomodoro

**d) Guarnição**

- ✓ Arroz Branco
- ✓ Legumes Grelhados
- ✓ Batata Gratinada
- ✓ Purê de Abóbora

**e) Sobremesas**

- ✓ Torta de Nozes e Limão
- ✓ Pudim
- ✓ Crème Brulle
- ✓ Strudel de Maçã
- ✓ Mil Folhas de Chocolate
- ✓ Frutas Laminadas

**EXEMPLO DE BUFFET IV**

**a) Entradas**

- ✓ Aspargos Brancos Marinados
- ✓ Vagem com Azeitonas e Cogumelos
- ✓ Tomate Seco com Queijo Minas

**b) Saladas**

- ✓ Mix de Folhas Verdes
- ✓ Salada de Cenoura e Cebola Roxa
- ✓ Salada de Abobrinha
- ✓ Salada de Berinjela
- ✓ Salada de Tomate

**c) Principais**

- ✓ Abadejo ao Molho de Ervas
- ✓ Filé de Frango
- ✓ Robalo Grelhado
- ✓ Filé Mignon Grelhado
- ✓ Arroz Integral
- ✓ Batata Doce Assada
- ✓ Legumes Salteados
- ✓ Penne Integral ao Sugo

**d) Sobremesas**

- ✓ Cubos de Manga ao Anisette
- ✓ Crème de Abacate com Chocolate
- ✓ Canjica com Farofa de Amendoim
- ✓ Arroz Doce com Laminas de Banana da Terra
- ✓ Frutas da Estação

## 16.16. DESCRIÇÃO WELCOME COFFEE

- ✓ Café infusão
- ✓ Leite quente
- ✓ Suco de laranja natural
- ✓ Chocolate em pó 100% cacau
- ✓ Cappuccino em pó
- ✓ Seleção de chás
- ✓ 2 opções de petit four doce ou cookies
- ✓ Mini pão de queijo.

## 16.17. DESCRIÇÃO COFFEE BREAK

### EXEMPLO DE COFFEE BREAK CLÁSSICO

#### **BEBIDAS**

- ✓ Água mineral com e sem gás em copos ou garrafas de no mínimo 250ml.
- ✓ Café expresso (Nespresso) e descafeinado
- ✓ Café infusão
- ✓ Leite integral (quente e frio)
- ✓ 2 tipos de suco natural (abacaxi, laranja, melancia, melão, limão e maracujá) todos preparados com fruta in natura, não podendo ser artificial ou adoçado com açúcar.
- ✓ Iogurte batido

#### **SALGADOS**

- ✓ 3 opções de mini sanduíches sendo 1 no pão com grãos integrais, 1 opção vegetariana e um livre, segue exemplos:
- ✓ Mini sanduíche com pasta à base de ricota com tomate seco e manjerição no mini pão ciabata (vegetariano).
- ✓ Brusqueta no pão italiano com berinjela e abobrinha assadas (vegetariano).
- ✓ Mini sanduíche com peito de peru e queijo branco no pão de grãos integrais.
- ✓ Mini sanduíche de presunto, queijo prato no mini pão francês com gergelim.
- ✓ Focaccia com salame /sabor a definir.
- ✓ Mini croissant de presunto e queijo/ recheio a definir.
- ✓ 2 sabores de mini quiche /recheios a definir.

#### **DOCES**

- ✓ 2 tipos de bolo 1 integral e um de farinha simples (bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de batata doce, bolo integral de banana, bolo de chocolate etc).
- ✓ 2 opções de mini docinho (carolina, sonho, bomba, pão de mel, etc) a definir.

## **FRUTAS**

- ✓ Salada de frutas no pote com 5 tipos de frutas (mamão, melão, maçã, manga e abacaxi).

## **EXEMPLO DE COFFEE BREAK SIMPLES**

### **BEBIDAS**

- ✓ Água mineral com e sem gás em copos ou garrafas de no mínimo 250ml.
- ✓ Café infusão
- ✓ Leite integral (quente e frio)
- ✓ 1 tipo de suco natural (abacaxi, laranja, melancia, melão, limão e maracujá) todos preparados com fruta in natura, não podendo ser artificial ou adoçado com açúcar.

### **SALGADOS**

- ✓ 2 opções de mini sanduiches sendo 1 no pão com grãos integrais e um livre, segue exemplos:
- ✓ Mini sanduíche com pasta à base de ricota com tomate seco e manjerição no mini pão ciabata (vegetariano).
- ✓ Brusqueta no pão italiano com berinjela e abobrinha assadas (vegetariano).
- ✓ Mini sanduíche com peito de peru e queijo branco no pão de grãos integrais.
- ✓ Mini sanduiche de presunto, queijo prato no mini pão francês com gergelim.
- ✓ Mini croissant de presunto e queijo/ recheio a definir.

### **DOCES**

- ✓ 1 opção de (bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de batata doce, bolo integral de banana, bolo de chocolate etc).

## **EXEMPLO DE COFFEE BREAK ALTERNATIVO**

### **BEBIDAS**

- ✓ Água mineral com e sem gás em copos ou garrafas de no mínimo 250ml.
- ✓ Café infusão
- ✓ Café expresso (Nespresso) e descafeinado
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Água de coco
- ✓ Iogurte batido
- ✓ 3 opções de sucos naturais sendo 2 opções de sucos compostos: (laranja, abacaxi, maçã e gengibre), (morango, laranja e manjerição).

### **SALGADOS**

- ✓ Wrap de vegetais grelhados (vegetariano).
- ✓ Wrap de peito de peru / recheio a definir.

- ✓ Focaccia de mussarela de búfala, tomate seco e pesto de manjeriço.
- ✓ Croissant de queijo minas.

### DOCES

- ✓ 1 tipo de bolo integral (bolo de batata doce, bolo integral de banana, maçã etc).
- ✓ Mousse de abacate com açaí.
- ✓ Iogurte com granola e frutas.
- ✓ Barrinhas de cereais

### FRUTAS

- ✓ Salada de frutas no pote com 5 tipos de frutas (mamão, melão, maçã, manga e abacaxi).

## 16.18. DESCRIÇÃO BRUNCH

### EXEMPLO DE MENU PARA BRUNCH I.

#### BEBIDAS

- ✓ Água mineral com e sem gás em copos ou garrafas de no mínimo 250ml.
- ✓ 2 tipos de suco natural (abacaxi, laranja, melancia, melão, limão e maracujá) todos preparados com fruta in natura, não podendo ser artificial ou adoçado com açúcar.
- ✓ Café infusão
- ✓ Café expresso (Nespresso) e descafeinado
- ✓ Chocolate quente
- ✓ 3 opções de refrigerante normal e diet
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Iogurte batido

#### ACOMPANHAMENTOS

- ✓ Manteiga com sal e sem sal, cream chesse, requeijão (permitido somente em sachês).
- ✓ Compota de frutas
- ✓ Geleias

#### SALGADOS

- ✓ Cesta de pães variados (focaccia, mini francês, pão com ervas, pão com gergelim e pão de parmesão).
- ✓ Salada verde com folhas variadas, mini tomates e mini cenouras.
- ✓ Tábua de frios: peito de peru, salame, copa, lombo defumado.
- ✓ Queijos: branco, emmenthal, provolone e parmesão.
- ✓ 2 sabores de tortas salgadas (frango e palmito).
- ✓ 1 opção de quiche lorraine, alho poró etc.
- ✓ 3 tipos de patês.

- ✓ Caponata (antepasto de berinjela).
- ✓ Cuscuz Marroquino.

- ✓ Wrap de peito de peru / recheio a definir.
- ✓ Focaccia de mussarela de búfala, tomate seco e pesto de manjeriço.

### DOCES

- ✓ Mousse de maracujá
- ✓ Torta de chocolate com avelã
- ✓ Bolo de pão de ló com doce de leite
- ✓ Bolo integral de frutas
- ✓ Mini cheesecake de goiaba

### FRUTAS

- ✓ Frutas frescas fatiadas: melão, melancia, manga e kiwi.

### EXEMPLO DE MENU PARA BRUNCH II.

#### a) Entradas

- ✓ Estação de Omelete, Tapioca e Crepioca
- ✓ Queijo, Presunto, Peito de Peru, Minas Fresco, Cebola, Tomate, Bacon e Cogumelos

#### b) Opções saudáveis

- ✓ Suco Detox (água de coco, couve, limão, pepino, limão e maçã vermelha sem casca);
- ✓ Água Aromatizada (água com gás + limão siciliano + alecrim);
- ✓ Suco de Laranja
- ✓ Água Sem Gás
- ✓ Ovo Mexido;
- ✓ Pão de Queijo (glúten free);
- ✓ Mini Tapioca com Banana e Cottage;
- ✓ Wrap de Frango e Cream Cheese;
- ✓ Creme de Abacate servido no Shot;
- ✓ Iogurte Desnatado com Granola;
- ✓ Seleção de Frutas Frescas;
- ✓ Mini sanduiche no Pão Integral com Peito de Peru e Queijo Branco.
- ✓ Mini Frances Integral
- ✓ Travessa de Queijo Branco / Muçarela / Peito de Peru
- ✓ Pães Glúten Free – 12,00 reais a cesta de pães
- ✓ Água Aromatizada
- ✓ Capsula de Nespresso

**16.19.** O serviço de almoços executivos poderão ser menu em três tempos (entrada, prato principal e sobremesa) ou buffet.

**16.20.** Os serviços têm como finalidade recepcionar os convidados para ambientar e incentivar o diálogo entre os participantes e serão prestados nas áreas internas específicas como saguão, hall, auditórios, palcos, salas e salão, dentro do Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro.

**16.20.1.** Os espaços a serem indicados pelo **CONTRATANTE** para execução dos serviços são revestidos com pisos frios ou com forração ou carpete.

**16.21.** Os serviços sob demanda deverão ser previamente precificados e serão pagos por pessoa.

**16.22.** A inclusão destes serviços no presente Edital não gera obrigação do Comitê Paralímpico Brasileiro de contratar os referidos serviços.

## **17. DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE KIT LANCHES**

**17.1. A CONTRATANTE** poderá demandar ainda, mediante a negociação em relação à quantidade e prazo de entrega, o fornecimento de **KIT LANCHES** pela **CONTRATADA**

### **17.2. DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO DOS TIPOS DE KIT LANCHES**

**a) Kit lanche 1:** Pão integral tipo forma com queijo Branco tipo Minas Frescal + presunto magro 50g (pão) + 40g (recheio), sendo 20g de queijo Branco tipo Minas Frescal e 20g de presunto magro lanche embalado; Suco de fruta integral (suco tropical ou néctar) 1 unidade (200 ml) embalagem cartonada asséptica com canudo acoplado.

**b) Kit lanche 2:** Bolo Integral 1 unidade (40g) Embalagem individual Suco de fruta integral (suco tropical ou néctar) 1 unidade (200 ml) Cartonada asséptica com canudo acoplado Fruta 1 unidade (100g) embalagem individual.

**c) Kit lanche 3:** Biscoito de Arroz 2 unidades de (15g) cada Embalagem individual Fruta 1 unidade (100g) Embalagem individual.

**d) Kit lanche 4:** Fruta 1 unidade (100g) Embalagem individual Biscoito de Arroz 1 unidade (15g) cada Embalagem individual, Barra de Mix de Oleaginosas 1 unidade (25g) cada Embalagem individual.

**e) Kit lanche 5:** Frutas 2 unidades (100g) Embalagem individual Biscoito de Arroz 1 unidade (15g) cada Embalagem individual

**f) Kit lanche 6:** Bolo Integral 1 unidade (40g) Embalagem individual Fruta 1 unidade (100g) Embalagem individual Barra de Mix de Oleaginosas 1 unidade (25g) cada Embalagem individual.

**g) Kit lanche 7:** Biscoito de Arroz 1 unidade (15g) cada Embalagem individual Fruta 1 unidade (100g) Embalagem individual.

**h) Kit lanche 8:** Biscoito de Arroz 1 unidade (15g) cada Embalagem individual Fruta Desidratada 1 unidade (30g) Embalagem individual.

**i) Kit lanche 9:** Rapadura 1 unidade (25g) cada Embalagem individual Fruta 1 unidade (100g) Embalagem individual.

**j) Kit lanche 10:** Fruta 2 unidades (100g) cada Embalagem individual Barra de Cereal 1 unidade (100g) Embalagem individual.



Processo nº 0697/2019

**k) Kit lanche 11:** Pão integral tipo forma com queijo Branco tipo Minas Frescal + Geléia de fruta 50g (pão) + 40g (recheio), sendo 20g de queijo Branco tipo Minas Frescal e 20g de geléia de fruta Lanche embalado Suco de fruta integral (suco tropical ou néctar) 1 unidade (200 ml) Cartonada asséptica com canudo acoplado.

**l) Kit lanche 12:** Biscoito integral + Suco de fruta integral (suco tropical ou néctar) Biscoito integral com Embalagem de 40g Embalagem individual + 1 unidade (200 ml) Cartonada asséptica com canudo acoplado.

**17.3.** Caberá ao Comitê Paralímpico Brasileiro a escolha do tipo de suco, o que será informado no ato da solicitação.

**17.4.** Os alimentos, quando “in natura”, deverão estar íntegros e frescos.

**17.5.** Todos os alimentos devem estar dentro do prazo de validade (vide embalagem), inclusive os sanduíches, que devem apresentar data e horário de embalagem bem como data de validade.

**17.6.** Todos os itens devem estar prontos para o consumo imediato.

**17.7.** As frutas deverão ser previamente higienizadas/sanitizadas e embaladas individualmente, podendo variar entre maçã, banana, pêra, goiaba, tangerina (murcote e ponkan).

**17.8.** Os sabores dos Sucos de Frutas integral (suco tropical ou néctar) podem ser variados, mas não repetidos, na sequência de entrega. Sabores recomendados: Laranja, Uva, Caju, Tangerina, Limão, Maracujá, Maçã, Abacaxi, Pêssego e Morango.

**17.9.** A composição dos kits estabelecida pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, deverá ser cumprida pela **CONTRATADA**, de acordo com a Tabela de Composição dos Kits, (alimento/porcionamento/embalagem).

## **18. ROTULAGEM**

**18.1.** Qualquer alimento/bebida embalado tais como sanduíches e lanches, deverão ser confeccionados, diariamente, nas dependências do restaurante, e devidamente embalados, envolvidos em embalagens plásticas apropriadas e acondicionados em local refrigerado.

**18.2.** Deverão conter rotulagem apropriada de acordo com as Legislações para rotulagem de alimentos, RDC 26/15, Portaria nº 27/98, RDC 259/02 e RDC 360/03.

## **19. DAS DESPESAS DE CONSUMO**

**19.1.** Correrão por conta do **CONTRATANTE** todas as despesas relativas ao consumo de gás, luz e água.

## 20. OBRIGAÇÕES CONTRATADA

**20.1.** A **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, dispensando a todos os comensais, serviços eficientes e tratamento cortês;

**20.2.** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Termo a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;

**20.3.** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar em tempo integral um responsável pela operação/liderança (Gerente) e na ausência do gerente deverá dispor um profissional responsável (Supervisor) competente pela operação/liderança.

**20.4.** A **CONTRATADA** deverá compor o quadro de funcionários em quantidades suficientes para atender a demanda de público constituído em sua maioria por pessoas com deficiência, atentando-se a equipe mínima exigida no presente termo.

**20.5.** Na ausência do nutricionista responsável técnico, a **CONTRATADA** deverá designar uma profissional técnica em nutrição devidamente treinada e capacitada para executar os procedimentos técnicos diários de rotina do nutricionista.

**20.6.** O controle das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação deverão estar diariamente sob a responsabilidade do nutricionista responsável técnico legalmente habilitado para as atividades, na qual serão supervisionados pelo **CONTRATANTE**.

**20.7.** A **CONTRATADA** deverá apresentar quando solicitado, todos os documentos, exigidos neste regulamento, ou outros que forem julgados necessários:

- a) Lista de presença de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, inclusive dos novos colaboradores, assegurar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação.
- b) Comprovante de treinamento para manipulação de carnes.
- c) Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes.
- d) Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição (termômetros e balanças).
- e) Comprovações de limpeza (coifa e caixa de gordura), manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.
- f) Manual de Boas práticas e Procedimento Operacional Padronizado, junto com as planilhas de controle.

**20.8.** A **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE** o Termo firmado com a empresa de controle de pragas, na qual deverá possuir a licença de funcionamento de acordo com a legislação vigente.

**20.9.** A **CONTRATADA** deverá conservar as edificações e as instalações já existentes. Realizar as melhorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do **CONTRATANTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.



Processo nº 0697/2019

**20.10.** Não será permitido manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade nas dependências do **CONTRATANTE**.

**20.11.** Os vestiários, localizados no subsolo, serão disponibilizados para uso exclusivo da **CONTRATADA** e seus funcionários, que se responsabilizará pela limpeza, conservação e manutenção dos mesmos.

**20.12.** A **CONTRATADA** obriga-se pela conservação, manutenção e limpeza do local cedido, bem como pela guarda das instalações e bens móveis restaurantes.

**20.13.** A **CONTRATADA** deverá realizar, diariamente, a limpeza do restaurante e demais instalações. A limpeza, o fechamento do caixa e as demais atividades relacionadas ao encerramento das atividades diárias devem ocorrer dentro do horário normal de funcionamento estipulado, com tolerância de 30 (trinta) minutos, para além do horário.

**20.14.** Utilizar exclusivamente as áreas de serviços indicadas pelo **CONTRATANTE** para o cumprimento do objeto pactuado.

**20.15.** A **CONTRATADA** deverá respeitar as normas e procedimentos internos do **CONTRATANTE**, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoas e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, restrito às dependências do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

**20.16.** Manter, na saída, uma urna ou dispositivo para depósito de eventuais reclamações ou sugestões dos usuários ou forma similar de aferimento de qualidade por parte dos comensais, sob a responsabilidade da **CONTRATADA**.

**20.17.** Adotar procedimentos corretos para racionalização/ economia no consumo de energia.

**20.18.** A **CONTRATADA** deverá fornecer para uso no lavatório do restaurante (pia) de uso interno: toalhas de papel, sabonete líquido antisséptico, álcool gel entre outros.

**20.19.** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, de todos os produtos comercializados a qual deverá ser impressa.

**20.19.1.** Incluindo também a informação do cardápio, tipo de grelhado do dia ou prato especial.

**20.19.2.** O cardápio também deverá ser enviado diariamente para o Marketing divulgar aos colaboradores do CPB.

**20.20.** O recebimento de gêneros alimentícios e demais insumos, bem como o acesso de pessoas para manutenção na área cedida e/ou em seus equipamentos, deverá ocorrer de forma a não comprometer a rotina das atividades da instituição, no horário compreendido entre 6:30 e 10:30 e entre 15:30 e 17:30 horas.

**20.21.** A descarga de material proveniente da comercialização dos produtos e das atividades desenvolvidas deverão observar os mesmos procedimentos já adotados pela **CONTRATADA**, em suas atividades rotineiras, tanto quanto ao acondicionamento quanto à forma de descarte e horário.

## **21. DA MANUTENÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

**21.1.** A **CONTRATADA** deverá manter conservado e limpo o sistema de exaustão, compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos, de modo a garantir a ventilação, bem como as caixas de gorduras.

**21.1.1.** A **CONTRATADA** deverá apresentar os laudos das limpezas para o setor de manutenção da **CONTRATANTE**, sempre que realizar a limpeza e troca dos filtros de ar.

**21.2.** Pela guarda das instalações e bens móveis restaurantes.

**21.3.** A **CONTRATADA** deverá conservar adequadamente os equipamentos constantes do restaurante pertencentes a **CONTRATANTE**, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.

**21.4.** A **CONTRATADA** deverá enviar a solicitação de manutenção por meio de planilha de controle informando a data, hora, local, equipamento, relato da ocorrência. Somente após o envio da solicitação via e-mail, será feita a abertura do chamado para verificação dos danos pelos responsáveis da manutenção pela **CONTRATANTE**.

**21.5.** Os responsáveis pela manutenção irão analisar a ocorrência e diagnosticar se os danos foram causados por mau uso ou desgaste natural, caso seja detectado por mau uso, ou negligência a **CONTRATADA** deverá ser penalizada arcando integralmente com as despesas da manutenção.

## **22. GESTÃO DE RESÍDUOS**

**22.1.** A **CONTRATADA** terá como responsabilidade realizar coleta de resíduos diariamente, os resíduos deverão estar devidamente segregados em recicláveis e orgânicos. A empresa deverá ser cadastrada no órgão municipal responsável.

**22.2.** A **CONTRATADA** deverá manter a área determinada para a armazenagem destes resíduos limpos e livre de vetores.

**22.3.** A **CONTRATADA** deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e nos horários adequados, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

**22.4.** A **CONTRATADA** será responsável por providenciar, sacos de lixo, carrinhos, contêineres e demais materiais necessários à gestão dos resíduos, produzidos no Restaurante.

**22.5.** A **CONTRATADA** deverá separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com o as orientações da legislação vigente e da cedente, dando um tratamento ecologicamente correto aos descartes de resíduos. Assim, a **CONTRATADA** deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo (restaurante).

**22.6.** A **CONTRATADA** deverá manter a área determinada para a armazenagem destes resíduos limpos e livre de vetores.

**22.7.** A **CONTRATADA** deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios, perfeitamente vedados e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, para que não ocorra contaminação cruzada.

**22.8.** Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes.

### **23. DOS NÍVEIS DE QUALIDADE**

**23.1.** O nível de qualidade da prestação de serviços da **CONTRATADA** será monitorado constantemente para evitar a sua degeneração, podendo o **CONTRATANTE** intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar algum viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

**23.2.** A **CONTRATADA** poderá ser inspecionada a qualquer momento sem prévia comunicação, pela Nutricionista do **CONTRATANTE**.

**23.2.1.** As inspeções sanitárias deverão ser acompanhadas pelo Nutricionista da **CONTRATADA**, que será responsável por apresentar os esclarecimentos necessários, bem como apresentar a documentação.

**23.2.2.** Caso os responsáveis não disponham alguém para efetuar o acompanhamento, o nutricionista do **CONTRATANTE** terá total liberdade para iniciar a inspeção sem o acompanhamento.

**23.2.3.** As auditorias de avaliação serão realizadas pelos responsáveis da **CONTRATANTE**, com aplicação de instrumentos de controle e mensuração dos níveis de serviços.

**23.2.4.** A mensuração dos níveis de serviços será alcançada com a soma da pontuação dos itens: cumprimento da oferta contratual, documentação, boas práticas de fabricação, segurança alimentar, controle de riscos alimentares, acidente de trabalho, apresentação dos serviços, pesquisa de satisfação mensal, treinamento e capacitação técnica e check list com percentual máximo de 100%, entre outros métricas de avaliação que poderão ser criadas e aplicadas.

**23.2.5.** Tabela de Controle:

Avaliação	
Excelente	95 a 100%
Muito Bom	80 a 95%
Bom	70 a 80%



Processo nº 0697/2019

Regular	40 a 70%
Ruim	Inferior a 40%

**23.2.6.** Mensalmente, após o recebimento do instrumento de controle aplicado, a **CONTRATADA** deverá apresentar plano de ação para os itens que não atingiram o nível de conformidade.

**23.2.7.** A **CONTRATADA** deverá apresentar o plano de ação, no prazo de 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento do instrumento de controle, contendo: as ações corretivas, os prazos e as ações corretivas imediatas.

**23.2.8.** As ações corretivas imediatas serão fiscalizadas pela **CONTRATANTE**.

**23.2.9.** A **CONTRATADA** sempre que necessário deverá apresentar plano de ação visando a melhoria dos processos e serviços prestados ao Comitê Paralímpico Brasileiro.

**23.3.** Em casos de suspeita de intoxicação alimentar (**DTHA – Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar**), a **CONTRATADA** deverá efetuar análise microbiológica dos alimentos fornecidos, mediante solicitação do **CONTRATANTE**.

**23.3.1.** As análises deverão ser realizadas em laboratório oficial sob a responsabilidade da **CONTRATADA**, na qual deverá seguir o procedimento para surto de intoxicação alimentar junto com o nutricionista do **CONTRATANTE**.

**23.3.2.** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo armazenamento das amostras coletadas de todos os produtos alimentícios produzidos para consumo no estabelecimento, durante 7 (sete) dias, em embalagens e equipamentos apropriados, devidamente identificadas, organizadas e coletadas de acordo a Portaria CVS 05/2013 ou outra que venha substituí-la.

**23.4.** A **CONTRATADA** deverá realizar a gestão de reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos, os alimentos que estiverem em desacordo com a segurança alimentar deverão ser recolhidos imediatamente, e a **CONTRATADA** deverá apresentar um plano de ação relatando a não-conformidade e as medidas corretivas adotadas, bem como os novos procedimentos.

**23.5.** A **CONTRATADA** deverá apresentar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE** a lista dos os fornecedores homologados contemplando os produtos e marcas dos alimentos e bebidas fornecidos.

**23.5.1.** Sempre que houver mudança de fornecedor/marca, a **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE**, uma amostra do novo produto para análise sensorial e cópia da licença sanitária do fornecedor do produto.

**23.5.2.** A **CONTRATADA** deverá utilizar gêneros alimentícios, de primeira qualidade para a elaboração das preparações, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e condições organolépticas adequadas.



Processo nº 0697/2019

**23.5.3.** O nutricionista do **CONTRATANTE** poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não atenderem os requisitos presentes neste termo nem as legislações vigentes.

**23.6.** A **CONTRATADA** deverá programar a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com a capacidade de armazenamento, garantindo que todos os alimentos estarão armazenados nas devidas condições de acordo com a legislação vigente.

**23.7.** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo controle do seu estoque, mantendo os prazos de validade em acordo, comprometendo-se a não utilizar gêneros alimentícios fora deste prazo ou com alterações de características organolépticas mesmos estando dentro do prazo de validade.

## **24. EQUIPE**

**24.1.** A **CONTRATADA** deverá compor o quadro de funcionários em quantidades suficientes para atender a demanda de público constituído em sua maioria por pessoas com deficiência.

**24.2.** O quadro de funcionários deverá ter os seguintes profissionais com experiência comprovada:

**24.2.1.** Gerente de restaurante com experiência na função comprovada de no mínimo 4 (quatro) anos.

**24.2.2.** Supervisor de restaurante com experiência na função comprovada de no mínimo 2 (dois) anos.

**24.2.3.** Nutricionista com experiência em controle de qualidade e elaboração de cardápio no mínimo 4 (quatro) anos (responsável técnica).

**24.2.4.** Técnica de nutrição com experiência em controle de qualidade no mínimo 1 (um) anos na função.

**24.2.5.** Chefes de salão com experiência na função comprovada de no mínimo 2 (dois) anos, para atender a demanda de todo o funcionamento do restaurante.

**24.2.6.** Chefe de cozinha com experiência comprovada na função de no mínimo 4 (quatro) anos em culinária regional brasileira e internacional.

**24.2.7.** Cozinheiros em quantidades suficientes para atender a demanda: Cozinheiros; Auxiliares de cozinha; Auxiliares de limpeza; Saladeiros; Confeiteiros; Estoquistas; Recepcionistas; Caixa; Garçons e Cumins.

**24.3.** A **CONTRATADA** deverá designar um preposto para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com o **CONTRATANTE**, se necessário.



Processo nº 0697/2019

**24.4.** O Nutricionista responsável técnico deverá estar registrado no CRN com carga horária semanal mínima estabelecida pela legislação pertinente, e será responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

**24.5.** A **CONTRATADA** deverá fornecer identificação para seus colaboradores e no mínimo 03 conjuntos completos de uniforme para cada, no início da execução do Termo, composto pelas seguintes peças: Camisa ou blusa; Calças compridas; Avental longo; Proteção para o cabelo (gorro ou touca); Luvas; Máscaras; Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante; Outros itens determinados em legislação específica.

**24.5.1.** Manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

**24.5.2.** Ao menos um conjunto de uniformes deverá ser substituído a cada 6 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita pelo **CONTRATANTE**, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação.

**24.5.3.** A **CONTRATADA** deverá fornecer, ainda, uniformes apropriados às colaboradoras gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.

**24.5.4.** Na ausência do nutricionista responsável técnico, a **CONTRATADA** deverá designar um técnico em nutrição devidamente treinado e capacitado para executar os procedimentos técnicos diários de rotina do nutricionista.

**24.5.5.** Os responsáveis pelo controle de qualidade e segurança alimentar (nutricionista) da **CONTRATADA** deverão acompanhar todos os dias o fechamento e abertura do restaurante, verificando os métodos de armazenamento dos alimentos bem como a limpeza das instalações no período noturno entre outros controles de qualidade e segurança alimentar.

**24.6.** A **CONTRATADA** deverá utilizar para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

**24.7.** A **CONTRATADA** deverá apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, cuja validade será de 6 (seis) meses, devendo ser renovada a cada período.

**25.7.1.** Quando da renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados os seguintes exames semestralmente, para aqueles que manipulam diretamente dos alimentos ou que fazem parte diretamente da distribuição e oferta de refeições e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente em atividade nas quais os alimentos se encontram embalados, não excluindo os demais que se fizerem necessários: Exame Parasitológico de Fezes (Coprocultura e Coproparasitológico).



Processo nº 0697/2019

**24.8.** A **CONTRATADA** deverá apresentar, quando da assinatura do Termo, a relação nominal dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços, as respectivas qualificações, inclusive com a apresentação das certidões de antecedentes criminais.

**24.8.1.** Esta obrigação prevalece no caso de eventual substituição ou nova contratação de profissional.

**24.9.** Manter sempre atualizada junto ao **CONTRATANTE** a lista de empregados envolvidos na prestação dos serviços, informando toda alteração de pessoal.

## **25. DO PAGAMENTO**

**25.1.** O pagamento das refeições pelo usuário, mediante emissão de cupom fiscal ou Nota Fiscal Paulista, se dará diretamente no caixa do restaurante, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição, em especial a bandeira utilizada pelos funcionários.

**25.2.** Quando do pagamento mediante tíquete-refeição, fica vedado qualquer deságio entre o valor da refeição e o valor facial do tíquete.

**25.3.** A **CONTRATADA** deverá, ainda, manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.

**25.4.** O fluxo e forma dos pagamentos de responsabilidade do **CONTRATANTE** serão ajustados entre as partes.

**25.5.** As refeições dos eventos realizados no CPB e custeados pela contratante será emitida as notas fiscais após conferência do gestor e a liquidação se dará em até 30 dias após a emissão das Notas Fiscais.

## **26. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:**

**26.1.** A **CONTRATADA** deverá estar em acordo com as normas vigentes e regulamentações pertinentes:

**a)** Portaria 2619, de 06 de dezembro de 2011, Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo - Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

**b)** Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, Secretaria Estadual de Saúde, de São Paulo - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

**c)** RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro**

Rodovia dos Imigrantes Km 11,5, Vila Guarani | São Paulo | SP | Brasil | CEP: 04329-000



Processo nº 0697/2019

- d) RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- e) RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
- f) RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
- g) Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998, Secretaria da Vigilância Sanitária - Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes).
- h) RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- i) Minha Empresa Sustentável: Bares & Restaurantes. Centro Sebrae de Sustentabilidade – Cuiabá: 2016.
- j) Guia Alimentar para Populações Brasileiras MS (2014) e diretrizes de nutrição para a elaboração cardápios.

## 27. DOCUMENTOS PARA CONTRATAÇÃO

27.1. A **CONTRATADA** deverá providenciar:

27.1.1. Junto aos órgãos competentes, a obtenção do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS), para o exercício de suas atividades comerciais, no prazo de até 90 dias após a assinatura do Termo.

27.1.2. Manual de Boas Práticas, específico para o serviço e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além das recomendações da ANVISA, seguindo os Parâmetros Básicos e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição, em conformidade com a Resolução RDC Nº 216/2004 da ANVISA ou outra que venha a substituí-la, e submetê-lo à apreciação do **CONTRATANTE**, impreterivelmente em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do Termo.

27.2. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se integralmente pela prestação dos serviços de alimentação, nos termos da legislação vigente, em especial as que se referem a técnicas de preparo e distribuição de alimentos, contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos e Portarias que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos, e no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8078, de 11 de setembro de 1990.

**27.3. A CONTRATADA** deverá apresentar ainda:

**30.3.1.** Certidão de registro de pessoa jurídica cadastrada ao Conselho Regional de Nutrição;

**30.3.2.** Atestado de Responsabilidade Técnica, na qual o Nutricionista irá responder pelas atividades de alimentação e nutrição quando da Contratação, estando em conformidade com as normas de regulação das atividades relacionadas a alimentação.

**30.3.3.** A **CONTRATADA** deverá enviar uma lista com todos os fornecedores de alimentos para a **CONTRATANTE** para aprovação prévia. Cabendo ao Comitê Paralímpico Brasileiro o veto a qualquer fornecedor.

#### **40. LISTA DOS EQUIPAMENTOS PATRIMONIADOS PELO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO.**

##### **ANEXO I – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS**

- Q01 - 01 Picador de carnes
- Q02 - 01 Descascador de tubérculos
- Q03 - 01 Processador de vegetais
- Q04 - 01 Extrator de suco em inox
- Q05 - 02 Liquidificador - capacidade 4 litros
- Q06 - 01 unid - Liquidificador Basculante - capacidade 25 litros
- Q07 - 01 Batedeira de massas
- Q08 - 01 Cortador de frios semi-automático
- Q09 - 01 Máquina de café automática - capacidade 20 lts
- Q10 - 01 Máquina de lavar louças.
- Q11 - 02 Refresqueira
- V01 - 01 Balança plataforma digital com visor externo
- V2 - 03 Pré-washer misturador de parede
- V03 - 04 Conjunto de higienização de 20m
- V04 - 17 Estante inox lisa com 04 planos liso
- V05 - 10 Estrado em polietileno
- V06 07 Lavatório de mãos em aço inox
- V07 - 02 Pallet vazado empilhável
- V08 - 05 Suporte para rolo de fita filme
- V09 - 02 Balança digital de mesa com capacidade de 15 kg com visor duplo
- V10 - 02 Conjunto de higienização de 2m
- V11 - 02 Pré-washer misturador de bancada
- C01 - 06 Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal
- C02 - 02 Chassis para 01 coluna de caixas plásticas com puxador.
- C03 - 04 Recipiente em aço inox para lixo tampa solta
- C04 - 4 Pass Through Aquecido Vertical – 2 portas
- C05 - 2 Pass Through Refrigerado – 2 portas
- C06 - 06 Estante com 04 planos gradeados sobre rodas
- C07 - 04 Conjunto para mopp composto por:
- C08 - 03 Carro em aço inox com 02 planos
- C09 - 01 Carro plataforma capacidade 500 Kg
- K01 - 01 Caldeirão a gás modular capacidade 180 litros
- K02 - 01 Fogão a gás de encosto com 06 queimadores duplos e 6 grelhas

K03 - 01 Fritadeira a gás com controle digital  
K04 - 01 Frigideira basculante a gás - capacidade 75 litros  
K05 - 1 Forno Combinado a gás 10 GN's  
K05A - 1 Forno Combinado a gás 20 GN's  
K06 - 1 Forno Elétrico autolimpante – 46 litros  
K07 - 1 Fogão Elétrico com duas placas aquecedoras  
K08 - 1 Cooktop de embutir 05 bocas

#### MESAS E BALCÕES ESPECIFICAÇÕES

Mesa com cuba

Mesa lisa

Mesa para a sala de lavagem, acompanha sifão flexível conforme desenho.

Balcão Refrigerado

#### QUANTITATIVO

M01 - 05 Mesa em aço inox com 01 cuba 600 x 500 x 300 mm  
M02 - 02 Balcão em aço inox composto por:  
M03 - 02 Mesa lisa em aço inox  
M04 - 01 Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm  
M05 - 03 Balcão refrigerado com cuba 400 x 340 x 170 mm  
M06 - 01 Balcão refrigerado com cuba 500 x 400 x 200  
M07 - 01 Mesa de classificação lisa em aço inox, com funil para detrito  
M08 - 01 Mesa de entrada da máquina de lavar lisa em aço inox  
M09 - 01 Mesa de saída da máquina de lavar

#### DISTRIBUIÇÃO ESPECIFICAÇÕES

TAMPO em granito existente

Pista refrigerada em vidro temperado de embutir

Pista Aquecida em vidro termoelétrico de embutir/ sobrepor

Protetor Salivar Frio

Protetor Salivar Quente

Acessórios: Manta de Silicone de Proteção para altas temperaturas

Acessórios: Luminária Aquecedora com dois Spot

#### DISTRIBUIÇÃO QUANTITATIVO

D01 - 2 Pista refrigerada em vidro temperado de embutir  
D02 - 2 Pista refrigerada em vidro temperado de embutir  
D03 - 1 Pista refrigerada em vidro temperado de embutir  
D04 - 6 Pista aquecida em Vidro Termoelétrico de embutir  
D05 - 2 Pista aquecida em Vidro Termoelétrico de sobrepor  
D06 - 2 Protetor Salivar Frio  
D07 - 2 Protetor Salivar Frio  
D08 - 2 Protetor Salivar Quente  
D09 - 16 Manta de Silicone de Proteção  
D10 - 2 Luminária Aquecedora com dois Spot

## **PRATELEIRAS ESPECIFICAÇÕES**

Prateleira superior lisa  
Prateleira superior tubular

## **PRATELEIRAS QUANTITATIVOS**

P01- 01 Prateleira lisa em aço inox  
P02 - 01 Conjunto de prateleira lisa em aço inox  
P03 - 01 Prateleira lisa em aço inox  
P04 - 02 Prateleira em aço inox  
P05 - 01 Prateleira tubular em aço inox  
P06 - 01 Conjunto de prateleira lisa em aço inox  
P07 - 01 Prateleiras tubular em aço inox  
P08 - 01 Guichê em aço inox com 03 planos

## **REFRIGERAÇÃO**

R01 - 01 Refrigerador vertical em aço inox  
R02 - 01 Resfriador rápido  
R03 - 1 Vitrine Grab & Go Refrigerada

## **GESTÃO DE RESÍDUOS**

CM01 - 01 Câmara para lixo  
CM02 - 1 Recicladora de resíduos orgânicos

## **MINI-CÂMARAS QUANTITATIVO**

CM03 - 06 Mini-Câmara congelada  
CM04 - 02 Mini-Câmara resfriada  
CM05 - 01 Climatização do açougue, temperatura 15C

**Diego Giardino**  
Supervisor de Hotelaria  
Residencial  
Comitê Paralímpico Brasileiro



Processo nº 0697/2019

## ANEXO II-A MODELO DE PROPOSTA

**PROCESSO Nº 0697/2019**  
**TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020**  
**MODALIDADE: CONCORRÊNCIA**

### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

**CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I**

Empresa:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	

### FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR PARA 12 MESES	VALOR PARA 24 MESES
1	Café da Manhã	4.500				
2	Almoço / Janta	12.500				
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 0,00</b>	<b>R\$ 0,00</b>	<b>R\$ 0,00</b>

Valor Total: R\$  
Valor por Extenso: ( )

### SERVIÇOS REGISTRADOS SOB DEMANDA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
1	15.00 - Marmita	Unidade	R\$
2	17.00 - Menu Executivo Três Tempos	P/Pessoa	R\$
3	17.00 - Menu Executivo Buffet	P/Pessoa	R\$
4	17.16 - Welcome Coffe	P/Pessoa	R\$
5	17.17 - Coffee Break - Clássico	P/Pessoa	R\$
6	17.17 - Coffee Break - Simples	P/Pessoa	R\$
7	17.17 - Coffee Break - Alternativo	P/Pessoa	R\$
8	17.18 - Brunch	P/Pessoa	R\$



Processo nº 0697/2019

9	18.02 - Kit Lanche - 1	Unidade	R\$
10	18.02 - Kit Lanche - 2	Unidade	R\$
11	18.02 - Kit Lanche - 3	Unidade	R\$
12	18.02 - Kit Lanche - 4	Unidade	R\$
13	18.02 - Kit Lanche - 5	Unidade	R\$
14	18.02 - Kit Lanche - 6	Unidade	R\$
15	18.02 - Kit Lanche - 7	Unidade	R\$
16	18.02 - Kit Lanche - 8	Unidade	R\$
17	18.02 - Kit Lanche - 9	Unidade	R\$
18	18.02 - Kit Lanche - 10	Unidade	R\$
19	18.02 - Kit Lanche - 11	Unidade	R\$
20	18.02 - Kit Lanche - 12	Unidade	R\$

Declara que por ser de seu conhecimento atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital relativas à licitação supra, bem como às disposições da Lei Federal nº 8.666/93 suas alterações posteriores, que integrarão o ajuste correspondente.

Declara, outrossim, que o preço cotado inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação, de modo que, nenhuma outra remuneração será devida a qualquer hipótese de responsabilidade solidária pelo pagamento de toda e qualquer despesa, direta ou indiretamente relacionada com a entrega dos itens.

**Validade da Proposta:** 60 (sessenta) dias.

**Condições de Pagamento:** Os pagamentos serão efetuados na forma estabelecida no Edital.

Local, e data.

\_\_\_\_\_  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
(nome/cargo/assinatura)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO:** Esta Proposta deverá ser elaborada em Papel Timbrado da Empresa.

**ANEXO II-B**  
**MODELO DE GRADE DE PONTUAÇÃO – PROPOSTA TECNICA**

**GRADE PONTUAÇÃO - PROPOSTA TÉCNICA**

<b>1. CERTIFICADOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRADE PONTOS</b>	<b>PONTUAÇÃO PREPOTENTE</b>
1.1	ISO 9001	3	
1.2	ISO 14001	10	
1.3	OHSAS 18001 ou equivalente ISO	2	
1.4	FSSC 22000 ou equivalente ISO	15	

<b>2. RECONHECIMENTO/PREMIAÇÃO POR SERVIÇOS PRESTADOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRADE PONTOS</b>	<b>PONTUAÇÃO PREPOTENTE</b>
2.1	Premiação Nacional / Internacional - *	10	

**\* Observação:**

2 (dois) Pontos por prêmio até o limite de 5 (cinco) prêmios.

Deverá apresentar documento que comprove a premiação obtida por entidade devidamente reconhecida ou publicação (matéria não paga) em órgão de imprensa.

<b>3. EXPERIÊNCIA DO PROPONENTE - 25 PONTOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRADE PONTOS</b>	<b>PONTUAÇÃO PREPOTENTE</b>
3.1	Tempo de existência acima de 10 anos	10	
3.2	Tempo de existência entre 2 a 10 anos	8	
3.3	Tempo de existência abaixo de 2 anos	2	

<b>4. QUANTIDADE DE CONTRATOS ADMINISTRADOS NOS ÚLTIMOS 3 ANOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRADE PONTOS</b>	<b>PONTUAÇÃO PREPOTENTE</b>
4.1	20 ou mais Contratos com serviços similares ao objeto	10	
4.2	Entre 10 e 19 Contratos com serviços similares ao objeto	8	
4.3	Entre 05 e 09 Contratos com serviços similares ao objeto	5	
4.4	Abaixo de 05 Contratos com serviços similares ao objeto	2	

- A referida comprovação será realizada mediante apresentação de “Declarações” identificando e individualizando o(s) estabelecimento(s) que o proponente gerencia, apresentado em formato de lista, em que conste nome e endereço dos locais.

<b>5. REDE DE ABASTECIMENTO CENTRAL</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRADE PONTOS</b>	<b>PONTUAÇÃO PREPOTENTE</b>
5.1	Possuir Central de abastecimento ou distribuição própria	10	
<b>TOTAL DE POPNTUAÇÃO</b>			

*Este anexo, é para uso da Comissão Especial de Licitações, que servirá para a aferição da pontuação das Licitantes.*



Processo nº 0697/2019

### ANEXO III

## DECLARAÇÃO DE QUE NADA DEVE À FAZENDA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

### AO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar da Concorrência em referência realizado pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, declaro sob as penas da lei, que a empresa **NÃO** é cadastrada como contribuinte no Município de São Paulo e nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, aos tributos relacionados com a prestação licitada. Estou ciente de que, se for o caso, o ISS incidente sobre a operação deverá ser retida.

Local, e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
(nome/cargo/assinatura)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO: Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.**



Processo nº 0697/2019

## ANEXO IV

### DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO; DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE ART 7º - CF E CONDIÇÃO ME/EPP

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

#### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

A (razão social da proponente), inscrita no CNPJ sob nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ..... **DECLARA**, sob as penas da Lei:

- a) Para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei nº 8.666, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que nos encontramos em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não mantendo em nosso quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- b) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente processo licitatório, assim como que estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

Local, e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
(nome/cargo/assinatura)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO: Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.**



Processo nº 0697/2019

## ANEXO V

### DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

#### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (nome empresarial), CNPJ nº \_\_\_\_\_ interessado em participar da Concorrência em epígrafe, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- b) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- c) o conteúdo da proposta apresentada não foi e nem será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto e;
- d) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira e ao CPB, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

- I. prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II. comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;



Processo nº 0697/2019

- III. comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- IV. no tocante a licitações e contratos:
  - a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório;
  - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;
  - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
  - d) fraudar licitação ou contrato dela decorrente;
  - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação ou celebrar contrato administrativo;
  - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com o CPB, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais, ou;
  - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com o CPB;
- V. dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou funcionários, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

Local, e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
(nome/cargo/assinatura)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO: Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.**



Processo nº 0697/2019

## ANEXO VI

### MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO (INSTRUMENTO PARTICULAR DE MANDATO)

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

#### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

ÀO  
COMITÊ PARAOLÍMPICO BRASILEIRO

Prezados Senhores,

Atendendo ao disposto no Edital do certame em referência, a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, vem pela presente credenciar perante V.S<sup>a</sup> como representante(s) qualificado(s) e autorizado(s), com todos os poderes necessários e suficientes para assinar termos e atas, receber intimações, apresentar proposta, negociar preços, apresentar declarações, interpor recursos ou impugnações, bem como deles desistir expressamente, durante o procedimento da referida Licitação, até a fase de adjudicação, o(s) representantes a seguir:

Nome:  
R.G.:  
CPF.:  
E-mail:  
Fone:

Local, e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
(nome/cargo/assinatura)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO: Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.**



Processo nº 0697/2019

**ANEXO VII**  
**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO**  
**COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

**DENOMINAÇÃO DO OBJETO**

**CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I**

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal da licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Convite nº \_\_\_/\_\_\_, Processo nº \_\_\_/\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

Local, e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
(nome/cargo/assinatura)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO: Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.**



Processo nº 0697/2019

## ANEXO VIII-A

### ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

#### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

**ATESTO** que o representante legal do licitante \_\_\_\_\_, interessado em participar da CONCORRÊNCIA nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, Processo nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, realizou nesta data, visita técnica nas instalações do \_\_\_\_\_, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

\_\_\_\_\_  
Representante  
Qualificação  
(proposto da licitante)

\_\_\_\_\_  
Gestor CPB  
Cargo  
(responsável por acompanhar a vistoria)

**OBSERVAÇÃO:** Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.



Processo nº 0697/2019

## ANEXO VIII-B

### DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA A VISITA TÉCNICA

PROCESSO Nº 0697/2019  
TERMO DE CONVOCAÇÃO Nº: 002/CPB/2020  
MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

#### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

Empresa:.....  
Responsável legal da empresa:.....  
CNPJ nº: .....  
Endereço:.....  
Fone:.....  
E-mail:.....

Declara que renuncia à Vistoria Técnica, aos locais de realização do objeto em epígrafe e que o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial.

Local, e data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Responsável  
(nome/cargo/assinatura)  
Nome da Empresa  
(Nº do CNPJ da Empresa)  
Tel/Fax para contato

**OBSERVAÇÃO: Esta declaração, elaborada em Papel Timbrado da Empresa.**



Processo nº 0697/2019

## ANEXO IX CADASTRO DE FORNECEDOR

### DADOS DO FORNECEDOR

Razão social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ Inscrição: \_\_\_\_\_

Ramo de atividade: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_

UF: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Contato Gestor Operacional: \_\_\_\_\_

Endereço eletrônico/e-mail: \_\_\_\_\_

Telefones: \_\_\_\_\_

Contato Gestor Administrativo: \_\_\_\_\_

Endereço eletrônico/e-mail: \_\_\_\_\_

Telefones: \_\_\_\_\_

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dados Bancários para depósito:

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_

Conta Corrente: \_\_\_\_\_

Objeto: \_\_\_\_\_

Processo nº \_\_\_\_\_

Convite nº: \_\_\_\_\_

Observações: \_\_\_\_\_

### DADOS DO RESPONSÁVEL PARA NEGOCIAÇÃO DA ENTREGA:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ANEXO X

### TERMO DE CONCESSÃO Nº \_\_\_\_\_/CPB/2020

**CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO, PARA INSTALAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I DO EDITAL, QUE ENTRE SI CELEBRAM O COMITÊ PARAOLÍMPICO BRASILEIRO – CPB E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

Pelo presente instrumento, de um lado, o **COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO**, simplesmente denominado **CPB**, inscrito no CNPJ sob o n.º 00.700.114/0001-44, representado pelo seu Presidente, Sr. \_\_\_\_\_, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº e CPF/MF nº \_\_\_\_\_, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, em conformidade com o **Processo nº 0697/19** e com os termos do REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS aprovado pela RESOLUÇÃO DIREX/CPB Nº 02, de 02 de novembro de 2018, celebram o presente termo com base nas cláusulas e condições que seguem abaixo.

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E EXECUÇÃO

1. O presente termo tem como objeto **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO, PARA INSTALAÇÃO DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRÓPRIAS, DENTRO DAS DEPENDÊNCIAS DO CENTRO DE TREINAMENTO PARAOLÍMPICO BRASILEIRO**, nos termos do Termo de Referência e proposta apresentada, que fazem parte integrante do presente.
  - a) A **CONTRATADA** deverá prestar serviços de preparo e distribuição de refeições em buffet no café da manhã, almoço e jantar.
  - b) Os serviços de buffet serão prestados no formato serviço americano, que conforme demanda e público dos eventos poderão contar com até 4 (quatro) ilhas ou estações.
  - c) A **CONTRATADA** deverá prestar serviços do tipo menu executivo à la carte sazonal composto de grelhados de alto padrão e ainda o fornecimento de marmita.



Processo nº 0697/2019

- d) A **CONTRATADA** poderá realizar no espaço a venda de lanches, devendo disponibilizar minimamente a opções constante deste termo.
- e) A **CONTRATADA** deverá atender outras demandas do CPB quando da realização de eventos.

**1.1.** A empresa deverá prestar os serviços de alimentação, tipo Self-Service, compreendendo preparo e distribuição de refeições, café da manhã, almoço e jantar, além de atender outras demandas relacionadas, como eventos, almoços executivos.

**1.2.** O funcionamento do restaurante deverá ser todos os dias incluindo finais de semana, no mínimo, nos seguintes horários:

- Café da manhã: 6:30h às 09:30h;
- Almoço: 11:30h às 15:00h;
- Jantar: 18:30h às 21:00h;

**1.2.1.** O horário de funcionamento poderá sofrer alterações, de acordo com a necessidade estabelecida pela **CONTRATANTE**, desde que previamente informado à **CONTRATADA**, a fim de atender as demandas do Centro de Treinamento.

**1.2.2.** Para mudanças de horários de funcionamento a **CONTRATANTE** deverá informar a alteração com até 24 horas de antecedência para que a **CONTRATADA** possa organizar a operação para atender tal demanda.

**1.2.3.** A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços a qualquer hora do dia ou da noite em ocasiões extraordinárias como chegadas e saídas de delegações para eventos nacionais e internacionais, aceitando sem restrições os horários pré-estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

**1.3.** Os serviços serão prestados na sede da **CONTRATANTE** – Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro - CTPB, sítio à Avenida dos Imigrantes, Km 11,5 - São Paulo – SP, no espaço da cozinha e salão destinado ao refeitório localizado no prédio do Residencial.

**1.3.1.** Localizado no Parque Estadual Fontes do Ipiranga em uma área de preservação ambiental do Governo do Estado de São Paulo, o projeto arquitetônico está em harmonia com a vegetação e a topografia da região, tendo a vegetação nativa sido preservada na concepção e construção do Complexo. Com Área total de 106.918,01 m<sup>2</sup>.

**1.3.2.** A **CONTRATADA** deverá assegurar que todos os materiais e equipamentos utilizados nos serviços preservem o máximo possível o meio ambiente e garantam a saúde e segurança de seus funcionários, em concordância com a legislação vigente, respeitadas as normas de preservação ambiental.



Processo nº 0697/2019

- 1.4.** Correrão por conta do **CONTRATANTE** todas as despesas relativas ao consumo de gás, luz e água.
- 1.5.** Para o desenvolvimento das atividades, a **CONTRATADA** deverá montar uma cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços com todos os equipamentos e maquinários necessários, em conformidade com o item 11 do Termo de Referência.
- 1.6.** Estima-se uma demanda média mensal de 17.000 (dezesete mil) refeições, dos quais 4.500 (quatro mil quinhentos) cafés da manhã, 8.000 (oito mil) almoços e 4.500 (quatro mil e quinhentos) jantares.
- 1.6.1.** A estimativa não vincula a **CONTRANTE**, sendo apenas um parâmetro para a **CONTRATADA**, não desobrigando-a a atender demanda superior, tampouco gerando direito a qualquer indenização ou pagamento por demanda inferior.
- 1.6.2.** A **CONTRATADA** deverá estar preparada para atender demandas, que em alguns eventos, poderá alcançar o quantitativo de até 2.000 (duas mil) refeições em um mesmo evento.
- 1.6.3.** A indicação dos quantitativos não constitui qualquer compromisso por parte da **CONTRATANTE**, que não poderá ser responsabilizado por variações nas quantidades de refeições ou lanches a serem servidos durante a vigência do termo a ser firmado.
- 1.7.** O **CONTRATANTE** reserva o direito de não contratar os serviços sob demanda, em especial quando os valores não demonstrarem a economicidade e vantajosidade.
- 1.8.** A contabilização das refeições e o controle diário de comensais atendidos será registrada, via software ou sistema, a ser implantado pela **CONTRATADA**.
- 1.9.** A **CONTRATADA** poderá instalar máquinas de venda e *foodtrucks*, porém deverá solicitar autorização prévia do Comitê Paralímpico Brasileiro.

## DA CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

**2.1.** O prazo de vigência da contratação será de 24 (vinte e quatro) meses, contados da assinatura do Termo, podendo ser prorrogado na forma da legislação vigente, limitados a 60 (sessenta) meses.

## DA CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR CONTRATUAL

**3.1.** Pelo fornecimento das refeições ficam estabelecidos os seguintes valores máximos:

Café da Manhã – R\$ XX,XX (valor por extenso)
Almoço – R\$ XX,XX (valor por extenso)
Jantar – R\$ XX,XX (valor por extenso)

**3.1.1.** Por liberalidade sua, tendo em vista ações comerciais, política de fidelização ou de descontos, a contratada poderá aplicar valores distintos dos registrados, desde que inferiores a esses.

**3.2.** Os valores das refeições serão recebidos pela Contratada de três formas distintas:

**3.2.1.** Diretamente dos comensais, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição, quando será emitido o cupom fiscal ou Nota Fiscal Paulista;

**3.2.2.** Nos termos da Cláusula Quarta deste Termos, mediante emissão da Nota Fiscal, os valores referentes às refeições de semanas de treinamentos e eventos, sob responsabilidade do CPB;

**3.2.3.** Diretamente das Confederações, Clubes e Afiliadas, responsáveis pelas refeições contratadas para eventos e semanas de treinamento de sua responsabilidade.

**3.3.** Este preço inclui todos os custos do fornecimento, transporte, montagem, impostos, taxas, benefícios e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo adequado e perfeito cumprimento do objeto das obrigações do presente Termo, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.

#### **DA CLÁUSULA QUARTA – DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES**

**4.1.** Para o desenvolvimento das atividades, a CONTRATADA deverá montar uma cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços com todos os equipamentos e maquinários necessários, em conformidade com o Termo de Referência, Anexo I.

**4.2.** A CONTRATADA deverá apresentar, previamente ao início dos serviços, os laudos técnicos comprovando a manutenção e o funcionamento ideal dos equipamentos listados.

**4.3.** Todos os equipamentos da cozinha e do salão ficarão sob a responsabilidade da CONTRATADA.

**4.4.** Todas as instalações de equipamentos e manutenções deverão ser aprovadas, pela CONTRATANTE.

**4.5.** Todas as instalações complementares de água, elétrica, gás, exaustão, entre outras, realizadas nas dependências do restaurante ficarão sob a responsabilidade da CONTRATADA e serão supervisionadas pela CONTRATANTE devendo seguir as



Processo nº 0697/2019

normas vigentes e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

**4.6.** A CONTRATADA responsabiliza-se integralmente pela conservação, guarda e manutenção corretiva e preventiva de toda a área concedida arcando com as despesas de pintura e demais reparos internos quando estas estiverem sem condições de higiene e limpeza.

**4.7.** A CONTRATADA será responsável pela limpeza do salão, a qual deverá ser feita por completa (mesas, cadeiras, piso, bancadas, utensílios entre outros), sempre após o término de cada refeição ou quando houver necessidade, não podendo utilizar vassoura durante o período de distribuição.

**4.8.** Toda a manutenção preventiva dos equipamentos e mobiliários correrá por conta e risco da CONTRATADA, nos termos do item 11 do Termo de Referência.

**4.9.** Os utensílios, equipamentos e mobiliários fornecidos pela CONTRATADA e devidamente identificados, ao final do termo ficarão à disposição desta, no estado em que se encontram, para serem retirados.

**4.10.** A CONTRATADA deverá conservar as edificações e as instalações já existentes. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

**4.11.** A CONTRATADA deverá manter conservado e limpo o sistema de exaustão, compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos de modo a garantir a ventilação, tornando o ambiente agradável ao usuário.

**4.12.** A CONTRATADA deverá realizar periodicamente a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelo restaurante.

**4.13.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

**4.14.** Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

**4.15.** Não será permitido manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade nas dependências da CONTRATANTE.

**4.16.** Todos os equipamentos da cozinha e do salão localizado no Residencial do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro, relacionados no anexo, ficarão sob a responsabilidade da **CONTRATADA**, para desenvolvimento de suas atividades.

**4.17.** A **CONTRATADA** receberá uma lista com a relação de todos os bens disponibilizados no início da execução contratual do restaurante.



Processo nº 0697/2019

**4.18.** A **CONTRATADA** deverá assinar um termo de responsabilidade na qual deverá se responsabilizar pelos custos da manutenção dos equipamentos, em casos de negligência e mau uso.

**4.19.** Os equipamentos e mobiliários fornecidos pelo **CONTRATANTE** estão devidamente identificados, ao final do termo deverão estar no mesmo estado em que se iniciou o termo.

**4.20.** A **CONTRATADA** deverá zelar pelos bens móveis, equipamentos, bem como pelas instalações físicas cedidas, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.

**4.21.** A **CONTRATADA** deverá solicitar autorização expressa à **CONTRATANTE** para retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da cedente para reparo.

**4.22.** É vedada a realização de obras ou benfeitorias do restaurante, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

**4.23.** A **CONTRATADA** deverá indenizar a **CONTRATANTE** por quaisquer danos causados às instalações, móveis ou equipamentos fornecidos, bem como pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores. A **CONTRATANTE** poderá, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

**4.24.** A **CONTRATADA** deverá prover todos os utensílios e equipamentos de cozinha e salão que se façam necessários para a prestação dos serviços, exceto aqueles fornecidos pela **CONTRATANTE**. Caso ocorra o extravio de qualquer equipamento ou utensílio fornecido pela contratante, deverão ser repostos imediatamente.

**4.25.** A **CONTRATADA** deverá providenciar utensílios novos e que tenham sempre o mesmo modelo com objetivo de se manter um padrão para o início das atividades, fazer suas manutenções periódicas e substituí-los, sempre que necessário, por equipamentos semelhantes que mantenham a qualidade do serviço.

**4.26.** Todas as instalações complementares de água, elétrica, gás, exaustão, entre outras, realizadas nas dependências do restaurante ficarão sob a responsabilidade da **CONTRATADA** e serão supervisionadas pela **CONTRATANTE** devendo seguir as normas vigentes e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento

**4.27.** Ao final do termo todas as instalações, benfeitorias e mobiliários adquiridos, incorporar-se-ão ao patrimônio da **CONTRATANTE**.

## **DA CLÁUSULA DA QUINTA – DAS NORMAS GERAIS PARA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO**

**5.1.** A **CONTRATADA** deverá elaborar, por intermédio de seu Nutricionista responsável técnico, o cardápio de 30 dias, para submeter à aprovação e possíveis alterações da **CONTRATANTE** com antecedência mínima de 15 (quinze) dias para a realização das revisões.



Processo nº 0697/2019

- 5.2. Na revisão o nutricionista da **CONTRATANTE** analisará os cardápios, reservando-se o direito de vetar qualquer alimento ou tipo de preparação que estiverem inadequados, solicitando modificações com o objetivo de manter os padrões estabelecidos neste termo.
- 5.3. Será considerada na revisão o equilíbrio nutricional, a qualidade da matéria prima e a monotonia das preparações, descritas com maior detalhe no **item 9.8**.
- 5.4. A **CONTRATADA** deverá assegurar que as refeições serão balanceadas, de forma equilibrada e criativa para atender as necessidades dos atletas, seguindo as quatro bases que regem os pilares da Nutrição (leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- 5.5. O cardápio deverá ser variado e criativo durante todo o mês, considerando que esta deve ser uma das metas do Nutricionista.
- 5.6. É vedado o uso de peixes com espinhas.
- 5.7. Qualquer modificação do cardápio final aprovado, poderá ser realizado somente com a autorização do nutricionista do **CONTRATANTE**.
- 5.8. A **CONTRATADA** deverá manter em quantidades os gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênicos sanitários e nutricionais.
- 5.9. Para a elaboração dos cardápios e seu planejamento, a **CONTRATADA** deverá considerar diversos aspectos, tais como:
- Elaborar cardápios saudáveis e variados, com base no: Guia Alimentar para Populações Brasileiras MS (2014) e diretrizes de nutrição esportiva baseadas em evidências científicas atuais.
  - A **CONTRATADA** deverá elaborar o cardápio com foco na alimentação saudável e na performance dos atletas, com receitas que valorizam o sabor caseiro das preparações. O cardápio deverá ser composto de preparações de referência da culinária nacional, regional e internacional.
  - Considerar fatores sensoriais como combinação de alimentos e técnicas de preparo, agregando sabores e textura aos alimentos, o que normalmente condicionam a aceitação.
  - Atentar-se ao máximo quanto as repetições e combinações, apresentando um cardápio harmônico.



Processo nº 0697/2019

- e) Analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando os nutrientes que os compõem, as cores e técnicas de processamentos para evitar ao máximo a perda de nutrientes importantes para o desempenho dos atletas.
- f) Manter a variedade de alimentos de acordo com oferta e safra para maior absorção dos nutrientes e consequente melhora no desempenho e recuperação dos atletas.
- g) Realizar a compra de alimentos in natura selecionados e de qualidade.
- h) Incluir alimentos que respeitem as tradições alimentares regionais e culturais dos atletas, além das características e a funcionalidade das deficiências.
- i) Considerar a digestibilidade dos alimentos, para não comprometer o desempenho e a saúde dos atletas, como preparações muito gordurosas.
- j) Por se tratar de um restaurante predominantemente para atletas, o consumo de proteínas e carboidratos deste público será acima da média, portando o cálculo do per capita é de extrema importância para que as preparações sejam produzidas em quantidades suficientes para atender todos os comensais previstos e os não previstos.
- k) Sugestão per capita das proteínas animais:

Bovina	120 - 170
Frango	120 - 150
Suíno	100 - 150
Peixe	100 - 140

- l) As preparações poderão ser servidas porcionadas, de forma a evitar o desperdício, porém o consumo não poderá ser limitado.

### **COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

**5.10.** É vedada a utilização de ingredientes ou condimentos industrializados para realçar o sabor, bem como utilizar qualquer tipo de mistura para preparo, sendo permitido somente elaborar preparações com ingredientes frescos ou de origem primária.

**5.11.** A **CONTRATADA** deverá utilizar temperos e ervas *in natura* diariamente nas preparações. Temperos processados não deverão ser utilizados.

**5.12.** Os vegetais devem ser minimamente processados ou cozidos, para manter os nutrientes ativos e fornecer aos atletas o aporte de vitaminas e minerais proporcionando efeitos positivos no desempenho.



Processo nº 0697/2019

**5.13.** Deverão incluir alimentos de baixo teor de gordura no cardápio, priorizando o uso de gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas nas preparações.

**5.14.** O cardápio deverá ser elaborado com produtos com baixo teor de sódio e utilizando em maior quantidade alimentos frescos, de forma a atender a mínima ingestão de sódio, 2.300mg por dia, aproximadamente 6g de sal.

**5.15.** As preparações que estiverem salgadas, adoçadas ou apimentadas excessivamente, deverão ser retiradas do balcão de distribuição e substituídas imediatamente.

**5.16.** Deverão incluir nas preparações maior quantidade de fibras, as preparações deverão ser compostas de grãos, cereais integrais, chia, linhaça oleaginosas, sementes de abóbora, gergelim e farinhas integrais.

**5.17.** Os ovos utilizados deverão ser pasteurizados.

**5.18.** A CONTRATADA, por intermédio de Nutricionista própria, elaborará o cardápio mensal e submeterá à aprovação e possíveis alterações da CONTRANTE com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

**5.19.** O CONTRATANTE deverá enviar as observações, em até 03 (três) dias úteis após a entrega do cardápio para avaliação.

**5.20.** Quando da elaboração do cardápio, a CONTRATADA deverá realizar uma avaliação global, para que o ele contemple as necessidades nutricionais dos atletas, agrade os clientes, permaneça dentro do custo fixado e possa ser utilizado para modificação dos hábitos alimentares e promoção da saúde, ser variada e criativa, evitando a repetição das preparações que compõe o cardápio dentro do mês, considerando que está deve ser uma das metas do Nutricionista.

**5.21.** O nutricionista do CONTRATANTE analisará os cardápios, reservando-se o direito de vetar qualquer alimento ou tipo de preparação que estiverem inadequados, solicitando modificações com o objetivo de manter os padrões estabelecidos neste termo.

**5.22.** Qualquer modificação do cardápio aprovado, somente poderá ser realizado com autorização do nutricionista da CONTRANTE.

**5.23.** Na análise da alteração, serão consideradas: a equivalência nutricional, o não comprometimento da qualidade da preparação e distribuição.

**5.24.** Toda e qualquer substituição deverá considerar produto similar.

**5.25.** Após a autorização da modificação, a CONTRATADA deverá enviar imediatamente o cardápio atualizado.

**5.26.** Em seu planejamento, a CONTRATADA deverá considerar diversos aspectos, tais como:



Processo nº 0697/2019

- a) Elaborar cardápios saudáveis e variados, com base no Guia Alimentar para Populações Brasileiras MS (2014) e diretrizes de nutrição esportiva baseadas em evidências científicas atuais;
- b) Considerar fatores sensoriais como combinação de alimentos e técnicas de preparo, agregando sabores e textura aos alimentos, o que normalmente condicionam a aceitação;
- c) Analisar qualitativamente a composição do cardápio, considerando os nutrientes que o compõem, as cores e técnicas de processamentos para evitar ao máximo a perda de nutrientes importantes para o consumo dos atletas;
- d) Atentar-se ao máximo quanto as repetições e combinações, devendo apresentar um cardápio harmônico;
- e) Manter a variedade de alimentos de acordo com oferta e safra para maior absorção dos nutrientes e consequente melhora no desempenho e recuperação dos atletas;
- f) Optar por alimentos selecionados e de qualidade, assegurar que os alimentos fornecidos sejam ricos em nutrientes importantes para auxiliar no desenvolvimento de hábitos saudáveis e na prática das atividades de educação nutricional dos atletas;
- g) Incluir alimentos que respeitem as tradições alimentares regionais e culturais dos atletas, além das características e a funcionalidade das deficiências;
- h) Considerar o clima meteorológico do dia em que a refeição será servida, podendo ser alterado com aviso prévio;
- i) Considerar a digestibilidade dos alimentos, para não comprometer o desempenho dos atletas;
- j) Utilizar de criatividade, inovação e variação nas preparações;
- k) Incluir com mais frequência os pratos bem aceitos, com atenção para não gerar monotonia;
- l) Considerar os alimentos disponíveis no estoque com o objetivo de reduzir o desperdício, devendo ter atenção no momento da compra e na utilização para que não ultrapassem seus prazos de validade.
- m) A CONTRATADA deverá assegurar que as refeições sejam balanceadas, compostas de proteínas, carboidratos, gorduras e micronutrientes como sais minerais, vitaminas e antioxidante de forma equilibrada e criativa para atender as necessidades dos atletas, seguindo as quatro bases que regem os pilares da Nutrição (leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- n) As preparações não poderão conter ingredientes ou condimentos industrializados para realçar o sabor, não podendo utilizar qualquer tipo de mistura para preparo, somente será permitido elaborar preparações com ingredientes frescos ou de origem primária.



Processo nº 0697/2019

- o) Os vegetais devem ser minimamente processados, para manter os nutrientes ativos e fornecer aos atletas o aporte de vitaminas e minerais proporcionando efeitos positivos no desempenho.
- p) As preparações devem ser elaboradas com alimentos naturais, frescos, compostos de fibras e minimizar o uso de sal adicionado, açúcares refinados, gorduras saturadas e grãos refinados.
- q) Incluir alimentos de baixo teor de gordura no cardápio, reduzindo o uso de gorduras saturadas durante a preparação dos alimentos.
- r) Aumentar o uso de gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas nas preparações, diminuir as gorduras saturadas e gorduras trans utilizando o mínimo possível. Óleos que são ricos em gorduras monoinsaturadas incluem óleo de canola, azeite extravirgem e cártamo. As gorduras poli-insaturadas incluem soja, milho e sementes de uva.
- s) Elaborar o cardápio para que atenda a mínima ingestão de sódio, de aproximadamente 2.300mg por dia, ou seja, aproximadamente 6g de sal, através da compra de produtos de baixo teor de sódio, preparando refeições com baixo teor de sódio e utilizando maior quantidade de alimentos frescos.
- t) Incluir maior variedade possível de grãos e farinhas integrais para a elaboração e preparações.
- u) Incluir maior variedade possível de vegetais variados, frescos, sazonais e frutas.
- v) Sempre que necessário, dispor de opção vegetariana e isenta de alergênicos.
- w) Restringir preparações à base de farinhas e outros carboidratos, ou sobremesas muito doces, nos dias em que houver frituras, para que ocorra o balanceamento energético da composição do cardápio
- x) Incluir de forma equilibrada os alimentos ricos em proteínas com baixos teores de gorduras saturadas, tais como: peixes, carne bovina magra, carne suína magra, aves magras e sem pele, ovos, leguminosas, produtos de soja e seus derivados, oleaginosas cruas ou torradas sem sal e sementes cruas ou torradas sem sal.
- y) As preparações que estiverem salgadas, adoçadas ou apimentadas excessivamente, deverão ser retiradas do balcão de distribuição e substituídas imediatamente, por uma nova preparação composta dos mesmos ingredientes do alimento retirado.
- z) A CONTRATADA deverá adaptar-se ao atendimento dos clientes com necessidades especiais. Devendo certificar sobre a composição de todos os ingredientes utilizados nas preparações. Nestes casos, a CONTRATADA deverá disponibilizar para consumo, alimentos que são isentos de glúten/lactose entre outros.
- aa) A CONTRATADA deverá fazer constar as informações de alegações para intolerantes nos descritivos das preparações com a composição detalhada, bem como assegurar



Processo nº 0697/2019

que todos os rótulos dos alimentos utilizados contenham a descrição dos alergênicos nos rótulos de acordo com a RDC 26/15.

bb) Incluindo as alegações de (CONTÉM GLÚTEN/ CONTÉM LACTOSE/ VEGETARIANO) em caixa alta e negrito.

cc) A Identificação das preparações deverá ser feita diariamente, e quando necessário em outras línguas como inglês e espanhol.

**5.27.** O cardápio básico de todos os dias deverá ser bastante diversificado oferecendo:

- a) Carnes (ave, bovino, peixe, suíno, caprino e ovino), devendo ser três tipos de carnes, sendo uma carne bovina, ave e outra sendo peixe ou suíno;
- b) Preparações variadas da culinária nacional, internacional ou regional;
- c) Massas simples com grãos integrais, recheadas;
- d) Acompanhamentos à base de legumes, verduras, grãos, raízes;
- e) Guarnição com opção vegetariana (ex. purê, torta, farofa, polenta etc.)
- f) Arroz simples e arroz integral;
- g) Feijão;
- h) Sopa (no inverno);
- i) Salada de folhas variadas;
- j) Pães ou torradas;
- k) Patês ou pastas;
- l) Temperos diversos para saladas e molhos naturais;
- m) Sobremesas variadas.

**5.28.** Por tratar-se de um restaurante para atletas, o consumo de proteínas e carboidratos serão acima da média.

**5.29.** Os sucos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 12/2003 e Instrução Normativa Nº 19/2013 na qual determina a Identidade Padrão de Qualidade para sucos de frutas.

**5.30.** No café da manhã o suco deverá ser de fruta 100% natural.

**5.31.** Fazem parte das normas de elaboração do Cardápio, os quantitativos, especificações, marcas de referência, e composições constantes dos Anexos expressos no Termo de Referência:

**ANEXO 2:** Especificações Técnicas dos Alimentos e Frequência

**ANEXO 3:** Per capita das proteínas e frequência.

**ANEXO 4:** Composição diária das preparações com detalhamento.

**ANEXO 5:** Composição do café da manhã com os tipos de variações e detalhamento.

**5.32.** Deverão ser oferecidos diariamente e obrigatoriamente a composição do cardápio, constante do Anexo 4.



Processo nº 0697/2019

- 5.33. O cardápio das marmitas, caso ofertada, deverá ser elaborado com os mesmos critérios do cardápio do Buffet, atendendo as especificações constantes do Termo de Referência.
- 5.34. Qualquer alimento/bebida embalado tais como kits lanches, deverão ser confeccionados, diariamente, nas dependências do restaurante, e devidamente embalados, envolvidos em embalagens plásticas apropriadas e acondicionados em local refrigerado.
- 5.35. Deverão conter rotulagem apropriada de acordo com as Legislações para rotulagem de alimentos, RDC 26/15, Portaria nº 54/12, RDC 259/02 e RDC 360/03. Os rótulos deverão passar por aprovação da CONTRANTE antes da distribuição.

## DA CLÁUSULA SEXTA – PROCEDIMENTOS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO

- 6.1. A CONTRATADA deverá acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente.
- 6.2. Manter as pistas térmicas (quente e fria) constantemente limpas durante o período de distribuição.
- 6.3. As reposições das preparações deverão ser feitas imediatamente por outro idêntico, não sendo permitido misturar o alimento exposto com a nova reposição.
- 6.4. A **CONTRATADA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool, fazer a troca do jogo americano por um limpo e guardadas com portas-guardanapo.
- 6.5. Retirar do uso todos os pratos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.
- 6.6. Deixar disponível álcool em gel para higienização dos comensais.
- 6.7. Será realizada uma avaliação diária da composição do cardápio e degustação das preparações pelos responsáveis da área de A&B do Residencial e nutrição esportiva. Dando o direito aos avaliadores de vetar ou não a distribuição da preparação de acordo com a composição do cardápio.
- 6.8. Não será permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento, de preparações armazenadas no pass through, devido a oscilação de temperatura durante o armazenamento.
- 6.9. A **CONTRATADA** deverá certificar sobre a composição de todos os ingredientes utilizados nas preparações.
- 6.10. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar para consumo, alimentos isentos de glúten/lactose quando houver a necessidade.



Processo nº 0697/2019

- 6.11. As plaquinhas com as descrições das preparações deverão informar em caixa alta e negrito. (CONTÉM GLÚTEN/CONTÉM LACTOSE, VEGETARIANO/ VEGANO).
- 6.12. A identificação das preparações deverá ser de forma detalhada.
- 6.13. Sempre que o evento demandar a **CONTRATADA** deverá detalhar os ingredientes das preparações também nos idiomas: inglês e espanhol.
- 6.14. A **CONTRATADA** poderá fornecer o serviço de marmitta para os comensais.
- 6.15. O cardápio das marmittas deverá ser elaborado com os mesmos critérios do cardápio do Buffet.
- 6.16. As marmittas deverão ser compostas de:
- j) Arroz branco ou integral – 150g.
  - k) Feijão – 50g.
  - l) Farofa – 10g.
  - m) Carne de alto valor biológico, sem osso e sem espinha - mínimo 200g.
  - n) 1-2 tipos de vegetais (legumes ou verduras) – 50g.
  - o) Uma opção de massa/tubérculo – 100g.
  - p) Uma opção de salada simples – 50g.
  - q) Suco - 300ml.
  - r) Uma sobremesa elaborada, gelatina ou fruta - 60g.
- 6.17. As embalagens deverão ser térmicas, com divisórias e estar devidamente lacradas.
- 6.18. A Farofa deverá ser embalada à parte em recipiente adequado.
- 6.19. Os copos de sucos deverão estar refrigerados e lacrados, podendo ser utilizado sucos em caixinha.
- 6.20. Deverão ser fornecidos guardanapos e talheres de acrílico resistente.
- 6.21. O controle de tempo e temperatura das marmittas deverão ser registrados em planilha específica.
- 6.22. Deverão ser mensuradas as temperaturas quando da montagem das marmittas e as temperaturas finais no horário da distribuição, observando a coleta das amostras.
- 6.23. Composição do cardápio deverá atender a todas as demandas, inclusive de comensais com restrições alimentares como intolerantes a lactose, glúten, vegetarianos e veganos. A aprovação do cardápio será de responsabilidade da **CONTRATANTE**.
- 6.24. O **CONTRATANTE** poderá, a seu critério, proibir a comercialização de determinados produtos.
- 6.25. É vedada a comercialização de bebidas com teor alcoólico ou cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, em atendimento à lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996.



Processo nº 0697/2019

**6.26.** Os preços de todos os produtos deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados nas imediações, os preços deverão estar sempre afixados em local visível ou em cardápio disponível.

**6.27.** A **CONTRATADA** não poderá vender ou expor no restaurante, sob pena de rescisão contratual os seguintes itens: produtos com a rotulagem inadequada ou com validade vencida; alimentos sem procedência (clandestino); qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico; Bebidas alcoólicas; qualquer tipo de tabaco; Suplementos alimentares de qualquer tipo.

**6.28.** A **CONTRATADA** deverá apresentar as rotulagens e a lista de fornecedores dos produtos para a comercialização para prévia aprovação do nutricionista do **CONTRATANTE**.

**6.29.** A **CONTRATADA** será responsável pela manutenção preventiva do mobiliário existente.

**6.30.** Os serviços sob demanda serão solicitados em pacotes por pessoa, em alguns eventos podendo alcançar 3000 (três mil) pessoas participantes.

**6.31.** O **CONTRATANTE** reserva o direito de não contratar os serviços.

**6.32.** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar colaboradores devidamente uniformizados e em quantidades suficientes para a execução do serviço, garantindo a proteção da integridade física dos trabalhadores durante o exercício das atividades. Os atendentes deverão ter experiência ou serem treinados para atender PCD (Pessoa com Deficiência).

**6.33.** A **CONTRATADA** deverá nomear 01 (um) supervisor/responsável com experiência comprovada em registro na função desempenhada, pela distribuição e acompanhamento do serviço, durante todo o período de execução dos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes supervisores/responsáveis terão a obrigação de reportarem quando houver necessidade à **CONTRATANTE** para tomar as providências pertinentes.

**6.34.** A **CONTRATADA** deverá prestar serviço de qualidade de forma a atender as demandas da **CONTRATANTE** podendo ser em pontos simultâneos por evento, conforme necessidade da **CONTRATANTE**.

**6.35.** A **CONTRATADA** tem como responsabilidade enviar a lista com os equipamentos que serão utilizados durante os eventos, bem como a voltagem elétrica, de modo a evitar danos na rede elétrica. As informações deverão ser enviadas com até 1 (uma) semana de antecedência para o gerente de manutenção da **CONTRATANTE**, para análise dos pontos de energia necessários para a perfeita execução do serviço.

**6.36.** Os equipamentos e utensílios utilizados para a execução dos serviços deverão apresentar perfeitas condições de uso e ser de boa quantidade, tais como copos ou taças



Processo nº 0697/2019

de vidro quando utilizados, talheres e bandejas de prata ou inox finos, guardanapos de pano ou papel grandes com folhas duplas, pratos e xícaras de porcelana branca em perfeito estado de conservação, sem lascas ou manchas, samovar de prata p/café, jarras de vidro para água e suco, ou demais bebidas, os equipamentos e utensílios danificados deverão ser substituídos antes do início do serviço.

**6.37.** A execução do serviço deverá ser feita por funcionários experientes e os alimentos acondicionado de forma adequada e segura, em plena condição de consumo humano, para que os serviços sejam executados dentro das condições estabelecidas neste termo.

**6.38.** As especificações técnicas poderão, ainda, sofrer adaptações para atender às peculiaridades de cada evento, mediante aprovação prévia por escrito da **CONTRATANTE**, sendo que tais modificações não venham a alterar a composição dos preços dos serviços.

**6.39.** A prestação de serviço deverá englobar o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, com condições de higiene no preparo dos alimentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, guardanapos, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares e disponibilização de mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

**6.40.** A decoração, mesas, cadeiras, pranchões, toalhas, cobre manchas, cores e demais itens de mobília e decoração deverão ser aprovados previamente pela **CONTRATANTE**.

**6.41.** A montagem/desmontagem, materiais, mobiliário de apoio e transporte dos equipamentos, nos eventos indicados pela **CONTRATANTE** ficará a cargo da **CONTRATADA**.

**6.42.** Para o desenvolvimento das atividades, a **CONTRATADA** deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço nas áreas onde ocorrerão os eventos sob demanda da **CONTRATANTE**.

**6.43.** A **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias garantindo o cumprimento do objeto contratado de acordo com a especificação de cada evento.

- a) Acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente.
- b) Manter as pistas térmicas (quente e fria) constantemente limpas e funcionando adequadamente.
- c) Disponibilizar durante todo o período de distribuição, todos os alimentos constantes do cardápio, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas até o término da operação.



Processo nº 0697/2019

- d) Repor as preparações do buffet sempre que estiverem finalizando, quando então, deverão ser totalmente retiradas e repostas imediatamente por outro idêntico, não sendo permitido misturar o alimento exposto com a nova reposição.
- e) Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- f) Manter as mesas higienizadas com álcool e guarnecidas com portas-guardanapo, sempre quando da troca de usuários.
- g) Afixar, próximo ao prato do buffet, placa de pequeno porte, contendo as informações detalhadas sobre as preparações.
- h) Retirar do uso todos os pratos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.
- i) Disponibilizar para todos os comensais, no tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade (100% azeite de oliva extravirgem) e sem qualquer mistura de outros óleos, tais como: óleo de soja.
- j) Manter, durante a execução do termo, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos de acordo com a legislação em vigor.

## DA CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES

### 7.1. Compete ao **CONTRATANTE**:

- 7.1.1. Conceder, de modo exclusivo e enquanto durar o termo, o uso do local onde será instalado o restaurante sem qualquer contraprestação monetária;
- 7.1.2. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;
- 7.1.3. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços, dentro das normas deste Termo prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA;
- 7.1.4. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- 7.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução deste Termo, por meio de servidor especialmente designado que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços;



Processo nº 0697/2019

- 7.1.6. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONTRATADA;
- 7.1.7. Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- 7.1.8. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios mensais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CONTRATADA;
- 7.1.9. Realizar as inspeções sanitárias mensalmente, com aplicação de instrumentos de controle e mensuração dos níveis de serviços.
- 7.1.10. Realizar o monitoramento do nível de qualidade da prestação de serviços;
- 7.1.11. Intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar algum viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.
- 7.2. A **CONTRATANTE** responsabiliza-se integralmente pela manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e os equipamentos exceto quando detectado mau uso por parte da CONTRATADA.
- 7.3. Compete à **CONTRATADA**:
- 7.4. A **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, dispensando a todos os comensais, serviços eficientes e tratamento cortês;
- 7.5. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Termo a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;
- 7.6. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar em tempo integral um responsável pela operação/liderança (Gerente) e na ausência do gerente deverá dispor um profissional responsável (Supervisor) competente pela operação/liderança.
- 7.7. A **CONTRATADA** deverá compor o quadro de funcionários em quantidades suficientes para atender a demanda de público constituído em sua maioria por pessoas com deficiência, atentando-se a equipe mínima exigida no presente termo.
- 7.8. Na ausência do nutricionista responsável técnico, a **CONTRATADA** deverá designar uma profissional técnica em nutrição devidamente treinada e capacitada para executar os procedimentos técnicos diários de rotina do nutricionista.
- 7.9. O controle das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação deverão estar diariamente sob a responsabilidade do nutricionista responsável técnico legalmente habilitado para as atividades, na qual serão supervisionados pelo **CONTRATANTE**.



Processo nº 0697/2019

**7.10.** A **CONTRATADA** deverá apresentar quando solicitado, todos os documentos, exigidos neste regulamento, ou outros que forem julgados necessários:

- g)** Lista de presença de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, inclusive dos novos colaboradores, assegurar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação.
- h)** Comprovante de treinamento para manipulação de carnes.
- i)** Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes.
- j)** Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição (termômetros e balanças).
- k)** Comprovações de limpeza (coifa e caixa de gordura), manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.
- l)** Manual de Boas práticas e Procedimento Operacional Padronizado, junto com as planilhas de controle.

**7.11.** A **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE** o termo firmado com a empresa de controle de pragas, na qual deverá possuir a licença de funcionamento de acordo com a legislação vigente.

**7.12.** A **CONTRATADA** deverá conservar as edificações e as instalações já existentes. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do **CONTRATANTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

**7.13.** Não será permitido manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade nas dependências do **CONTRATANTE**.

**7.14.** Os vestiários, localizados no subsolo, serão disponibilizados para uso exclusivo da **CONTRATADA** e seus funcionários, que se responsabilizará pela limpeza, conservação e manutenção dos mesmos.

**7.15.** A **CONTRATADA** obriga-se pela conservação, manutenção e limpeza do local cedido, bem como pela guarda das instalações e bens móveis restaurantes.

**7.16.** A **CONTRATADA** deverá realizar, diariamente, a limpeza do restaurante e demais instalações. A limpeza, o fechamento do caixa e as demais atividades relacionadas ao encerramento das atividades diárias devem ocorrer dentro do horário normal de funcionamento estipulado, com tolerância de 30 (trinta) minutos, para além do horário.

**7.17.** Utilizar exclusivamente as áreas de serviços indicadas pelo **CONTRATANTE** para o cumprimento do objeto pactuado.

**7.18.** A **CONTRATADA** deverá respeitar as normas e procedimentos internos do **CONTRATANTE**, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoas e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, restrito às dependências do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

**7.19.** Manter, na saída, uma urna ou dispositivo para depósito de eventuais reclamações ou sugestões dos usuários ou forma similar de aferimento de qualidade por parte dos comensais, sob a responsabilidade da **CONTRATADA**.

**7.20.** Adotar procedimentos corretos para racionalização/ economia no consumo de energia.

**7.21.** A **CONTRATADA** deverá fornecer para uso no lavatório do restaurante (pia) de uso interno: toalhas de papel, sabonete líquido antisséptico, álcool gel entre outros.

**7.22.** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, de todos os produtos comercializados a qual deverá ser impressa.

**7.22.1.** Incluindo também a informação do cardápio, tipo de grelhado do dia ou prato especial.

**7.22.2.** O cardápio também deverá ser enviado diariamente para o Marketing divulgar aos colaboradores do CPB.

**7.23.** O recebimento de gêneros alimentícios e demais insumos, bem como o acesso de pessoas para manutenção na área cedida e/ou em seus equipamentos, deverá ocorrer de forma a não comprometer a rotina das atividades da instituição, no horário compreendido entre 6:30 e 10:30 e entre 15:30 e 17:30 horas.

**7.24.** A descarga de material proveniente da comercialização dos produtos e das atividades desenvolvidas deverão observar os mesmos procedimentos já adotados pela **CONTRATADA**, em suas atividades rotineiras, tanto quanto ao acondicionamento quanto à forma de descarte e horário.

**7.25.** Executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, dispensando a todos os comensais, serviços eficientes e tratamento cortês;

**7.26.** Implantar software ou sistema que permita a contabilização das refeições aos usuários, bem como o controle diário dos comensais atendidos;

**7.27.** Apresentar mensalmente à CONTRATANTE ou sempre que solicitado os registros das refeições;

**7.28.** Montar uma cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços com todos os equipamentos e maquinários necessários;

**7.29.** Responsabiliza-se integralmente pela conservação, guarda e manutenção corretiva e preventiva de toda a área concedida arcando com as despesas de pintura e demais reparos internos quando estas estiverem sem condições de higiene e limpeza;

**7.30.** Responsabiliza-se integralmente pela limpeza e higienização completa do salão;



Processo nº 0697/2019

**7.31.** Fornecer todos os utensílios e louças tais como talheres de aço inox sem cabo de plástico/madeira, pratos de porcelana brancos, xícaras e pires de porcelana, copos de vidros diversos, bandejas de plástico resistente, travessas de vidro/porcelana, sopeiras individuais de porcelana, além do material descartável (copos, toalhas, guardanapos macios de folhas duplas, jogo americano, palitos de dentes e canudinhos embalados um a um). Os talheres deverão ser esterilizados e colocados em embalagens individuais descartáveis protegidas em saco plástico;

**7.32.** Responsabilizar-se pelas atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização, deverá apresentar quando solicitados por autoridade sanitária, todos os documentos, exigidos neste regulamento, ou outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas;

**7.33.** Realizar, mensalmente ou sempre que demandada, a dedetização e desratização do restaurante mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível, apresentando o relatório elaborado pela Empresa Controladora de Pragas;

**7.34.** Realizar a coleta de resíduos diariamente e manter a área determinada para a armazenagem destes resíduos limpos e livre de vetores;

**7.35.** Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes;

**7.36.** Efetuar análise microbiológica dos alimentos fornecidos sempre que a CONTRATANTE solicitar em casos de suspeita de DTHA – Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar;

**7.37.** Responsabilizar-se por armazenar as amostras coletadas de todos os produtos alimentícios produzidos para consumo neste estabelecimento, durante 5 (cinco) dias, em embalagens e equipamentos apropriados, devidamente identificadas, organizadas e coletadas de acordo com a portaria CVS 05/2013;

**7.38.** Realizar a gestão de reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos. Os alimentos que estiverem em desacordo com a segurança alimentar deverão ser recolhidos imediatamente;

**7.39.** Solicitar autorização do CPB sempre que pretender comercialização de alimentos e bebidas, diferentes do objeto desta contratação, em especial embalados;

**7.40.** Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE: todas as notas fiscais dos produtos alimentícios; lista de todos os fornecedores homologados contemplando os produtos e marcas dos alimentos e bebidas fornecidos;

**7.41.** Apresentar ao CONTRATANTE, uma amostra do novo produto para análise sensorial e cópia da licença sanitária do fornecedor do produto, sempre houver mudança de fornecedor/marca;



Processo nº 0697/2019

**7.42.** Utilizar gêneros alimentícios, de primeira qualidade para a elaboração das preparações, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e condições organolépticas adequadas;

**7.43.** Programar a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com a capacidade de armazenamento, garantindo que todos os alimentos estarão armazenados nas devidas condições de acordo com a legislação vigente;

**7.44.** Responsabilizar-se pelo controle do seu estoque, mantendo os prazos de validade em acordo, comprometendo-se a não utilizar gêneros alimentícios fora deste prazo ou com alterações de características organolépticas mesmos estando dentro do prazo de validade;

**7.45.** Atender a todas as normas de elaboração do cardápio, constantes do Termo de Referência, Anexo I e do presente Termo Contratual.

**7.46.** Controlar o desperdício para minimizar todos os tipos de perdas, tais como: durante o processamento, produção exagerada de alimentos e pelas preparações defeituosas que necessitam de descarte, pela comida deixada no prato dos clientes, além das perdas das matérias-primas.

**7.47.** Receber o pagamento das refeições pelo usuário, emitindo no ato o cupom fiscal, com a opção da Nota Fiscal Paulista, diretamente no caixa do restaurante, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição. Nesse último caso, fica vedado qualquer deságio entre o valor da refeição e o valor facial do tíquete.

**7.48.** Deverá, ainda, manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco. O fluxo de pagamento será determinado pela CONTRATANTE depois de ouvida a CONTRATADA.

**7.49.** Dispor de atendentes em número suficiente para o atendimento nos horários de maior procura do restaurante.

**7.50.** Utilizar, na execução dos serviços, empregados com vínculo profissional, mantendo as carteiras de saúde desses devidamente atualizadas.

**7.51.** Apresentar, quando da assinatura do termo, a relação nominal dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços e as respectivas qualificações. Esta obrigação prevalece no caso de eventual substituição ou nova contratação de profissional.

**7.52.** Manter sempre atualizada junto à CONTRATANTE a lista de empregados envolvidos na prestação dos serviços, informando toda alteração de pessoal.

**7.53.** Utilizar exclusivamente as áreas de serviços indicadas pela CONTRATANTE para o cumprimento do objeto pactuado.

**7.54.** Manter, na saída, uma urna para depósito de eventuais reclamações ou sugestões dos usuários, sob a responsabilidade da CONTRATADA.

**7.55.** Adotar procedimentos corretos para racionalização/ economia no consumo de energia.



Processo nº 0697/2019

**7.56.** Fornecer e instalar os sabonetes líquidos, álcool gel, toalhas de papel e todos os itens das toaletes e lavabos.

**7.57.** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, a qual deverá ser impressa.

**7.58.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto Termo, conforme §§ 1º e 2º, do art. 65, da Lei federal de Licitações.

**7.59.** Manter por sua conta e risco, durante todo o período da cessão, contratos de seguros relativos à Responsabilidade Civil, ao Patrimônio (prédio, instalações e equipamentos) e de acidentes de trabalho de seus empregados e/ou contratados

**7.60.** Não utilizar o local concedido para fins particulares alheios à prestação de serviços, bem como colocar gêneros ou qualquer material fora das áreas reservadas para depósito, estoque, manipulação e venda, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;

**7.61.** A violação pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas ou condições aqui estabelecidas poderá acarretar a revogação de pleno direito da presente Contratação, independentemente de “notificação” judicial ou extrajudicial;

**7.62.** Não transferir a terceiros a Concessão de Uso do espaço objeto deste termo;

**7.63.** Providenciar que o acesso ao restaurante dos veículos motorizados somente ocorra quando autorizado e somente para abastecimento e suprimento de bens e/ou produtos, observado os horários estabelecidos e que deverão ser respeitados;

**7.64.** Requerer a exclusão da CONTRATANTE, da lide, nas eventuais ações judiciais de qualquer espécie e natureza propostas pelo pessoal que empregar para a execução dos serviços, durante a vigência desta contratação e mesmo após o seu término, caso o pedido seja dele decorrente, declarando-se como única e exclusiva responsável pelas referidas ações, inclusive perante quaisquer terceiros interessados.

**7.65.** Assegurar que o pessoal que empregar para a execução dos serviços ora avençados não terá relação de emprego com o CONTRATANTE e deste não poderá demandar quaisquer pagamentos, sendo tudo da sua exclusiva responsabilidade.

**7.66.** No caso de vir o CONTRATANTE a ser denunciado judicialmente, a CONTRATADA a ressarcirá de qualquer despesa que, em decorrência, vier a ser condenada a pagar, inclusive efetuando, se for o caso, a compensação dos valores a atingir créditos vincendos.

**7.67.** A CONTRATADA, deverá Responder pelo pagamento dos salários devidos pela mão-de-obra empregada na realização dos serviços, pelos encargos trabalhistas, securitários, fiscais e previdenciários respectivos, e por tudo mais que, como empregadora, deva satisfazer inclusive todas as verbas decorrentes de eventual rescisão de contrato com seus empregados, além de ficar sob sua integral responsabilidade a observância das leis trabalhistas, civis, previdenciárias, fiscais e outras, assim como os



Processo nº 0697/2019

registros, seguros contra riscos de acidentes de trabalho, impostos e outras providências e obrigações necessárias à realização dos serviços ora contratados.

**7.68.** A inadimplência da CONTRATADA para com os encargos referidos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Termo.

**7.69.** Ocorrendo a hipótese de a CONTRATANTE vir a ser condenada, solidária ou subsidiariamente, nas ações judiciais trabalhistas ou outras de qualquer espécie ou natureza, propostas por empregados da CONTRATADA, e desde que não haja possibilidade de composição entre as partes, visando o reembolso da importância despendida pela CONTRATANTE, a título de condenação trabalhista solidária ou subsidiária, a CONTRATANTE utilizará o direito de regresso, em ação própria, a ser intentada contra a CONTRATADA, a qual, desde já, manifesta expressa concordância.

**7.70.** Apresentar, obrigatoriamente, no caso de rescisão de contrato de trabalho dos empregados da CONTRATADA que prestam serviço na sede do CONTRATANTE, as cópias de rescisão de contratos trabalhistas firmados pelos empregados, devidamente homologadas pelo órgão competente, além da comprovação cabal da quitação de todos os consectários legais;

**7.71.** Apresentar mensalmente ao CONTRATANTE, todos os documentos, capazes de permitir a fiscalização e comprovação cabal da quitação de salários, benefícios e encargos trabalhistas pela CONTRATADA, a fim de evitar a aplicação de qualquer responsabilidade decorrente da relação de emprego ou contratual mantida entre esta e o pessoal que empregar na execução dos serviços, conforme entendimento cristalizado pelo Enunciado nº 331, do Tribunal Superior do Trabalho;

**7.72.** Apresentar mensalmente ao CONTRATANTE, documento comprobatório do efetivo depósito de salários, benefícios e obrigações trabalhistas relativas aos empregados envolvidos na execução dos serviços;

**7.73.** Apresentar mensalmente à CONTRATANTE, a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS referentes aos seus empregados e/ou contratados;

**7.74.** A **CONTRATADA** deverá estar em acordo com as normas vigentes e regulamentações pertinentes:

**k)** Portaria 2619, de 06 de dezembro de 2011, Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo - Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

**l)** Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, Secretaria Estadual de Saúde, de São Paulo - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.



Processo nº 0697/2019

- m) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- n) RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- o) RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
- p) RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
- q) Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998, Secretaria da Vigilância Sanitária - Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes).
- r) RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- s) Minha Empresa Sustentável: Bares & Restaurantes. Centro Sebrae de Sustentabilidade – Cuiabá: 2016.
- t) Guia Alimentar para Populações Brasileiras MS (2014) e diretrizes de nutrição para a elaboração cardápios.

**7.75.** A **CONTRATADA** deverá manter conservado e limpo o sistema de exaustão, compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos, de modo a garantir a ventilação, bem como as caixas de gorduras.

**7.75.1.** A **CONTRATADA** deverá apresentar os laudos das limpezas para o setor de manutenção da **CONTRATANTE**, sempre que realizar a limpeza e troca dos filtros de ar.

**7.76.** Pela guarda das instalações e bens móveis restaurantes.

**7.77.** A **CONTRATADA** deverá conservar adequadamente os equipamentos constantes do restaurante pertencentes a **CONTRATANTE**, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.

**7.78.** A **CONTRATADA** deverá enviar a solicitação de manutenção por meio de planilha de controle informando a data, hora, local, equipamento, relato da ocorrência. Somente após o envio da solicitação via e-mail, será feita a abertura do chamado para verificação dos danos pelos responsáveis da manutenção pela **CONTRATANTE**.

**7.79.** Os responsáveis pela manutenção irão analisar a ocorrência e diagnosticar se os danos foram causados por mau uso ou desgaste natural, caso seja detectado por mau uso, ou negligência a **CONTRATADA** deverá ser penalizada arcando integralmente com as despesas da manutenção.

**7.80.** A **CONTRATADA** terá como responsabilidade realizar coleta de resíduos diariamente, os resíduos deverão estar devidamente segregados em recicláveis e orgânicos. A empresa deverá ser cadastrada no órgão municipal responsável.

**7.81.** A **CONTRATADA** deverá manter a área determinada para a armazenagem destes resíduos limpos e livre de vetores.

**7.82.** A **CONTRATADA** deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e nos horários adequados, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

**7.83.** A **CONTRATADA** será responsável por providenciar, sacos de lixo, carrinhos, contêineres e demais materiais necessários à gestão dos resíduos, produzidos no Restaurante.

**7.84.** A **CONTRATADA** deverá separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com o as orientações da legislação vigente e da cedente, dando um tratamento ecologicamente correto aos descartes de resíduos. Assim, a **CONTRATADA** deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo (restaurante).

**7.85.** A **CONTRATADA** deverá manter a área determinada para a armazenagem destes resíduos limpos e livre de vetores.

**7.86.** A **CONTRATADA** deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios, perfeitamente vedados e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, para que não ocorra contaminação cruzada.

**7.87.** Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes.

**7.88.** O nível de qualidade da prestação de serviços da **CONTRATADA** será monitorado constantemente para evitar a sua degeneração, podendo o **CONTRATANTE** intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar algum viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.

- a) A **CONTRATADA** poderá ser inspecionada a qualquer momento sem prévia comunicação, pela Nutricionista do **CONTRATANTE**.
- b) As inspeções sanitárias deverão ser acompanhadas pelo Nutricionista da **CONTRATADA**, que será responsável por apresentar os esclarecimentos necessários, bem como apresentar a documentação.



Processo nº 0697/2019

- c) Caso os responsáveis não disponham alguém para efetuar o acompanhamento, o nutricionista do **CONTRATANTE** terá total liberdade para iniciar a inspeção sem o acompanhamento.
- d) As auditorias de avaliação serão realizadas pelos responsáveis da **CONTRATANTE**, com aplicação de instrumentos de controle e mensuração dos níveis de serviços.
- e) A mensuração dos níveis de serviços será alcançada com a soma da pontuação dos itens: cumprimento da oferta contratual, documentação, boas práticas de fabricação, segurança alimentar, controle de riscos alimentares, acidente de trabalho, apresentação dos serviços, pesquisa de satisfação mensal, treinamento e capacitação técnica e check list com percentual máximo de 100%, entre outros métricas de avaliação que poderão ser criadas e aplicadas.

f) Tabela de Controle:

Avaliação	
Excelente	95 a 100%
Muito Bom	80 a 95%
Bom	70 a 80%
Regular	40 a 70%
Ruim	Inferior a 40%

m) Mensalmente, após o recebimento do instrumento de controle aplicado, a **CONTRATADA** deverá apresentar plano de ação para os itens que não atingiram o nível de conformidade.

n) A **CONTRATADA** deverá apresentar o plano de ação, no prazo de 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento do instrumento de controle, contendo: as ações corretivas, os prazos e as ações corretivas imediatas. As ações corretivas imediatas serão fiscalizadas pela **CONTRATANTE**.

o) A **CONTRATADA** sempre que necessário deverá apresentar plano de ação visando a melhoria dos processos e serviços prestados ao Comitê Paralímpico Brasileiro.

p) Em casos de suspeita de intoxicação alimentar (**DTHA – Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar**), a **CONTRATADA** deverá efetuar análise microbiológica dos alimentos fornecidos, mediante solicitação do **CONTRATANTE**.

q) As análises deverão ser realizadas em laboratório oficial sob a responsabilidade da **CONTRATADA**, na qual deverá seguir o procedimento para surto de intoxicação alimentar junto com o nutricionista do **CONTRATANTE**.

r) A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo armazenamento das amostras coletadas de todos os produtos alimentícios produzidos para consumo no estabelecimento, durante 7 (sete) dias, em embalagens e equipamentos apropriados, devidamente identificadas, organizadas e coletadas de acordo a Portaria CVS 05/2013 ou outra que venha substituí-la.

- s) A **CONTRATADA** deverá realizar a gestão de reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos, os alimentos que estiverem em desacordo com a segurança alimentar deverão ser recolhidos imediatamente, e a **CONTRATADA** deverá apresentar um plano de ação relatando a não-conformidade e as medidas corretivas adotadas, bem como os novos procedimentos.
- t) A **CONTRATADA** deverá apresentar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE** a lista dos fornecedores homologados contemplando os produtos e marcas dos alimentos e bebidas fornecidos.
- u) Sempre que houver mudança de fornecedor/marca, a **CONTRATADA** deverá apresentar ao **CONTRATANTE**, uma amostra do novo produto para análise sensorial e cópia da licença sanitária do fornecedor do produto.
- v) A **CONTRATADA** deverá utilizar gêneros alimentícios, de primeira qualidade para a elaboração das preparações, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e condições organolépticas adequadas.
- w) O nutricionista do **CONTRATANTE** poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não atenderem os requisitos presentes neste termo nem as legislações vigentes.
- x) A **CONTRATADA** deverá programar a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com a capacidade de armazenamento, garantindo que todos os alimentos estarão armazenados nas devidas condições de acordo com a legislação vigente.
- y) A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo controle do seu estoque, mantendo os prazos de validade em acordo, comprometendo-se a não utilizar gêneros alimentícios fora deste prazo ou com alterações de características organolépticas mesmos estando dentro do prazo de validade.
- z) A **CONTRATADA** deverá compor o quadro de funcionários em quantidades suficientes para atender a demanda de público constituído em sua maioria por pessoas com deficiência.
- aa) A **CONTRATADA** deverá fornecer identificação para seus colaboradores e no mínimo 03 conjuntos completos de uniforme para cada, no início da execução do termo, composto pelas seguintes peças: Camisa ou blusa; Calças compridas; Avental longo; Proteção para o cabelo (gorro ou touca); Luvas; Máscaras; Botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante; Outros itens determinados em legislação específica.
- bb) Ao menos um conjunto de uniformes deverá ser substituído a cada 6 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita pelo **CONTRATANTE**, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação.
- V1) A **CONTRATADA** deverá fornecer, ainda, uniformes apropriados às colaboradoras gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.



Processo nº 0697/2019

- y) Na ausência do nutricionista responsável técnico, a **CONTRATADA** deverá designar um técnico em nutrição devidamente treinado e capacitado para executar os procedimentos técnicos diários de rotina do nutricionista.
- z) A **CONTRATADA** deverá apresentar, quando da assinatura do termo, a relação nominal dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços, as respectivas qualificações, inclusive com a apresentação das certidões de antecedentes criminais.

## DA CLÁUSULA OITAVA – DAS VEDAÇÕES

**8.1.** A **CONTRATADA** deverá comprometer-se em informar ao nutricionista da **CONTRATANTE** sempre que iniciar a comercialização de um novo produto, não podendo iniciar a venda, sem prévia autorização.

**8.2.** Não vender ou expor no restaurante, sob pena de rescisão contratual os seguintes itens:

- a) Produtos com a rotulagem inadequada ou com validade vencida;
- b) Alimentos sem procedência (clandestino);
- c) Qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;
- d) Bebidas alcoólicas;
- e) Qualquer tipo de tabaco;
- f) Suplementos alimentares não aprovados pelo CPB.

**8.3.** Não será permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da preparação, não servida, para confecção de outras preparações.

**8.4.** Não será permitida a utilização de alimentos que foram para o balcão de distribuição, todos devem ser descartados.

## DA CLÁUSULA NONA – DA AUDITORIA E NÍVEIS DE SERVIÇOS

**9.1.** A **CONTRATADA** poderá ser inspecionada a qualquer momento sem prévia comunicação.

- a) Na ausência dos responsáveis técnicos e/ou nutricionista da **CONTRATADA** para acompanhamento da inspeção, o nutricionista da **CONTRATANTE** terá total liberdade para iniciar a inspeção sem o acompanhamento.

**9.2.** As inspeções sanitárias serão realizadas mensalmente pelo nutricionista da **CONTRATANTE**, com aplicação de instrumentos de controle e mensuração dos níveis de serviços.

**9.2.1.** A mensuração dos níveis de serviços será alcançada com a soma da pontuação dos itens: elementos de segurança alimentar, boas práticas, controle de riscos e requisitos específicos, com percentual máximo de 100%.



Processo nº 0697/2019

- 9.2.2.** Mensalmente, após o recebimento do instrumento de controle aplicado, a CONTRATADA deverá apresentar plano de ação para os itens que não atingiram o nível de conformidade.
- 9.2.3.** A CONTRATADA deverá apresentar o plano de ação, no prazo de 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento do instrumento de controle, contendo: as ações corretivas, os prazos e as ações corretivas imediatas.
- 9.2.4.** As ações corretivas imediatas serão fiscalizadas pela CONTRATANTE.
- 9.2.5.** A CONTRATADA não poderá atingir ao longo da sua vigência, por dois meses, percentual inferior à 70%.
- 9.2.6** Quando percentual ficar abaixo de 50%, a CONTRATADA será penalizada com multa de 10% (dez por cento) da fatura quinzenal subsequente.
- 9.2.6.** Serão realizadas reuniões gerais com os responsáveis da CONTRATADA 1 (uma) vez ao mês ou sempre que houver necessidade.

## **DA CLÁUSULA DÉCIMA- DAS DOTAÇÕES**

---

**10.1.** As despesas correspondentes serão suportadas por diferentes dotações do orçamento vigente do Comitê Paralímpico Brasileiro, e demais Clubes e Confederações que realizarem seus eventos no Centro de Treinamento Paraolímpico.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS MEDIÇÕES**

---

**11.1.** As medições serão apresentadas, QUINZENALMENTE, pela CONTRATADA, mediante requerimento com base nos quantitativos dos serviços realizados.

**11.1.1.** O valor da medição será obtido pela somatória das refeições servidas pelo preço unitário constante da cláusula terceira, referente às semanas de treinamentos e eventos de responsabilidade do CPB.

**11.2.** Os serviços executados pela CONTRATADA serão medidos somente após sua aceitação pela FISCALIZAÇÃO que os examinará quanto ao atendimento às exigências contratuais.

**11.3.** Em caso de constatação de erros e/ou omissões, caberá à FISCALIZAÇÃO indicá-los e providenciar que as falhas detectadas sejam corrigidas.

**11.4.** A forma de apresentação das medições (documentos, formatos, etc.) será estabelecida pela CONTRATANTE, quando do início dos trabalhos da CONTRATADA.

**11.4.1.** A forma de apresentação das medições poderá sofrer alteração ao longo do período de vigência do Termo, sempre que, a exclusivo critério da CONTRATANTE, proporcionar racionalização no tempo de processamento das

medições e/ou simplificações de trabalhos de elaboração, conferência e aprovação das medições.

**11.5.** A FISCALIZAÇÃO terá um prazo de 2 (dois) dias úteis para analisar e aprovar a medição e encaminhar o processo para pagamento, mediante atesto da Nota fiscal.

## **DA CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PAGAMENTO**

**12.1.** O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data do Atesto da Nota Fiscal pelo Gestor/Fiscal do Termo, acompanhado dos documentos de regularidade fiscal e previdenciária.

**12.2.** A discriminação dos serviços e os valores, deverão ser reproduzidas na nota fiscal/fatura apresentada para efeito de pagamento, que deverá ser entregue até o 5º dia útil subsequente à finalização da prestação dos serviços.

**12.3.** Caso ocorra a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

**12.3.1.** Não serão concedidas atualizações ou compensações financeiras.

**12.3.2.** O pagamento será efetuado por crédito aberto em conta corrente, de titularidade do emissor da nota fiscal, vinculada ao CNPJ, em contas jurídicas, preferencialmente nas instituições financeiras: BANCO DO BRASIL e CAIXA.

**12.3.3.** Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos itens relacionados e descritos no anexo I.

**12.3.4.** No que tange as refeições e lanches fornecidos pela Contratada, aos funcionários, visitantes, frequentadores e público, estes serão pagos diretamente pelos comensais, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição, quando será emitido o cupom fiscal ou Nota Fiscal Paulista;

**12.3.5.** As refeições e lanches contratados pelas Confederações, Clubes e afiliadas, para atender eventos e semanas de treinamentos sob responsabilidade destas, serão pagas diretamente pelas mesmas, mediante emissão de Nota Fiscal.

**12.3.6.** O CPB não se responsabilizará pelas obrigações ajustadas entre as partes nas relações descritas nos itens 12.2.4. e 12.2.5.

**12.3.7.** O CNPJ da documentação fiscal deverá ser o mesmo constante do presente termo, sob pena de rescisão contratual.

**12.3.8.** A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal, devendo a essa ser apresentada e instruída com os seguintes documentos:

- 12.3.9.** Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica no site do Ministério da Fazenda;
- 12.3.10.** Certidão de regularidade perante o FGTS;
- 12.3.11.** Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- 12.3.12.** Certidão Negativa de débitos Trabalhistas;
- 12.3.13.** Documentos constante das subcláusula 12.3.8. a 12.3.12;
- 12.3.14.** Certidão de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos relativos ao imposto sobre serviços de qualquer natureza ISSQN, caso não seja cadastrada no Município de São Paulo, apresentar declaração firmada pelo seu representante legal/procurador, sob as penas da lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda Municipal.
- 12.3.15.** No caso de constatação de erros ou irregularidades no documento fiscal comprobatório ou ausência da documentação constante do item 12.3.8., o prazo de pagamento será interrompido e reiniciará somente após a apresentação de nova documentação, devidamente corrigida.
- 12.3.16.** Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira ou contratual em virtude de penalidade aplicada.
- 12.3.17.** Previamente ao pagamento, o CONTRATANTE poderá realizar consulta aos órgãos competentes para ratificar a situação de regularidade da CONTRATADA relativamente às condições de habilitação exigidas.

### **DA CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1.** Pelo descumprimento de obrigações oriundas do presente termo, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá sofrer as seguintes sanções:

**13.1.1.** Advertência quando houver qualquer falha de pequeno vulto, assim entendida como aquela que não represente prejuízo de nenhuma natureza ao CPB.

**13.2.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus e a multas mensuradas conforme tabela constante da subcláusula 13.3.

	INFRAÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão, por dia e por estabelecimento.	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados, ou servir porções em quantidade/qualidade inferiores ao acordado neste Documento, por vez.	03
3	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio subsequente, por dia.	03
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	02
5	Utilizar as dependências do CPB para fins diversos do objeto deste Termo, por vez.	04
6	Descumprir qualquer uma das vedações, da Cláusula Oitava, o que poderá ensejar a rescisão do Termo.	06
7	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencido, por vez.	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
9	Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	06
10	Servir bebidas alcoólicas sem prévia autorização da CONCEDENTE, por vez.	05
11	Cobrar preços maiores do que os limites fixados, ou servir porções em quantidades/peso inferiores as normais, por sua vez.	03
12	Permitir a presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	06
13	Descumprimento parcial /total de obrigações e responsabilidades, não previstas anteriormente.	De 01 a 06 a depender da gravidade.
<b>14</b>	<b>Deixar de:</b>	
A	providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, por vez.	03
B	manter empregado qualificado para responder perante o CPB, por vez.	01
C	coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03

D	substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	01
E	refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
F	remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
G	manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	01
H	prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do termo as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
I	manter documentação legal, por vez.	01
J	remover o lixo, por dia.	04
L	cumprir horário de funcionamento, determinado pelo CPB, por vez.	04
M	cumprir determinação formal ou instrução complementar do CPB, por dia.	02
N	cumprir quaisquer OBRIGAÇÕES não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CPB.	02
O	cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do CPB, por vez.	02
P	responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do CPB, por vez.	02
Q	dedetizar e desratizar o salão, por ocorrência	05
R	realizar análises laboratoriais em casos de suspeita de DTHA – Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar	04
S	prestar informações solicitadas pelo CPB	02
T	Atender as normas para elaboração do cardápio	04
<b>15</b>	<b>Permitir:</b>	
A	presença de empregado sem identificação da empresa concessionária ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	01
B	a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01

**13.3.** Para efeito de aplicação de multas, segue tabela com grau e valores das Multas:

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

**13.4.** O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas dará ao CPB o direito de rescindir unilateralmente o termo, sem prejuízo das outras penalidades previstas.

**13.5.** As penalidades poderão ser aplicadas concomitantemente, conforme dispõe o §2º, do art. 87, da Lei Federal 8.666/93.

**13.6.** O valor da multa aplicada poderá ser compensado com retenção de valores eventualmente devidos pelo CONTRATANTE em favor da CONTRATADA.

**13.7.** Sendo a multa de valor superior aos pagamentos eventualmente devidos pelo CPB, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, devendo realizar o pagamento em favor do CPB no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação de aplicação de penalidade, sob pena ser cobrada judicialmente.

**13.8.** As sanções de multa podem ser cumuladas com a advertência.

**13.9.** Na contagem de prazos referidas neste capítulo, consideram-se dias corridos e independentes de funcionamento ou expediente do CPB.

**13.10.** Independentemente da aplicação ou não de sanções, a CONTRATADA responderá por danos causados à CONTRATANTE, oriundos direta ou indiretamente da prestação dos serviços.

#### **DA CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO**

**14.1.** A inexecução total ou parcial deste Termo poderá ensejar a sua rescisão.

**14.2.** Constituem motivo para rescisão do Termo:

- I. O não cumprimento de cláusulas contratuais, atas, edital e especificações ou prazos;



Processo nº 0697/2019

- II. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Edital de Pregão e no presente termo de Concessão;
- III. Ficar constatado que a Contratada não mais cumpre qualquer das condições que culminaram em sua habilitação;

§1º. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

§2º. É permitido ao CONTRATANTE, no caso de concordata da CONTRATADA, manter o Termo, desde que demonstrado, justificadamente, que não haverá qualquer prejuízo para a execução do seu objeto.

§ 3º. A rescisão unilateral, por decisão da CONTRATANTE, baseada nas hipóteses previstas, e/ou amigável será lavrada a termo e assinada pelo Presidente do CPB.

§ 4º. A rescisão judicial ocorrerá nos termos da legislação.

§ 5º. Garantidas a ampla defesa e o contraditório, a rescisão do Termo pode acarretar a retenção dos créditos decorrentes do Termo até o limite dos prejuízos causados ao CONTRATANTE.

## **DA CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

---

**15.1.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.

**15.2.** Fica a CONTRATADA, ciente de que a assinatura deste termo indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.

**15.3.** Os casos omissos serão resolvidos com base na legislação aplicável aos contratos administrativos.

**15.4.** A CONTRATADA deverá comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do presente, compatibilidade com as obrigações assumidas.



Processo nº 0697/2019

**15.5.** Fica nomeado como gestor e fiscal do Termo o Sr. Marcos Garcia, Diretor de Operações do Centro de Treinamento, ou, em caso de ausência, ao funcionário que o esteja substituindo, a quem caberá dirimir as dúvidas porventura oriundas deste termo.

E, assim, por estarem justas e acordadas as partes firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas, para que produza os seus efeitos jurídicos e legais.

São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 -

\_\_\_\_\_  
CPF nº:  
\_\_\_\_\_

2 -

\_\_\_\_\_  
CPF nº:  
\_\_\_\_\_