**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**UASG Nº** CÓDIGO DA UASG: 929472

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº**  **90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO:** **Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro** |

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E MANUTEÇÃO CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DAS COZINHAS DO RESTAURANTE DO RESIDENCIAL**

**1. OBJETO**

O Centro de Treinamento Paralímpico possui em suas dependências um residencial, que além das habitações dispõem em sua estrutura de um restaurante ativo que contempla ao menos as 03 principais refeições diárias, todos os dias da semana, para atender pontualmente a alimentação dos atletas e frequentadores, e, portanto, conta com ampla cozinha equipada, motivo pelo qual faz-se necessário, a presente licitação com o objetivo de contratação em caráter de urgência de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva de equipamentos industriais da cozinha do restaurante do residencial, do CENTRO DE TREINAMENTO PARALÍMPICO BRASILEIRIO, para manter os equipamentos em condições normais de operação, manter a qualidade dos alimentos e das refeições.

**2. JUSTIFICATIVAS**

A presente licitação tem como objeto a contratação em caráter de urgência de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva de equipamentos industriais da cozinha do restaurante do residencial, do CENTRO DE TREINAMENTO PARALÍMPICO BRASILEIRIO, para manter os equipamentos em condições normais de operação, manter a qualidade dos alimentos e das refeições.

**3. EQUIPAMENTOS**

**PISTAS REFRIGERADA E AQUECEIDA**

**PISTA REFRIGERADA**

1. O processo frigorífico é monitorado por controlador de temperatura eletrônico que permite uma perfeita regulagem e medição da temperatura interna do equipamento;
2. Interruptor de tecla luminoso para acionamento do equipamento (liga-desliga);
3. Unidades refrigeradas com vidro temperado e superfície fria para conservar a temperatura ideal dos alimentos.
4. Quantidade 4

**PISTA AQUECIDA**

1. O processo de equipamento é monitorado por controlador de temperatura eletrônico que permite uma perfeita regulagem e medição da temperatura interna do equipamento;
2. Interruptor para acionamento do equipamento (liga-desliga).
3. Quantidade 4

**COOKTOP VITROCERÂMICO TOUCH CONTROL DUAS E QUATRO ÁREAS**

1. Área de aquecimento 190mm (1800W);
2. Área aquecimento 155mm (1200W);
3. Mesa vitrocerâmica;
4. Painel de comando;
5. Área de aquecimento 200mm (1800W);
6. Área de aquecimento 165mm (1200W).
7. Quantidade 1 com 2 boca
8. Quantidade 1 com 4 bocas

Obs.: O Cooktop Vitrocerâmico Square Touch 4EV 60 funciona em 220V ± 5%. O modelo Dominó Touch 2EV 30 funciona em 220 – 240V.

**CORTADOR DE FRIOS MXT 30**

1. Produção média - 40 fatias por minuto;
2. Comprimento – 440mm;
3. Largura 560mm;
4. Altura 490mm;
5. Faca 300mm;
6. Peso 23Kg;
7. Tensão Elétrica 127V ou 220V;
8. Potência do Motor 1/3 cv;
9. Frequência 50/60Hz.
10. Quantidade 1

**COIFAS EM AÇO INOXIDÁVEL**

1. São construídas em aço inoxidável e podem ser de centro ou de encosto;
2. Possuem baterias de filtros inoxidáveis (opcional) removíveis e laváveis. Além disso; sua calha interna e dreno permitem a remoção da gordura acumulada;
3. Possuem iluminação interna com luminária blindadas tipo tartaruga na parte frontal;
4. As coifas acompanham tirantes para fixação no teto. Dutos e sistemas de exaustão não estão inclusos.
5. Quantidade 3

**REFRESQUEIRAS**

1. Cubas transparentes desmontáveis;
2. Capacidade aprox. de cada cuba 13 – 20lt;
3. Peso líquido aprox. 20lt;
4. Termostatos reguláveis;
5. Moto-compressor hermético;
6. Condensador com ventilação forçada;
7. Protetor Térmico;
8. Nível de ruído inferior a 70dB (A).
9. Quantidade 2

**REFRESQUEIRA REFRESH**

1. Tensão 220v;
2. Corrente 1,5 A;
3. Capacidade 50 litros;
4. Quantidade 1

**REFRESQUEIRA REFRESH**

1. Tensão 220v;
2. Corrente 2,9 A;
3. Capacidade 150 litros;
4. Quantidade 2

**FOGÃO ELÉTRICO 2 BOCAS**

1. Corpo externo executado inteiramente em chapa de aço inoxidável, acabamento escovado;
2. Corpo interno confeccionado em chapa de aço inoxidável acabamento brilhante;
3. Resistência(s) elétrica(s);
4. Controle de temperatura por “Termostato”;
5. Sinalizador ;
6. Potência 3000;
7. Corrente 13,6 A;
8. Tensão 220 Bif.
9. Quantidade 1

**BATEDEIRA**

1. Batedeira planetária robustas;
2. Capacidade para 28,4 litros;
3. Motor de 560W.
4. Quantidade 1

**PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22**

1. Modelo – PS 22;
2. Produção Média – 300kg/h;
3. Tensão – 127 ou 220V;
4. Frequência 60Hz;
5. Potência 780W;
6. Altura 510mm;
7. Largura 320mm;
8. Profundidade 700mm;
9. Peso Líquido 41Kg;
10. Peso Bruto 50Kg.
11. Quantidade 1

**LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, 4,0 LITROS**

1. Modelo LS-04MB-N;
2. Capacidade do Copo 4lt;
3. Rotação 3.500rpm;
4. Tensão 220V;
5. Frequência 60Hz;
6. Potência 665W;
7. Altura 660mm;
8. Largura 290mm;
9. Profundidade 280mm;
10. Peso Líquido 10,0Kg;
11. Peso Bruto 11,0Kg.
12. Quantidade 2

**LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX**

1. Modelo LB-15MB/LB-25MB;
2. Capacidade do Copo 25lt;
3. Rotação 3500rpm;
4. Tensão 127 ou 220V;
5. Frequência 60Hz;
6. Potência 124W;
7. Altura 1080mm;
8. Largura 350mm;
9. Profundidade 525mm;
10. Peso Líquido 22Kg;
11. Peso Bruto 24,5 Kg.
12. Quantidade 2

**DESCASCADOR DE BATATAS**

1. Modelo DB-10-N;
2. Produção Média até 200Kg/h;
3. Tensão 110/220V;
4. Frequência 60Hz;
5. Potência 0,50 CV;
6. Consumo 0,36 KW/h;
7. Altura 855mm;
8. Largura 620mm;
9. Profundidade 710mm;
10. Peso Líquido 36Kg;
11. Peso Bruto 40,1 Kg;
12. Capacidade da Máquina 10Kg;
13. Nível de Ruído 55Db;
14. Quantidade 1

**BIO PROCESSADOR**

1. Modelo Express 21 / 100;
2. Potência Instalada 10 kw;
3. Consumo Médio 5,6 kwh;
4. Ciclo minutos 45;
5. Dimensões C x L x A (mm) 1400 x 800 x 1400 (mm);
6. Peso 800 kg;
7. Quantidade 1.

**MTTR 200**

1. Modelo MTTR 200;
2. Potência Instalada 3,0 kw;
3. Consumo Médio 2,0 kwh;
4. Dimensões C x L x A (mm) 1500 x 800 x 1000 (mm);
5. Peso 250 kg;
6. Quantidade 1.

**BALANÇA DIGITAL**

1. Potência Instalada 0,05 kw;
2. Consumo Médio 0,05 kwh;
3. Dimensões C x L x A (mm) 450 x 550 x 1100 (mm);
4. Peso 18;
5. Quantidade 1.

**TAC**

1. Modelo TAC 200;
2. Potência Instalada 0,8 kw;
3. Consumo Médio 0,5 kwh;
4. Dimensões C x L x A (mm) 800 x 640 x 2800 (mm);
5. Peso 80 kg;
6. Quantidade 1.

**FRIGIDEIRA BASCULANTE**

1. Linha Pró-Chef 60 e 28 Litros
2. Tampo superior e corpo externo executados inteiramente em chapa de aço inoxidável acabamento escovado;
3. Sistema de queimadores múltiplos com comando único e regulagem de chama intensa ou moderada;
4. Bica direcionadora central;
5. Acendimento dos queimadores através de piloto central, dotado de tubo de sucção de chama (engole fogo), que deve permanecer aceso durante o período de utilização do equipamento (para o modelo 60 litros) e acendimento direto do queimador (para o modelo 28 litros);
6. Módulos com gabinete inferior dotado de pés com altura de 150mm (somente modelo 60 litros); que auxiliam na total higienização sob o equipamento.
7. Dimensões CxLxA (mm) 700x750x850;
8. Consumo gás (Kg/h – GLP) 1,00;
9. Consumo gás m³/h – GN) 1,28
10. Pressão de Gás (mmca). 220 à 280.
11. Quantidade 1

**CALDEIRÃO GÁS VAPOR AMERICANO / AUTOCLAVADO**

1. Colarinho superior, tampa, corpo interno e revestimento externo executados inteiramente em chapa de aço inoxidável, acabamento escovado;
2. Corpo externo executado em chapa de aço carbono com tratamento anti-corrosivo;
3. Câmara de combustão isolada com lã de vidro, envolvente ao corpo externo, que propicia um melhor aproveitamento energético de todo gás queimado, até o momento de sua saída pela chaminé situada na parte traseira do equipamento;
4. Sistema de queimadores múltiplos com comando único e regulagem de chama intensa ou moderada;
5. Acendimento dos queimadores através de piloto central, dotado de tubo de sucção de chama (engole fogo), que deve permanecer aceso durante o período de utilização do equipamento;
6. Nível de água da câmera autogeradora controlável através de registro situado na parte frontal inferior direita;
7. Sistema de entrada de água no corpo interno (para cocção), através de registro de esfera dotado de bia em aço inoxidável;
8. Conjunto de segurança composto de manômetro, torneira de purga, válvula quebra-vácuo e válvula de alívio;
9. Tampa com sistema de dobradiça especialmente desenvolvido que possibilita abertura total da boca da panela, além de ser dotada de puxador ergonômico que auxilia o operador quanto à saída de vapores do corpo interno do equipamento (somente modelo Americano);
10. Tampa com sistema de molas de contrapeso para abertura, gaxeta de vedação especial em silicone e conjunto de grifos em latão cromado (somente modelo Autoclavado);
11. Capacidades (Litros) 100, 200, 300, 500;
12. Diâmetro Externo (mm) 810,1050, 1200 ,1430;
13. Diâmetro Interno (mm);
14. Altura (mm) 910, 910, 910 e 910;
15. Consumo de Gás (Kg/h – GLP) 2,0, 2,8, 3,5, 5,0;
16. Consumo de Gás (m³/h – GN) 2,56, 3,58, 4,48, 6,40;
17. Pressão de Gás (mmca) 220 à 280, 220 à 280, 220 à 280, 220 à 280;
18. Pressão de Trabalho (Kgf/cm²).
19. Quantidade 1

**FRITADEIRA A GÁS SÉRIE LG**

1. Números de tubos de aquecimento **5;**
2. BTU/h 150.000;
3. Largura pol (cm) 21,0 (53);
4. Líquido de fritura Ibs. (Kg) 65-70 (29-32).
5. Quantidade 2

**LAVA LOUÇAS MDIISY31D-1 (r00)**

1. Câmara de pré-lavagem;
2. Câmara de lavagem;
3. Câmara de pré-enxágue;
4. Câmara primeiro enxágue;
5. Câmara enxágue final;
6. Câmara de secagem;
7. Zona extração/Recuperação de vapor;
8. Tanque de pré-levagem;
9. Tanque de lavagem;
10. Tanque de enxágue;
11. Caldeira;
12. Aço inoxidável AISI 304.
13. Quantidade 1

**ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL**

1. Gabinete altura 2050mm, Largura 1094mm, Comprimento 1777mm;
2. Altura IHM 1613mm;
3. Camada de isolamento em PU 75mm;
4. Fluído Refrigerante R404A;
5. Sistema de Refrigeração Ventilado;
6. Degelo Ar Forçado;
7. Capacidade Congelamento 48Kg;
8. Capacidade Resfriamento 84Kg;
9. Quantidade 1

**ULTRACONGELADOR PROFISSIONAL**

1. Modelo UK20 EASY;
2. Tensão 220v;
3. Corrente 27,39;
4. Frequência 60 Hz;
5. Potência 4,85 KW;
6. Consumo kwh 4,32;
7. Capacidade Congelamento 65;
8. Capacidade Resfriamento 84;
9. Tipo de Gás R 404 A;
10. Alt. (mm) 2075;
11. Larg. (mm) 1054;
12. Prof. (mm) 1782;
13. Peso (Kg) 469;
14. Quantidade 1

**REFRIGERADOR VERTICAL E HORIZONTAL**

1. Revestimento externo em chapa de aço inox, acabamento escovado e interno em aço inox ou chapa pintada, conforme modelo;
2. Portas isoladas com espuma de poliueratano injetado revestidas interna e externamente também em chapa de aço inox;
3. Pés dotados de sapatas niveladoras reguláveis;
4. Isolamento com espuma de poliuretano injetada, formando um conjunto que garante a estabilidade térmica do equipamento;
5. Gaxetas de vedação das portas em borracha maleável possuindo configuração sanfonada que possibilita uma perfeita vedação junto ao batente;
6. O processo frigorífico é monitorado por controlador de temperatura eletrônico que permite uma perfeita regulagem e medição da temperatura interna do equipamento;
7. As grades internas são em epóxi na cor branca;
8. Interruptor de tecla luminoso para acionamento do equipamento (liga-desliga);
9. Batentes com aquecimento para evitar condensação de umidade junto à porta;
10. Pés em polipropileno para nivelamento pré regulado com 150mm de fábrica;
11. Potência (W) 440;
12. Corrente (A) 1,91;
13. Capacidade (litros) 460;
14. Dimensões (mm) 2000x700x850;
15. Tensão (V) 230;
16. Frequência (Hz) 50/60;
17. Temperatura (ºC) 4 à 6
18. Gás Refrigerante R134 A;
19. Peso (Kg) 156.
20. Quantidade de Refrigerador Vertical 1
21. Quantidade de Refrigerador Horizontal 7

**PASS-THRU REFRIGERADO E AQUECIDO**

1. Revestimento externo em chapa de aço inox, acabamento escovado e interno em aço inox ou chapa pintada, conforme modelo;
2. Portas isoladas com espuma de poliuretano injetado revestidas interna e externamente também em chapa de aço inox;
3. Pés dotados de sapatas niveladoras reguláveis;
4. Isolamento com espuma de poliuretano injetada, formando um conjunto que garante a estabilidade térmica do equipamento;
5. Gaxetas de vedação das portas em borracha maleável possuindo configuração sanfonada que possibilita uma perfeita vedação junto ao batente, especialmente desenvolvidas para cada caso (aquecimento ou refrigeração);
6. O controle do processo é monitorado por controlador de temperatura eletrônico que permite uma perfeita regulagem e medição da temperatura interna do equipamento;
7. As cantoneiras de guia para os recipientes gastronorm são reguláveis e confeccionadas em chapa de aço inoxidável;
8. Interruptor de tecla luminoso para acionamento do equipamento (liga-desliga);
9. Batentes com aquecimento para evitar condensação de umidade junto à porta (modelo refrigerado);
10. Resistências em aço inoxidável com proteção contra impactos;
11. Pés em polipropileno para nivelamento (pré regulado com 150mm de fábrica);
12. Potência (W) 450;
13. Corrente (A) 1,95:
14. Capacidade (litros) 1170;
15. Dimensões (mm) 1400x800x2100;
16. Tensão (V) 230;
17. Frequência (Hz) 50/60;
18. Temperatura (ºC) 4 a 6;
19. Gás Refrigerante R134A.
20. Quantidade de Pass-Thru refrigerado 6
21. Quantidade de Pass-Thru aquecido 6

**CABEÇOTE REFRIGERADO 8 GN’s CR08**

1. Construído internamente e externamente em aço inoxidável;
2. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
3. Pode ser instalado em diferentes tipos de balcões e mesas;
4. Sistema de resfriamento por serpentina;
5. Gás para resfriamento tipo resfriamento tipo R-134 A;
6. Unidade do Compressor de ¼ HP;
7. Potência Total: 384W;
8. Temperatura de trabalho: 2 a 6ºC;
9. Termômetro digital externo para controle de temperatura;
10. Capacidade: 8GN’s;
11. Tensão de alimentação: 220 Volts – Monofásico, 60Hz.
12. Dimensões: 1.500x439x610mm (CxLxA).
13. Termostato digital para controle de temperatura do equipamento.
14. Quantidade 1

**BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO SECO AQUECIDO 3 GNs C/ CÚPULA DE VIDRO**

1. Balcão térmico tipo gabinete, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
2. Pista funda seca desenvolvida e dimensionada para receber 3 GN’s 1/1-150mm;
3. Válvula de drenagem para remoção de água após higienização;
4. Gabinete inferior aberto em aço inoxidável com prateleira intermediária;
5. Sistema de aquecimento através de resistência elétrica a seco;
6. Botão liga/desliga com iluminação;
7. Pés em poliamida 6.6 (nylon) com nivelamento de altura;
8. Potência 3KW;
9. Tensão:220 Volts (monofásico ou bifásico)
10. Protetor salivar tipo cúpula em vidro temperado laminado de 6mm, frontal superior e laterais, largura de 30mm e altura de 550mm;
11. Dimensões: 1.250 x 8500 x 850mm;
12. Termostato analógico para controle de temperatura do equipamento;
13. Proteção salivar de vidro;
14. Quantiade 4

**REFRIGERADOR HORIZONTAL**

1. Construído internamente e externamente em aço inoxidável;
2. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
3. Tampo superior liso com espelho traseiro de 100 mm;
4. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 Gastronorm (GN’s não inclusos);
5. Gabinete inferior provido de 3 (três) portas frontais cegas com puxadores;
6. Unidade evaporadora instalada internamente com sistema de ar forçado;
7. Gás ecológico para resfriamento tipo R-134ª;
8. Sistema de refrigeração com degelo automático;
9. Potência: ¼ HP Total 300W;
10. Termômetro digital externo para controle de temperatura;
11. Volume interno: 470 litros;
12. Tensão de alimentação: 220 Volts – monofásico, 60Hz;
13. Provido de pés niveladores altura em poliamida 6.6 (nylon);
14. Dimensões 1850 x 700 x 900 mm (CxLxA);
15. Quantidade 2

**REFRIGERADOR VERTICAL**

1. Construído internamente externamente em aço inoxidável;
2. Provido de 1 porta;
3. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
4. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis;
5. Unidade evaporadora instalada internamente com sistema de ar forçado;
6. Gás para resfriamento tipo R-134 A;
7. Compressor de ¼ HP;
8. Potência Total: 384W.
9. Temperatura de trabalho: 2 a 6 °C.
10. Volume interno: 900 litros.
11. Tensão de alimentação: 220 Volts – Monofásico, 60Hz.
12. Dimensões: 700 x 810 x 2.050 mm (CxLxA).
13. Portas com gaxetas de vedação em borracha imantada, dobradiças com molas e puxadores em plástico ABS injetado;
14. Termostato digital para controle de temperatura do equipamento.
15. Quantidade 2

**ESTUFA VERTICAL**

1. Corpo construído externamente em aço inoxidável com acabamento escovado e internamente em alumínio especial, ou opcionalmente todo em aço inoxidável AISI 304;
2. Sistema de aquecimento através de resistência e circulador de ar, devidamente calculada para funcionamento eletro-automático;
3. Isolação em poliuretano injetado;
4. Dobradiças com molas e puxadores em aço inox;
5. Guias multifuncionais em aço inoxidável próprias para receber GN’s 2/1 ou 1/1, conforme a observação sobre trilhos e colunas abaixo;
6. Gaxetas das portas removíveis com perfis especiais em PVC;
7. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade:
8. Controle de temperatura através de termo controladora digital;
9. Porta com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90° Sapatas niveladoras;
10. A temperatura de trabalho é de 65° a 85°C, conforme RDC ANVISA;
11. Tensão de alimentação 220V – 60Hz;
12. Dimensões: 700 x 810 x 2.050mm.
13. Quantidade 2

**PASS THROUGH REFRIGERADO**

1. Construído interna e externamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8;
2. Gás eológico de refrigeração R134 A;
3. Painel elétrico blindado que protege contra umidade;
4. Tampa frontal superior basculante para acesso ao painel de controle;
5. Evaporação automática de água de degelo – sistema frost free (com dispensa ponto de dreno);
6. Evaporador de teto com ventilação forçada;
7. Guias multifuncionais em aço inoxidável próprias para receber GN’s 2/1 ou 1/1
8. Gaxetas das portas removíveis com perfis especiais em PVC;
9. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
10. Portas com fechamento automático a 45° e porta totalmente aberta a 90°;
11. Tensão: 220 Volts – 60Hz.
12. Dimensões: 700 x 810 x 2.050 mm
13. Isolação em poliuretano injetado;
14. Portas com gaxetas de vedação em borracha imantada, dobradiças com molas e puxadores em aço inox;
15. Termostato digital para controle de temperatura do equipamento;
16. Dreno para escoamento do gelo;
17. Pés niveladores em polipropileno na cor preta.
18. Quantidade 5

**REFRIGERADORES VERTICAIS**

1. Construído internamente e externamente em aço inoxidável;
2. Provido de 4 (quatro) portas bipartidas;
3. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
4. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 Gastronorm (GN’s não inclusos);
5. Unidade evaporadora instalada internamente com sistema de ar forçado;
6. Gás para resfriamento tipo R-134 A;
7. Sistema de refrigeração com degelo automático;
8. Potência: ½ HP – 500W;
9. Temperatura de trabalho: 2 a 6°C;
10. Termômetro digital externo para controle de temperatura;
11. Volume interno: 1.300 litros;
12. Tensão de alimentação: 220 Volts – Monofásico, 60hz;
13. Provido de pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (Nylon);
14. Dimensões: 1400 x 810 x 2.050 mm (CxLxA);
15. Portas com gaxetas de vedação em borracha imantada, dobradiças com molas e puxadores em plástico ABS injetado;
16. Termostato digital para controle de temperatura do equipamento;
17. Quantidade 1

**BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL COM PISTA FRIA 5GNS**

1. Refrigerador horizontal 3 portas com pista refrigerada para 05 gn’s 1/1x65. Externamente e internamente em aço inox 304, liga 18.8;
2. Protetor salivar tipo cúpula em vidro temperado laminado de 6mm;
3. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
4. Unidade evaporadora instalada internamente com sistema de ar forçado;
5. Gás para resfriamento tipo R-134 A;
6. Compressor de ¼ HP;
7. Potência Total: 384W;
8. Temperatura de trabalho: 2 a 6°C;
9. Termômetro digital externo para controle de temperatura;
10. Tensão de alimentação: 220 Volts – Monofásico, 60hz;
11. Dimensões: 2.050 x 850 x 850mm (CxLxA);
12. Portas com gaxetas de vedação em borracha imantada, dobradiças com molas e puxadores em plásticos ABS injetado.
13. Quantidade 4

**BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO 2 GN’s**

1. Módulo de distribuição refrigerado;
2. Balcão para 02 gn’s 1/1, até 65mm, em aço inoxidável;
3. Refrigeração por sistema completo de controle automático de temperatura;
4. Tensão: 220 V.
5. Potência Total: 3000W.
6. Corrente: 2,30 A.
7. Protetor Salivar em aço inoxidável com vidro curvo temperado e incolor apoiado sobre montantes tubulares de ø1” com alturas em 535mm;
8. Pés com regulagem de altura;
9. Possui corre bandeja tubular de ambos os lados;
10. Dimensões: 1.400 x 850 x 850mm (CxLxA).
11. Não acompanha as cubas Gn’s;
12. O controle de temperatura é digital;
13. Possui dreno para escoamento de água do degelo;
14. Quantidade 4

**REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CUBA**

1. Construído internamente e externamente em aço inoxidável;
2. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
3. Tampo superior liso com espelho traseiro de 100 mm;
4. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 Gastronorm (GN’s não inclusos);
5. Gabinete inferior provido de 3 (três) portas frontais cegas com puxadores;
6. Unidade evaporadora instalada internamente com sistema de ar forçado;
7. Gás ecológico para resfriamento tipo R-134ª;
8. Sistema de refrigeração com degelo automático;
9. Potência: ¼ HP Total 300W;
10. Termômetro digital externo para controle de temperatura;
11. Volume interno: 470 litros;
12. Tensão de alimentação: 220 Volts – monofásico, 60Hz;
13. Provido de pés niveladores altura em poliamida 6.6 (nylon);
14. Dimensões 2.000 x 700 x 850 mm (CxLxA).
15. Quantidade 4

**BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO SECO AQUECIDO 4 GNs C/ CÚPULA DE VIDRO**

1. Balcão térmico tipo gabinete, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;
2. Pista funda seca desenvolvida e dimensionada para receber 4 GN’s 1/1-150mm;
3. Válvula de drenagem para remoção de água após higienização;
4. Gabinete inferior aberto em aço inoxidável com prateleira intermediária;
5. Sistema de aquecimento através de resistência elétrica a seco;
6. Botão liga/desliga com iluminação;
7. Pés em poliamida 6.6 (nylon) com nivelamento de altura;
8. Potência 5KW;
9. Tensão:220 Volts (monofásico ou bifásico)
10. Protetor salivar tipo cúpula em vidro temperado laminado de 6mm, frontal superior e laterais, largura de 300mm e altura de 550mm;
11. Dimensões: 1.250 x 8500 x 850mm;
12. Termostato analógico para controle de temperatura do equipamento;
13. Proteção salivar de vidro.
14. Quantidade 4

**CABEÇOTE REFRIGERADO 5 GN’s CR05**

1. Construído internamente e externamente em aço inoxidável;
2. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
3. Pode ser instalado em diferentes tipos de balcões e mesas;
4. Sistema de resfriamento por serpentina;
5. Gás para resfriamento tipo resfriamento tipo R-134 A;
6. Unidade do Compressor de ¼ HP;
7. Potência Total: 384W;
8. Temperatura de trabalho: 2 a 6ºC;
9. Termômetro digital externo para controle de temperatura;
10. Capacidade: 5GN’s;
11. Tensão de alimentação: 220 Volts – Monofásico, 60Hz.
12. Dimensões: 930x400x150mm (CxLxA).
13. Termostato digital para controle de temperatura do equipamento.
14. Quantidade 1

**CONSERVADORA DE FRITURAS**

1. Corpo construído externamente em aço inoxidável com acabamento escovado, com área para fritura em aço carbono;
2. Sistema de aquecimento por resistência cerâmica devidamente calculada para ajustar a temperatura desejada;
3. Zona de aquecimento;
4. Potência de 1,05 KW – 220V
5. Iluminação Lâmpada Halógena E14 – 25W (x2) – 220V;
6. Resistência Cerâmica 1KW – 220V;
7. Quantidade 1

**LUMINÁRIA AQUECEDORA SPOT**

1. Tensão de Alimentação 220v;
2. Potência 250w;
3. Corrente 1,2 A;
4. Lâmpada Infravermelho;
5. Quantidade 3.

**CAFETEIRA**

1. Modelo CA8U;
2. Tensão 220v;
3. Potência 1500w.
4. Capacidade 8 litros;
5. Quantidade 1.

**CAFETEIRA**

1. Modelo CA20T;
2. Tensão 220v;
3. Potência 3000w.
4. Capacidade 20 litros;
5. Quantidade 2.

**COIFA DE ENCOSTO WASH PULL**

1. Dimensões: 2.950 x 1.100 x 500mm.
2. Sistema de lavagem de gases por leque de água de detergente;
3. Potência: 380W;
4. Tensão: 220V;
5. Corrente: 1,7 A;
6. Iluminação de LED, a prova d’água;
7. Painel de controle para partida da bomba, injeção de detergente;
8. Placas de vedação removíveis para limpeza interna;
9. Boia para controle de nível de água da lavagem;
10. Dreno para escoamento e limpeza do sistema;
11. Sistema de escape contínuo para segurança de nível de água do reservatório.
12. Quantidade 2

**FORNO ELÉTRICO TIPO SALAMANDRA**

1. Corpo construído externamente em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado;
2. Câmara padrão GN 1/1;
3. Resistência em quartzo;
4. Grade removível para regulagem em 2 estágios de altura;
5. Potência: 1,7 KW;
6. Corrente: 7,5 A;
7. Tensão: 220 Volts – 60Hz;
8. Dimensões: 800 x 450 x 400 mm;
9. Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade;
10. Controle de temperatura através de termostato analógico ou digital;
11. A temperatura de trabalho é de 50°C A 300°C;
12. Quantidade 1

**CHAPA LISA A GÁS PREMIUM 350**

1. Chapa modular construído externamente em aço inoxidável;
2. Chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço 1020 especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;
3. Queimador especial de alto rendimento 1,78 KW, projetado para não desperdiçar energia;
4. Chaminé posterior para saída de gases de combustão;
5. Segurança contra falta de chama e sistema de piloto;
6. Ignitor eletrônico através de botão à pilha 1,5 V (AAA);
7. Manípulo anatômico com indicação de fogo alto, baixo e piloto;
8. Potência Total: 3,56 KW; 12.147 BTU; 3070 Kcal/h;
9. Consumo: 0,267 kg/h GLP; 0.326 m³/h GN;
10. Pressão do gás: Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): 285mmCA, Gás Natural (GN): 200mmCA;
11. Dimensões.: 350 x 750 x 300mm;
12. Bandeja coletora de resíduos tipo gaveta;
13. Dimensões: 350 x 750 x 300mm;
14. Aquecimento a gás com queimadores multiperfurados direcionados ao fundo da chapa.
15. Quantidade 1

**FOGÃO DE SOBREPOR A GÁS 4 BOCAS**

1. Fogão modular 4 bocas, construído externamente em aço inoxidável;
2. Queimador em ferro fundido de alto rendimento;
3. Grelhas contínua em ferro fundido medindo 300x335mm;
4. Queimadores projetados para elevar 01 (um) litro de água de 24,8° C á 98° C EM 05 (cinco) minutos;
5. Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo;
6. Manípulo anatômico de ajuste do aquecimento;
7. Potência total: 19KW/h; 65033 Btu/h – 16399 Kcal/h;
8. Consumo total: 1,426 Kg/h GLP – 1,740 m³/h GN;
9. Pressão do Gás: Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): 285mmCA. Gás Natural (GN): 200mmCA;
10. Dimensões: 700 x 750 x 300mm;
11. Sistema de aquecimento por queimadores a gás devidamente calculados para ajustar a quantidade de aquecimento desejado;
12. Ignição Manual;
13. Quantidade 1

**LAVADORA NT 300 3T**

1. Tempo de ciclo (Lavagem + exágue): 60, 90 ou 130 segundos;
2. Capacidade por gaveta: 18 pratos simples ou 09 bandejas (460 x 380mm) ou 240 talheres ou 41 copos (americano) ø66,5 mm ou 49 xícaras de café ∅60 mm ou 25 xícaras de chá ∅85 mm ou 36 pires ∅120 mm;
3. Produção mecânica: 1.080 pratos simples ou 540 bandejas (460 x 380 mm) ou 12.000 talheres ou 2.460 copos (americano) ∅66,5 mm ou 2.940 xícaras de café ∅60 mm ou 1.500 xícaras de chá ∅85 mm ou 2.160 pires ∅120 mm por hora;
4. Tipo: monocâmara , com acesso por cobertura de abertura frontal e lateral;
5. Espaço útil de lavagem em mm (L x P x H): 500 x 410 (sobre grelha);
6. Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores;
7. Higieniza: Bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes;
8. Aquecimento da solução de lavagem: elétrico.
9. Aquecimento da água de enxágue: elétrico.
10. Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65° C.
11. Temperatura da água do enxágue: de 80° a 90° C.
12. Painel de comando: uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção de ciclo (Opera em 5 V).
13. Facilidade de operação: cobertura de abertura total para limpeza, carga e descarga de louças.
14. Auto-start: sistema que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a cobertura.
15. Instalação: sobre o piso. Admite instalação de mesas auxiliares, lateral e frontal.
16. Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas da lavagem e do enxágue.
17. Segurança: sistema que interrompe o ciclo caso a cobertura seja aberta.
18. Limpeza: filtro da moto-bomba de lavagem, dreno, cestos de resíduos, defletores, braços de lavagem e enxágue, os tampões desses braços são removidos manualmente, sem necessidade de ferramentas.
19. Materias construtivos: aço inoxidável AISI 304 e outros resistentes às solicitações do trabalho.
20. Potência da moto-bomba de lavagem: 1 cv.
21. Potência da moto-bomba de enxágue: 0,5 cv.
22. Dimensões em mm (L x P x H): 620 x 680 x 1.400, (Altura 1.810 com a cobertura aberta).
23. Peso (sem embalagem): 140 kg.
24. Consumo de Água: 2,5 litros por ciclo a 100 kPa (1 bar de pressão).
25. Quantidade 1

**CÂMARA DE LIXO**

1. ELGIN FXB
2. Tensão: 220V -1F.
3. Frequência: 60Hz
4. Quantidade 1
5. Fotos

Máquina de metal

Descrição gerada automaticamente com confiança baixa

Figura 1EVAPORADORA

Uma imagem contendo no interior, relógio, mesa, cozinha

Descrição gerada automaticamente

Figura 2EVAPORADORA

Porta de um estabelecimento comercial

Descrição gerada automaticamente com confiança média

Figura 3PAINEL CAMANDO

**CÂMARA DE RESFRIADOS**

1. Evaporadora Frigorífico de Ar Forçado – Trineva;
2. Modelo TRND-423CN;
3. N° de Série 46097;
4. **Motor ventilador**

Tensão: 220V.

Potência: 130W.

Corrente: 0,9 A.

Frequência: 50/60Hz **.**

1. **Resistência**

Tensão: 220V.

Potência: 2100w

Corrente: 9,6 A.

1. Quantidade 1

**CÂMARA DE CONGELADOS**

1. Evaporadora MIPAL
2. N° DE SÉRIE 139.275.01
3. Moto Ventiladores

Tensão:220V 1~.

Frequência: 60Hz.

Potência: 65W 0,45 A.

1. Degelo Elétrico

Tensão:220V 1~.

Frequência: 60Hz.

Potência: 1200W 5,45 A.

f) Quantidade 2

**4**. **EXECUÇÃO DOS SERVIÇO**

4.1. Os serviços constantes do escopo incluem manutenções preventivas (4 vezes por mês,1 a cada semana) e corretivas dos equipamentos industriais da cozinha do restaurante do residencial do CENTRO DE TREINAMENTO PARALÍMPICO BRASILEIRO.

4.2. Caso estas normas se apresentem omissas ou divergentes, deverão ser complementadas pelas normas das associações internacionais.

4.3. O COMITE PARALÍMPICO BRASILEIRO, deverá aprovar previamente a utilização de normas diferentes das indicadas acima.

4.4. Todo serviço de manutenção preventiva e manutenção corretiva é de inteira responsabilidade da CONTRATADA que deve proceder a todas as correções com a apresentação de proposta e checagens necessárias para a realização dos serviços objetos deste memorial.

4.5. Qualquer intervenção na rede de dados e elétrica, assim como serviços que dependam de paradas operacionais, deverão ser previamente programados e aprovados pelo CPB.

4.6. Os serviços deste Termo de Referência deverão ser prestados dentro de elevados padrões de qualidade, com pessoal especializado, de acordo com as especificações necessárias e exigidas pelas normas técnicas, boa prática do mercado e legislação vigente sobre segurança do trabalho;

4.7. Os serviços serão executados em horários que sejam convenientes para o Comitê Paralímpico Brasileiro de forma que não cause perturbação, constrangimento ou atrapalhe o bom andamento das atividades no Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro.

4.8. Para fins da execução dos serviços, a empresa alocará nas dependências do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro recursos humanos de seu quadro, nas quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento do cronograma físico dos serviços.

4.9. Quando houver necessidade de realização de serviços fora do horário normal de trabalho a contratada, deverá solicitar a autorização da contratante e seguir os procedimentos de segurança exigidos.

4.10. A Contratada será responsável pela limpeza do local onde ocorrerão os serviços, recolhendo todos os materiais reutilizáveis e guardados em locais designados pela fiscalização.

4.11. Todos os materiais decorrentes de entulho, lixo, sobras de materiais, sujeira e resíduos deverão ser recolhidos pela contratada e descartados de forma adequada, respeitando a legislação vigente.

4.12. Todas as despesas com funcionários, materiais, equipamentos etc. são de responsabilidade da contratada, sem ônus adicional para o Comitê Paralímpico Brasileiro.

4.13. Em nenhuma hipótese será permitido que os funcionários da empresa contratada deixem de usar os Equipamentos de Proteção Individual - (EPIs) - requeridos para o desempenho de cada atividade e que deverão ser fornecidos pela contratada.

4.14. No presente Termo fica determinado que, em todos os casos de caracterização de materiais ou equipamentos por marca comercial ou nome de fabricante, fica subentendida a alternativa "ou equivalente”, a juízo da Fiscalização/Comitê Paralímpico Brasileiro.

4.15. Se as circunstâncias ou condições locais tornarem, porventura, aconselhável a substituição de alguns dos materiais especificados por outros equivalentes, esta substituição somente poderá acontecer mediante expressa autorização da Fiscalização/Comitê Paralímpico Brasileiro, feita por escrito para cada caso particular. A equivalência só será admitida nos casos em que houver comprovado justificativas técnicas da real necessidade de substituição do material especificado.

4.16. Os serviços deverão ser executados em estrita e total observância às Normas Brasileiras e às indicações constantes dos projetos fornecidos pelo Comitê Paralímpico Brasileiro.

**5 – ESCOPO DOS SERVIÇOS**

5.1. **Manutenção preventiva** – Consiste na revisão periódica dos equipamentos, com a finalidade de mantê-los em perfeito funcionamento, detectando possíveis desgastes de peças, conforme a rotina pré-estabelecida abaixo. Deverá ser processada a manutenção preventiva trimestral em cada equipamento para verificação, limpeza e teste de funcionamento.

5.1.1. Neste tipo de manutenção deverá estar previsto, quando da licitação e da formalização da proposta comercial, todos os custos com:

5.1.1.1 Substituição de componentes danificados a fornecer pela contratante

5.1.1.2 Insumos, lubrificantes, óleos, ferragens etc. que se façam necessários para o funcionamento regular do equipamento.

ROTINAS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA

MENSAL

1ª ETAPA • Revisão e reaperto das conexões elétricas;

2ª ETAPA • Limpeza e higienização das condensadores;

3ª ETAPA • Aferição de temperatura;

4ª ETAPA • Revisão das ventoinhas;

5ª ETAPA • Revisão das contatoras;

6ª ETAPA • Revisão das contatoras de Degelo

7ª ETAPA • Revisão das resistências;

8ª ETAPA • Revisão das soldas Térmicas;

9ª ETAPA • Revisão das Temperaturas;

10ª ETAPA • Revisão da carga de gás

5.1.2. A rotina de manutenção preventiva não esgota o elenco de serviços necessários ao perfeito desempenho do equipamento e a extensão de sua vida útil.

5.1.3. Além das verificações listadas nas rotinas de manutenção preventiva, deverão ser procedidas todas as recomendações previstas no manual dos fabricantes dos equipamentos.

5.1.4. A CONTRATADA fornecerá todos os insumos, ferramentas e serviços necessários para o atendimento de todas as exigências descritas neste item.

5.1.5. A primeira manutenção mensal deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias, a contar emissão da Ordem de Serviço.

5.2. **Manutenção corretiva**

5.2.1. Consiste na solução de problemas, defeitos ou danos que venham a ocorrer, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a substituição de peças e acessórios, de forma a garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos.

5.2.2. A manutenção corretiva pode ser solicitada a qualquer instante, em caso de pane ou mau funcionamento dos equipamentos. A necessidade de manutenção corretiva.

5.2.3. A responsabilidade pelas aquisições de peças e acessórios para manutenção corretiva será deste Comitê.

5.2.4. A necessidade de substituição de peças e acessórios poderá ser indicada pelo departamento responsável deste comitê ou, preferencialmente, a partir das análises feitas no âmbito da manutenção preventiva. Em ambos os casos, não há limite para o número de atendimentos de manutenção corretiva que vierem a ocorrer durante a vigência do contrato

5.2.5. Os chamados para manutenção corretiva deverão ser respondidos 24 horas por dia, 7 dias por semana, conforme a urgência/gravidade da situação, da seguinte forma:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OCORRÊNCIAS** | | |
| **Tipo de gravidade** | **Prazo de atendimento** | **Ocasião** |
| CRITICA | 2 horas | Ocorrências que impedem o funcionamento da Unidade ou que acarretam o risco iminente ou impedimento total do serviço. |
| ALTA | 4horas | Ocorrências que impedem o funcionamento dos equipamentos ou que acarretam o risco iminente ou impedimento parcial do serviço |
| MÉDIA | 24 horas | Ocorrências que poderão ser atendidas num prazo mais elástico, sem comprometer ou prejudicar o funcionamento dos equipamentos a curto prazo. |

5.3.5. Nos casos em que houver substituição de peças/acessórios, seja por solicitação do departamento responsável ou sugestão da CONTRATADA, deverá ser fornecido:

a) especificação detalhada da peça/acessório,

b) Relatório com justificativa técnica para a substituição,

c) no mínimo um orçamento da peça/acessórios (feito com empresa idônea e em condições de contratar com a administração pública);

5.3.5.1. O orçamento deverá prever somente a peça/acessório, uma vez que os custos com mão de obra já estarão contemplados no contrato;

5.3.5.2. As peças retiradas/substituídas deverão ser entregues ao responsável pelo departamento de Manutenção do Comitê Paralímpico Brasileiro.

5.4. **Manutenção Emergencial –**Consiste manutenção de emergência quando envolve risco de vida humana, risco de danos à pessoa, ao meio ambiente, ao patrimônio da empresa e, também, à perda de produção.

5.4.1. Estima-se até 4 (quatro) chamados de emergência no mês.

**6. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

6.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos por meio de um representante denominado gestor do contrato, ou por quem a ele designado, competentes em acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados. O gestor ou substituto dará ciência de tudo à empresa, conforme determina o art. art. 117, da Lei nº 14.133/2021 (Lei de licitações e Contratos).

6.2. A presença da Fiscalização não exclui ou reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de imperfeições técnicas ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade ao Comitê Paralímpico Brasileiro.

6.3. A fiscalização poderá afastar dos serviços, imediatamente, após o recebimento da Ordem de Serviço correspondente, qualquer empregado, operário ou membro da equipe técnica da empresa que venha a demonstrar conduta nociva, incapacidade técnica, ou mantiver atitude hostil com os fiscais ou prepostos do Comitê Paralímpico Brasileiro.

6.4. Ao Comitê Paralímpico Brasileiro será reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato e/ou especificações do fabricante, devendo a empresa refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais.

**7. DA GARANTIA DOS SERVIÇOS EXECUTADOS E MATERIAIS FORNECIDOS**

7.1. A empresa deverá manter, pelo prazo mínimo de 1(um) ano, a partir da data da entrega definitiva, a garantia, a assistência técnica, a manutenção e a reposição de peças necessárias, inclusive revestimentos, que apresentem problemas de fabricação e/ou execução.

7.2. Para cumprimento da exigência do item anterior a empresa deve comprometer-se em iniciar as medidas corretivas pertinentes no prazo de 72 horas da notificação feita pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, sob pena de sofrer as sanções previstas em lei e/ou no termo contratual.

**8. SEGURANÇA, HIGIENE E MEDICINA DO TRABALHO**

8.1. Fica, então, estabelecido que seja de responsabilidade da Contratada:

8.1.1. Cumprir e fazer cumprir as disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho;

8.1.2. Dar ciência aos empregados das normas regulamentadoras sobre segurança e medicina do trabalho;

8.1.3. Fornecer aos empregados equipamentos de proteção individual (EPIs) adequado ao risco envolvido e em perfeito estado de conservação e funcionamento nas seguintes circunstâncias:

8.2. A fiscalização do cumprimento das disposições legais ou regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho será efetuada obedecendo as normas e legislações vigentes.

8.3. A observância em todos os locais de trabalho, das obrigações básicas relacionadas, com referência à segurança, higiene e medicina do trabalho, não desobriga a empresa do cumprimento de outras disposições relativas ao mesmo assunto, conforme legislações vigentes.

8.4. Em caso de acidentes de trabalho, a empresa deverá:

1. Prestar todo e qualquer socorro imediato às vítimas;
2. Paralisar imediatamente a obra nas circunvizinhanças, a fim de evitar a possibilidade de mudanças nas circunstâncias relacionadas com o acidente;
3. Solicitar imediatamente o comparecimento da Fiscalização ao local da ocorrência, relatando o fato por escrito no diário de obras, o mais tardar 24 (vinte e quatro) horas após o acontecimento, acompanhado de uma descrição do acidente;
4. Preencher as guias de acidentes de trabalho – GAT.

**9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1. O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo a contratação ser prorrogada, mediante a celebração de termo aditivo, limitado o somatório do tempo das prorrogações ao máximo de 120 (cento e vinte) meses, contados da data da celebração do contrato.

9.2. Prestar ao **Comitê Paralímpico Brasileiro**, sempre que necessário esclarecimentos, bem como apresentação de relatórios de execução sobre os serviços prestados, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização e manutenção deles.

9.3. Entregar o local onde os serviços serão executados livre e desimpedido, de objetos, equipamentos e resíduos.

9.4. Comunicar à CONTRATANTE qualquer irregularidade relacionada com os serviços que possa comprometer sua execução e o bom andamento das atividades.

9.5. Reparar, corrigir, remover, às suas expensas, no todo ou em parte os serviços em que se verifique dano em decorrência da falta de habilidade na aplicação ou execução dos serviços contratados.

9.6. A CONTRATADA é deverá providenciar a ART de execução dos serviços, assinadas por profissional responsável, devidamente registrado no Conselho competente (CREA/CAU)

9.7. A CONTRATADA deverá submeter à prévia aprovação da CONTRATANTE, toda e qualquer execução de serviços que impliquem em modificação e/ou complementação em projeto, e para tanto deverá apresentar o projeto modificativo correspondente, incluindo aos custos pertencentes a obra

9.8. Sobre a retirada de materiais, o entulho deverá ser acomodado em caçambas metálicas e ser depositado em local permitido pela prefeitura, independente da distância.

**10. OBRIGACÕES DA CONTRATANTE**

10.1. Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução dos serviços e permitir livre acesso do pessoal da “CONTRATADA” às instalações, respeitando-se as normas da “CONTRATANTE”, no que tange a horários e segurança.

10.2. Responsabilizar-se pelo acompanhamento e fiscalização da execução da presente contratação, através do Gestor da “CONTRATANTE”, que deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências verificadas.

10.3. Comunicar, imediatamente, por escrito, à “CONTRATADA” qualquer irregularidade observada no decorrer da execução dos serviços.

10.4. Designar Gestor responsável pelo acompanhamento do Contrato.

10.5. Efetuar o pagamento ajustado dos serviços prestados pela “CONTRATADA”, após atestar a nota fiscal ou fatura, juntamente com o relatório de medição.

**11. DA VISTORIA TÉCNICA**

11.1. A Contratada poderá realizar vistoria nos locais dos serviços, e inspecionar as condições gerais dos acessos, as diversas instalações, passagens, derivações, interligações, e outros detalhes que interferem diretamente na execução do objeto, bem como verificar as cotas e demais quantitativos fornecidos pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, comparando-os com as medidas “in loco”, com o fim de identificação dos elementos necessários para a formulação de suas propostas.

11.2. Ainda que não obrigatória, em não sendo feita esta vistoria, as empresas não poderão utilizar-se do argumento de não a terem feito para justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, bem como se eximir de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do contrato.

11.3. A vistoria deverá ser marcada previamente pela empresa, após leitura minuciosa do Edital (inclusive o Termo de Referência e seus anexos), em horário de expediente normal do Comitê Paraolímpico Brasileiro, pelo telefone (011) 4710-4249, e será acompanhada por profissional habilitado e designado pelo Comitê Paralímpico Brasileiro.

11.4. Eventuais problemas observados na fase de vistoria e de elaboração da proposta deverão ser apontados formalmente 2 (dois) dias antes da data prevista para a abertura da licitação; após a abertura da licitação, nenhuma reclamação será aceita, cabendo à empresa vencedora a execução do objeto em sua totalidade.

**12. OBSERVAÇÕES FINAIS**

13.1. Para formação da proposta de preços deverão ser contemplados todos os custos necessários à fiel execução dos serviços descritos neste Termo de Referência, incluindo os dias previstos para mobilização e desmobilização do serviço.

**José Anacleto Ribeiro Filho**

Manutenção

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA**

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**UASG Nº** CÓDIGO DA UASG: 929472

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO: Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro** |

AO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

A empresa ..................................................., estabelecida à ............................... inscrita no CNPJ sob nº ......................................, telefone nº .................................. e endereço de e-mail ....................................., através de seu representante legal abaixo assinado, propõe assinar Termo de Contratos junto ao Comitê Paralímpico Brasileiro, em estrito cumprimento ao previsto no edital de Pregão Eletrônico nº 90036/CPB/2024 e seus anexos, praticando os valores abaixo discriminados:

**LOTE ÚNICO:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Quantidade** | **Valor Unitário Mensal** | **Valor Total para 12 meses** |
| 01 | Prestação de serviço em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro | 12 | R$ | R$ |
| 02 | Manutenções emergenciais |  |  |  |
| **R$** | | | | |

Fica ciente, ainda, que, por ser de seu conhecimento, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital que orientará a futura Contratação, bem como às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, que integrarão o ajuste correspondente.

Fica ciente, outrossim, que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação, de modo que nenhuma outra remuneração será devida, afastando qualquer hipótese de responsabilidade solidária pelo pagamento de toda e qualquer despesa, direta ou indiretamente relacionada com o objeto da licitação.

Forma de execução do fornecimento: conforme edital.

Validade da Proposta: 180 (cento e oitenta) dias.

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

Condições de entrega: Conforme previsão do cronograma estabelecidos no edital.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável (nome/cargo/assinatura)

Nome da Empresa

**ANEXO III**

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

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**OFERTA DE COMPRA Nº** CÓDIGO DA UASG: 929472

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO: Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro** |

**AO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO**

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

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável (nome/cargo/assinatura)

Nome da Empresa

Telefone para contato

(Nº do CNPJ da Empresa)

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO D****E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS**

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**UASG Nº** CÓDIGO DA UASG: 929472

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO:** **Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro** |

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:

1. Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável (nome/cargo/assinatura)

Nome da Empresa

Telefone para contato

(Nº do CNPJ da Empresa)

**ANEXO V**

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

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**UASG Nº** CÓDIGO DA UASG: 929472

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO:** Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro |

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

1. 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;
2. 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;
3. 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;
4. 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;

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:

1. frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório;
2. impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;
3. afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
4. fraudar licitação ou contrato dela decorrente;
5. criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação ou celebrar contrato administrativo;
6. 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
7. 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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável (nome/cargo/assinatura)

Nome da Empresa

Telefone para contato

(Nº do CNPJ da Empresa)

**ANEXO VI**

**CADASTRO DE FORNECEDOR**

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**UASG Nº** CÓDIGO DA UASG: 929472

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO:** Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro |

|  |  |
| --- | --- |
| **DADOS DO FORNECEDOR** | |
| Razão Social: |  |
| CNPJ: |  |
| Endereço: |  |
| Bairro: |  |
| Cidade: |  |
| UF: |  |
| CEP: |  |
| **CONTATOS** | |
| Resp. Ass. Contrato: |  |
| CPF: |  |
| RG: |  |
| E-mail: |  |
| Telefone: |  |
|  |  |
| Operacional: |  |
| E-mail: |  |
| Telefone: |  |
|  |  |
| Administrativo: |  |
| E-mail: |  |
| Telefone: |  |
| **INFORMAÇÕES ADICIONAIS** | |
| Dados Bancários para Depósito | |
| Banco: |  |
| Agência: |  |
| Conta Corrente: |  |

**ANEXO VII**

**MINUTA DE CONTRATO**

**PROCESSO Nº 0291/2024**

**UASG Nº CÓDIGO DA UASG: 929472**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90036/CPB/2024**

|  |
| --- |
| **OBJETO:** Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro |

Pelo presente instrumento, de um lado, o **COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO**, inscrito no CNPJ sob o n.º 00.700.114/0001-44, com sede na Rodovia dos imigrantes, km 11,5 - CEP: 04329-000 – Vila Guarani – São Paulo/SP, representado por seu Presidente, o Sr. **XXXXX** ,portador da carteira de identidade RG n.º **XXXXX**, inscrito no CPF/MF sob o nº **XXXXX**, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro, **XXXXX,** inscrita no CNPJ sob o n.º **XXXXX**, com sede à **XXXXX**, representada por **XXXXXXXXXXXXXX**, portador da carteira de identidade RG nº **XXXXX**, e inscrito no CPF/MF sob o nº **XXXXX**, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, em conformidade com o **Processo nº 0291/2024** e com os termos do REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS aprovado pela RESOLUÇÃO CPB Nº 01, de abril de 2023, celebram o presente contrato com base nas cláusulas e condições que seguem.

1. **CLAUSULA PRIMEIRA DO OBJETO**
   1. O presente contrato tem por objeto a **Contratação de empresa especializada em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro** do Pregão Eletrônico n**º 90036/CPB/2024**, instrumento do qual deriva este presente contrato.
   2. O fornecimento do(s) item(s) deverá(ao) seguir os procedimentos e especificações constantes do Anexo I - Termo de Referência.
   3. Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do **Pregão Eletrônico n° 90036/CPB/2024**, do qual faz parte integrante e complementar, vinculando-se ainda à proposta da CONTRATADA e demais anexos do processo, independente de transcrição.
2. **CLAUSULA SEGUNDA DO VALOR CONTRATUAL**
   1. Pelo fornecimentodo objeto deste contrato, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R$ XXXX (xxxx); conforme quadro descritivo no item 2.2.
      1. Este (s) preço (s) inclui todos os custos, impostos, taxas, benefícios e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo adequado e perfeito cumprimento do objeto das obrigações do presente contrato, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.
   2. Quadro Descritivo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Quantidade** | **Valor Unitário Mensal** | **Valor Total para 12 meses** |
| 01 | Prestação de serviço em manutenção preventiva e corretiva em equipamentos industriais das cozinhas do restaurante do residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro | 12 | R$ | R$ |
| 02 | Manutenções emergenciais |  |  |  |
| **R$** | | | | |

1. **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS E DO REAJUSTE**
   1. Os preços oferecidos remunerarão todas as despesas com a execução dos serviços citados, e devem compreender todos os custos de mão de obra, transportes, encargos sociais, previdenciários, fiscais, trabalhistas e demais despesas necessárias à correta execução do objeto.
   2. O preço contratual poderá ser reajustado de acordo com a variação do IPCA, após 01 (um) ano da data da assinatura do contrato, ficando vedado novo reajuste pelo prazo de um ano.
   3. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais, em face da superveniência de normas federais disciplinando a matéria.
2. **DA CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**
   1. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias corridos a contar do atesto da nota fiscal**, mediante a apresentação do(s) relatório(s), da nota fiscal de fornecimento executados, atestada pelo departamento demandante, responsável pelo recebimento dos produtos, materiais e/ou equipamentos.
   2. Após devidamente atestada pelo responsável pelo recebimento, a Nota Fiscal será encaminhada para pagamento que ocorrerá em até 30 (trinta) dias corridos, devendo ser efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários em conformidade com a legislação vigente, quando for o caso.
      1. A discriminação dos valores e dos equipamentos, materiais e/ou produtos deverão ser reproduzidos na nota fiscal apresentada para efeito de pagamento a qual deverá ser encaminhada para o e-mail [nf@cpb.org.br](mailto:nf@cpb.org.br).
      2. O não envio da nota fiscal para o e-mail nf@cpb.org.br poderá ocasionar atrasos nos tramites de liquidação.
   3. O CPB poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela empresa contratada, nos termos do Edital e seus anexos.
   4. Nenhum pagamento será efetuado à empresa contratada na pendência de: manutenção das condições de habilitação, comprovação de fornecimento e cumprimento de obrigações assumidas.
   5. O CNPJ da documentação fiscal deverá ser o mesmo da proposta de preço apresentada no respectivo procedimento de aquisição, sob pena de rescisão contratual.
   6. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal, acompanhada da documentação a seguir:
      1. Regularidade Fiscal
         1. Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral de Pessoa Jurídica no site do Ministério da Fazenda;
         2. Certidão de regularidade perante o FGTS;
         3. Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
         4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
         5. Certidão de Regularidade para com as Fazendas Estadual da sede ou domicílio da licitante.

4.6.2. Regularidade Trabalhista

4.6.2.1. Enviar quando solicitado a documentação necessária que comprove o cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas, tributárias e fiscais.

* 1. No caso de constatação de erros ou irregularidades no documento fiscal comprobatório ou ausência da documentação, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciará somente após a apresentação de nova documentação, devidamente corrigida.
  2. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira ou contratual em virtude de penalidade aplicada.
  3. No caso de constatação de erros ou irregularidades no documento fiscal comprobatório ou ausência da documentação que comprove a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciará somente após a apresentação de nova documentação, devidamente corrigida.
  4. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira ou contratual em virtude de penalidade aplicada.
  5. Previamente ao pagamento, a CONTRATANTE poderá realizar consulta aos órgãos competentes para ratificar a situação de regularidade da CONTRATADA relativamente às condições de habilitação exigidas.

1. **DA CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES**
   1. Além das obrigações constantes descritas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de **Pregão Eletrônico nº XXX/CPB/2024**, cabe à CONTRATADA:
      1. Garantir que os serviços sejam executados por equipe técnica profissional devidamente qualificada e com experiência no segmento do objeto deste contrato.
      2. Disponibilizar toda a mão-de-obra, equipamentos, acessórios e materiais necessários à execução dos serviços, que deverão fazer parte dos custos do contrato.
      3. Prestar ao Comitê Paralímpico Brasileiro, sempre que necessário, esclarecimentos, bem como apresentação de relatórios de execução sobre os serviços prestados, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização.
      4. Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da licitação.
      5. Responsabilizar-se única e exclusivamente, pelo pagamento de todos os encargos e demais despesas decorrentes da prestação de serviço, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais, previdenciárias, trabalhistas, fundiárias; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas na presente contratação.
      6. Responsabilizar-se integralmente por todas as despesas decorrentes de:
   2. Transporte, montagem, desmontagem, operação, acompanhamento, manutenção, guarda e vigilância dos materiais e equipamentos.
   3. Mão-de-obra, alimentação, transporte, hospedagem, assistência médica e de pronto-socorro que forem devidas a sua equipe.
   4. E outras que porventura venham a incidir na referida execução.
      1. Responsabilizar-se por seguro contra incêndio, roubo, acidentes que porventura possam ocorrer com equipe, equipamentos e terceiros, isentando a CONTRATANTE de qualquer indenização ou ressarcimento.
      2. Fornecer, toda a supervisão, direção técnica e administrativa e mão de obra qualificada necessária à execução dos serviços contratados, bem como também, todos os materiais e equipamentos ofertados em sua proposta comercial e documentos pertinentes a prestação dos serviços.
      3. Facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da fiscalização da CONTRATANTE, provendo o fácil acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente as observações, exigências, recomendações técnicas e administrativas por ela apresentadas.
      4. Providenciar a retirada imediata de qualquer empregado seu, cuja permanência seja considerada inconveniente para a adequada prestação dos serviços.
      5. Indicar o preposto que o representará a prestação dos referidos serviços, para receber as instruções, bem como propiciar à equipe de fiscalização da CONTRATANTE, toda a assistência e facilidade necessárias ao bom e adequado cumprimento e desempenho de suas tarefas.
      6. Responsabilizar-se pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato. Não exclui ou reduz essa responsabilidade a fiscalização efetuada pela gestão da CONTRATANTE.
      7. Responder civil e criminalmente pela atuação de seus profissionais.
      8. Manter seu pessoal uniformizado durante a execução dos serviços, identificando-os através de crachás, contendo nome completo, função, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual - EPIs adequados aos riscos decorrentes da execução do escopo do contratual, garantindo a proteção da integridade física dos trabalhadores durante o exercício das atividades quando necessário.
      9. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos.
      10. Aceitar nas mesmas condições contratuais acréscimos até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado do contrato, permitida a supressão além do limite de 25% (vinte e cinco por cento), desde que mediante acordo entre as partes;
      11. Cumprir, às suas próprias expensas, todas as cláusulas contratuais e deste Termo que definam suas obrigações;
      12. Executar e cumprir os serviços e prazos mencionados no Termo de Referência.
      13. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas;
      14. Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado conhecimento em razão da prestação de serviços objeto do presente, sem o consentimento por escrito do CPB;
      15. Esclarecer, toda e qualquer dúvida que lhe seja apresentada pela CONTRATANTE, no tocante a execução dos serviços, objeto do Contrato.
      16. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, cumprindo as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução dos serviços, inclusive de segurança e medicina do trabalho e de segurança pública, bem como, as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
      17. Caso a contratante venha a ser demandada por terceiros que se julguem prejudicados, bem como venha experimentar prejuízo patrimonial em decorrência dos serviços prestados pela contratada, esta deverá se responsabilizar pelos pagamentos, indenizações e reembolsos que se façam necessários, inclusive mediante retenção de valores de pagamento se houver contratos ainda vigentes, ou ainda por medidas judiciais cabíveis se a contratada já não mais prestar serviços à contratante.
      18. Efetuando-se qualquer retenção nos pagamentos da contratada, nos termos do item anterior, para fazer frente à responsabilização civil, e havendo condenação em valor inferior, a contratante devolverá à contratada o saldo entre o valor retido, sem adicionais de qualquer natureza, e o total do valor da indenização, acrescido das respectivas custas com o processo.
      19. É vedada a veiculação de publicidade acerca do objeto.
      20. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e o CPB, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
      21. Realizar os serviços de acordo com todas as normas de segurança vigentes, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI’s) e coletivos quando necessários, ficando sob total responsabilidade da CONTRATADA a ocorrência de qualquer acidente que venha vitimar seus empregados em decorrência da execução do objeto do presente contrato.
      22. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE de qualquer irregularidade relacionada com os serviços que possa comprometer sua execução e o bom andamento das atividades.
      23. Caso seja necessário substituição de qualquer material e equipamento, deverá informar em relatório, que deverá ser acompanhado e devidamente registrado pelo CPB. A substituição deverá ser programada junto a CONTRATANTE;
      24. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato, conforme exigência legal.
      25. Fornecer, com no máximo três dias de antecedência da data da execução dos serviços, uma relação dos profissionais (recursos humanos) contendo nome completo, RG e CPF, modelo e placa dos veículos utilizados na atividade, para a liberação deles na portaria, por motivos de segurança.
   5. Além das obrigações constantes no **Edital de Pregão Eletrônico nº XXX/CPB/2024**, cabe à CONTRATANTE:
      1. Designar Fiscal responsável pelo acompanhamento dos Serviços/Contrato.
      2. Responsabilizar-se pelo acompanhamento e fiscalização da execução da presente contratação, através do Fiscal da “CONTRATANTE”, que deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências verificadas.
      3. Comunicar, imediatamente, por escrito, à “CONTRATADA” qualquer irregularidade observada no decorrer da execução dos serviços.
      4. Esclarecer, prontamente, as dúvidas que lhe sejam apresentadas.
      5. Acompanhar e fiscalizar, os trabalhos a serem desenvolvidos pela Contratada, visando o atendimento das normas, especificações e instruções estabelecidas, devendo intervir quando necessário, a fim de assegurar sua regularidade e o fiel cumprimento.
      6. Expedir, por escrito, as determinações e comunicações dirigidas à Contratada.
      7. Poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no contrato ou em decorrência de norma específica que rege a prestação de serviços objeto do presente.
      8. Rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento e/ou a prestação de serviço que estiver em desacordo com este Termo de Referência, podendo até aplicar penalidades ou rompimento do contrato.
      9. Aplicar, quando for o caso, as penalidades previstas neste ajuste de acordo com o edital e as leis que regem a matéria.
      10. Encaminhar ao setor responsável, a liberação de pagamento da Nota Fiscal da prestação dos serviços aprovados.
      11. Proporcionar ao pessoal técnico da CONTRATADA todas as facilidades operacionais e condições necessárias ao pleno desenvolvimento das atividades atinentes à execução dos serviços e permitir acesso do pessoal da “CONTRATADA” às instalações, respeitando-se as normas da “CONTRATANTE”, no que tange a horários e segurança.
      12. Disponibilizar para a CONTRATADA, a tempo e modo, todas as informações, documentos ou quaisquer outras solicitações necessárias.
      13. Proceder às retenções de tributos ou outros encargos fiscais previstos em Lei, e que por força desta, se lhe impõe tal atribuição, devendo providenciar o repasse ao órgão ou entidade credora na forma e condições previstas na legislação de regência.
      14. Atestar os serviços da CONTRATADA, mediante relatório, de forma a relatar ocorrências da prestação dos serviços.
      15. Efetuar o pagamento ajustado dos serviços prestados pela “CONTRATADA”, após atestar a nota fiscal.
      16. Analisar a solicitação de adequações e reparos, caso seja emitida pelos colaboradores da Contratada, que são indispensáveis ao perfeito funcionamento das atividades desenvolvidas.
      17. Manter os locais e as demais dependências da realização dos serviços livres e desimpedidos.
      18. Não permitir, em nenhuma hipótese, o ingresso de terceiros aos locais de realização de serviços, bem como intervenção de terceiros estranhos, sem o explicito e prévio consentimento da CONTRATADA, sob pena de responsabilizar-se pelos atos cometidos por tais, nos termos da legislação vigente.
      19. Executar qualquer serviço que a CONTRATADA venha a julgar necessário à segurança e ao bom funcionamento do(s) equipamento(s) ou, se for o caso, autorizar sua execução, respondendo junto à fiscalização competente pelo não cumprimento das determinações legais.
      20. Zelar pelo bom uso e funcionamento do(s) equipamento(s) do Centro de Treinamento Paraolímpico, a fim exercer a supervisão e fiscalização dos serviços por pessoas especialmente designadas.
      21. Encaminhar a liberação de pagamento da Nota Fiscal da prestação do serviço aplicando-se os devidos fatores de desconto, conforme relatório de avaliação da qualidade dos serviços prestados.
      22. Examinar a qualquer tempo toda documentação da Contratada, para comprovar suas condições de habilitação.
2. **CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO** 
   1. A fiscalização do contrato será exercida pelo XXXXXXXXXXX, responsável pelo Departamento XXXXXXXXXX do CPB, ou, em caso de ausência, ao funcionário que o esteja substituindo, a quem caberá dirimir as dúvidas porventura surgidas no curso da prestação dos serviços, bem como adotar as medidas que se fizerem necessárias para o seu bom e fiel cumprimento.
   2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades e não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE.
   3. O CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se considerados em desacordo com o contrato ou proposta da CONTRATADA.

1. **CLAUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES**
   1. O presente contrato poderá ser alterado, no interesse do CONTRATANTE, por acordo entre as partes, mediante termo aditivo, e com as devidas justificativas, nos seguintes casos:
   2. Unilateralmente, pelo CONTRATANTE:
   3. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
   4. Quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, no limite permitido.
   5. Por acordo das partes:
      1. Quando conveniente a substituição da garantia de execução;
      2. Quando necessária a modificação do regime de execução do recebimento, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
      3. Quando necessária à modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento, sem a correspondente comprovação do fornecimento de bens;

d) Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

* 1. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.
  2. A alteração contratual, devidamente motivada, será lançada no respectivo processo de aquisição ou contratação, mediante a celebração do aditamento.

1. **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS** 
   1. Além das sanções previstas no capítulo I, do Título IV da Lei Federal nº 14.133/2021, e demais normas pertinentes, também poderão ser aplicadas à CONTRATADA as seguintes penalidades pela inadimplência das obrigações contratuais, sendo-lhe assegurados o contraditório e a ampla defesa.
      1. Multa de 20% (vinte por cento) pela recusa em Assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido ou fazê-lo com atraso, sem a devida justificativa aceita pelo CPB, a qual incidirá sobre o valor do ajuste.
      2. Incidirá na mesma penalidade a não apresentação dos documentos necessários a celebração do ajuste.
      3. Advertência, para os casos de infração de menor potencial e desde que não haja prejuízo para o CONTRATANTE.
      4. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato ou Ordem de Serviço no atraso no início ou durante a prestação de serviços, ou no caso de execução em desacordo com o previsto em termo;
      5. Caso a execução seja feita de forma parcial, o percentual da multa por atraso incidirá sobre o valor total do(s) serviços prestados(s) em atraso.
      6. Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do Contrato ou da ordem de Serviço, pela inexecução parcial dos serviços;
         1. Caso a execução do serviço seja feita de forma parcial, o percentual da multa por inexecução parcial, incidirá sobre o valor total do(s) serviços(s) não prestado(s).
      7. Multa de 20% sobre o valor total do Contrato ou da Ordem de serviços pela inexecução total do contrato, respectivamente.
      8. Multa de 2% (dois por cento) a 10% (dez porcento), a depender da gravidade da falta, sobre o valor do Contrato ou da Ordem Serviço, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste, não previstas nas demais penalidades.
      9. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas dará ao CPB o direito de rescindir unilateralmente o Contrato, sem prejuízo das outras penalidades previstas.
      10. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme dispõe §7°, do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021.
      11. O valor da multa aplicada poderá ser compensado com crédito em favor da Contratante.
      12. 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. Em caso de inadimplemento da multa imposta o valor será corrigido pelo índice IPCA e sofrerá incidência de juros de mora de 1% ao mês.
2. **CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA E DA RESCISÃO CONTRATUAL**
   1. O Contrato tem início na sua assinatura e vigência até o adimplemento das obrigações, observado os limites previstos no edital e nas normas de regência.
   2. Constituem motivo para rescisão do contrato:
3. Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
4. Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
5. Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
6. Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
7. Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
8. Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
   1. A rescisão do contrato poderá ser:
9. Determinada por ato unilateral e escrito do CPB, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
10. Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse do CPB;
11. determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
12. **DA CLÁUSULA DÉCIMA – DO TRATAMENTO DOS DADOS PESSOAIS**
    1. As partes declaram estar cientes das regras e princípios relacionados com a proteção de dados pessoais previstos na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (“LGPD”) - e nas demais determinações de órgãos reguladores e fiscalizadores sobre a matéria, e concordam com a sua observância para realização de qualquer atividade de tratamento de dados pessoais, necessárias para a execução do objeto deste CONTRATO.

10.2. Os dados pessoais coletados incluem, mas não se limitam, as informações de qualificação dos representantes legais, nome e documento das testemunhas e nomes e contato de colaboradores e de prestadores de serviço. A finalidade da sua coleta é para a execução do objeto deste CONTRATO, conforme disposto no Art. 7º, inciso V, da LGPD.

10.3. Os dados pessoais de colaboradores e prestadores de serviço, que porventura forem coletados na execução deste CONTRATO, também poderão ser necessários para atender os interesses legítimos da CONTRATANTE, nos termos do art. 7º, inciso IX, da LGPD.

10.4. As partes se obrigam a proteger os dados pessoais a que venham a ter acesso em virtude ou em consequência da execução deste CONTRATO, por meio da adoção de medidas técnicas, físicas e organizacionais de segurança da informação, bem como se obrigam ao dever de confidencialidade, integridade e sigilo, devendo assegurar que os seus colaboradores, consultores e prestadores de serviços que, no exercício das suas funções tenham acesso ou conhecimento das informações e dados pessoais tratados, estejam, igualmente e por contrato, obrigados ao sigilo profissional. O descumprimento da presente cláusula ensejará a imediata rescisão deste CONTRATO, sem prejuízo de eventual responsabilidade civil ou criminal.

1. **DA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS** 
   1. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.
   2. 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.
   3. Aplicam-se a este contrato todas as disposições do instrumento convocatório, mediante edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/CPB/2024**, que é parte integrante deste Instrumento, independentemente de transcrição.
   4. Fica a contratada ciente de que a simples assinatura deste implica aceitação de todas as suas cláusulas e condições.
   5. Os casos omissos serão resolvidos com base na legislação aplicável aos contratos administrativos.
   6. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.
   7. 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, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/CPB/2024**.
2. **DA CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO** 
   1. Fica eleito o Foro do Município de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato.
   2. 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, XX de XXXXXX de 2024.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CONTRATANTE |  | CONTRATADA |
|  |  |  |
|  |  |  |
| TESTEMUNHAS: |  |  |
|  |  |  |
| 1 - |  | 2 - |