

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PREÂMBULO

OFERTA DE COMPRA Nº	892000801002021OC00083
OBJETO	CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB
PREGÃO ELETRÔNICO Nº	081/CPB/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº:	0745/2021
AMBIENTE ELETRÔNICO	www.bec.sp.gov.br
RETIRADA DO EDITAL	Departamento de Aquisições e Contratos - DEAC, sito a Rodovia dos imigrantes, Km 11,5 - CEP 04329-000, São Paulo de Segunda a sexta, das 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 18:00 e por meio de baixa de arquivos digitais pelo endereço eletrônico: www.bec.sp.gov.br
TELEFONE DE CONTATO	(11) 4710-4129 pregao@cpb.org.br
INÍCIO DO PRAZO DE ENVIO DE PROPOSTAS ELETRÔNICAS	Dia 16 de dezembro de 2021
ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA DE PROCESSAMENTO DO CERTAME	6 de janeiro de 2022, 10h30

O **COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO** torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, em acordo com as disposições contidas neste termo de convocação, no Regulamento de Aquisições e Contratos aprovada pela Resolução CPB Nº 02/2018, de 22 de novembro de 2018, subsidiariamente pelos Decretos nº 3.555/2000, nº 5.450/2005 e nº 7.892/2013, das Leis nº. 10.520/02 e nº. 8.666/93, e da Lei Complementar nº 123/2006, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa Eletrônica de Compras de São Paulo – BEC-SP”, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, a ser processada pela Comissão Permanente de Licitação deste Comitê, em conformidade com as disposições deste edital e respectivos anexos.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes, no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico **www.bec.sp.gov.br**, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzido pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

I - DO OBJETO

- 1.1 A presente licitação tem por objeto a **CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB**, em conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência que integra o presente Edital de Licitação como Anexo I, além dos demais anexos que compõe este Edital.

II - DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com o Comitê Paralímpico Brasileiro - CPB que estiverem registrados no CAUFESP, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.
- 2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico, realizado por intermédio do Sistema BEC/SP;
- 2.1.2. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o registro no CAUFESP, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br.
- 2.2. Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:
- 2.2.1. 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 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;
- 2.2.2. 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;
- 2.2.3. Que possuam vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;
- 2.2.4. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;
- 2.2.5. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 2.2.6. 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;

- 2.2.7. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;
- 2.2.8. 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;
- 2.2.9. 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.
- 2.3. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, declare, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos ao Pregão Eletrônico.
- 2.4. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante. Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de acesso, caberá ao interessado efetuar o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico www.bec.sp.gov.br (opção "CAUFESP"), conforme Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006.
- 2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.
- 2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.
- 2.7. Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 5.6, bem como para a fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal previsto na alínea "f", do subitem 5.9, ambos do item V deste edital, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP.

III - DAS PROPOSTAS

- 3.1. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br na opção PREGAO-ENTREGAR PROPOSTA, desde a divulgação da íntegra do edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do edital.
- 3.2. O **VALOR DA CESTA COMPLETA** deverá ser inserido no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos os custos diretos e indiretos relacionados com a concessão pretendida e que sejam inerentes ao cumprimento do objeto desta licitação.

3.3. Considera-se **CESTA COMPLETA** a somatória dos valores das refeições completas (café da manhã, almoço e jantar) que deverão ser oferecidas em um dia.

3.3.1 Para fins de exemplificação, a proposta a ser inserida deverá obedecer a seguinte lógica (**os valores utilizados no exemplo abaixo são os máximos permitidos para a concessão**):

REFEIÇÃO	VALOR
Café da manhã	R\$ 23,16
Almoço	R\$ 42,78
Jantar	R\$ 42,78
CESTA COMPLETA	R\$ 108,72

3.3.2 Após o processamento do certame, da diferença entre o valor obtido na negociação e o valor máximo permitido para a concessão, será obtido percentual de desconto. O percentual de desconto será aplicado igualmente sobre os três itens que compõem a cesta completa.

3.4. O prazo de validade da proposta será de **60 (sessenta) dias**, contado a partir da data sessão pública.

3.5. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

IV- DA HABILITAÇÃO

4.1. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no subitem 5.9, do item V, deste Edital, mediante a análise dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

4.1.1. 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.

4.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, relativos 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:
 - b1) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Créditos Tributários Federais e dívida ativa da União;
 - b2) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
 - b3) Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários municipais;
 - b.3.1) No caso de a licitante ter domicílio ou sede no Município de São Paulo, a prova de regularidade para com a Fazenda Municipal se dará através de Certidão Conjunta de Débitos de Tributos Mobiliários.
 - b.3.2) 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, 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.

4.1.2.1. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

4.1.2.2. 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.

4.1.3 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 do 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.

4.1.4 DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES

4.1.4.1. 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 27º 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/**CONCEDENTE**;
- c) Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo IV, declarando 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.

4.1.4.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexos 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.

4.1.4.3. Além das declarações exigidas nos itens 4.1.4.1, 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;
- 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.

4.1.4.4. 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.

4.1.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1.5.1. Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual conste que a empresa licitante prestou serviços referentes à exploração comercial de atividades de restaurantes com características similares e compatíveis ao solicitado neste Pregão, independentemente de quantitativos ou percentuais, podendo ser apresentado mais de um atestado.

4.1.5.1.1. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) ser assinado (s) por autoridade ou representante de quem o (s) expediu, com a devida identificação.

4.1.5.2. Certidão de Registro do responsável técnico e da licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN da região a qual estiver vinculado.

4.1.5.3. 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.

4.1.5.3.1 O responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços que trata esta licitação, deverá ser o mesmo constante nos atestados de responsabilidade técnica.

4.1.5.3.2 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.

4.2 DISPOSIÇÕES GERAIS

- 4.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, o CPB aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas
- 4.2.2. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou obter a confirmação do teor das declarações e comprovações elencadas no item 4.1.4 e no item 4.1.5 deste Edital, aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes, garantidos os direitos ao contraditório e a ampla defesa.

V – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

- 5.1. No dia e horário previstos neste edital, o Pregoeiro designado para condução do certame, em conjunto com a equipe de apoio, dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.
- 5.2. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.
- 5.2.1. Serão desclassificadas as propostas:
- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital correlacionada à apresentação da proposta;
 - b) Que apresentem preço inexequível, baseado nos valores médios obtidos na fase interna da licitação, conforme LF 8666/93, Artigo 48, parágrafo 1º;
 - c) Apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste edital.
- 5.2.1.1. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto no artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 5.2.2. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.
- 5.2.3. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.
- 5.3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.
- 5.4. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes habilitadas, detentoras de propostas classificadas.
- 5.4.1. A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.
- 5.4.1.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria

licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles de **R\$ 0,50 (cinquenta centavos);**

5.4.1.1.1. As reduções mínimas retro dispostas são aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 2 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

5.4.2. A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

5.4.2.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 3 (três) minutos do período de que trata o subitem 5.4.2 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.4.2.1.1. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 5.4.2.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

5.4.3. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

- a) dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;
- b) do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.4.4. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 5.4.2.

5.5. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores considerando o último preço admitido de cada licitante.

5.6. Com base na classificação a que alude o subitem 5.5, será assegurada às licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

5.6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta mais bem classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que opte na apresentação preço inferior ao do mais bem classificada, no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência. Caso haja propostas empatadas, a convocação recairá sobre a licitante vencedora do sorteio.

5.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta mais bem classificada, serão convocadas na ordem de classificação.

5.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 5.5, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será

assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

- 5.7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.
- 5.8. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo, motivadamente, a respeito.
- 5.8.1. A aceitabilidade dos preços será aferida com base na pesquisa de preços efetivada na fase interna da licitação e que instrui o processo.
- 5.8.2. Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.
- 5.8.3. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes a composição de preços unitários, elaborada de acordo com o modelo do Anexo II deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário.
- 5.8.3.1. A planilha de proposta deverá conter descrição dos itens ofertados, observadas as especificações mínimas do Termo de Referência, Anexo I.
- 5.8.3.2. A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apresentação da planilha de proposta em conformidade com o modelo do Anexo II.
- 5.9. Considerada aceitável a oferta de menor preço, o licitante detentor da melhor proposta deverá encaminhar toda documentação de habilitação de forma imediata à solicitação na qual a equipe de apoio juntamente com o Pregoeiro iniciará a análise e o julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:
- a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item IV deste edital;
- b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item IV deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
- c) A licitante poderá, ainda, suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação, preferencialmente por meio da opção anexar arquivo via Chat e caso seja impossibilitado, o pregoeiro autorizará o recebimento por correio eletrônico para o endereço: **pregao@cpb.org.br** ou por outro meio definido pelo Pregoeiro;

- c.1) Sem prejuízo do disposto das alíneas “a”, “b” e “c” deste subitem 5.9, serão apresentados, obrigatoriamente a documentação a que se refere o subitem 4.1.4 ao 4.1.5.
 - c.2) Caso a licitante detentora da melhor proposta, na fase de habilitação, não encaminhe a documentação assim que solicitado, poderá o Pregoeiro estipular prazo para envio, sob pena de inabilitação por falta de apresentação dos documentos.
 - d) O CPB não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 5.9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;
 - e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea “c”, deverão ser apresentados no CPB - Departamento de Aquisições e Contratos - DEAC, sito a Rodovia Imigrantes, Km 11,5, CEP 04329-000, Vila Guarani, São Paulo, de 2ª a 6ª feira, das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 18:00, em até 02 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;
 - f) Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, será exigida comprovação de regularidade fiscal, sendo obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 4.1.2, ainda que eles veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;
 - g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será provisoriamente habilitada.
 - h) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade;
 - i) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante habilitada utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por outro meio eletrônico que não seja a opção anexar documentos na sessão.
- 5.10. A licitante habilitada nas condições da alínea “f”, do subitem 5.9, deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à concessão, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- 5.10.1. A comprovação de que trata o subitem 5.10, deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério do CPB.

- 5.11. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea “F”, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no subitem 5.10.1, para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal.
- 5.12. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal de que tratam os subitens 5.10 e 5.10.1, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.
- 5.13. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal, nos moldes dos subitens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 5.5, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação.
- 5.14. Ao constatar o atendimento às condições de habilitação, o pregoeiro suspenderá a sessão para viabilizar a fase de Análise Sensorial.
- 5.14.1 Provisoriamente, o processamento do certame, incluindo a análise sensorial, se dará da seguinte forma:

Dia 06/01 – Sessão pública

- A licitante detentora da melhor proposta e em condições de habilitação será convocada para participar da etapa de análise sensorial, e a sessão será suspensa

Dia 10/01 – Análise sensorial com a primeira colocada

- Às 11h00, a empresa deverá iniciar o preparo dos pratos que serão submetidos à análise
- O prazo limite para preparação dos pratos será de 2 (duas) horas

Dia 11/01 – Retomada da sessão pública

- O resultado da análise sensorial será comunicado às licitantes participantes
- Caso a empresa tenha sido aprovada na análise, será declarada vencedora e habilitada.
- Em caso de reprovação, a empresa será desclassificada, e o valor será negociado com a segunda melhor colocada
- Aceito o valor negociado e estando a segunda colocada provisoriamente, a sessão será novamente suspensa

Dia 12/01 – Análise sensorial com a segunda colocada, se houver, nos mesmos termos da análise anterior

- Às 11h00, a empresa deverá iniciar o preparo dos pratos que serão submetidos à análise

- O prazo limite para preparação dos pratos será de 2 (duas) horas

Dia 13/01 – Retomada da sessão pública

- O resultado da análise sensorial será comunicado às licitantes participantes
- Caso a empresa tenha sido aprovada na análise, será declarada vencedora e habilitada.
- Em caso de reprovação, a empresa será desclassificada, e o valor será negociado com a terceira melhor colocada
- Aceito o valor negociado e estando a terceira colocada provisoriamente habilitada, a sessão será novamente suspensa

Dia 14/01 – Análise sensorial com a terceira colocada, se houver, nos mesmos termos da análise anterior

Dia 17/01 – Retomada da sessão pública

[...]

- 5.14.2 Caso haja necessidade, as licitantes serão informadas de novas datas para análise sensorial até que haja aprovação.
- 5.14.3. A Análise Sensorial se dará conforme item 25 do Termo de Referência, e será avaliada conforme os parâmetros constantes no Anexo VII deste edital.
- 5.14.6. Fica facultado às demais licitantes acompanhar a(s) Análise(s) Sensorial(is).
- 5.14.7. Os resultados das análises sensoriais serão divulgados na íntegra em <https://www.cpb.org.br/transparencia/licitacoes>

VI. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO TERMO DE CONCESSÃO.

- 6.1. Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal nos moldes dos subitens 5.10 a 5.13 do item V, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.
- 6.2. Havendo interposição de recurso, na forma indicada no subitem 6.1, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de até 3 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e às demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual prazo, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço da unidade promotora da licitação, ou seja, no Departamento de Aquisições e Contratos – DEAC do Comitê Paralímpico Brasileiro - CPB, localizado no Centro de Treinamento Paraolímpico, sito a Rodovia dos Imigrantes, Km 11,5, CEP 04329-000, Vila Guarani, São Paulo, de 2ª a 6ª feira, das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 18:00.
 - 6.2.1. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidas exclusivamente por meio eletrônico, no sítio www.bec.sp.gov.br, opção RECURSO, e a

apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver a necessidade, será efetuada mediante protocolo, observados os prazos estabelecidos no subitem 6.2.

- 6.3. A falta de interposição na forma prevista no subitem 6.1 importará a decadência do direito de recorrer e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.
- 6.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.
- 6.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 6.6. A adjudicação será feita pelo valor unitário das refeições, conforme detalhamento constante no subitem 3.2 e no Anexo II deste edital.

VII – DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

- 7.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.
- 7.2. A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:
 - a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;
 - b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no edital.
- 7.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão e validação da sessão pública ou do certame.

VIII- DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 8.1. O Termo de Concessão terá 24 (vinte e quatro) meses de vigência, contados a partir do início da execução.
- 8.2. O Termo de Concessão poderá ser unilateralmente rescindido ao final do décimo segundo mês de execução, sem que seja devida qualquer indenização por parte da CONCEDENTE, caso a CONCESSIONÁRIA mantenha por um ou mais meses avaliações de qualidade recorrentes com nota média mensal inferior a 90% de ótimo e bom.
- 8.3. A concessão poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração de termo aditivo, limitado o somatório do tempo das prorrogações ao máximo de 60 (sessenta) meses).

- 8.4. Correrão por conta da **CONCESSIONÁRIA** todas as despesas decorrentes para sua execução, tais como seguros, transporte, tributos, materiais, equipamentos, benefícios, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do serviço pretendido.
- 8.5. O objeto desta licitação deverá ser executado conforme descrição do Anexo I, observadas as condições e decorridos nas informações da assinatura do Termo de Concessão.

IX - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 9.1. O objeto desta licitação deverá ser executado conforme estabelecido no Termo de Referência, correndo por conta da **CONCESSIONÁRIA** as despesas de seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução.

X - DOS PAGAMENTOS

- 10.1 O prazo de pagamento será de até 15 (dias) dias a contar, acompanhado dos documentos de regularidade fiscal e previdenciária, conforme Regulamento de Aquisições e Contratos - CPB, acompanhado de aprovação dos serviços – “Atesto” - pelo gestor e/ou responsável do CPB.
- 10.2 A discriminação dos serviços e os valores para a devida prestação de serviços, deverá ser reproduzida 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 do mês anterior.
- 10.3 A empresa deverá apresentar, quando solicitada, documentos que comprovem função da responsabilidade solidária, que trata sobre a responsabilidade da empresa tomadora de serviços (CPB) tem sobre os cumprimentos das obrigações trabalhistas, tributárias e fiscais sobre o funcionário terceirizado que trabalha diretamente na empresa tomadora.
- 10.4. 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.
- 10.5. O pagamento será efetuado por Depósito/Transferência, de titularidade do emissor da nota fiscal, vinculada ao CNPJ, em contas jurídicas, preferencialmente nas instituições financeiras: BANCO DO BRASIL e CAIXA.
- 10.6. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos itens relacionados e descritos no anexo I.

XI – DA CONCESSÃO

- 11.1. Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto da concessão, salvo mediante prévia solicitação da **CONCESSIONÁRIA** e sob autorização do **CONCEDENTE**.
- 11.2. A concessão decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a assinatura de Termo de Concessão.
 - 11.2.1. Se, por ocasião da assinatura do Termo de Concessão, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista estiverem 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.
- 11.2.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no item 11.2.1 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 concessão não se realizar.
- 11.2.3. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à assinatura do Termo de Concessão, o Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>), e Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>);
- 11.2.4. Constituem, igualmente, condições para a celebração do Termo de Concessão:
- indicação de gestor encarregado de representar a adjudicatária com exclusividade perante o **CONCEDENTE**, bem como o responsável técnico operacional para receber as demandas do CPB;
 - apresentação do(s) documento(s) que a adjudicatária, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração do Termo de Concessão por meio de declaração específica.
- 11.3. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, a adjudicatária deverá comparecer perante a **CONCEDENTE** para assinatura do respectivo termo.
- 11.3.1. O prazo indicado no item 11.3 poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada do interessado, desde que aceita pelo CPB.
- 11.3.2. O não comparecimento do fornecedor para assinatura do termo ou para retirada da Ordem de Serviço, quando solicitado, assim como a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 11.3 importarão na recusa à concessão, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.
- 11.4. As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública do pregão, quando a adjudicatária:
- 11.4.1. Deixar de comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, nos moldes do item 5.10, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea “e” do item 5.9;
 - 11.4.2. For convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que tratam o item 11.2 deste Edital.
 - 11.4.3. Recusar a concessão, no caso do item 11.3;
 - 11.4.4. For proibida de participar desta licitação, nos termos do item 2.2 deste Edital.
- 11.5. A nova sessão de que trata o item 11.4 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 e www.bec.sp.gov.br.

- 11.5.1. Na nova sessão, respeitada a ordem de classificação prevista no subitem 5.5, observar-se-ão as disposições dos itens 5.7 a 5.10 e 6.1 a 6.5 deste Edital.
- 11.6. O Termo de Concessão deverá ser assinado por representante legal, diretor ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.
- 11.7. Caso a licitante adjudicatária seja microempresa ou empresa de pequeno porte, habilitada, condicionalmente, nos termos da cláusula com irregularidade fiscal, deverá ser observado o prazo, improrrogável, de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da data de adjudicação com restrição, para regularização da documentação fiscal, para, só então, começar a fluir o prazo de formalização do ajuste.
- 11.7.1. A regularização dar-se-á com a apresentação dos documentos tais como exigidos neste edital para a fase de habilitação.
- 11.7.2. Não havendo a regularização da documentação fiscal por parte da microempresa ou empresa de pequeno porte, no prazo estabelecido, a mesma decairá do direito à contratação e o CPB, sem prejuízo das sanções cabíveis, tornará sem efeito a adjudicação, com fundamento no evento superveniente da ausência de regularização, apto a promover a resolução dos atos administrativos de conclusão da licitação hipótese em que deverá ser designada nova sessão pública para tal fim, voltando-se a fase de classificação e verificação da aceitabilidade e negociação, se o caso, de preços, observando-se a hipótese de nova concessão do benefício de empate ficto ou não, sempre com observância da ordem de classificação, e demais procedimentos normais até a conclusão do certame.
- 11.8. É facultado ao CPB, quando o convocado não formalizar o ajuste no prazo e condições estabelecidos, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, convocar as licitantes classificadas remanescentes, na ordem de classificação de cada lote, para, querendo, fazê-lo em igual prazo, preferencialmente, nas mesmas condições propostas pela empresa adjudicatária, ou revogar a licitação.
- 11.9. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, mais bem classificada, que tenha se sagrado vencedora no preço, com o benefício do empate ficto do § 2º do artigo 44 da Lei Complementar 123/06, não seja ao final **CONCESSIONÁRIA**, poderão ser convocadas as remanescentes que porventura se enquadre na mesma hipótese de empate ficto, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito
- 11.9.1. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte tenha se sagrado vencedora no preço, por ter sido desde logo a melhor classificada (§2º do artigo 45 da Lei Complementar 123/06), e segunda colocada seja empresa não enquadrada na Lei 123/06, portanto sem o benefício do empate ficto do § 2º do artigo 44 da referida Lei Complementar, e ao final não seja **CONCESSIONÁRIA**, poderão ser convocadas as licitantes remanescentes, na ordem classificatória, para o prosseguimento do certame, todavia sem se aplicar o benefício de empate ficto, que não ocorre na hipótese.
- 11.9.2. Os documentos mencionados nesta cláusula deverão ser apresentados em cópias autenticadas ou no original, com prazo de validade em vigor na data da apresentação e serão retidos para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à contratação.

XII - DAS SANÇÕES

- 12.1. Além das sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal n. 8666/93, na Lei Federal n.10.520/02 e demais normas pertinentes, também poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** as penalidades descritas na minuta do Termo de Concessão, Anexo XIX deste edital.

XIII - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 13.1. As obrigações estão descritas neste Edital, no Termo de Referência e na minuta do Termo de Concessão, constante como anexo deste edital.

XIV - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 14.1. As obrigações estão descritas neste Edital, no Termo de Referência e na minuta do Termo de Concessão, constante como anexo deste edital.

XV – DA GARANTIA CONTRATUAL

- 15.1. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. 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 do órgão, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão Eletrônico serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.
- 16.3. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes: para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais participantes, até a etapa de habilitação.
- 16.4. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial da União e nos sítios eletrônicos www.cpb.org.br e www.bec.sp.gov.br, opção “pregão eletrônico”.
- 16.5. Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.
- 16.5.1. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção EDITAL.
- 16.5.2. As impugnações serão decididas pela autoridade Competente e respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo pregoeiro, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.
- 16.5.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

- 16.6. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Controle de Contratações Eletrônicas – DCC, da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo.
- 16.7. 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.
- 16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará o afastamento da licitante, desde que possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.
- 16.9. 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.
- 16.10. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.
- 16.11. 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.
- 16.12. 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.
- 16.13. Com base no parágrafo 3º do artigo 43, da Lei Federal nº 8.666/93, é facultada à Comissão Julgadora, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 16.14. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pela Comissão de Licitação, ouvida, se for o caso, as Unidades competentes.
- 16.15. Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da adjudicatária, 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.
- 16.16. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 16.17. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições da concessão em face da superveniência de normas federais disciplinando a matéria.
- 16.18. 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.
- 16.19. Fica desde logo eleito o Foro do Município de São Paulo para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente certame.
- 16.20. Integram o presente Edital:



Anexo I	Termo de Referência;
Anexo I-A	Rol de equipamentos a serem disponibilizados
Anexo I-B	Eventos ocorridos em 2019 (para projeção apenas)
Anexo I-C	Mapa do Salão
Anexo I-D	Mapa da Cozinha
Anexo II	Modelo de Planilha de Proposta;
Anexo III	Modelo de Declaração que nada deve à Fazenda Municipal;
Anexo IV	Modelo de Declaração: Constituição Federal – artigo 7º, não há impedimentos em licitar e enquadramento como ME/EPP;
Anexo V	Modelo de Declaração – Lei anticorrupção;
Anexo VI	Cadastro de Fornecedor
Anexo VII	Parâmetros para Análise Sensorial
Anexo VII-A	Checklist diário de controle de qualidade
Anexo VII-B	Checklist quinzenal de controle de qualidade
Anexo VIII-A	Atestado de realização de visita técnica
Anexo VIII-B	Declaração de renúncia à visita técnica
Anexo XIX	Minuta do Termo de Concessão

São Paulo, 16 de dezembro de 2021.

Luiz Vicente Justino Jácomo
Pregoeiro

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Prestação do serviço de exploração comercial de Restaurante para fornecimento de refeições no restaurante do Centro de Treinamento Paraolímpico Brasileiro.

1.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá prestar serviços de preparo e distribuição de refeições em buffet no café da manhã, almoço e jantar, disponibilizar mão-de-obra, utensílios em quantidade suficiente e condições adequadas para produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias e socioambientais.

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

1.4. A **CONCESSIONÁRIA** terá exclusividade na utilização do espaço cedido, restaurante e cozinha, podendo o CPB contratar outros prestadores para execução dos serviços nas dependências do Centro de Treinamento.

1.5. Ficará a cargo da **CONCEDENTE** a disponibilização do local, equipamentos descritos neste edital e seus anexos, além do pagamento do consumo de gás, luz e água.

1.6. A clientela do restaurante é composta pelos atletas do CPB, atletas e representantes das Confederações e entidades que realizem eventos no CPB, estejam ou não hospedados no residencial.

2. DOS VALORES PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

2.1. os interessados deverão apresentar um valor por refeição: café da manhã, almoço e jantar.

2.1.1. Os valores apresentados deverão ser os mesmos praticados para todos os clientes, sendo vetada a cobrança de preços diferenciados no espaço cedido, ainda que para outros clubes, instituições e confederações que realizem eventos no Centro de Treinamento.

2.2. No total estima-se uma demanda média mensal de 4.100 cafés da manhã, 5.600 almoços e 4.100 jantares.

Mês	Café da manhã	Almoço	Jantar
Janeiro	2.700	3.500	2.900
Fevereiro	3.700	5.600	3.800
Março	3.300	3.900	3.600
Abril	3.200	4.800	3.400
Maio	4.200	5.800	4.700
Junho	4.800	6.000	4.700
Julho	3.200	5.000	3.500
Agosto	3.800	4.100	3.600
Setembro	4.500	5.600	4.300
Outubro	5.600	6.500	5.400
Novembro	6.500	12.100	5.300

Dezembro	3.800	4.500	4.000
Total	49.300	67.400	49.200

- Utilizado como referência as refeições pagas pelo CPB em 2019.

2.3. O quantitativo informado pela **CONCEDENTE** é uma média estimada. A indicação dos quantitativos **NÃO** constitui qualquer compromisso por parte da **CONCEDENTE**, que não poderá ser responsabilizada por variações nas quantidades de refeições a serem servidas durante a vigência do contrato a ser firmado.

2.4. Será de responsabilidade da **CONCEDENTE** informar os quantitativos das solicitações de alimentação mensais para a **CONCESSIONÁRIA**, 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.

3. HORÁRIO DE OPERAÇÃO

3.1. O restaurante deverá funcionar 7 (sete) dias por semana. As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

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

3.1.1. O horário de funcionamento poderá sofrer alterações excepcionais, de acordo com a necessidade estabelecida pela **CONCEDENTE**, desde que previamente informado à **CONCESSIONÁRIA**. A fim de atender as demandas do Centro de Treinamento, as mudanças serão avisadas com até 24 horas de antecedência.

4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

4.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar que todos os materiais e equipamentos utilizados nos serviços preservem o meio ambiente e garantam a saúde e segurança de seus funcionários, em concordância com a legislação vigente, respeitadas as normas de preservação ambiental idealizadas pelo CPB com base na ISO 14001.

5. DOS PRAZOS

5.1. O Termo de Concessão terá 24 meses de vigência, contados a partir do início da execução.

5.2. O Termo de Concessão poderá ser unilateralmente rescindido ao final do décimo segundo mês de execução, sem que seja devida qualquer indenização por parte da **CONCEDENTE**, caso a **CONCESSIONÁRIA** mantenha por um ou mais meses avaliações de qualidade recorrentes com nota média mensal inferior a 90% de ótimo e bom.

5.3.

5.4. A concessão poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração de termo aditivo, limitado o somatório do tempo das prorrogações ao máximo de 60 (sessenta meses).

6. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

6.1. A **CONTRADADA** ficará totalmente responsável pela operação dos serviços de distribuição do buffet, bem como em servir todas as preparações aos comensais do início ao fim do buffet.

6.2. A **CONTRADADA** deverá ter bandejas em quantidades suficientes para apoio de pratos durante o processo de distribuição do buffet.

6.2.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer todos os utensílios e louças necessários e em quantidades suficientes devidamente esterilizados e conservados de acordo com as especificações a seguir:

6.2.2. Os talheres deverão ser de inox de alta qualidade, sem cabo de plástico/madeira (marca de referência Tramontina). Características específicas: colher de sopa, colher de sobremesa, faca de mesa, garfo de mesa. Todos os talheres deverão estar esterilizados e protegidos na mesma embalagem, garfo, faca, colher de sobremesa e guardanapo.

6.2.3. Pratos de sobremesa, pratos de servir e sopeiras, todos de porcelana de cor branca e de boa qualidade.

6.2.4. Tigelas para salada de frutas (300ml) deverá ser de material resistente e de cor branca.

6.2.5. Jarras deverão ser incolores e de material resistente, com tampa e dispositivo abre e fecha.

6.3. Deverão disponibilizar, no período do café da manhã, tostadeiras e sanduicheiras diariamente, em número suficiente para atender a demanda, minimamente 2 unidades.

6.4. O material descartável deverá ser:

- a) Copos de papel branco (300ml) que soltam com facilidade ou outro material resistente descartável biodegradável.
- b) Copos de fibra de bambu de 250ml e copos de fibra de bambu de 50ml para café.
- c) Guardanapos macios de folhas duplas 100% fibras virgens (dimensões 33x33cm).
- d) Toalhas de papel folha dupla para o lavabo 100% fibras virgens (dimensões 21,5x22,2cm).
- e) Jogo americano de material de papel.
- f) Canudos de papel embalados.
- g) Mexedor de café de material resistente.

6.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor lixeiras, com tampa e acionamento por pedal, em quantidades suficientes, minimamente 3 unidades, por todo o restaurante. Mantendo-as sempre limpas.

6.6. Os utensílios e louças desgastados, amassados ou quebrados deverão imediatamente ser retirados de uso e substituídos por novos.

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

7. DOS EQUIPAMENTOS DA COZINHA E SALÃO DE PROPRIEDADE DO CONCEDENTE

7.1. 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 **CONCESSIONÁRIA**, para desenvolvimento de suas atividades.

7.2. A **CONCESSIONÁRIA** receberá uma lista com a relação de todos os bens disponibilizados no início da execução contratual do restaurante/lanchonete.

7.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assinar um termo de responsabilidade se responsabilizando pelos custos da manutenção dos equipamentos, em casos de negligência ou mau uso, comprovado mediante laudo técnico, cuja responsabilidade pela emissão e pelos custos ficará a cargo da **CONCESSIONÁRIA**.

7.4. Os equipamentos e mobiliários fornecidos pelo **CONCEDENTE** estão devidamente identificados e, ao final da concessão, deverão estar no mesmo estado em que se encontrava no início.

7.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá zelar pelos bens móveis e equipamentos, bem como pelas instalações físicas cedidas, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas. O CPB realizará relatórios, ação corretiva e pendências de manutenção via checklist, que deverá ao final da visita técnica ser levado a ciência e assinado pelo responsável da **CONCESSIONÁRIA**.

7.6. A **CONCEDENTE** responsabiliza-se integralmente pela manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e equipamentos.

7.7. A **CONCESSIONÁRIA** deverá solicitar autorização expressa à **CONCEDENTE** para retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da cedente para reparo.

7.8. É vetada a realização de obras ou benfeitorias do restaurante/lanchonete sem prévia e expressa autorização da **CONCEDENTE**.

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

8. INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PELA CONCESSIONÁRIA

8.1. Ao final do contrato todas as instalações, benfeitorias e mobiliários adquiridos, incorporar-se-ão ao patrimônio da **CONCEDENTE**.

9. NORMAS GERAIS PARA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

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

9.2. Na revisão o nutricionista da **CONCEDENTE** 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.

9.3. A **CONCESSIONÁRIA** 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 – *Escudero, 1937*).

9.4. Qualquer modificação do cardápio final aprovado poderá ser realizada somente com a autorização do nutricionista do **CONCEDENTE**.

9.5. É obrigatório o processo de remolho de feijões e demais leguminosas, utilizando água potável na proporção 2:1 (água:grão), por no mínimo 6 horas e no máximo 12 horas, e com temperatura de até 20°C. A água de remolho deverá ser descartada antes da cocção.

9.6. É vetada oferta de peixes com espinhas.

9.7. É vetada oferta de vísceras ou miúdos.

9.8. É vetada oferta de preparações por fritura de imersão.

9.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter em quantidades suficientes todos os gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento do buffet, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado.

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

a) A **CONCESSIONÁRIA** 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.

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 os compõem, as cores e técnicas de processamentos para evitar ao máximo a perda de nutrientes importantes para o desempenho dos atletas.

d) Considerar a digestibilidade dos alimentos, para não comprometer o desempenho e a saúde dos atletas, como preparações muito gordurosas.

9.11. Por se tratar de um restaurante predominantemente para atletas, o consumo de proteínas e carboidratos deste público será acima da média, portanto 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.

9.12. Sugestão de *per capita* das proteínas animais, prontas para consumo:

Bovina	170 – 220 gramas
Frango	150 – 200 gramas
Suíno	100 – 150 gramas
Peixe	100 – 140 gramas

9.13. As preparações serão servidas e porcionadas pela **CONCESSIONÁRIA**, de forma a evitar o desperdício, porém o consumo não poderá ser limitado em hipótese alguma.

10. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

10.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar temperos, especiarias e ervas *in natura* diariamente nas preparações. Misturas pré-preparadas e temperos industrializados deverão ser evitados.

10.2. Todas as verduras deverão ser higienizadas e embaladas à vácuo, provenientes de fornecedores pré-aprovados pelos responsáveis pelo controle de qualidade do Comitê Paralímpico Brasileiro.

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

10.4. As preparações serão avaliadas diariamente pela nutricionista da **CONCEDENTE**, e as que estiverem inadequadas deverão ser retiradas do balcão de distribuição e substituídas imediatamente.

10.5. Preferencialmente utilizar ovos pasteurizados.

10.6. Caso a **CONCESSIONÁRIA** utilize ovos *in natura* em preparações, apresentar POP (Procedimento Operacional Padronizado) que discrimine seu uso, incluindo, recebimento, armazenamento, temperatura e validade. É vetada a oferta de preparações com ovos crus ou malcozidos.

11. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS/ MARCAS DE REFERÊNCIA

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

GRÃOS
Arroz – tipo I - Polido grão longo e fino Marca de referência: Camil e Tio João
Arroz integral tipo I Marca de referência: Camil e Tio João
Feijão carioca tipo I Marca de referência: Kicaldo e Camil
Feijão preto tipo I Marca de referência: Kicaldo e Camil
Feijão branco tipo I Marca de referência: Kicaldo, Yoki e Camil

Lentilha Marca de referência: Yoki e Camil
Grão de bico Marca de referência: Yoki e Camil
Ervilha em grãos Marca de referência: Yoki e Camil
Feijão fradinho Marca de referência: Yoki e Kicaldo
Soja Marca de referência: Camil e Jasmine
Proteína texturizada de soja e seus derivados Marca de referência: Yoki e Camil
Quinoa Marca de referência: Mãe terra e Jasmine
Aveia em flocos grossos (<i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i>) Marca de referência: Yoki e Quaker
Linhaça dourada (<i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i>) Marca de referência: Mãe terra e Jasmine
Chia (<i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i>) Marca de referência: Mãe terra e Jasmine
Arroz 7 grãos Marca de referência: Tio João e Mãe terra
Trigo em grão Marca de referência: Yoki e Qualitá
Arroz negro Marca de referência: Paganini e Tio João
Cevada Marca de referência: Yoki e Jasmine
Centeio Marca de referência: Mãe terra e Jasmine
Oleaginosas (castanha do Pará, castanha de caju, nozes, amendoim, amêndoa, avelã etc.) Marca de referência: Dr. Oetcker e Mãe Terra
Canela em pó (<i>armazenada em embalagem com dispositivo abre e fecha para dispor no buffet</i>) Marca de referência: Kitano e Yoki.
Geleia sachê 15g diet e normal Marca de referência: Homemade
Chás obrigatórios: chá verde, mate, preto, camomila, erva cidreira, erva doce, frutas vermelhas *(não é permitido chás que contenham aromatizantes e corantes artificiais). Marca de referência: Leão e Dr. Oetcker
Mostarda e Ketchup (sachê) Marca de referência: Hemmer, Heinz, Hellmanns
Molho Inglês Marca de referência: Lea Perrins, Kenko

Molho de soja Marca de referência: Sakura
Aceto Balsâmico Marca de referência: La Pastina, Gallo, Raiola
Azeite extravirgem Marca de referência: Andorinha, Borges e Gallo
FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS
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. Marca de referência de Palmito: Hemmer, Golden Palm, Palmirio e Palma de Ouro
CARBOIDRATOS
Massa seca grão duro Marca de referência: Adria, Dona Benta, Petybon e Barilla
Massa seca grão duro integral Marca de referência: Petybon, Renata e Barilla
Massas fresca ou recheadas Marca de referência: Dicatelli, Massaleve, Art sabor e Rana
Sopas variadas à base de tubérculos, legumes, grãos, leguminosas, macarrão, contendo carnes ou vegetarianas, sem adição de temperos que contenham aromatizantes e corantes artificiais. Não é permitido o uso de sopas com base artificial.
Pão de forma integral e branco Marca de referência: Wickbold, Pullman e Nutrella.
Bisnaga integral, branca, pão de ovo ou pão doce Marca de referência: Seven Boys, Wickbold, Pullman, Panco e Nutrella.
Torrada salgada tradicional e torrada salgada integral embalagem Sachê Marca de referência: Bauducco e Visconti.
Biscoito doce embalagem somente Sachê Marca de referência: Bauducco e Visconti.
PROTEÍNAS
Ovo in natura Marca de referência: Granja ITO, Sítio Mantiqueira e Korin
<u>Ovo pasteurizado (obrigatório para sobremesas)</u> <u>Marca de referência: Fleischeggs e Sina Cheff</u>
Ovo de codorna Marca de referência: Granja ITO, Sítio Mantiqueira e Korin
FRANGO
Peito de frango, filé de frango e sobrecoxa desossada Marca de referência: Sadia, JBS, Perdigão, Seara e Korin
CARNE BOVINA
Carne bovina Marca de referência: Friboi, Marfrig e JBS.

Carne bovina moída *de primeira qualidade, sem gordura, moída no dia *(<i>somente para opção. nunca usar como proteína principal</i>)
PEIXE
Filé de peixe ou posta * obrigatoriamente sem espinhas Marca de referência: DellMare, Premier Pescados, Netuno e Mar & Rio
CARNE SUÍNA
Carne suína Marca de referência: Frigorífico Excelência, Alegria, Frimesa e Friella
EMBUTIDOS
Bacon de lombo defumado Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i>
Linguiça calabresa e linguiça paio Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i>
Linguiça toscana Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i>
FRIOS
Presunto cozido sem capa de gordura magro Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i>
Blanquet de peru Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i>
Peito de peru defumado Marca de referência: <i>Perdigão, Sadia e Aurora</i>
LÁCTEOS
Mussarela Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez</i>
Queijo branco Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez</i>
Queijo prato Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez</i>
Leite semidesnatado Marca de referência: <i>Vigor, Italc, Ninho, Parmalat, Shefa</i>
Leite desnatado Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez Vigor, Italc, Ninho, Parmalat, Shefa</i>
Leite sem lactose Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Tirolez Vigor, Italc, Ninho, Parmalat, Shefa, Piracanjuba</i>
logurte natural integral sem corantes e aromatizantes Marca de referência: <i>Vigor, Nestlé, Batavo e Danone.</i>
logurte natural desnatado sem corantes e aromatizantes Marca de referência: <i>Vigor, Nestlé, Batavo e Danone.</i>
Manteiga sem sal e com sal (sachê) 10g Marca de referência: <i>Vigor, Quatá, Aviação e Batavo</i>
Requeijão (sachê) 15g Marca de referência: <i>Poços de Caldas, Danone, Nestlé, Aviação, Vigor, Quatá, Catupir e Tirolez.</i>
Cream Cheese (sachê) 15g Marca de referência: <i>Vigor, Quatá e Teixeira</i>
Queijo ralado (sachê 10g ou em recipiente com dispositivo abre e fecha) Marca de referência: <i>Faixa Azul Vigor, Quatá, Teixeira e Tirolez.</i>

11.2. Caso ocorra a ausência do fornecimento de leite sem lactose, a **CONCESSIONÁRIA** deverá optar por leite de soja como substituição, porém deverá retornar com o leite sem lactose assim que o abastecimento for normalizado. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar leite vegetal para hóspedes vegetarianos estritos e veganos, desde que avisado no prazo de 24 horas.

11.3. Os temperos para saladas deverão estar dispostos em local adequado próximo do buffet e em formato de sachês, 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.

11.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer guardanapos descartáveis, adoçante dietético a base de xilitol, palito de dente, sal, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sachês, de marca de qualidade e reconhecida no mercado, canudos descartáveis de papel resistente devidamente embalados.

12. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DIÁRIO

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

ÁREA	COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PISTA FRIA	Salada de folhas	* 4 opções de folhas (rúcula, agrião e alface diariamente e 1 uma rotativa). As folhas deverão estar organizadas separadamente.
	Salada de vegetais crus	* Salada composta, desde que predominante composta por vegetais crus como: cenoura, beterraba, rabanete, pepino, pimentões, nabo, moyashi, chuchu, repolho, couve, brócolis, talos, salsão, salsinha, coentro, alho poró, ervas frescas, abobrinha, verduras e frutas como abacate, abacaxi, laranja, manga, frutas secas, castanhas, nozes, sementes, entre outros.
	Salada de vegetais variados	Berinjela, abobrinha, jiló, quiabo, abóbora, vagem, ervilha, folhas verdes escuras, brócolis, pimentões variados, raízes, tubérculos, couve-flor, acelga, espinafre, alho, cebola, inhame, repolho roxo, repolho branco, couve, manteiga, couve chinesa, nabo, gobo, alcachofra, alcaparras, azeitonas etc.
	Tomate	*Tomate salada, tomate cereja ou sweet grape.

Apoio	Salada de leguminosas/ grãos/ cereais	* Salada de grãos, cereais, tubérculos ou leguminosas como: cereais, massas, cuscuz marroquino, trigo, cevada, arroz integral, batata, mandioca, mandioquinha, lentilha, grão de bico, soja, feijões, milho, arroz integrais, cevada, trigo, ervilha, gérmen de trigo, trigo em grãos, quinua, centeio, milho, castanhas e nozes.
	Molho para salada	* Molho caseiro preparado com temperos e especiaria in natura
	Pães	Torradas ou Mini Pães variados
	Granola salgada	Mix de Sementes (chia, linhaça, semente de abóbora, girassol, gergelim preto e branco).
	Queijo ralado	Queijo ralado * Estes produtos deverão estar armazenados em embalagens transparentes, que contenham tampa (abre e fecha) ou sachê 10g.
PISTA QUENTE	Arroz branco	Tradicional ou elaborado.
	Arroz integral	Tradicional ou elaborado. * Poderá acrescentar gergelim preto, cúrcuma, ervas, especiarias etc.
	Feijão carioca/Feijão preto	Alternando entre o feijão preto e o carioca. O remolho de 6 horas será obrigatório. Vetado reaproveitamento da água de remolho. Obrigatório a utilização de marcas de feijão que contenham Selo de Qualidade IBRAFE (Instituto Brasileiro de Feijão). *Vetada preparação com carne suína e embutidos.
	1ª proteína - bovina/ frango	As (três) proteínas deverão ter equilíbrio nutricional, com maior atenção para o uso de preparações com creme de leite. Vetado preparo de fritura por imersão. Evitar métodos semelhantes de cocção no mesmo dia. Evitar texturas semelhantes no mesmo dia. Vetado uso de carnes malpassadas.
	2ª proteína – frango, suíno e peixe	Obrigatório o cozimento (passar em água fervente) das carnes suínas antes de assar ou grelhar. Vetado uso de carnes malpassadas. Frango preferencialmente grelhados. Vetado preparo de fritura por imersão

	3ª proteína fixa, ovo e proteína vegetal	Ovos, fontes de proteína não-animal (proteína texturizada de soja, lentilha, grão de bico, ervilha, cogumelos etc.) e lácteos. *preparações vegetarianas e veganas.
	1ª Guarnição Verduras/Legumes	Verduras refogadas, legumes assados, grelhados e refogados tais como: berinjela, abobrinha, jiló, quiabo, abóbora, vagem, ervilha, folhas verdes escuras, brócolis, pimentões variados, raízes, couve-flor, acelga, espinafre, alho, cebola, inhame, repolho roxo, repolho branco, couve, couve chinesa, talhos de beterraba, brócolis, nabo, gobo, alcachofra, alcaparras, azeitonas, cenoura, beterraba, rabanete, pepino, pickles, moyashi, chuchu, salsão, salsinha, coentro, alho poró, ervas frescas, pimenta dedo de moça, castanhas, nozes, sementes como gergelim.
	2ª Guarnição massa ou tubérculos	Massas, purês, tortas, pães, cuscuz, fubá, trigo, batata doce, batata inglesa, inhame, mandioca, mandioquinha etc.
	Molho para massa	Molhos para acompanhamento da massa à parte.
	6ª Sopa	*Serão mantidas no cardápio de acordo com as estações. * Sopa no jantar diariamente.
	Farofa	Farofa caseira, farinha de mandioca, farinha de milho, farinha de mandioca etc.
PISTA FRIA	1ª Sobremesa - elaborada	A sobremesa elaborada deverá ser caseira, e não poderá em hipótese alguma ser feita com misturas artificiais. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar sobremesas à base de leite condensado, iogurte, leite, creme de leite, castanhas, nozes, amendoim, mel, chocolate 50%-100% cacau em pó., canela, coco ralado, leite de coco, smoothie de frutas, açaí, frutas etc.
	2ª Salada de frutas ou frutas cortadas	A salada de frutas deverá ter 4 tipos de frutas. Fruta cortada fatiada ou descascada. Deverá ter 2 (duas) opções diariamente como mamão (fixo), abacate, melão, kiwi, abacaxi, mexerica, caqui, melancia, uva, morango, manga, goiaba, entre outras frutas que não oxidam quando cortadas, deverá ter uma variedade constante, considerando sempre o período de safra.

ÁREA CENTRAL	Bebidas	Água mineral.
		Suco natural ou pasteurizado como laranja ou suco de uva concentrado, deverá ser 100% integral a base de frutas, sem adição de açúcar, corantes e aromatizantes.
		Café infusão ou filtragem. Obrigatório a utilização de marcas de café que contenham Selo de Pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).
		Chás variados em sachê (não poderá conter corantes e aromatizantes na composição dos chás): chá verde, erva doce, mate, hibisco, erva cidreira, camomila, maracujá, melissa etc.
	Acompanhamentos para bebida	Chocolate 50%-100% cacau em pó.
		Canela em pó.
		Açúcar mascavo somente em sachê.
		Adoçante somente em sachê à base de xilitol.
	Temperos / Acompanhamentos	Azeite de oliva extra virgem
		Aceto Balsâmico
		Limão espremido
		Molho de Pimenta
		Vinagre de maçã
Sal em sachê		

CORTES BOVINOS APROVADOS PARA USO

CORTES	FREQUÊNCIA	UTILIZAÇÃO
Acém	máximo 1 x semana	Ofertar no jantar
Paleta	máximo 1 x semana	
Maminha	máximo 1 x semana	
Fraldinha	máximo 1 x semana	
Cupim	máximo 1 x semana	
Lagarto	máximo 2 x semana	Ofertar no almoço
Coxão Mole	mínimo 1 x semana	

Patinho	mínimo 2 x semana	Ofertar de 2ª feira a 5ª feira no almoço
Alcatra	mínimo 1 x semana	
Contrafilé	mínimo 2 x semana	
Filet Mignon	mínimo 1 x semana	
Obs.: A etapa de preparo que tem por finalidade, limpar e porcionar a carne deve ser feita de modo a retirar toda gordura aparente em excesso de cada corte.		
Vetado o uso de miúdos e vísceras		

12.2. Oferta de palmito: Obrigatório a utilização de marcas de palmito que contenham Selo de Qualidade e Segurança ANFAP (Associação Nacional dos Fabricantes de Palmito).

12.3. Todos os produtos, sem exceção, utilizados como matéria prima que sejam de origem animal, ao serem aceitos no ato do recebimento e armazenados nas dependências do CPB, deverão conter selo SIF (Serviço de Inspeção Federal) expedido pelo MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento); ou minimamente selo SISF (Serviço de Inspeção de São Paulo) cujo órgão responsável é o CIPOA (Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

12.4. Produtos alimentícios de origem não animal, que tenham sido manipulados pelo fornecedor ou distribuidor, e sejam entregues em embalagens individuais, deverão conter obrigatoriamente, etiquetas com as informações que indiquem rastreabilidade, bem como data de manipulação e validade.

12.5. A **CONCEDENTE** poderá intervir e vetar o uso de matéria prima, ainda que o produto esteja em processo de recebimento, armazenado, manipulado ou mesmo exposto, este item será utilizado principalmente nos hortifrutis.

12.6. O controle de tempo e temperatura dos alimentos pela **CONCESSÁRIA** deverão ser registrados em planilha específica, este controle deverá ser realizado durante a reposição dos produtos no buffet, (pelo menos 2 aferições durante a exposição, intervalo de no máximo 2 horas), como garantia da temperatura inicial do produto exposto para consumo.

12.7. A **CONCESSIONÁRIA** Deverá coletar as amostras de todos os alimentos expostos no buffet para consumo após 1 hora do período de distribuição. Deverá ser registrado data e horário da coleta, data de descarte, nome do responsável pela coleta e nome completo dos produtos das amostras. As amostras deverão ser armazenadas até 4°C, por 96 horas. Acondicionadas separadamente, de modo que, outros produtos e/ou alimentos não as contamine.

12.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar para consumo, alimentos isentos de glúten/lactose quando houver a necessidade, a **CONCEDENTE** avisará com antecedência de 24 horas.

12.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar alimentos em consistência pastosa, que facilite o consumo para atletas com dificuldade de deglutição, quando houver a necessidade, comunicado pela **CONCEDENTE** para elaboração e revisão do cardápio.

12.10. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar alimentos porcionados em tamanhos menores (cortados), que facilite o consumo para atletas com limitação de movimento ou amputação de membro superior, quando houver a necessidade, comunicado pela **CONCEDENTE** para elaboração e revisão do cardápio.

13. COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ

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

ÁREA	COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
PISTA FRIA	Frutas com casca (2 opções)	Banana (fixo), maçã, pera, ameixa, pêssego, uva, goiaba, mexerica e variações de acordo com a safra.
	Fruta cortada (2 opções)	Fruta cortada fatiada ou descascada. Deverá ter 2 (duas) opções diariamente como mamão (fixo), abacate, melão, kiwi, abacaxi, mexerica, caqui, melancia, uva, morango, manga, goiaba, entre outras frutas que não oxidam quando cortadas, deverá ter uma variedade constante, considerando sempre o período de safra.
	Salada de frutas	A salada de frutas deverá ter 4 variedades de frutas.
	Vitamina	Vitamina de frutas: abacate, banana e morango.
	Frios/patê	Peito de peru (de acordo com as marcas de referência). Frango desfiado Queijo branco (de acordo com as marcas de referência) Muçarela (de acordo com as marcas de referência). Manteiga sem sal e com sal
PISTA QUENTE	Tubérculo ou Cuscuz	Batata doce cozida, mandioca cozida, cuscuz.

	Ovo	Ovos mexidos. Vetada a utilização de margarina
	Bolos caseiros (1 opção)	1 opção de bolo diariamente. *Os bolos deverão ser caseiros e variados todos os dias, não será permitido o uso de misturas prontas em hipótese alguma. Deverão ser feitos à base de frutas como banana, maçã, frutas secas, castanhas, nozes e vegetais como bolo de cenoura, batata doce, inhame. Cacau 50%, leite condensado, pasta de amendoim, rapadura, mel, açúcar mascavo, canela, erva doce, sementes e farinhas de todos os tipos, fubá, farelo de trigo, farinha de soja, mandioca, milho, mix de farinhas integrais.
	Pães	Pão francês
		Pão de forma integral
		Mini pão bisnaga caseiro
		Pão de queijo caseiro *sem aromatizantes, corantes e conservantes.
ÁREA CENTRAL	Bebidas	Água mineral.
		Suco natural ou pasteurizado como laranja ou suco de uva concentrado, deverá ser 100% integral a base de frutas, sem adição de açúcar, corantes e aromatizantes.
		Café infusão ou filtragem. Obrigatório a utilização de marcas de café que contenham Selo de Pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café).

	Chás variados em sachê (não deverá conter corantes e aromatizante na composição dos chás): chá verde, erva doce, mate, hibisco, erva cidreira, camomila, maracujá etc.	
	Leite integral (quente). Obrigatório a oferta de marcas de leite que utilizem em seu processo de produção a tecnologia UHT (Ultra High Temperature) para esterilização e embalagem cartonada, tipo Tetra Pak.	
	Leite achocolatado (50% cacau). Obrigatório a oferta de marcas de leite que utilizem em seu processo de produção a tecnologia UHT (Ultra High Temperature) para esterilização e embalagem cartonada, tipo Tetra Pak.	
	Leite semidesnatado (frio) (refresqueira). Obrigatório a oferta de marcas de leite que utilizem em seu processo de produção a tecnologia UHT (Ultra High Temperature) para esterilização e embalagem cartonada, tipo Tetra Pak.	
	Leite vegetal (frio) (refresqueira). Obrigatório a oferta de marcas de leite que utilizem embalagem cartonada, tipo Tetra Pak.	
	iogurte natural (sem açúcar) pote contendo no mínimo 120g. *Vetada a oferta de bebida láctea.	
	Estação de cereais	Mel
		Sal sachê
		Farelo de aveia
		Granola caseira (sem corantes, aromatizantes e aditivos)
		Farinha de Linhaça
		Chia
		Cereal sem açúcar
		Canela em pó.
Açúcar mascavo somente em sachê.		
Adoçante somente em sachê à base de xilitol.		

*Não será permitido o uso de alimentos que contenham aromatizantes, corantes artificiais e adoçantes sintéticos.

13.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar um tipo de geleia de frutas ou pasta de amendoim integral, para hóspedes vegetarianos estritos e veganos, desde que avisado no prazo de 24 horas.

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

13.4. O controle de tempo e temperatura dos alimentos deverá ser realizado pela **CONCESSIONÁRIA** e registrados em planilha específica, este controle deverá ser realizado durante a reposição dos produtos no buffet, (pelo menos 2 aferições durante a exposição, intervalo de no máximo 2 horas), como garantia da temperatura inicial do produto exposto para consumo.

13.5. A **CONCESSIONÁRIA** Deverá coletar as amostras de todos os alimentos expostos no buffet para consumo após 1 hora do início do período de distribuição. Deverá ser registrado data e horário da coleta, data de descarte, nome do responsável pela coleta e nome completo dos produtos das amostras. As amostras deverão ser armazenadas até 4°C, por 96 horas. Acondicionadas separadamente, de modo que, outros produtos e/ou alimentos não as contamine.

14. PROCEDIMENTOS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO

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

14.2. Manter as áreas de distribuição constantemente limpas durante todo o período de alimentação.

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

14.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool, guarnecidas com portas-guardanapo.

14.5. Deixar disponível álcool em gel para higienização dos comensais.

14.6. Não será permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento, de preparações armazenadas.

15. IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES NO BUFFET

15.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá certificar sobre a composição de todos os ingredientes utilizados nas preparações.

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

15.3. A identificação das preparações deverá ser de forma detalhada.

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

16. ROTULAGEM

16.1. Qualquer alimento/bebida que seja servido 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.

16.2. Deverão conter rotulagem apropriada de acordo com as Legislações para rotulagem de alimentos, RDC 26/15, Portaria Ministério da Saúde nº 27/98, RDC 259/02, RDC 135/17, RDC 136/17 e RDC 360/03.

17. DAS DESPESAS DE CONSUMO

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

17.2. É vetado a preparação e venda externa de quaisquer alimentos que não os previstos em cardápio e programados para consumo exclusivo do Comitê Paralímpico Brasileiro.

17.3. É vetada reutilização ou vendas externas de sobras de alimentos destinados a atender as demandas do Comitê Paralímpico Brasileiro.

18. OBRIGAÇÕES CONCESSIONÁRIA

18.1. A **CONCESSIONÁRIA** 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;

18.2. A **CONCESSIONÁRIA** 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.

18.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá ter um Chef de cozinha responsável pela operação e produção, com experiência comprovada mediante relação jurídica válida.

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

18.5. O controle das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação deverá estar diariamente sob a responsabilidade do nutricionista responsável técnico da **CONCESSIONÁRIA**, legalmente habilitado para as atividades, e será supervisionado pelo **CONCEDENTE**.

18.6. A fiscalização exercida pelo **CONCEDENTE** não exclui ou reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por desatendimento à legislação vigente e/ou aos termos deste Edital e seus anexos.

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

- a) Lista de presença ou outra comprovação de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, contendo carga horária e conteúdo programático, inclusive dos novos colaboradores. Assegurar que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação, com reaplicações periódicas.
- b) Comprovante de treinamento para manipulação de carnes.
- c) Comprovantes de limpeza (coifa e caixa de gordura).
- d) Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado.

18.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao **CONCEDENTE**, quando solicitado, o contrato firmado com a empresa de controle de pragas, que deverá possuir a licença de funcionamento de acordo com a legislação vigente.

18.9. Os vestiários, localizados no subsolo, serão disponibilizados para uso exclusivo da **CONCESSIONÁRIA** e seus funcionários, que se responsabilizará pela limpeza, conservação e manutenção destes.

18.10. A **CONCESSIONÁRIA** 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.

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

18.12. A **CONCESSIONÁRIA** deverá respeitar as normas e procedimentos internos do **CONCEDENTE**, 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 **CONCESSIONÁRIA**, restrito às dependências do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

18.13. 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 **CONCESSIONÁRIA**.

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

18.15. 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, que deverá ser impressa.

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

18.15.2. O cardápio também deverá ser enviado diariamente para o Departamento de Marketing para divulgar aos colaboradores do CPB.

19. DA MANUTENÇÃO, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONCESSIONÁRIA

19.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter conservadas e limpas as caixas de gordura e o sistema de exaustão, compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos, de modo a garantir a ventilação. .

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

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

20. GESTÃO DE RESÍDUOS

20.1. A **CONCESSIONÁRIA** terá como responsabilidade realizar coleta de resíduos diariamente. Os resíduos deverão estar devidamente segregados em recicláveis e orgânicos e a empresa responsável pela coleta deverá ser cadastrada no órgão municipal responsável.

20.2. A **CONCESSIONÁRIA** 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.

20.3. Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para o descarte adequado conforme as normas ambientais vigentes.

21. DOS NÍVEIS DE QUALIDADE

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

21.2. A **CONCESSIONÁRIA** poderá ser inspecionada a qualquer momento e sem prévia comunicação pela Nutricionista do **CONCEDENTE**.

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

21.2.2. Caso os responsáveis não disponham alguém para efetuar o acompanhamento, o nutricionista da **CONCEDENTE** terá total liberdade para iniciar a inspeção sem o acompanhamento.

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

21.2.4. A mensuração dos níveis de serviços será alcançada com a soma da pontuação dos itens: cumprimento da oferta contratual, boas práticas de fabricação, segurança alimentar, controle de riscos alimentares, apresentação dos serviços, pesquisa de satisfação mensal, treinamento e capacitação técnica e checklist com percentual máximo de 100%, conforme os parâmetros constantes nos Anexos VII-A e VII-B do Edital.

21.2.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os níveis de qualidade acima de 90% de ótimo e bom.

21.2.6. A **CONCESSIONÁRIA** está sujeita a sanções, incluindo multa e interrupção de contrato, caso mantenha por 2 meses consecutivos, avaliações de qualidade recorrentes, com nota média mensal inferior a 90% de ótimo e bom ou apresente em um período de um ano, três meses com notas inferiores a 90% de aprovação ótimo e bom.

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

21.2.8. A **CONCESSIONÁRIA** 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.

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

21.3.1. As análises deverão ser realizadas em laboratório oficial sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que deverá seguir o procedimento para surto de intoxicação alimentar junto com o nutricionista do **CONCEDENTE**.

21.3.2. Todos os custos, despesas e encargos referentes a análise microbiológica e decorrentes de suspeita de intoxicação alimentar correrão exclusivamente por conta da **CONCESSIONÁRIA**.

21.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar, sempre que solicitado pelo **CONCEDENTE** a lista dos fornecedores homologados contemplando os produtos e marcas dos alimentos e bebidas fornecidos.

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

21.4.2. Em caso de fiscalização externa de quaisquer órgãos públicos, mediante denúncia ou não, e que avalie o perímetro de atuação da **CONCESSIONÁRIA**, ela responderá diretamente aos fiscais, se responsabilizando por apresentar os esclarecimentos necessários, bem como apresentar a documentação.

22. EQUIPE

22.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá compor o quadro de funcionários em quantidades suficientes para atender a demanda de público.

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

22.2. 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.

22.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, no início da execução do contrato, fornecer para seus colaboradores identificação, conjuntos completos de uniforme em quantidade suficiente 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, incluindo Equipamentos de Proteção Individual.

22.3.1. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pela fiscalização de seus colaboradores, verificando se encontram devidamente uniformizados, 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, e sem esmalte, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, brincos, piercings e nenhum tipo de adorno.

22.3.2. Os responsáveis pelo controle de qualidade e segurança alimentar (nutricionista) da **CONCESSIONÁRIA** 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.

22.4. A **CONCESSIONÁRIA** 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.

21.4.1. 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).

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

22.6. Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** envolvidos na prestação destes serviços não guardarão qualquer vínculo empregatício com a **CONCEDENTE**. Inexistirá também quaisquer responsabilidades da **CONCEDENTE** em relação as obrigações trabalhistas, previdenciárias e demais encargos assumidos pela **CONCESSIONÁRIA**.

22.7. A **CONCEDENTE** poderá a qualquer tempo solicitar comprovante de quitação das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

22.8. A **CONCEDENTE** não responde, subsidiária ou solidariamente, pela ausência de cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e comerciais assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**.

23. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

23.1. A CONCESSIONÁRIA 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.
- 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.

24. ANÁLISE SENSORIAL

24.1. A empresa vencedora da licitação passará pelo processo de avaliação técnica nas dependências do CPB, através de Análise Sensorial por Escala Hedônica.

24.2. A empresa deverá produzir as preparações nas dependências do CPB correspondentes a um dia de operação

- Cardápio de Café da manhã
- Cardápio de Almoço ou Jantar

24.3. E deverá seguir os parâmetros estabelecidos neste edital, quanto a composição e métodos de preparação, bem como se atentar aos itens que foram vetados. As preparações serão avaliadas individualmente.

24.4. Análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) como disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar as características dos alimentos e técnicas e como eles são percebidos pelos sentidos.

24.5. Os parâmetros são:

- Cor/Aparência – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.
- Odor – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
- Gosto/Sabor – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor “rançoso”, a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
- Consistência / Textura: Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulidade, elasticidade entre outras características do alimento em questão

24.6. Análise Sensorial obtém respostas objetivas em relação aos alimentos, na forma em que são percebidos pelos seres humanos, através dos órgãos dos sentidos: visão, olfação, gustação, tato e audição (STONE & SIDEL, 2004)

24.7. As datas da análise sensorial são conforme descrito no Edital.

24.8. A empresa classificada se responsabilizará pela provisão de matérias primas e insumos (incluindo temperos).

24.9. A empresa classificada se responsabilizará pela provisão de todos os utensílios para produção bem como Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos seus colaboradores.

24.10. O CPB cederá para as empresas classificadas apenas equipamentos para produção e arcará com gastos dos meios de energia para produção (água, gás e eletricidade).

- 24.11.** Será preenchida uma ficha (Anexo VII), com nota para cada parâmetro e nota final individual para cada preparação.
- 24.12.** Serão aferidas as temperaturas das preparações, que deverão atender os parâmetros determinados pela legislação vigente.
- 24.13.** As preparações serão fotografadas para elaboração de relatório por imagem.
- 24.14.** Cada preparação será avaliada apenas uma única vez, ficando vetada a reformulação, finalização ou aperfeiçoamento do prato para uma segunda degustação.
- 24.15.** Serão selecionados três (3) avaliadores, com graduação completa em Nutrição Humana e regularmente inscritos no Conselho Regional de Nutrição.
- 24.16.** A empresa avaliada deverá alcançar pontuação mínima de 90% na média composta pela nota final dos 3 avaliadores. Caso não atinja o percentual será desclassificada.

Embasamento:

[ABNT NBR ISO 11.136/2016](#) – Guia geral para condução de testes hedônicos com consumidores em ambientes controlados

[ABNT NBR ISO 13.299/2017](#) – Orientação geral para o estabelecimento de um perfil sensorial

25. VISITA TÉCNICA

- 25.1.** A **CONCESSIONÁRIA** 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.
- 25.2.** 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.
- 25.3.** 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 Paralímpico Brasileiro, pelo telefone (011) 4710-4300, e será acompanhada por profissional habilitado e designado pelo Comitê Paralímpico Brasileiro.

ANEXO I-A
ROL DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 01 Picador de carnes
- 01 Descascador de tubérculos
- 01 Processador de vegetais
- 01 Extrator de suco em inox
- 01 Liquidificador - capacidade 4 litros
- 01 Liquidificador Basculante - capacidade 25 litros
- 01 Batedeira de massas
- 01 Cortador de frios semi-automático
- 02 Máquina de café automática - capacidade 20 lts
- 01 Máquina de café elétrica – capacidade 8 lts
- 02 Máquina de lavar louças.
- 01 Máquina de lavar recipientes
- 05 Refresqueira
- 01 Balança plataforma digital com visor externo
- 04 Pré-washer misturador de parede
- 06 Lavatório de mãos em aço inox
- 02 Balança digital de mesa com capacidade de 15 kg com visor duplo
- 02 Pré-washer misturador de bancada
- 05 Pass Through Aquecido Vertical – 2 portas
- 02 Pass Through Refrigerado – 2 portas
- 01 Caldeirão a gás modular capacidade 180 litros
- 01 Fogão a gás de encosto com 06 queimadores duplos e 6 grelhas
- 01 Fritadeira a gás com controle digital
- 01 Frigideira basculante a gás - capacidade 75 litros

- 02 Forno Combinado a gás 10 GN's
- 01 Forno Combinado a gás 20 GN's
- 02 Forno Combinado elétrico 6 GN's
- 01 Forno Elétrico autolimpante – 46 litros
- 01 Fogão Elétrico com duas placas aquecedoras
- 01 Cooktop de embutir 05 bocas
- 01 Chapa bifeteira a gás
- 01 Banho maria elétrico
- 01 Forno salamandra elétrico
- 01 Fogão industrial 4 bocas
- 01 Coifa de aço inox com sistema wash pull
- 02 Cabeçotes refrigerados de sobrepor
- 01 Seladora a vácuo
- 05 Refrigerador vertical
- 01 Refrigerador vertical com porta de vidro
- 04 Balcão refrigerado horizontal com pista fria
- 04 Balcão refrigerado horizontal 2 portas
- 04 Balcão térmico elétrico a seco 3 GN's
- 04 Balcão térmico elétrico a seco 4 GN's
- 02 Estufa vertical
- 02 Resfriador rápido
- 01 Vitrine Grab & Go Refrigerada
- 01 Câmara refrigera para lixo
- 01 Câmara frigorífica para hortifrutí
- 01 Câmara frigorífica para diversos
- 01 Câmara frigorífica de congelados



Processo nº 0745/2021

01 Recicladora de resíduos orgânicos

06 Mini-Câmara congelada

02 Mini-Câmara resfriada

01 Climatização do açougue, temperatura 15C



**ANEXO I-B
EVENTOS OCORRIDOS EM 2019 (PARA PROJEÇÃO APENAS)**

- Nota: os eventos aqui listados ocorreram num contexto pré-pandêmico, e servem apenas como projeção quando da volta da normalidade.

PAX	MÊS	INICIO	FIM	EVENTO	QTDE DIAS
8	JAN	7	10	1ª Avaliação do Triathlon	3
6	JAN	7	11	1ª Fase de Avaliação e Controle - Meio Fundo e Fundo	4
230	JAN	7	12	Campeonato Brasileiro 1ª divisão - masculino	5
11	JAN	7	14	Primeiro Camping Parataekwondo	7
7	JAN	7	15	2º período de treinamento prolongado de velocistas - atletismo	8
2	JAN	7	20	Treinamentos e intensivo de fisioterapia e preparação para a Copa de Al Ain	13
1	JAN/FEV	7/1	13/2	Treinamento prolongado Paracanoagem	37
2	JAN	10	31	Treinamento de Triathlon	21
25	JAN	13	19	1ª semana de treinamento de Rugby	6
6	JAN	13	24	1º Camping Nacional por Área - Provas de Campo - Classes Baixas	11
20	JAN	20	27	Treinamento Seleção Principal de Natação	7
5	JAN/FEV	20/1	17/2	2º período de treinamento prolongado - Corrida de Cadeiras	28
20	JAN	23	29	Fase de treinamento 1 Futebol de Sete	6
100	JAN	24	26	Treinamento Special Olympics	2
10	JAN	24	29	I Fase de treinamento de Goalball Feminino	5
10	JAN/FEV	31/1	3/2	Fase de Avaliações de alguns atletas do Halterofilismo	3
4	JAN/FEV	27/1	1/2	3ª Fase de Avaliação e Controle - Provas de Campo	5



6	JAN/FEV	27/1	8/2	2º Camping Nacional por Área - Provas de Campo - Classes Altas	12
11	JAN/FEV	27/1	1/2	1º Fase de Avaliação e Controle - Saltadores	5
150	JAN/FEV	29/1	6/2	Projeto Camping Paralímpico	8
9	JAN/FEV	31/1	2/2	Preparação campeonato mundial de Parataekwondo	2
1	JAN/FEV	31/1	5/2	Seletiva Mirim infantil de Tênis de Mesa	5
21	FEV	1	10	I Fase de treinamento de Judô	9
7	FEV	10	16	Treinamento e avaliação dos atletas monitorados de Natação	6
2	FEV/MAR	11/2	4/3	Treinamento Maratona de Atletismo	21
78	FEV	11	18	1ª Competição nacional de ParaBadminton	7
27	FEV	13	19	Fase de treinamento 1 Bocha	6
71	FEV	14	17	Campeonato Brasileiro Paralímpico de TIRO COM ARCO 2019	3
0	FEV	15	15	Reunião com Gerentes da Caixa	0
0	FEV	16	16	Treinamento Aquiles de Atletismo	0
15	FEV	16	22	Avaliação seleção Remo	6
6	FEV	17	22	2ª Fase de Avaliação e Controle - Velocistas	5
1	FEV/MAR	18/2	4/3	Treinamento prolongado Paracanoagem	14
270	FEV	22	24	Circuito Caixa Regional São Paulo	2
0	FEV	23	24	1º torneio do ranking paulista olímpico/paralímpico	1
88	FEV	24	28	Curso habilitação técnica Atletismo e Natação e formação de guias	4
5	FEV/MAR	24/2	4/3	Camping Preparação Classificatório continental de Parataekwondo	8
38	FEV/MAR	24/2	3/3	1ª Fase de treinamento Feminino e Masculino de Basquete	7
0	FEV	20	25	Lançamento do Curso EAD	5



0	FEV	27	27	Lançamento time SP	0
0	MAR	5	5	CARNAVAL	0
30	MAR	7	10	1ª Etapa Circuito Nacional de Esgrima em Cadeira de Rodas	3
1	MAR	6	21	Treinamento prolongado Paracanoagem	15
26	MAR	7	15	I Fase de treinamento de Futebol de 5	8
22	MAR	7	15	II Fase de treinamento de Judô e training camp internacional	8
18	MAR	7	15	I Fase de treinamento de Goalball Masculino	8
16	MAR	7	15	II Fase de treinamento de Goalball Feminino	8
5	MAR	7	16	Acampamento Pr1 e Pr2 de Remo	9
22	MAR	8	14	2ª semana de treinamento de Rugby	6
34	MAR	9	15	Fase de Treinamento 2 de Bocha	6
25	MAR	11	17	I Semana de Treinamento de Voleibol Masculino	6
214	MAR	15	17	Grand Prix Internacional de Judô Paralímpico	2
0	MAR	16	17	1ª Etapa do Circuito Paulista FPDC	1
20	MAR	16	22	Fase de treinamento 2 Futebol de Sete	6
3	MAR	17	20	2ª Fase de Avaliação e Controle - Meio Fundo e Fundo	3
4	MAR	17	22	1º Fase de Avaliação e controle - Corrida de cadeira	5
17	MAR	17	22	I Semana de treinamento do ParaBadminton	5
21	MAR	17	23	I Semana de Treinamento de Voleibol Feminino	6
0	MAR	19	19	Assembleia CBGE	0
24	MAR	22	24	Curso capacitação SESI/SP NATAÇÃO	2
0	MAR	23	23	Festival Escolar de Atletismo	0



4	MAR/ABR	17/3	18/4	3º Período de Treinamento Prolongado - Velocistas	32
20	MAR/ABR	25/3	1/4	Copa Brasil de Tênis de Mesa	7
76	MAR	28	31	Super Copa do Brasil de Goalball	3
75	MAR	28	31	Super Copa do Brasil de Futebol de 5	3
60	MAR	29	31	Assembléia CBC	2
42	MAR	29	31	Assembléia CBBC	2
0	MAR	30	30	Assembléia CBTM	0
6	MAR/ABR	31/3	5/4	3ª Fase de Avaliação e Controle - Velocistas	5
30	MAR/ABR	31/3	6/4	Treinamento Seleção Sub-17 de Natação	6
27	ABR	3	9	I Detecção de Talentos e Diamantes do Futuro Paralímpico de tênis de mesa	6
188	ABR	4	7	Regional Sudeste 2 de Goalball	3
0	ABR	6	6	3º Desafio CBAT	0
8	ABR	7	13	Treinamento e avaliação dos atletas monitorados de Natação	6
25	ABR	7	13	Fase de treinamento 3 Futebol de Sete	6
19	ABR	7	14	2ª Fase de treinamento Feminino de Basquete	7
21	ABR	7	14	II Semana de Treinamento de Voleibol Masculino	7
18	ABR	7	16	III Fase de treinamento de Goalball Feminino	9
13	ABR	7	16	II Fase de treinamento de Goalball Masculino	9
29	ABR	7	16	II Fase de treinamento de Futebol de 5	9
1	ABR	8	18	Treinamento prolongado Paracanoagem	10
4	ABR	9	10	Treinamento exterior Parabadminton	1
25	ABR	9	13	3ª Fase de treino de Rugby em Cadeira de Rodas	4



158	ABR	13	18	Campeonato Brasileiro de Futebol de sete 2ª divisão.	5
20	ABR	15	17	Assembléia CBBd - PARABADMINTON	2
0	ABR	19	19	SEXTA-FEIRA DA PAIXÃO	0
21	ABR	20	28	Curso APC Agitos	8
8	ABR	21	28	Treinamento pré-Open Seleção principal de Natação	7
50	ABR	21	28	Treinamento pré-Open Seleção principal de Atletismo	7
8	ABR	22	23	1º e 2º Evento Competitivo Internacional - Corridas de Cadeira de rodas e meio fundo e fundo	1
180	ABR	23	28	Open Loterias Caixa Atletismo e Natação	5
0	ABR	23	29	Fase de Treinamento 3 de Bocha	6
0	ABR	27	27	Festival Escolar de Goalball	0
18	ABR/MAI	28/4	5/5	II Semana de Treinamento de Voleibol Feminino	7
12	ABR/MAI	30/4	3/5	Semana de treinamento de TCR	3
163	MAI	1	5	Regional Sudeste 1 de Goalball	4
22	MAI	1	9	III Fase de treinamento de Judô	8
0	MAI	3	5	Meeting brasileiro de Atletismo da CBDI	2
0	MAI	5	5	Jogos Paulista Universitários da FUPE	0
52	MAI	5	11	2º Camping Militar Paralímpico	6
220	MAI	9	11	1ª Fase nacional Circuito Loterias Caixa de NATAÇÃO	2
0	MAI	12	12	DIA DAS MÃES	0
20	MAI	13	18	2ª Fase de treinamento Masculino de Basquete	5
3	MAI	13	21	2º Fase de avaliações e controle - Corrida de cadeiras	8
26	MAI	13	19	III Fase de treinamento de Goalball masculino com seleção de USA	6
14	MAI	13	19	IV Fase de treinamento de Goalball Feminino	6
3	MAI	14	17	Adaptação de treino Remo	3



194	MAI	15	19	Encontro Nacional de Mobilidade e Assembleia Geral ONCB	4
0	MAI	18	18	Seletiva de Parajujitsu	0
6	MAI	18	19	3º Evento Competitivo Internacional - Corrida de Cadeiras (Suíça)	1
0	MAI	18	19	Campeonato de Divisões por Equipes – I Etapa - Olímpico e Paralímpico	1
10	MAI	19	24	5ª Fase de Avaliação e Controle -Saltos	5
0	MAI	18	18	I Etapa Circuito Paulista de Atletismo e natação	0
250	MAI	20	26	Copa do mundo de Esgrima	6
0	MAI	21	21	Competição de atletismo fase inter DE da capital Jogos escolares de SP	0
18	MAI	24	30	Aclimatação para mundial de Tiro com Arco	6
0	MAI	25	25	Festival Escolar de Futebol de 5	0
212	MAI/JUN	26/5	1/6	Campeonato Brasileiro - Primeira Divisão Futebol de Sete	6
22	MAI/JUN	26/5	2/6	IV Fase de treinamento de Judô	7
30	MAI/JUN	26/5	9/6	III Fase de treinamento de Futebol de 5	14
0	JUN	1	1	Seletiva para jogos mundiais de polícia da USIP	0
0	JUN	1	1	Festival Tubarão Paralímpico	0
0	JUN	1	2	3º torneio do ranking paulista olímpico/paralímpico	1
104	JUN	1	7	Copa das Federações de TCR	6
21	JUN	1	7	III Semana de Treinamento Voleibol Masculino	6
27	JUN	1	7	3ª semana de treinamento de Rugby	6
26	JUN	1	9	IBSA Blind Football American Championship	8
21	JUN	2	6	Curso internacional de Futebol de cinco	4
0	JUN	5	5	Jogos Paulista de Basquete CR	0
232	JUN	7	9	1ª Fase nacional do Circuito Loterias Caixa de Atletismo	2
0	JUN	8	8	Torneio de Goalball APADV	0
5	JUN	10	18	Fase de treinamento de Remo	8



5	JUN	9	16	5º Período de Treinamento Prolongado - Velocistas	7
13	JUN	9	12	Capacitação Pliometria nos saltos	3
13	JUN	9	12	Capacitação Biomecânica nas corridas de velocidade	3
14	JUN	9	12	Capacitação treinamento de força em arremessos e lançamentos	3
167	JUN	12	16	Circuito Pan Americano de ParaCiclismo	4
20	JUN	13	19	Fase de treinamento 5 Futebol de sete	6
20	JUN	14	20	III Semana de Treinamento de voleibol Feminino	6
0	JUN	15	15	Campeonato paulista de natação da FAP	0
0	JUN	15	15	II Etapa do Circuito Paulista FPDC	0
0	JUN	15	15	Evento do CREF-SP	0
0	JUN	15	15	Projeto Circuito Camping Escolar - I etapa Atletismo	0
0	JUN	16	16	4º Desafio CBAT	0
0	JUN	16	16	Seletiva Adulta 2019 de Tênis de Mesa	0
0	JUN	19	19	Formação turma de bacharel de ED. Física da PM	0
0	JUN	19	19	lançamento Centro Paraolímpico Caixa	0
206	JUN	19	23	Campeonato Brasileiro do Rugby	4
0	JUN	21	23	Meeting brasileiro de Natação da CBDI	2
35	JUN	21	28	3ª Fase de treinamento Feminino e Masculino de Basquete	7
6	JUN	23	28	4ª Fase de Avaliação e Controle - Velocistas	5
17	JUN/JUL	23/6	1/7	V Fase de treinamento de Goalball Feminino	8
17	JUN/JUL	23/6	1/7	IV Fase de treinamento de Goalball Masculino	8
135	JUN/JUL	25/6	3/7	Projeto Escolar Camping Paralímpico	8
29	JUN/JUL	26/6	2/7	Fase de treinamento 5 Bocha	6
22	JUN/JUL	27/6	1/7	Fase de treinamento 6 Futebol de sete	4
12	JUL	2	6	II Campo de treinamento de ParaCanoagem	4



2	JUL	1	5	3ª Fase de Avaliação e Controle - Corrida de Cadeiras	4
71	JUL	2	6	Copa Brasil Open Panamericano de Paracanoagem	4
0	JUL	3	3	Jogos Paulista de Basquete CR	0
24	JUL	3	6	Formação de árbitros para Atletismo	3
22	JUL	4	6	Formação de árbitros para Natação	2
0	JUL	6	6	Projeto Circuito Camping Escolar - I etapa Natação	0
0	JUL	7	7	Manutenção geral CT	0
0	JUL	8	8	Concentração Halterofilismo para campeonato mundial	0
11	JUL	8	12	Curso de formação de treinadores para Natação	4
18	JUL	8	14	IV Semana de Treinamento de Voleibol Feminino	6
0	JUL	11	14	Clínica de Tenis de Mesa	3
235	JUL	12	14	2ª Fase nacional de Natação	2
15	JUL	12	14	Formação de árbitros para natação	2
50	JUL	14	20	II Detecção de Talentos e Diamantes do Futuro Paralímpico de tênis de mesa	6
22	JUL	14	21	IV Semana de Treinamento de Voleibol Masculino	7
39	JUL	14	21	4ª Fase de treinamento Feminino e Mascullino de Basquete	7
96	JUL	15	22	2ª Competição nacional de ParaBadminton	7
26	JUL	16	22	Fase de Treinamento 6 de Bocha	6
0	JUL	23	24	II Fórum de discussões do projeto Centro de Formação Esportiva	1
268	JUL	24	28	Jogos Paralímpicos Universitários	4
18	JUL/AGO	28/7	2/8	I Fase de treinamento de jovens Goalball masculino e feminino	5
180	JUL/AGO	28/7	4/8	Regional Sul Sudeste de Futebol de 5	7
10	AGO	1	4	2ª Etapa Circuito Nacional de Esgrima em Cadeira de Rodas	3
5	AGO	1	8	Período de treinamento de Remo	7
19	AGO	1	7	4ª semana de treinamento de Rugby	6



0	AGO	3	3	Festival Paralímpico Escolar	0
0	AGO	3	3	Torneio de Goalball ADEVIG	0
164	AGO	5	8	Seletivas Escolares de São Paulo - JEEESP	3
24	AGO	5	16	II e III Semana de treinamento do ParaBadminton - Preparação Parapan	11
18	AGO	6	10	Evento ICEVI	4
0	AGO	12	12	Gravação Braskem nova campanha	0
238	AGO	9	11	2ª Fase nacional de Atletismo	2
0	AGO	10	10	Dia dos pais subprefeitura Jabaquara	0
0	AGO	11	13	Lançamento uniformes LIMA - Campanha institucional e produtos licenciado	2
27	AGO	14	17	Fase de treinamento Halterofilismo - Preparação Parapan	3
42	AGO	11	17	Fase de treinamento Tênis de Mesa - Preparação Parapan	6
40	AGO	11	17	V Semana de Treinamento de Voleibol Masculino e Feminino - Preparação Parapan	6
34	AGO	11	18	5ª Fase de treinamento Feminino e Masculino de Basquete - Preparação Parapan	7
16	AGO	11	18	IV Fase de treinamento de Futebol de 5 - Preparação Parapan	7
11	AGO	11	18	V Fase de treinamento de Goalball Masculino - Preparação Parapan	7
10	AGO	11	18	VI Fase de treinamento de Goalball Feminino - Preparação Parapan	7
19	AGO	16	17	Estadia Rugby - Viagem Parapan	1
11	AGO	16	17	Estadia Escritório - Viagem Parapan	1
9	AGO	16	22	Continuação do Parabadminton para o parapan	6
19	AGO	17	18	Fase de treinamento 7 Futebol de sete - Preparação Parapan	1
18	AGO	17	18	Estadia Judô - Viagem Parapan	1
10	AGO	19	20	Estadia Tiro Esportivo - Viagem Parapan	1
15	AGO	17	18	Estadia Escritório - Viagem Parapan	1
8	AGO	19	20	Estadia Tênis em CR - Viagem Parapan	1
0	AGO	18	19	Estadia Atletismo - Viagem Parapan	1



0	AGO	19	20	Estadia Atletismo - Viagem Parapan	1
0	AGO	19	20	Estadia Natação - Viagem Parapan	1
182	AGO	18	20	Seletivas Escolares de São Paulo - JEESP	2
50	AGO	18	21	Treinamento natação de surdos países	3
35	AGO	20	21	Treinamento natação de surdos países	1
0	AGO	22	23	Fase de treinamento Bocha - Preparação Parapan	1
231	AGO/SET	21/8	1/9	Mundial de Natação de Surdos	11
0	AGO	22	22	Competição de atletismo fase inter DE da capital Jogos escolares de SP	0
0	AGO	22	23	Estadia Parabadminton - Viagem Parapan	1
0	AGO	22	23	Estadia ParaTaekwondo - Viagem Parapan	1
0	AGO	22	23	Estadia ParaCiclismo - Viagem Parapan	1
30	AGO	23	25	Campeonato Brasileiro de Paratriathlon - externo	2
0	AGO	24	24	Olimpiadas centro educacional Pioneiro	0
0	AGO	24	31	Curso Educação Paralímpica	7
0	AGO	31	31	I corrida de cegos Fernanda Bianchini	0
0	AGO/SET	31/8	1/9	IV Ranking Paulista Olímpico e Paralímpico	1
38	SET	1	6	treinamento de Handebol em Cadeira de Rodas Feminino HCR4 e HCR7	5
103	SET	2	5	Seletivas Escolares de São Paulo - JEESP	3
210	SET	6	8	Campeonato Regional Sudeste de Bocha	2
80	SET	6	8	2º Campeonato brasileiro e festival nacional de Parataekwondo	2
186	SET	9	11	Seletivas Escolares de São Paulo - JEESP	2
0	SET	11	11	Palestra Braskem	0
260	SET	12	15	3ª Fase nacional de Nacional de Halterofilismo	3
0	SET	14	14	III Etapa do Circuito Paulista FPDC	0
7	SET	15	18	Treinamento Tênis em cadeira de rodas	3



26	SET	15	19	Formação de treinadores de Halterofilismo	4
200	SET	15	17	Campeonato Brasileiro de atletismo CBDI	2
0	SET	18	18	I SEMINÁRIO INTERNACIONAL ESPORTE E LOTERIAS Loterias Caixa - COB - CPB	0
150	SET	18	22	Campeonato Brasileiro Masculino série prata e Campeonato brasileiro Feminino	4
80	SET	19	22	Campeonato Brasileiro de Xadrez	3
0	SET	20	21	Festival Paralímpico	1
200	SET	22	27	Campeonato Brasileiro 2ª divisão Masculino de Basquete	5
30	SET	23	29	Fase de Treinamento 8 de bocha	6
255	SET	27	29	Campeonato Brasileiro de atletismo	2
130	SET/OUT	29/9	6/10	Copa América de Bocha	7
0	SET	30	30	Filmagem Toyota Ricardinho	0
0	OUT	1	1	Filmagem CBDV Goalball	0
6	OUT	3	4	Viagem Tiro Esportivo	1
50	OUT	2	8	III Detecção de Talentos e Diamantes do Futuro Paralímpico de tênis de mesa	6
0	OUT	4	4	Evento pais e filhos	0
0	OUT	5	5	Projeto Circuito Camping Escolar - II etapa Atletismo	0
9	OUT	7	9	Reunião do Conselho Técnico	2
135	OUT	8	13	Copa Loterias Caixa de Goalball - Série A	5
135	OUT	10	13	Copa Loterias Caixa de Goalball - Série B	3
0	OUT	12	12	II Etapa Circuito Paulista de Atletismo	0
0	OUT	13	13	Festival Achilles	0
60	OUT	13	16	Seletiva Tiro com Arco Continental Mexico	3
0	OUT	13	18	Teste Drive Man	5
22	OUT	13	19	1º Camping dos Centros de Reabilitação	6
60	OUT	15	20	Copa Loterias Caixa de Futebol de 5 - Série B	5



120	OUT	17	20	Copa Master de Futebol de 5	3
40	OUT	17	20	Copa Brasil de Futebol B2/B3	3
0	OUT	19	19	Copa Nescau	0
40	OUT	20	23	Campeonato Parapanamericano de Handebol em Cadeira de Rodas Feminino HCR4 e HCR7	3
14	OUT	20	23	Assembleia calendário Parabadminton	3
21	OUT	22	28	Fase de Treinamento 9 de Bocha	6
269	OUT	24	27	Campeonato Brasileiro de natação	3
0	OUT	26	26	Rodada do Paulista de Basquete em Cadeira de Rodas	0
14	OUT	27	29	Mundial de Atletismo (principal)	2
203	OUT/NOV	27/10	3/11	Copa Loterias Caixa de Futebol de 5 - Série A	7
0	OUT	28	31	Formação de treinadores de Natação nível III	3
0	OUT	31	31	Vivência esportiva Goalball e voleibol	0
28	OUT/NOV	31/10	3/11	Campeonato Brasileiro de Esgrima em Cadeira de Rodas	3
60	NOV	3	7	Camping centro de referência	4
10	NOV	3	8	Treinamento Seleção Sub-18	5
52	NOV	4	6	Curso SESI	2
15	NOV	4	12	Treinamento seleção Colômbia	8
216	NOV	7	10	Campeonato Brasileiro de Halterofilismo	3
0	NOV	9	9	Projeto Circuito Camping Escolar - II etapa Natação	0
0	NOV	9	10	Campeonato Paulista 2019 (PAULISTÃO) e seletiva para Seleção Paulista Olímpica e Paralímpica	1
36	NOV	10	16	4º Camping Militar Paralímpico	6
130	NOV	10	12	Campeonato Brasileiro de Natação CBDI	2
0	NOV	12	12	Vivencia esportiva voleibol - Fundação Casa	0
250	NOV	13	17	Campeonato Brasileiro de Bocha	4
300	NOV	18	23	Paralimpíadas Escolares	5



10	NOV	23	24	Etapa final do Campeonato Paulista de Goalball série A, Série B, Feminino e Master	1
131	NOV	23	29	Campeonato Brasileiro de Parabadminton	6
127	NOV	24	29	Campeonato Brasileiro feminino de Basquete	5
0	NOV	25	25	Jogos Escolares de SP categoria pré-Mirim	0
10	NOV	26	29	Semana de treinamento de Paraciclismo	3
247	NOV/DEZ	29/11	1/12	Grand Prix de Judô Paralímpico	2
0	NOV	30	30	Balé Fernanda Bianchini - Gincana crianças visuais e Down	0
0	NOV	30	30	Etapa final do Campeonato Paulista de Goalball feminino	0
196	DEZ	1	7	Campeonato Brasileiro 1ª divisão masculino de Basquete	6
27	DEZ	1	9	VI Fase de treinamento de Futebol de 5	8
19	DEZ	1	9	VI Fase de treinamento de Goalball masculino	8
19	DEZ	1	9	VII Fase de treinamento de Goalball feminino	8
30	DEZ	1	9	VII Fase de treinamento de Judô	8
0	DEZ	7	7	Torneio aberto ADD de Bocha	0
0	DEZ	7	7	Encontro Acqua Paralímpico	0
28	DEZ	7	11	Encontro com as Confederações - prestação de contas	4
0	DEZ	8	9	Circuito Aberto de Esportes para Deficientes Intelectuais	1
100	DEZ	9	14	Campeonato Brasileiro Masculino série ouro	5
200	DEZ	11	15	Campeonato Brasileiro de Tênis de Mesa	4
0	DEZ	14	14	Nado sincronizado paralímpico	0
0	DEZ	14	14	Festa de Confraternização ADD	0
0	DEZ	16	16	Ativação Braskem	0



Processo nº 0745/2021

**ANEXO I-C
MAPA DO SALÃO**

Para uma melhor visualização, recomendamos que o mapa do salão seja acessado em

https://cpb01-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pregao_cpb_org_br/ErWurDwJ8qRHj7xeom1xwh8B3ar_nlo6UOfXfzOjPQRsNw?e=LoJT0C



Processo nº 0745/2021

**ANEXO I-D
MAPA DA COZINHA**

Para uma melhor visualização, recomendamos que o mapa da cozinha seja acessado em

https://cpb01-my.sharepoint.com/:f/g/personal/pregao_cpb_org_br/EldDYW2posNliW_mNGWbrTMB5Z-r9Yr86g9B_s2uGT2pGA?e=2nAqik

ANEXO II MODELO DE PROPOSTA

PROCESSO Nº: 0745/2021
OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

**AO
COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO**

Apresentamos nossa proposta de preço, em 1 (uma) via, cujo objeto atende às especificações constantes do Memorial Descritivo, que integra o presente EDITAL, consistindo na proposta de praticar os seguintes valores das refeições no âmbito da concessão:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD	VALOR DA REFEIÇÃO
1	CAFÉ DA MANHÃ	Refeição completa	1	R\$
2	ALMOÇO	Refeição completa	1	R\$
3	JANTAR	Refeição completa	1	R\$

Declaramos ter ciência de que:

I) O prazo para implantação dos serviços é de 30 (trinta) dias, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à assinatura do Termo de Concessão, podendo ser prorrogado por igual período, a critério do CPB.

II) O prazo de duração da concessão é de 24 (vinte e quatro) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término da implantação dos serviços, prorrogável nos moldes e limites previstos em lei.

III) O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura do certame;

Declaramos que no preço apresentado estão incluídos:

- a - os valores dos materiais, matérias-primas, mão-de-obra, treinamento básico operacional, frete, transporte e equipamentos e afins fornecidos, acrescidos de todos os respectivos encargos sociais;
- b - taxa de administração, emolumentos, quaisquer despesas operacionais e outros encargos;
- c - todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, prêmios de seguro, bem como demais encargos, se exigidos na forma da lei, tais como: horas extras e



adicionais noturnos de profissionais, auxílio-alimentação, transporte, inclusive sob a forma de auxílio-transporte, transporte local, etc.;

d - despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza;

e - quaisquer outras despesas, diretas ou indiretas, enfim, todos os componentes de custo dos produtos, necessários à perfeita satisfação do objeto deste Edital

Declaramos ter ciência, ainda:

a) dos termos do presente Edital e seus respectivos Anexos, aos quais nos sujeitamos;

b) de que a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar as boas práticas, técnica e ambientalmente recomendadas, quando da realização de serviços, que correrão sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

Dados da empresa:

CNPJ/MF empresa nº/.....-.....
Inscrição Estadual nº..... Estado
Inscrição Municipal nº
Município
Endereço.....
.....
CEP
Telefone
Fax.....
E-mail.....@.....
Website:.....

São Paulo, de de

Responsável (nome/cargo/assinatura)



Processo nº 0745/2021

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

PROCESSO Nº: 0745/2021

OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

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** é cadastrada 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 DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO; DE SITUAÇÃO REGULAR
PERANTE ART 7º - CF E CONDIÇÃO ME/EPP

PROCESSO Nº: 0745/2021
OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

AO
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:

- 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;
- c) Enquadramento da licitante 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. **(excluir caso não se aplique)**

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: 0745/2021

OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

AO
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:

- 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;

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

Responsável (nome/cargo/assinatura)
Nome da Empresa
Telefone para contato
(Nº do CNPJ da Empresa)



**ANEXO VI
CADASTRO DE FORNECEDOR**

PROCESSO Nº: 0745/2021
OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

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
PARÂMETROS PARA ANÁLISE SENSORIAL

ANÁLISE SENSORIAL			
ESCALA HEDÔNICA ESTRUTURADA			
DATA:			
HORA:			
NOME DA EMPRESA:			
Nº DA AMOSTRA:			
NOME DA PREPARAÇÃO:			
NOME DO AVALIADOR:			
<p>Para cada parâmetro marque um "X" avaliando individualmente as características da preparação</p>			
APARÊNCIA			
Cor:	Agradável	Regular	Desagradável
Decoração / Finalização:	Agradável	Regular	Desagradável
AVALIAÇÃO GERAL:	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%	
AROMA			
Odor	Característico	Aroma acentuado	Aroma fraco
AVALIAÇÃO GERAL:	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%	
SABOR			
Sabor característico	Característico	Muito ácido / amargo	Pouco expressivo
tempero (ponto sal / doçura)	Ideal	Para mais	Para menos
Residual (gordura)	Característico	Muito marcante	Pouco expressivo
AVALIAÇÃO GERAL:	Satisfatório	Regular	Insatisfatório

NOTA	0	0%	
TEXTURA			
Ponto de cozimento	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
Crocância	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
Maciez	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
Mastigabilidade	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
Adesividade	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
AVALIAÇÃO GERAL:	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
NOTA	0	0%	
TEMPERATURA			
AVALIAÇÃO GERAL:	Satisfatório	Regular	Insatisfatório
NOTA COMPOSTA			
0%			
OBSERVAÇÕES:			
<i>Assinatura do avaliador</i>			

LEGENDA RESULTADOS
0% a 69% : NÃO CONFORME
70% a 89% : REGULAR
90% a 100% : CONFORME

ANEXO VII-A
CHECKLIST DIÁRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE

Data:						
<input type="checkbox"/> manhã <input type="checkbox"/> tarde <input type="checkbox"/> noite						
Auditor:						
Responsável:						
 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO 						
ITEM	1. MANIPULADORES	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
1	O quadro de funcionários está completo em quantidades suficientes para atender a demanda?					
2	Há um responsável pela operação?					
3	Os EPIs obrigatórios são utilizados pelos colaboradores?					
4	Os colaboradores apresentam bom asseio pessoal (sem adornos e maquiagem, barba feita, unhas curtas)?					
5	É visto os colaboradores lavarem as mãos com frequência?					
6	Os colaboradores utilizam luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos para consumo?					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	
ITEM	2. MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
7	É observado a correção imediata da empresa contratada, quando há não conformidades relacionados à manipulação de alimentos?					
8	Há organização das bancadas durante a manipulação dos alimentos?					
9	Os resíduos estão sendo devidamente segregados dentro da produção (separação de orgânico e reciclável, lixeiras limpas e conservadas)?					



10	O gerenciamento das sobras e/ou desperdício está sendo realizado? Houve sobras em excesso?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	3. DISTRIBUIÇÃO	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
11	Houve atraso na abertura?					
12	Todos os itens determinados no Edital estavam dispostos no buffet (café da manhã, almoço, jantar)?					
13	Houve atraso na reposição das preparações?					
14	Houve atraso na reposição dos utensílios (pratos, bandejas, talheres)?					
15	Os utensílios utilizados na distribuição estão limpos e conservados?					
16	A limpeza das mesas, buffet, piso e demais itens do salão estão sendo feitos com frequência?					
17	As temperaturas dos alimentos expostos foram aferidas, estavam adequadas?					
18	Presença de moscas, ou outros insetos nas áreas de manipulação e distribuição?					
19	A pia de mãos está desobstruída, limpa e abastecida?					
20	As lixeiras estão limpas e conservadas, o lixo é retirado com frequência?					
		0	0	0	0%	
ITEM	4. CARDÁPIO	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
21	O sabor das preparações está de acordo com o padrão estabelecido em análise sensorial?					
22	As preparações estão com boa apresentação?					
23	A consistência das preparações estão adequadas?					
24	Todas as preparações divulgadas no cardápio foram servidas até o final do período de serviço? Houve alteração após a abertura?					

25	A identificação das preparações (plaquinhas) estavam de acordo?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	5. PROCESSOS	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
26	A planilha de temperatura de equipamentos está sendo preenchida corretamente, as temperaturas estão adequadas?					
27	Há produtos vencidos nos estoques ou câmaras?					
28	Os estoques e câmaras estão limpos?					
29	Os produtos armazenados estão aptos para us, têm boa qualidade?					
30	Os alimentos estão armazenados de forma organizada, separados por categorias e livres de contaminação cruzada? Utilizam o PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) ?					
31	Os alimentos após aberto estão identificados corretamente, protegidos e com as validades conforme recomendação do fabricante?					
32	O procedimento de descongelamento está sendo feito de forma correta?					
33	Encontrou alimentos com evidências de recongelamento?					
34	O procedimento para ovos in natura está sendo realizado?					
35	O procedimento de desinfecção dos hortifrutis está sendo feito corretamente?					
36	O procedimento de remolho dos grãos está sendo cumprido?					
37	Há separação entre as tábuas de vegetais, carne, peixe, frangos? São devidamente desinfectados após o uso?					

38	Os utensílios da produção estão em bom estado de conservação e limpos, são armazenados de forma organizada?					
39	Os equipamentos e máquinas estão em bom estado de conservação e limpos?					
40	A contratada possui zelo com os equipamentos disponibilizados pelo comitê para uso?					
41	As pias de lavagem de mãos da produção estão desobstruídas, limpas e abastecidas?					
42	Amostras retiradas corretamente?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	6. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
43	Área de higienização de utensílios está limpa e organizada?					
44	Produtos de limpeza abastecidos e dentro da validade?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	7. COZINHA FRIA (Gard Manger)	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
45	O setor está limpo?					
46	O setor está organizado?					
47	Há produtos sem identificação?					
48	Há produtos vencidos?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	8. COZINHA QUENTE	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
49	O ambiente está limpo?					
50	O setor está organizado?					
51	Há produtos sem identificação?					
52	Há produtos vencidos?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	9. CONFEITARIA	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
53	O ambiente está limpo?					
54	O setor está organizado?					
55	Há produtos sem identificação?					
56	Há produtos vencidos?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
ITEM	10. AÇOUGUE	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
57	O ambiente está limpo?					

58	O setor está organizado?					
59	Há produtos sem identificação?					
60	Há produtos vencidos?					
	PERCENTUAL	0	0	0	0%	
RESULTADO:						
0%						
Ocorrências gerais:						
LEGENDA RESULTADOS				LEGENDA		
0% a 69% : NÃO CONFORME				N/A: NÃO AVALIADO		
70% a 89% : REGULAR				C: CONFORME		
90% a 100% : CONFORME				N/C: NÃO CONFORME		

ANEXO VII-B
CHECKLIST QUINZENAL DE CONTROLE DE QUALIDADE

Data:						 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p> 
() manhã () tarde () noite						
Auditor:						
Responsável:						
ITEM	1. DOCUMENTAÇÃO	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
1	Existe um Responsável Técnico é habilitado, especializado em controle de qualidade?					
2	Possui Manual de Boas Práticas e POP atualizados?					
3	A empresa contratada possui o certificado de treinamento de boas práticas de manipulação dos alimentos de todos os colaboradores?					
4	As substituições dos uniformes estão sendo feitas periodicamente? Todos os colaboradores usam uniformes íntegros e limpos frequentemente?					
5	Programa de saúde: PPRA, PCMSO e ASO estão completos e válidos?					
6	Possuem cópia, fazem controle dos certificado de limpeza da caixa d'água, limpeza da ventilação de ar condicionado CPB					
7	Possuem comprovante de controle de pragas? Está dentro da validade?					
8	Os equipamentos de medição, balanças, termômetros estão devidamente calibrados?					
9	Manutenção CPB: há pendências? Está sendo feita preventiva?					
10	Manutenção TERCEIRIZADA: há pendências? Está sendo feita preventiva?					
11	A contratada possui controle de entrega de EPI: botas, sapato, avental, luva térmica, malha de aço, luva de borracha, etc.?					
12	Arquivo de relatos de suspeita de intoxicação alimentar. Arquivo de reclamações, elogios e sugestões, bem como plano de ação?					
13	Há comprovante de retirada do óleo de fritura?					

14	A empresa possui Fichas Técnicas ou Receituários das preparações para garantir um padrão?					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	-

ITEM	2. PLANILHAS DIÁRIA	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
15	Planilha de controle de temperatura dos alimentos na distribuição.					
16	Planilha de controle de limpeza.					
17	Planilha controle de temperatura dos equipamentos					
18	Planilha de temperatura de recebimento de mercadorias perecíveis.					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	-

ITEM	3. DISTRIBUIÇÃO E CARDÁPIO	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
19	Há atraso na abertura do buffet ou na reposição, com frequência?					
20	Os utensílios, louças, copos, guardanapos estão em quantidade suficiente? São repostos com rapidez?					
21	O sabor das preparações está de acordo com o padrão da Análise Sensorial?					
22	As preparações estão com boa apresentação (finalização / decoração) de acordo com o padrão da Análise Sensorial?					
23	A consistência / textura das preparações estão adequadas?					-
24	O ponto de cozimento é adequado?					-
25	Todas as preparações divulgadas no cardápio são servidas até o final do período de serviço? São feitas alterações frequentemente?					
26	A identificação das preparações (plaquinhas) estavam de acordo, nomenclaturas e informações complementares?					
27	O gerenciamento das sobras e/ou desperdício está sendo realizado?					
28	Quando há o aproveitamento de sobras, são reaquecidas acima de 70°C?					
29	Há preparações que precisem ser revisadas ou substituídas (dentro do escopo do contrato)?					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	-

ITEM	4. MATÉRIA PRIMA, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
30	As matérias-primas estão de acordo com o edital? São de primeira qualidade e aprovadas?					

31	Existem procedência para todos os insumos matérias-primas, ingredientes e produtos? Incluindo SIF dos alimentos de origem animal?					
32	Os produtos resfriados e congelados são armazenados imediatamente após o recebimento?					-
33	Os alimentos armazenados estão devidamente identificados com as rastreabilidade? Organizados por Primeiro que Vence Primeiro que Sai (PVPS)?					
34	Área de recebimento está limpa e organizada?					
35	O estoque seco está limpo e organizado frequentemente?					
36	São encontrados produtos vencidos com frequência no estoque seco?					
37	As câmaras de armazenamento de matéria prima estão limpas e organizadas?					
38	São encontrados produtos vencidos com frequência nas câmaras?					
39	Os alimentos armazenados estão separados por categorias livres de contaminação cruzada, protegidos e com a distância correta das paredes, piso e teto?					
40	O estoque de embalagens e descartáveis está limpo e organizado?					
41	O estoque de produtos de limpeza está limpo e organizado?					
42	São encontrados produtos vencidos com frequência no estoque de produtos de limpeza?					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	

ITEM	5. LIMPEZA, ORGANIZAÇÃO E RESÍDUOS	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
43	A cozinha e área externa frequentemente estão limpas e organizadas?					
44	A frequência de limpeza da coifa está adequada?					
45	A frequência de limpeza da caixa de gordura está adequada?					
46	A frequência de limpeza dos azulejos, portas e prateleiras estão adequados?					
47	Os utensílios e maquinários da produção, de forma geral, estão em bom estado de conservação? São devidamente desinfetados após o uso?					
48	O acondicionamento e recolha dos resíduos de óleo estão sendo feitos de forma correta?					
49	Câmara de lixo está limpa e organizada?					
50	A empresa faz uso correto da composteira?					

51	Os resíduos estão sendo devidamente segregados, e tem destinação seletiva (orgânico e reciclável)?					
52	Os vestiários estão limpos e organizados? As papelarias e saboneteiras estão abastecidas?					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	

ITEM	6. MANIPULAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE	N/A	C	N/C	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
53	Houve casos de suspeita de intoxicação alimentar, foi feita a análise microbiológica dos alimentos consumidos?					
54	Houve alguma reclamação pertinentes à qualidade, sabor, textura etc.? A empresa fez um plano de ação relatando a não-conformidade e as medidas corretivas adotadas, bem como novos procedimentos?					
55	A empresa está enviando o plano de ação referente o checklist? As ações corretivas estão sendo sanadas?					
56	As amostras dos alimentos estão sendo coletadas diariamente?					
PERCENTUAL		0	0	0	0%	

RESULTADO
0%
Ocorrências gerais:

LEGENDA RESULTADOS
0% a 69% : NÃO CONFORME
70% a 89% : REGULAR
90% a 100% : CONFORME

LEGENDA
N/A: NÃO AVALIADO
C: CONFORME
N/C: NÃO CONFORME



**ANEXO VIII-A
ATESTADO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

PROCESSO Nº: 0745/2021

OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

Vimos por meio deste, atestar a Visita Técnica do Sr.(a) _____, portador(a) da Identidade nº: _____, representante com conhecimento técnico da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº: _____, para conhecimento do objeto em epígrafe, e informamos que o representante acima identificado tomou conhecimento das reais condições de execução, bem como coletou 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)
Telefone para contato

Responsável (CPB)
Comitê Paraolímpico Brasileiro



**ANEXO VIII-B
DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISITA TÉCNICA**

PROCESSO Nº: 0745/2021
OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00083
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 081/CPB/2021

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB

**AO
COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO**

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)
Telefone para contato

ANEXO IX MINUTA DE TERMO DE CONCESSÃO

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 n.º **XXXXX**, doravante denominado simplesmente **CONCEDENTE**, e de outro, **XXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º **XXXXX**, com sede à **XXXXX**, representada por **XXXXX**, portador da carteira de identidade RG n.º **XXXXX**, e inscrito no CPF/MF sob o n.º **XXXXX**, doravante designada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, em conformidade com o **Processo nº 0745/2021** e com os termos do REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS aprovado pela RESOLUÇÃO /CPB Nº 02, de 22 de novembro de 2018, celebram o presente contrato com base nas cláusulas e condições que seguem.

1. CLAUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. O ajuste tem por objeto a **CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DO RESTAURANTE VISANDO O COMÉRCIO DE REFEIÇÕES NO CPB**, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I, do Edital de Pregão Eletrônico nº **081/CPB/2021**, instrumento do qual deriva este presente contrato.
- 1.2. Os serviços deverão seguir os procedimentos e especificações constantes no Edital que deu origem a esse ajuste e seus anexos.
- 1.3. Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do **Pregão Eletrônico nº 081/CPB/2021**, do qual faz parte integrante e complementar, vinculando-se ainda à proposta da **CONCESSIONÁRIA** e demais anexos do processo, independente de transcrição.

2. CLAUSULA SEGUNDA – DO VALORES PRATICADOS

- 2.1. A **CONCESSIONÁRIA** se compromete a praticar os seguintes valores na execução dos serviços:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD	VALOR DA REFEIÇÃO
1	CAFÉ DA MANHÃ	Refeição completa	1	R\$
2	ALMOÇO	Refeição completa	1	R\$
3	JANTAR	Refeição completa	1	R\$

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

- 3.1. 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.

- 3.2. O preço praticado poderá ser reajustado a maior 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.
- 3.3. A critério da **CONCESSIONÁRIA**, conforme variações próprias do ramo comercial, os preços poderão ser reajustados a menor.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

- 4.1 O Termo de Concessão terá 24 meses de vigência, contados a partir do início da execução.
- 4.2 O Termo de Concessão poderá ser unilateralmente rescindido ao final do décimo segundo mês de execução, sem que seja devida qualquer indenização por parte da CONCEDENTE, caso a CONCESSIONÁRIA mantenha por um ou mais meses avaliações de qualidade recorrentes com nota média mensal inferior a 90% de ótimo e bom.
- 4.3 A concessão poderá ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração de termo aditivo, limitado o somatório do tempo das prorrogações ao máximo de 60 (sessenta meses).

5. DA CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

- 5.1 O prazo de pagamento será de até 15 (dias) dias a contar, acompanhado dos documentos de regularidade fiscal e previdenciária, conforme Regulamento de Aquisições e Contratos - CPB, acompanhado de aprovação dos serviços – “Atesto” - pelo gestor e/ou responsável do CPB.
- 5.2 A discriminação dos serviços e os valores para a devida prestação de serviços, deverá ser reproduzida 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 do mês anterior.
- 5.3 A empresa deverá apresentar, quando solicitada, documentos que comprovem função da responsabilidade solidária, que trata sobre a responsabilidade da empresa tomadora de serviços (CPB) tem sobre os cumprimentos das obrigações trabalhistas, tributárias e fiscais sobre o funcionário terceirizado que trabalha diretamente na empresa tomadora.
- 5.4 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.
- 5.5 O pagamento será efetuado por Depósito/Transferência, de titularidade do emissor da nota fiscal, vinculada ao CNPJ, em contas jurídicas, preferencialmente nas instituições financeiras: BANCO DO BRASIL e CAIXA.
- 5.6 Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais, nem implicarão na aceitação dos itens relacionados e descritos no anexo I.

6. DA CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES

- 6.1. Além das obrigações constantes do Anexo I, cabe à **CONCEDENTE**:

- 6.1.2. Conceder, de modo exclusivo e enquanto durar o termo, o uso do local onde será instalado o restaurante sem qualquer contraprestação monetária;
- 6.1.3. Comunicar à **CONCESSIONÁRIA** toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;
- 6.1.4. Proporcionar todas as facilidades para que a **CONCESSIONÁRIA** possa desempenhar seus serviços, dentro das normas deste Termo prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela **CONCESSIONÁRIA**;
- 6.1.5. 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;
- 6.1.6. Acompanhar e fiscalizar a execução deste Termo, por meio de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços;
- 6.1.7. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela **CONCESSIONÁRIA**;
- 6.1.8. Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- 6.1.9. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios mensais, os quais serão elaborados pela nutricionista da **CONCESSIONÁRIA**;
- 6.1.10. Realizar as inspeções sanitárias mensalmente, com aplicação de instrumentos de controle e mensuração dos níveis de serviços.
- 6.1.11. Realizar o monitoramento do nível de qualidade da prestação de serviços;
- 6.1.12. Intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar algum viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida.
- 6.1.13. A **CONCEDENTE** responsabiliza-se integralmente pela manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e equipamentos exceto quando detectado mau uso por parte da **CONCESSIONÁRIA**.
- 6.2. Além das obrigações constantes do Anexo I, cabe à **CONCESSIONÁRIA**:
 - 6.2.1. Manter, durante todo o prazo de vigência deste termo, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no respectivo procedimento licitatório
 - 6.2.2. Não utilizar quaisquer informações às quais tenha acesso, em virtude deste ajuste, em benefício próprio ou em trabalhos de qualquer natureza, nem divulgá-las sem autorização por escrito da **CONCEDENTE**;
 - 6.2.3. Conduzir a execução do objeto de acordo com a melhor técnica aplicável a trabalhos dessa natureza, com zelo, diligência e economia, sempre em rigorosa observância às cláusulas e condições estabelecidas nos documentos contratuais.
 - 6.2.4. Arcar com todos os ônus ou obrigações decorrentes da legislação da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, no que se

- relacionem com os serviços ora contratados, inclusive no tocante a seus empregados, dirigentes e prepostos;
- 6.2.5. Responder, por si e por seus sucessores, integralmente e em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados à **CONCEDENTE** ou a terceiros, por seus empregados ou serviços, indenizando quando for necessário;
 - 6.2.6. Responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos e subordinados;
 - 6.2.7. Ensejar, por todos os meios a seu alcance, o mais amplo exercício da fiscalização da **CONCEDENTE**, atendendo, prontamente, às observações e exigências que lhe forem feitas.
 - 6.2.8. Observar as boas práticas, técnica e ambientalmente recomendadas, quando da realização de serviços que correrão sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
 - 6.2.9. Fornecer e servir os itens constantes no Termo de Referência (Anexo I);
 - 6.2.10. Apresentar, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero ou material utilizado no desempenho das atividades objeto deste termo;
 - 6.2.11. Promover por sua conta e risco, o transporte das mercadorias, móveis e utensílios e gêneros alimentícios necessários à exploração do negócio;
 - 6.2.12. Manter sob seu encargo, comando e responsabilidade, empregados qualificados, em quantidade suficiente para a boa execução do objeto desta licitação;
 - 6.2.13. Fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com as funções de cada um, zelando para que estes se apresentem sempre limpos;
 - 6.2.14. Aceitar e facilitar o trabalho de fiscalização da **CONCEDENTE**, tanto na fase de implantação quanto durante a **CONCESSÃO DE USO**, fornecendo todas as informações e documentos solicitados, bem como obedecer às recomendações que não colidam com o pactuado;
 - 6.2.15. Impedir a permanência na área **CONCEDENTE** de qualquer empregado ou preposto que não observar os preceitos gerais de higiene, apresentar sintoma de doença ou vier a criar embaraços à fiscalização;
 - 6.2.16. Obedecer à legislação em vigor reguladora da atividade e, em especial, as normas da Vigilância Sanitária e ambientais, desde a manipulação dos alimentos até a higienização das áreas, inclusive, tratando devidamente todos os dejetos;
 - 6.2.17. Cumprir todas as normas de segurança do trabalho exigidas na legislação vigente ou que venha a ser estabelecida, fornecer treinamento no uso de equipamentos de proteção individual e coletiva e fiscalizar o seu cumprimento durante todo o prazo de execução deste ajuste.
 - 6.2.18. Assumir todas as obrigações de natureza trabalhista, social e previdenciária relativamente a seus empregados.

- 6.2.19. Promover, diariamente, por sua conta e risco, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso;
- 6.2.20. Realizar periodicamente a manutenção e limpeza de suas instalações, sob pena de possível interdição de suas atividades;
- 6.2.21. Respeitar as normas e procedimentos da **CONCEDENTE**, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), ficando o acesso dos empregados da empresa restrito às áreas concedidas, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 6.2.22. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, desde que autorizadas previamente pela **CONCEDENTE**, que ficarão incorporadas ao imóvel desta, sem que assista a **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 6.2.23. Utilizar as instalações disponíveis somente para os fins concedidos, conforme cláusula primeira deste termo, mantendo-as sempre em perfeito estado de uso e higiene;
- 6.2.24. Substituir qualquer empregado cuja permanência a **CONCEDENTE** considere inconveniente ou nociva;
- 6.2.25. Abster-se da prática de qualquer ato ou conduta que possa interferir ou perturbar o bom andamento das atividades da **CONCEDENTE**;
- 6.2.26. Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, a presente CONCESSÃO DE USO;
- 6.2.27. Responder, por si e por seus sucessores, integralmente e em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados à **CONCEDENTE** ou a terceiros, por seus empregados ou serviços, indenizando quando for necessário;
- 6.2.28. Manter as instalações, máquinas, equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de limpeza, arrumação e asseio;
- 6.2.29. Responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus responsáveis técnicos, empregados, prepostos e subordinados;
- 6.2.30. Arcar com todas as despesas decorrentes da eventual execução de trabalhos em horário extraordinário (diurno, noturno, domingos e feriados);

7. CLAUSULA SETIMA – DA FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A fiscalização ficará a cargo de Diego Giardino, responsável pelo setor Residencial do CPB

6. CLAUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES

- 6.1. O presente contrato poderá ser alterado, no interesse do **CONCEDENTE**, por acordo entre as partes, mediante termo aditivo, e com as devidas justificativas, nos seguintes casos:
 - I. Unilateralmente, pelo **CONCEDENTE**:

- a) Quando houver modificação das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos;
- b) Quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, no limite permitido.

II. Por acordo das partes:

- a) Quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- b) 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 contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
- c) Para restabelecer a relação que as parte pactuaram inicialmente entre os encargos da **CONCESSIONÁRIA** e a retribuição do **CONCEDENTE** para a justa remuneração do serviço, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

6.2. 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.

8.3. A alteração contratual, devidamente motivada, será lançada no respectivo processo de aquisição ou contratação, mediante a celebração do aditamento.

9. DA CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

9.1. Além das sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal n. 8666/93, na Lei Federal n.10.520/02 e demais normas pertinentes, também poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes penalidades referentes à execução do objeto:

9.1.1 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.

9.1.2. Multa de 2% (dois por cento) a 20% (vinte por cento), a depender da gravidade da falta, sobre o valor da(s) Ordem(ns) de Serviço vigente, por descumprimento dos termos do edital e anexos e de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste não previstas nas demais penalidades.

9.1.3. Incidirá na mesma penalidade a não apresentação dos documentos necessários a celebração do ajuste.

9.1.3.1 Advertência quando houver qualquer falha de pequeno vulto, assim entendida como aquela que não represente prejuízo de nenhuma natureza ao CPB.

9.1.3.2 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus e a multas mensuradas conforme tabela abaixo.

	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.	6
2	Cobrar preços maiores do que os fixados, ou servir porções em quantidade/qualidade inferiores ao acordado neste Documento, por vez.	5
3	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio subsequente, por dia.	5
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	4
5	Utilizar as dependências do CPB para fins diversos do objeto deste Termo, por vez.	4
6	Descumprir qualquer uma das vedações, da Cláusula Oitava, o que poderá ensejar a rescisão do Termo.	6
7	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencido, por vez.	6
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	3
9	Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.	6
10	Servir bebidas alcoólicas sem prévia autorização da CONCEDENTE , por vez.	6
11	Cobrar preços maiores do que os limites fixados, ou servir porções em quantidades/peso inferiores as normais, por sua vez.	4
12	Permitir a presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.	6
13	Descumprimento parcial /total de obrigações e responsabilidades, não previstas anteriormente.	De 1 a 6 a depender da gravidade.
14	Deixar de:	
A	providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, por vez.	4
B	manter empregado qualificado para responder perante o CPB, por vez.	2
C	coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	4
D	substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	2
E	refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	4

F	remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia.	3
G	manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	2
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.	2
I	manter documentação legal, por vez.	2
J	remover o lixo, por dia.	5
L	cumprir horário de funcionamento, determinado pelo CPB, por vez.	5
M	cumprir determinação formal ou instrução complementar do CPB, por dia.	3
N	cumprir quaisquer OBRIGAÇÕES não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CPB.	3
O	cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do CPB, por vez.	3
P	responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do CPB, por vez.	3
Q	dedetizar e desratizar o salão, por ocorrência	6
R	realizar análises laboratoriais em casos de suspeita de DTHA – Doença de Transmissão Hídrica ou Alimentar	5
S	prestar informações solicitadas pelo CPB	3
T	Atender as normas para elaboração do cardápio	5
15	Permitir:	
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.	2
B	a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
02	R\$ 100,00
03	R\$ 130,00
04	R\$ 230,00
05	R\$ 1.300,00

06	R\$ 2.500,00

- 9.2. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas dará ao CPB o direito de rescindir unilateralmente o termo, sem prejuízo das outras penalidades previstas.
- 9.3. As penalidades poderão ser aplicadas concomitantemente, conforme dispõe o §2º, do art. 87, da Lei Federal 8.666/93.
- 9.4. O valor da multa aplicada poderá ser compensado com retenção de valores eventualmente devidos pelo CONCEDENTE em favor da CONCESSIONÁRIA.
- 9.5. Sendo a multa de valor superior aos pagamentos eventualmente devidos pelo CPB, a CONCESSIONÁRIA 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.
- 9.6. 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.
- 9.6. Na contagem de prazos referidas neste item, consideram-se dias corridos e independentes de funcionamento ou expediente do CPB.
- 9.7. Independentemente da aplicação ou não de sanções, a CONCESSIONÁRIA responderá por danos causados à CONCEDENTE, oriundos direta ou indiretamente da prestação dos serviços.

10. DA CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

- 10.1. A inexecução total ou parcial deste Termo poderá ensejar a sua rescisão.
- 10.2 Constituem motivo para rescisão do Termo:
- 10.2.1. O não cumprimento de cláusulas ajustadas, atas, edital e especificações ou prazos;
- 10.2.2 A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da **CONCESSIONÁRIA** 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;
- 10.2.3 Ficar constatado que a **CONCESSIONÁRIA** não mais cumpre qualquer das condições que culminaram em sua habilitação;

10.2.4. Demais hipóteses previstas na legislação aplicável.

§1º. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

§2º. É permitido à **CONCEDENTE**, no caso de concordata da **CONCESSIONÁRIA**, 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 em lei, e/ou amigável será lavrada a termo e assinada pelo Presidente do CPB.

§ 4º. A rescisão judicial ocorrerá nos termos da legislação.

11. DA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.

11.2. Fica a **CONCESSIONÁRIA**, 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.

11.3. Aplicam-se a este contrato todas as disposições do instrumento convocatório, mediante edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 081/CPB/2021**, que é parte integrante deste Instrumento, independentemente de transcrição.

11.4. Fica a **CONCESSIONÁRIA** ciente de que a simples assinatura deste termo implica aceitação de todas as suas cláusulas e condições.

11.5. Os casos omissos serão resolvidos com base na legislação aplicável aos contratos administrativos.

11.6. 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.

11.7. A **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar à **CONCEDENTE** toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do presente, compatibilidade com as rigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Pregão Eletrônico Nº 081/CPB/2021.

12. DA CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. 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.



12.2. 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.

Local e data

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1 -

2 -

CPF nº:

CPF nº: