



**Confederação
Brasileira
Do Desporto
Universitário**

CBDU

Folha nº

Rub. _____

**CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO UNIVERSITÁRIO
SETOR DE AQUISIÇÕES E CONTRATOS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 33/2023

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR), PARA O EVENTO DENOMINADO JOGOS
BRASILEIROS UNIVERSITÁRIOS – JUBS JOINVILLE 2023.**

**ABERTURA DIA 12 DE SETEMBRO DE 2023
ÀS 14 HORAS**

 WWW.CBDU.ORG.BR

 [/CBDU.BRASIL](https://www.facebook.com/CBDU.BRASIL)

 [@CBDU](https://www.instagram.com/CBDU)

 [@CBDU](https://twitter.com/CBDU)

 [/CBDUTV](https://www.youtube.com/CBDUTV)

TEL: + 55 61 3447-1113

E-MAIL: CBDU@CBDU.ORG.BR

SGAN 905, MÓDULO E. BRASÍLIA / DF - CEP: 70.790-054



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

A **Confederação Brasileira do Desporto Universitário – CBDU**, associação civil de natureza desportiva, sem fins econômicos, com sede na SGAN 905, Conjunto D, Asa Norte, Brasília - DF, CEP: 70.790-054, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 42.467.787/0001-46, neste ato representado por seu Presidente **Luciano Cabral**, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará processo seletivo, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DA ABERTURA

1.1. A abertura do certame será na data, hora e local abaixo:

DATA: 12/09/2023

HORA: 14 horas (horário de Brasília)

LOCAL DA SESSÃO: Através do site www.novobbmnet.com.br

1.2. **Apesar das disposições constantes na plataforma da BBMNET, o presente processo seletivo será regido pela Política de Compras da Confederação Brasileira do Desporto Universitário.**

1.3. O Pregão será realizado por meio da INTERNET, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação em todas as suas fases.

2. DO EDITAL

2.1. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados no site da CBDU (www.cbdu.org.br), no portal da BBMNET (www.novobbmnet.com.br) ou por e-mail (selecao@cbdubrasil.org.br).

2.2. Todos os horários estabelecidos neste Edital, avisos e durante a Sessão Pública obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.

2.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.

3. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

3.1. O presente processo seletivo tem como objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- 4.1. As especificações encontram-se no do Termo de Referência (Anexo I), devendo aquelas serem observadas rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira.
- 4.2. O evento ocorrerá na cidade de Joinville/SC no período de 08 a 21 de outubro de 2023, para um público estimado de até 2.500 pessoas por refeição, tendo um mínimo garantido de 37.640 (trinta e sete mil seiscentos e quarenta) refeições e um total máximo de 54.800 (cinquenta e quatro mil e oitocentas) refeições, conforme previsão de atendimento diário estabelecida na Tabela I.
 - 4.2.1. O quantitativo máximo é apenas uma estimativa, não estando a CBDU não está obrigada a adquirir o quantitativo máximo indicado, reservando-se ao direito de solicitar de acordo com suas necessidades.
- 4.3. No valor da alimentação deverá estar incluído todas as estruturas necessárias para a completa execução do serviço (que vai desde a elaboração do projeto, alvará ambiental, alvará dos bombeiros e de funcionamento, bem como os utensílios e equipamentos necessários para seu pleno funcionamento), fornecimentos de insumos, fornecimento de material de limpeza e pessoal necessário.
- 4.4. O evento JUBs Joinville 2023, acontecerá no período de 08 a 21 de outubro de 2023, na cidade de Joinville/SC.
- 4.5. As refeições deverão ser fornecidas a partir do período de 28 de setembro a 21 de outubro de 2023, conforme previsão no Termo de Referência (anexo I).
- 4.6. O contrato deverá ser executado dentro do cronograma estabelecido para o evento.
- 4.7. Em caso de discordância existente entre as especificações técnicas descritas no sistema BBMNET e as especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I), prevalecerão as últimas.
- 4.8. Todas as despesas com embalagens, seguros, transportes, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega dos produtos correrão por conta da Contratada.

5. DAS DESPESAS E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 5.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos orçamentários repassados nos termos da Lei Federal nº 9.615/98 (Lei Pelé), da Lei nº 13.756/2018 (Lei Agnelo-Piva) e portaria nº 392/2018, ou recursos advindos de parcerias públicas ou privadas, podendo ainda figurar mais de uma fonte, bem como recursos repassados pelo Comitê Olímpico Brasileiro – COB.

6. DA PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS À PARTICIPAÇÃO

- 6.1. O presente processo seletivo é exclusivamente dirigida a pessoas jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto deste processo seletivo, que

satisfaçam as condições e exigências do presente Edital, inclusive quanto à regularidade da documentação, e que estiverem previamente credenciadas na plataforma de licitações eletrônicas provida pela Bolsa Brasileira de Mercadorias, por meio do sítio eletrônico www.novobbmnet.com.br.

6.2. A empresa participante deverá apresentar endereço para correspondência eletrônica, através do qual serão feitas preferencialmente as comunicações oficiais, tendo a empresa o dever de mantê-lo atualizado e verificá-lo periodicamente.

6.2.1. O envio de correspondência eletrônica terá validade para efeitos de contagem de prazos para todos os fins deste edital, bem como da ata de registro de preços e do contrato, conforme o caso.

6.3. Não poderão participar deste processo seletivo, direta ou indiretamente, empresas:

- a) que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b) Instituições e/ou dirigente ou empregado de instituição que tenha colaborado para a confecção do termo de referência utilizado no processo seletivo;
- c) que se encontre, ao tempo do processo seletivo, impossibilitada de participar do certame em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam empregados da CBDU ou de suas associadas, que participem de suas Diretorias ou Conselhos, ou que o tenham participado nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da publicação deste processo seletivo;
- e) que possua em seu contrato ou estatuto social finalidade incompatível com o objeto deste processo seletivo;
- f) que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- g) que incidam em qualquer das vedações estabelecidas no art. 3º, § 4º, da Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece as hipóteses em que as pessoas jurídicas não podem se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto para Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI;
- h) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- i) que se encontrem em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;

j) consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição; e

k) pessoa jurídica que atue em forma de cooperativa.

l) empregados da CBDU;

6.4. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de uma empresa participante no presente processo seletivo.

6.5. Cada empresa participante apresentará uma só proposta, de acordo com as exigências deste Edital.

6.6. A simples participação no presente certame implica a empresa participante, a ciência e aceitação de todas as condições descritas neste edital e seus anexos; sendo-lhes devido ainda o conhecimento e a sujeição incondicional e irrestrita das regras disciplinares acima estabelecidas.

6.7. A empresa participante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do processo seletivo.

6.8. Os documentos apresentados neste processo seletivo deverão estar em nome da empresa participante, com um único número de CNPJ e no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor.

6.9. O CNPJ apresentado pela empresa participante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente à prestação do serviço.

7. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

7.1. Qualquer pessoa física ou jurídica, até 03 (três) dias úteis anterior à data fixada para a abertura da sessão pública poderá solicitar ESCLARECIMENTOS e/ou IMPUGNAR o presente processo seletivo, **através da plataforma da BBMNET.**

7.1.1. A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

7.1.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos vincularão os participantes e a CBDU.

7.1.3. O prazo para impugnação deste Edital é decadencial e as petições protocoladas após o prazo serão consideradas intempestivas.

7.1.4. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá a Pregoeira decidir sobre a petição, no prazo previsto no item 7.1.1.

7.1.5. As respostas aos esclarecimentos e às impugnações apresentadas serão divulgadas pelo sistema eletrônico.

- 7.2. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre interessados e a Pregoeira, membros da Equipe de Apoio e demais empregados da CBDU.
- 7.3. Eventuais modificações no Edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

8. DO CREDENCIAMENTO DAS EMPRESAS PARTICIPANTES

- 8.1. Para participar deste Pregão, a empresa participante deverá credenciar-se na plataforma de licitações eletrônicas provida pela Bolsa Brasileira de Mercadorias, por meio do sítio eletrônico www.novobbmnet.com.br.
- 8.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao provedor do sistema, pelo qual poderão também informar-se a respeito do seu funcionamento.
- a) O uso da senha de acesso pela empresa é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante. Não caberá ao provedor do Sistema ou a CBDU responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- b) A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- c) A CBDU não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. As empresas interessadas em participar do processo seletivo deverão verificar no site da BBMNET as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.
- 8.1.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da empresa participante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 8.1.3. Caberá às empresas participantes responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da CBDU por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 9.1. As empresas participantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente**, com os documentos de habilitação exigidos no edital, **em campo próprio**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando,

então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

9.1.1. A proponente deverá cadastrar a sua proposta inicial observado o disposto no item 11.1.2 deste Edital no que diz respeito a sua não identificação.

- 9.2. Até o horário marcado para abertura da sessão, as empresas participantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 9.3. A empresa participante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante. Não caberá ao provedor do sistema ou a CBDU responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 9.4. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da empresa participante, não cabendo qualquer responsabilidade a CBDU, inclusive pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.
- 9.5. A apresentação da proposta financeira implicará em plena aceitação, por parte da empresa participante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 9.6. A elaboração da proposta financeira é de inteira responsabilidade da empresa participante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital ou na Política de Compras da CBDU.
- 9.7. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.
- 9.8. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta, a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.
- 9.9. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste Edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.
- 9.10. A documentação anexada no sistema deve estar, de preferência, na ordem de exigência dos documentos prevista neste edital.
- 9.11. Os documentos devem ser inseridos em formato PDF e assinados.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO

- 10.1. A abertura do presente processo seletivo dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site www.novobbmnet.com.br, na data, horário e local indicados neste Edital, por comando do

Pregoeiro.

- 10.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as empresas participantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 10.3. Caberá à empresa participante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 11.1. O (A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 11.1.1. Sendo incompatível com o descritivo do BBMNET e/ou Termo de Referência, não será possível considerar a proposta.
- 11.1.2. Também será desclassificada a proposta que identifique a empresa participante.
- 11.2. Não serão aceitos registros com mais de 02 (duas) casas decimais após a vírgula.
- 11.3. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema e poderá ser acompanhada, em tempo real, por todos os participantes.
- 11.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, as quais participarão da fase de lance, iniciando-se a fase competitiva.
- 11.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

12. DA FASE COMPETITIVA

- 12.1. Iniciada a etapa competitiva, as empresas participantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e do valor do lance.
- 12.2. As empresas poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.
- 12.3. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva responsabilidade da empresa participante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 12.3.1. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e

registrado primeiro.

- 12.4. Durante o transcurso da sessão pública deste Pregão, as empresas participantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais empresas participantes, vedada a identificação do detentor do lance.
- 12.5. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível às empresas participantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 12.6. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 12.7. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada após a comunicação do fato aos participantes, na plataforma em que é realizado o certame.
- 12.8. Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a empresa participante às sanções administrativas constantes deste Edital.
- 12.9. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da empresa participante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 12.10. Durante a fase de lances, poderá o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.
- 12.11. Neste Pregão, o modo de disputa adotado é o aberto, assim definido no art. 22, inciso I da Política de Compras da CBDU.
- 12.12. A etapa de envio de lances na sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública de lances.
- 12.13. A etapa de lances será encerrada mediante aviso de seu fechamento iminente às empresa participantes, por meio do Sistema Eletrônico.
- 12.14. Caso a empresa participante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

13. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 13.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor preço global**.

- 13.2. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema eletrônico, o(a) Pregoeiro(a) poderá admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.
- 13.3. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento da especificação do objeto.
- 13.4. Não será aceita proposta ou lance em valor superior ao estimado.
- 13.4.1. Se o valor da proposta ou do lance final foi superior ao do valor estimado, o(a) Pregoeiro(a) convocará a empresa participante para adequar a sua oferta em valor igual ou inferior ao do estimado. Caso a empresa participante não aceite, será desclassificado e convocada a empresa participante subsequente com a mesma proposta.

14. DA NEGOCIAÇÃO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 14.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à empresa participante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 14.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais empresas participantes.

15. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 15.1. O Pregoeiro convocará a empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar para enviar a Proposta Financeira adequada ao último lance, no prazo de até 01 (uma) hora e, quando necessários, os documentos complementares à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 15.1.1. A proposta de preços, readequada ao último lance, deverá ser enviada, devidamente preenchida, na forma do Anexo II – Modelo de proposta financeira, no mesmo prazo previsto no item 15.1, através da plataforma, podendo ser autorizado o envio por e-mail: selecao@cbdubrasil.org.br.
- 15.1.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da empresa participante, que poderá ser encaminhada via e-mail informado no item 15.1.1, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo (a) Pregoeiro (a).
- 15.2. As demais empresas participantes da sessão poderão solicitar ao Pregoeiro vistas aos arquivos enviados, nos termos do subitem 15.1, somente pelo e-mail selecao@cbdubrasil.org.br, no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

15.2.1. Encerrado o prazo do subitem anterior, as vistas dos autos seguirão o descrito no subitem 18.12 deste Edital.

15.3. A proposta financeira a ser encaminhada após finalizada a fase de lances deverá conter as seguintes informações:

- a) prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
- b) valor unitário, em algarismos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional (R\$). Vale destacar que a empresa participante deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;
- c) declaração expressa, assinada pelo representante legal da empresa, de estarem inclusos nos preços propostos, material, taxas, fretes, impostos, seguros, tributos, transportes, encargos sociais e outras despesas vinculadas direta e indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas necessárias e suficientes, oriundas do objeto deste processo seletivo.
- d) o número deste processo seletivo, razão social da empresa participante, número de CNPJ, telefone, e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP; dados bancários para fins de pagamento, com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da empresa participante, vinculada ao CNPJ constante da proposta.
- e) Cronograma físico-financeiro de mobilização, prestação e desmobilização do serviço e/ou outros em percentuais do valor total do contrato, considerando o número máximo de refeições a ser garantida.
- f) Relação completa da equipe a ser disponibilizada, por função, contendo o número total de profissionais que atuarão na prestação dos serviços (Anexo IX).
- g) Declaração de que ao tempo do início do contrato, profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (Anexo X).

15.4. Somente será aceita Proposta Financeira em papel timbrado da empresa participante, devidamente datada e assinada pelo representante legal da empresa ou por seu procurador.

15.5. Caso o(a) Pregoeiro(a) interrompa a sessão na fluência do prazo de envio de proposta readequada ou documentos complementares, a contagem do referido prazo ficará suspensa até que a sessão seja retomada.

15.6. Caso haja o vencimento da validade da Proposta sem que o processo seletivo tenha sido homologada, adjudicada e o Contrato assinado, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da empresa participante, na data do vencimento da Proposta Financeira, caracterizando seu declínio em continuar no processo seletivo.

- 15.7. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 15.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 15.9. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados de tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado e deverão ser devidamente consularizados e registrados no Cartório de Títulos e Documentos.
- 15.10. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.
- 15.11. A empresa participante que abandonar o certame, deixando de responder aos chamados do Pregoeiro no chat ou de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- 15.12. Os documentos remetidos por meio do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.
- 15.13. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Setor de Compras, na Sede da CBDU, localizada no SGAN 905, Conjunto D, Asa Norte, Brasília - DF, CEP: 70.790-054.
- 15.14. Os documentos emitidos por cartório online poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro.
- 15.15. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes do fim do prazo estabelecido e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 15.16. Verificar-se-á a conformidade da proposta com as exigências deste Edital, em relação às especificações técnicas, ao preço final ofertado, e, caso solicitado pelo(a) Pregoeiro(a), aos documentos complementares encaminhados em via eletrônica, dentro do prazo concedido pela Pregoeira.
- 15.17. O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar manifestação ou parecer de técnicos pertencentes ao quadro da CBDU ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele a fim de orientar sua decisão quanto à adequação da proposta aos requisitos técnicos fixados neste Edital.
- 15.18. Erros e omissões existentes na proposta de preços poderão ser retificados pela empresa participante, após solicitação e/ou consentimento do(a) Pregoeiro(a), desde que o preço final ofertado não sofra acréscimo.

- 15.19. Poderá ser desclassificada a proposta ou lance vencedor com valor total ou unitário superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.
- 15.19.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total quanto os valores unitários estimados para cada item.
- 15.20. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.
- 15.21. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a empresa demonstre a exequibilidade de seu preço.
- 15.22. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 15.23. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da própria empresa participante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.
- 15.24. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 15.25. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à empresa que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 15.26. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a empresa para que seja obtido preço melhor.
- 15.27. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais participantes.
- 15.28. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24h (vinte e quatro horas) de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 15.29. Concluídos os procedimentos descritos neste Título, o(a) Pregoeiro(a) anunciará o resultado do julgamento da proposta, realizado com base no critério estabelecido neste Edital.
- 15.30. Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, a empresa participante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

- 15.31. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a empresa vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.
- 15.32. Para fins de julgamento das propostas, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123/06, em se tratando de Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte.

16. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 16.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da empresa participante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o (a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) Consulta do CNPJ no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas da Controladoria-Geral da União (CGU), disponível no Portal da Transparência (<http://www.portaltransparencia.gov.br>);
 - b) Consulta do CNPJ por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, disponível no Portal do Conselho Nacional de Justiça(CNJ);
- 16.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa participante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 16.2.1. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará a empresa participante inabilitada, por falta de condição de participação.
 - 16.2.2. A consulta aos cadastros acima, da empresa participante, pode ser feita por meio da Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no endereço: (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>);
- 16.3. Para fins de habilitação ao processo seletivo, as empresas participantes deverão apresentar os seguintes documentos:

16.3.1. Habilitação Jurídica;

- a) Cédula de identidade RG e CPF ou documento de identificação equivalente do sócio administrativo;
 - a.1) Em caso de procuradores, além do documento de identificação exigido na alínea “a”, deverá ser apresentada a cédula de identidade do procurador, acompanhada de procuração emitida pelo sócio administrativo da pessoa jurídica.
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, compatível com o objeto deste

- processo seletivo, devidamente registrado no órgão competente; e
- d) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.
 - e) Não serão aceitas participações de empresas com sócios comuns;

16.3.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste processo seletivo;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº. 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e a Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS); e
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

16.3.2.1. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão anexar ao sistema eletrônico a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do artigo 43, § 1º da Lei Complementar n. 123, de 2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014.

16.3.2.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da CBDU, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela LC 147/2014;

16.3.2.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 16.3.2.2 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei, sendo facultado à CBDU convocar as empresas participantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar o processo seletivo.

16.3.3. Qualificação Técnica:

- a) Para fins de comprovação de qualificação técnica a empresa participante deverá comprovar mediante a apresentação de 01 (um) ou mais atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprovem que a empresa participante já

forneceu ou fornece, a contento, serviços compatíveis, em características e quantidades, ao objeto do processo seletivo.

a.1) O(s) atestado(s) deverá (ao) conter: a identificação da pessoa jurídica emitente; nome e cargo do signatário; endereço do emitente; período de vigência do contrato; objeto contratual; outras informações técnicas necessárias e suficientes para a avaliação das experiências referenciadas.

b) A empresa participante, para fins de comprovação da qualificação técnica, deverá apresentar declaração de cumpre com todas as exigências contidas na legislação vigente, particularmente no que se refere à saúde e higiene dos manipuladores, atendendo as disposições do Manual de Boas Práticas.

16.3.3.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se à execução de serviços e/ou fornecimento de materiais objeto de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

16.3.3.2. A proponente disponibilizará, caso solicitado pelo pregoeiro(a), todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópiado contrato que lastreou a contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

16.3.4. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Recuperação Extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da Sede da empresa participante, dentro do prazo de validade indicado no documento, ou datada dos últimos 180 (cento e oitenta) dias, se a validade não estiver expressa na certidão.

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis referentes ao último exercício social, apresentados na forma da lei, que comprovem a situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

b.1) os Balanços e as Demonstrações Contábeis deverão ser assinados por contador ou contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC;

b.2) o Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis, no caso de pessoas jurídicas enquadradas ou que utilizam o SPED CONTÁBIL (Sistema Público de Escrituração Digital Contábil), deverão ser apresentados através das demonstrações impressas a partir do SPED, acompanhadas da comprovação da entrega dos arquivos magnéticos perante a Receita Federal, cabendo ainda a comprovação do Patrimônio Líquido mínimo;

b.3) quando o Balanço Patrimonial apresentado for cópia do Diário Oficial, não há

necessidade da assinatura do contador na cópia da publicação;

- c) A comprovação de boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral - LG, Solvência Geral - SG, e Liquidez Corrente - LC, superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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

- d) As empresas que apresentarem resultado menor do que o exigido, quando de sua habilitação, deverão comprovar, considerando os riscos para a CBDU, Capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo, no valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor total do objeto a ser contratado, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais;
- e) As empresas com menos de 01 (um) exercício financeiro, devem cumprir a exigência deste subitem mediante a apresentação do Balanço de Abertura;
- f) É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios.

- 16.4. O Pregoeiro poderá consultar o Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das empresas participantes.
- 16.5. Caso a empresa participante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.
- 16.6. A CBDU reserva o direito de promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, nos termos da lei, diligenciando contratos, editais, termos de referência, declarações, certidões, notas fiscais, dentre outros. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.
- 16.7. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos e a sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.
- 16.8. As diligências mencionadas no subitem 16.6 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja

indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da empresa participante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

- 16.9. A empresa participante fica obrigada a fornecer todos os esclarecimentos e informações que se façam necessários para que a CBDU se certifique da veracidade e autenticidade do conteúdo apresentado na documentação exigida no certame.
- 16.10. No caso de atestados de capacidade técnica, a recusa do emitente em prestar esclarecimentos e informações ou em fornecer documentos comprobatórios etc., desconstitui-lo-á e poderá configurar prática de falsidade ideológica.
- 16.11. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.
- 16.12. As empresas participantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:
- 16.12.1. Ficha de cadastro, conforme modelo – Anexo VI.
- 16.12.2. Declaração de que a empresa possui implementado Manual de Compliance e Controle Interno, as empresas que não possuírem manual de Compliance implementado, deverão apresentar declaração informando que não o possui – Anexo VII.
- a) A declaração com ausência de Manual de Compliance implementado, não resultará em desclassificação.
- 16.13. A não apresentação das declarações dispostas no item 17.12 não serão motivo de desclassificação, podendo o Pregoeiro solicitar o envio durante a sessão.
- 16.14. É de exclusiva responsabilidade das empresas participantes a juntada de todos os documentos necessários à habilitação.
- 16.15. Será inabilitada a empresa participante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 16.16. A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos do processo administrativo e não será devolvida à empresa participante.

17. DO ENCAMINHAMENTO DOS DOCUMENTOS ORIGINAIS DA PROPOSTA VENCEDORA E DOS DOCUMENTOS HABILITATÓRIOS

- 17.1. A empresa participante classificada em primeiro lugar ao final da fase de lances, quando convocada pelo(a) Pregoeiro(a), deverá encaminhar a proposta de preços ajustada ao lance final, e todas as documentações exigida para habilitação, constante no item 18, em original ou fotocópia autenticada

por cartório, ou publicação em órgão da imprensa oficial, no prazo estabelecido pelo (a) Pregoeiro (a) via chat do Sistema BBMNET no prazo não inferior a 05 (cinco) dias úteis, a contar da solicitação, para o seguinte endereço: SGAN 905, Conjunto D, Asa Norte, Brasília - DF, CEP: 70.790-054.

17.1.1. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

17.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à contratada, se for o caso.

17.2.1. Todas as especificações do objeto contidos na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência (se couber), vinculam a Contratada.

18. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

18.1. Declarado o vencedor, qualquer empresa participante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer, de modo objetivo e conciso.

18.2. O Pregoeiro estabelecerá o prazo para manifestação pela intenção de interpor recurso, que não será inferior a 30 (trinta) minutos.

18.3. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou rejeitando-a, motivadamente, em campo próprio do sistema eletrônico.

18.3.1. Nesse momento o (a) Pregoeiro (a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

18.4. As razões do recurso deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias, em campo próprio do sistema eletrônico.

18.5. As demais empresas participantes ficarão intimadas para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, via sistema eletrônico, no prazo de 03 (três) dias, contado da data final do prazo da recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

18.6. A ausência de manifestação imediata e motivada da empresa participante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto neste Título, importará na decadência desse direito, e o(a) Pregoeiro(a) estará autorizado(a) a adjudicar o objeto à empresa participante declarada vencedora.

18.7. O recurso contra decisão do(a) Pregoeiro(a) terá efeito suspensivo, nos casos de julgamento da proposta e habilitação ou inabilitação da empresa participante, nos termos da Política de Compras da CBDU.

- 18.8. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pelo processo seletivo.
- 18.9. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não puderem ser aproveitados.
- 18.10. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo seletivo.
- 18.11. Não serão conhecidos os recursos interpostos, sem manifestação prévia, em formulário próprio, no ato da sessão pública e, fora dos respectivos prazos legais, bem como os que não contiverem a identificação ou assinatura do responsável legal ou representante da empresa.
- 18.12. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Setor de Compras, na Sede da CBDU, localizada no SGAN 905, Conjunto D, Asa Norte, Brasília - DF, CEP: 70.790-054, no horário das 9h às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.
- 18.13. Caso a empresa classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo seletivo, será procedida a chamada das empresas remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, desde que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas condições de sua proposta financeira.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 19.1. O objeto deste Pregão será adjudicado às vencedoras pelo (a) Pregoeiro(a), salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá ao Presidente da CBDU.
- 19.2. A homologação deste Pregão compete ao Presidente da CBDU.

20. DA CONTRATAÇÃO

- 20.1. Homologado o resultado do processo seletivo, a CBDU convocará a adjudicatária para assinatura do Instrumento Contratual, nos termos da Minuta de Contrato (Anexo VIII).
- 20.2. A adjudicatária deverá observar a regularidade fiscal, trabalhista e qualificação econômico-financeira também para assinatura do Contrato.
- 20.3. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa, conforme previsão neste Edital, e perda do direito à contratação.
- 20.4. O Contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no 1º (primeiro) ano de sua vigência, salvo por disposições legais.
- 20.5. A vigência será de 06 (seis) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada,

de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos até o limite previsto na Política de Compras da CBDU, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

- 20.6. De acordo com a legislação vigente, o Contrato poderá sofrer acréscimos e reduções, de acordo com a necessidade da CBDU, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas. Caso acordado entre as partes, as reduções poderão ultrapassar esse limite.
- 20.7. O Contrato com a vencedora do certame não será assinado se a empresa não cumprir com as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o desenvolvimento dos trabalhos.
- 20.8. É facultado à CBDU, no caso de desistência da empresa vencedora após a homologação/adjudicação do processo seletivo, no prazo e condições estabelecidas, convocar a empresa remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o fornecimento dos serviços deste Edital, no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da Proposta Financeira anteriormente declarada vencedora ou revogar o processo seletivo, independentemente da aplicação de qualquer sanção.
- 20.9. A CBDU poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a empresa vencedora ou, após a assinatura do Contrato, rescindi-lo, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento do processo seletivo, que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade daquela empresa.
- 20.10. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos contratuais, fica estabelecida a competência da fiscalização da CBDU.
- 20.11. Para que a Proposta Financeira da empresa vencedora seja incorporada ao Contrato, os erros porventura existentes em suas planilhas deverão ser corrigidos.
- 20.12. A empresa contratada será responsável pela fornecimento e/ou prestação do serviço e deverá cumprir as determinações referentes às Leis Trabalhistas e à Previdência Social, não respondendo a CBDU perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto deste processo seletivo.

21. DO PAGAMENTO

- 21.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do material / serviço, apresentação da nota fiscal e aceite pelo fiscal do contrato.
- 21.2. Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

a) Atestação de conformidade da entrega do(s) materiais;

- b) Comprovação de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- c) Comprovação de regularidade com às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

- 21.3. O pagamento será creditado em nome da CONTRATADA, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.
- 21.4. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 21.5. Em caso de ausência ou irregularidade nas Certidões de regularidade fiscal e trabalhista, o prazo de pagamento será contado a partir da sua (re)apresentação, devidamente regularizadas.
- 21.6. A CBDU se reserva ao direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.
- 21.7. A CBDU poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

22. DA SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 22.1. Às empresas participantes que ensejarem o retardamento da execução do processo seletivo, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, apresentarem documentação ou declaração falsa, cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, sanções previstas em lei, sem prejuízo da reparação dos danos causados à CBDU.
- 22.2. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I – por atraso injustificado:

- a) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor atualizado do contrato, limitada a incidência a 05 (cinco) dias. Após o 5º (quinto) dia e a critério do CBDU, no caso de cumprimento com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor atualizado do contrato, em caso de atraso no cumprimento, por período superior ao previsto no item “a”, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

- c) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor atualizado do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida, não estando prejudicada a adoção dos procedimentos necessários para a devolução do montante pago à CONTRATADA;
- d) Nos casos previstos nos itens acima a multa será acrescida de juros de 1% (um por cento) ao mês até a data do efetivo pagamento;

II – por inexecução total ou parcial do Contrato:

- a) advertência;
 - b) multas previstas no tópico I;
 - c) Suspensão temporária de participar de processo seletivo perante a CBDU e impedimento de contratar com a CBDU, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não manter a Proposta Financeira apresentada no certame, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente;
 - d) Declaração de inidoneidade da CONTRATADA para contratar com a CBDU, em função da natureza ou gravidade da falta cometida, sem prejuízo da aplicação das multas;
- 22.3. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem o processo seletivo, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da adjudicatária.
- 22.4. As penalidades previstas neste edital não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.
- 22.5. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.
- 22.6. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida e a empresa estará sujeita às penalidades previstas no inciso II do subitem 22.1
- 22.7. O prazo de convocação para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CBDU.
- 22.8. Após a aplicação de qualquer penalidade será feita comunicação escrita à CONTRATADA e publicação no Diário Oficial, constando o fundamento legal, excluídas os casos de aplicação das penalidades de advertência e multa de mora.
- 22.9. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pelo CONTRATANTE.

- 22.10. Os valores das multas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela CBDU ou cobrados diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.

23. DA PROTEÇÃO DE DADOS

- 23.1. A CBDU declara que todos os dados pessoais coletados para os fins da execução deste edital serão tratados em conformidade com os princípios e direitos previstos pela Lei Federal n. 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados") e com a Política Interna de Proteção de Dados da CBDU.

- 23.1.1. O tratamento dos dados pessoais coletados será realizado pelo período que durar a vigência do Edital, após o qual serão permanentemente excluídos.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 24.1. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da empresa vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

- 24.1.1. As exigências previstas no Termo de Referência e seus anexos, não elencadas para a aceitabilidade de proposta de preço e a habilitação da empresa participante, deste edital, não serão levadas a efeito para fins de processo seletivo, podendo o órgão interessado solicitá-lhes o cumprimento como condição de contratação.

- 24.2. A CBDU reserva-se o direito de revogar ou cancelar o presente processo seletivo na forma prevista em lei, sem que caiba à(s) empresa(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

- 24.3. O Pregoeiro, a qualquer tempo, antes da data de apresentação das propostas, poderá proceder às alterações concernentes a este processo seletivo, enviando o correspondente adendo aos interessados que tenham retirado o Edital e proceder a sua publicação no site da CBDU e BBMNET. Também é facultado ao Pregoeiro, caso necessário, prorrogar a data de abertura do certame.

- 24.4. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital, seus Anexos e adendos, caso existam, bem como aquelas que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

- 24.5. Na contagem dos prazos estabelecidos, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento.

- 24.6. A participação neste processo seletivo implica conhecimento e aceitação integral deste Edital, seus Anexos e adendos, caso haja, bem como a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

- 24.7. A empresa participante que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pelo prestação do serviço nas condições oferecidas.



- 24.8. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário, devendo informar as razões da suspensão aos licitantes, sempre que possível.

25. ANEXOS

- 25.1. São partes integrantes deste Edital os anexos abaixo:

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO I - A	QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES
ANEXO I - B	CARDÁPIO
ANEXO I - C	MODELOS DE LIXEIRAS E MESAS
ANEXO II	PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS (Modelo de proposta)
ANEXO III	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS, DE QUE NAO EMPREGA MENORES E DE QUE ATENDE A TODAS AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.
ANEXO IV	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP/MEI
ANEXO V	MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA
ANEXO VI	MINUTA DO CONTRATO
ANEXO VII	FICHA DE CADASTRO DO FORNECEDOR
ANEXO VIII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE IMPLEMENTAÇÃO DE MANUAL DE COMPLIANCE
ANEXO IX	RELAÇÃO COMPLETA DA EQUIPE
ANEXO X	DECLARAÇÃO NUTRICIONISTA
ANEXO XI	PLANILHA DE ESTIMATIVA DE PREÇOS

26. DO FORO

- 26.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d" da Constituição Federal.

Brasília/DF, 01 de setembro de 2023.

Luciano Atayde Costa Cabral

Presidente da Confederação Brasileira do Desporto Universitário



ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.
- 1.2. O evento ocorrerá na cidade de Joinville/SC no período de 08 a 21 de outubro de 2023, para um público estimado de até 2.500 pessoas por refeição, tendo um mínimo garantido de 37.640 (trinta e sete mil seiscentos e quarenta) refeições e um total máximo de 54.800 (cinquenta e quatro mil e oitocentas) refeições, conforme previsão de atendimento diário estabelecida na Tabela I.
- 1.3. O restaurante e a cozinha deverão ser disponibilizados pela contratada dentro do **Centro de Convenções e Exposições Expoville** localizado no endereço **R. Quinze de Novembro, 4315 Joinville / SC**.
- 1.4. No valor da alimentação deverá estar incluído todas as estruturas necessárias para a completa execução do serviço (que vai desde a elaboração do projeto, alvará ambiental, alvará dos bombeiros e de funcionamento, bem como os utensílios e equipamentos necessários para seu pleno funcionamento), fornecimentos de insumos, fornecimento de material de limpeza e pessoal necessário.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. A presente contratação visa atender aos atletas, técnicos, dirigentes e comissão organizadora dos Jogos Brasileiros Universitários de 2023, a fim de oferecer alimentação saudável, rápida e saborosa a todos os envolvidos no evento.

3. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 3.1. Os atos administrativos pertinentes ao processo seletivo reger-se-ão pelas normas e princípios contidos na **Política de Compras da Confederação Brasileira do Desporto Universitário**.

4. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

4.1. DIRETRIZES GERAIS

- 4.1.1. O serviço de refeição deverá ser fornecido em sistema *self-service* livre sem controle por peso ou quantidade.

- 4.1.2. Cada refeição deverá ser acompanhada de uma bebida (refrigerante ou suco) em copo descartáveis de no mínimo 300ml.
- 4.1.3. Ao montar o layout deve-se considerar, além das restrições impostas pela administração do local do evento e da Direção Geral do evento, que as atividades sejam realizadas de forma rápida, que os funcionários não fiquem o tempo todo em um mesmo local, o lixo não fique próximo ao preparo das refeições dos clientes e os fornos e fogões não estejam próximos aos refrigeradores, até por motivos de saúde.
- 4.1.4. As instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
- 4.1.4.1. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- 4.1.5. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.
- 4.1.6. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
- 4.1.7. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- 4.1.8. Todos os funcionários da empresa a ser contratada deverão possuir uniforme e crachás de identificação com nome e função.
- 4.1.8.1. Os uniformes deverão ser em número suficiente que proporcione a manutenção da apresentação e higiene pessoal.
- 4.1.8.2. A empresa deverá disponibilizar, também os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários e suficientes para utilização durante todo o evento.
- 4.1.9. É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada a limpeza de todos os uniformes utilizados por seus funcionários, para tanto deve disponibilizar uniformes completos, compostos

de toucas, calças, camisas, aventais, meias e sapatos fechados. Os Uniformes em utilização devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

4.1.10. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de colaboradores da empresa são consideradas visitantes.

4.1.10.1. A circulação de visitantes é restrita e controlada para evitar contaminações dos produtos.

4.1.10.2. Quando por algum motivo um visitante entrar nas áreas de manipulação de alimentos, será necessário utilizar, minimamente, contenção para os cabelos (touca).

4.1.11. No início do evento a contratada vai oferecer um treinamento sobre o descarte e a destinação correta dos resíduos de alimentos e bebidas, para o pessoal que estiver atuando na cozinha e em outros setores do Restaurante.

4.1.12. Deverá existir um local próprio e específico para recepcionar e armazenar restos de alimentos.

4.1.13. A coleta de resíduos de lixo deverá ser realizada 02 (duas) vezes ao dia, ou quando necessário, e deverá ser solicitada oficialmente pela empresa a ser contratada às cooperativas ou associações de reciclagem de lixo locais.

4.1.14. Deverá haver coleta seletiva, na área de atuação da empresa a ser contratada (restaurante, cozinha, copas e banheiros), para os seguintes resíduos sólidos: vidro, papel, papelão, metal e plástico.

4.1.14.1. O material coletado deverá ser enviado a uma associação ou empresa que encaminhe para reciclagem ou recicle o material coletado.

4.1.15. As instalações sanitárias, dentro da área de atuação da empresa, devem ser supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.2. ESTRUTURA DA COZINHA

4.2.1. A cozinha deverá ser montada, caso necessário, no mesmo local indicado no item 1.3, isto é, no mesmo endereço do restaurante.

- 4.2.2. A cozinha deve ser dotada dos equipamentos e utensílios necessários e suficientes para preparação do cardápio solicitado.
- 4.2.3. Os utensílios devem ser disponibilizados de forma a manter a segurança de seus operadores.
- 4.2.4. A cozinha deve ser planejada e instalada dentro do espaço disponível de forma a possuir locais para:
- a) Recepção e armazenamento: para realização dos controles qualitativos e quantitativos e para a armazenagem dos alimentos. Englobam as câmaras frigoríficas (ou freezers) para carnes, frutas e legumes, e a despensa para cereais e enlatados;
 - b) Preparo prévio: para as etapas de descasque, fatiamento, proporcionalização, lavagem e desinfecção de legumes, cereais e carnes;
 - c) Copa: para realização do preparo de sobremesas e bebidas;
 - d) Confeção: para cozimento dos alimentos e pelo preparo final das refeições;
 - e) Higienização: compreende os serviços de lavagem de utensílios;
 - f) Transporte: compreende os carrinhos de entrega das refeições no restaurante;
 - g) Vestiários e sanitários: para os funcionários, com armários, cadeiras e chuveiros.
- 4.2.5. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- 4.2.6. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 4.2.6.1. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- 4.2.7. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 4.2.8. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

- 4.2.9. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- 4.2.10. A empresa que vier a ser contratada deve cumprir a exigências contidas na legislação vigente, particularmente no que se refere à saúde e higiene dos manipuladores, ao prescrito na Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 4.2.11. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 4.2.12. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- 4.2.13. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- 4.2.14. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades e sempre utilizando máscaras de proteção facial.
- 4.2.15. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- 4.2.16. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e previamente capacitados em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.
- 4.2.17. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- 4.2.18. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de

condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

- 4.2.19. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- 4.2.20. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- 4.2.21. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.3. MONTAGEM DO RESTAURANTE

- 4.3.1. O restaurante deverá ser montado no local indicado no item 1.3. O projeto de funcionamento deverá ser aprovado pelo contratante na visita técnica.
- 4.3.2. O controle de acesso aos restaurantes será feito por sistema de leitura de código de barras, sistema este fornecido pelo contratante, porém operado por controladores de acesso da empresa que vier a ser contratada, sob supervisão do contratante. Esse registro de entrada de pessoas no restaurante será utilizado para contabilizar o número de refeições servidas.
- 4.3.3. Os refeitórios a serem montados deverão ter capacidade para 1.000 (um mil) pessoas sentadas simultaneamente, respeitando as exigências dos órgãos de controle do governo local quanto ao distanciamento social. O Proponente deverá apresentar o layout do Restaurante, comprovando sua capacidade, para prévia aprovação do Contratante.
- 4.3.4. Por motivo de segurança alimentar, a empresa que vier a ser contratada deverá disponibilizar um número mínimo de 10 (dez) totens com dispositivos de aplicação de álcool em gel, bem como o mínimo de 04 (quatro) medidores de temperatura com possibilidade de reposição e ou troca para atender todo o período do serviço de alimentação, a fim de ser usado pelos clientes que acessarem o restaurante.
- 4.3.5. No restaurante deverão conter, no mínimo, 08 (oito) ilhas de alimentação cada, com aquecimento para pratos quentes e refrigeração para saladas, todas com os mesmos serviços e alimentos.
- 4.3.6. No local onde as ilhas de alimentação serão abrigadas, a participante vencedora deverá se

responsabilizar por instalar um piso emborrachado em toda a extensão do espaço visando a preservação do piso original. Na desmontagem do restaurante o piso emborrachado deverá ser retirado.

- 4.3.7. Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento.
- 4.3.8. As ilhas deverão ser de aço inox, com aparador para as bandejas e com abertura, para evitar a contaminação dos alimentos ali expostos, com serviço para os dois lados e aprovadas pela equipe responsável do contratante.
- 4.3.9. Deverá ser providenciado o reabastecimento de alimentos durante todo o horário das refeições, não sendo admitida a falta de qualquer alimento constante do cardápio, ainda que por curto período.
- 4.3.10. Deverão ser oferecidos ao público de cada evento pelo menos três mil pratos de louças e talheres de metal, ficando a critério da participante que vier a ser contratada a utilização de copos descartáveis. Os pratos de louças, talheres e copos não podem conter a logomarca do fornecedor ou qualquer outra marca.
- 4.3.11. Todas as mesas do restaurante deverão estar forradas com toalhas de mesa de pano e com plástico protetor em cima das toalhas, que deverão ser aprovadas pelo contratante. A empresa a ser contratada também deverá ser responsável pela limpeza das toalhas e troca das mesmas sempre que necessário. (Foto - Anexo 01).
- 4.3.12. Deverá haver local específico para armazenagem dos pratos, talheres e copos a serem utilizados.
- 4.3.13. Deverão ser disponibilizados aparadores com vasilhames apropriados para o atendimento de, no mínimo, 06 (seis) pontos de descarte de pratos e talheres, em todas as etapas.
- 4.3.14. O recolhimento dos pratos e talheres descartados, dos pontos sinalizados acima para lavagem, deverá ser feito em carrinho fechado para que não haja visão do interior, nem possibilidade de vazamento de conteúdo.
- 4.3.15. Em cada evento deverão ser disponibilizados, no mínimo, 05 (cinco) pontos de descarte de lixo, com lixeiras grandes. A empresa contratada deverá disponibilizar sacos de lixo, com tamanho e resistência adequadas para as lixeiras, em três cores diferenciadas (ex: azul, preto e verde) para separação dos resíduos do Restaurante Oficial: lixo orgânico, lixo reciclável e resíduos líquidos.
- 4.3.16. A empresa que vier a ser contratada deverá disponibilizar para os participantes canudos encapados individualmente.

- 4.3.17. Também dentro do refeitório, deverão ser disponibilizados, no mínimo, 02 (dois) pontos com bebedouros coletivos (do tipo industrial) em aço inox, com reservatório para 100 litros de água gelada e pelo menos 02 (duas) torneiras, durante todo o período do serviço de alimentação, para serem servidos em sistema *self service* livre.

4.4. PESSOAL

- 4.4.1. A equipe que trabalhará no local de cada uma das etapas do evento deverá ter plena capacidade de executar o serviço contratado e ser composta, no mínimo, por **seguranças, nutricionista(s), cozinheiro(s), auxiliares de cozinha e equipe de limpeza (instalações e equipamentos)**, além de outros profissionais que se façam necessários para o **cumprimentos de funções de recepção, armazenagem, preparo prévio, serviços de copa, confecção, higienização, distribuição, transporte, limpeza, controle de acesso e atendimento ao público.**

4.4.1.1. A relação da equipe a ser disponibilizada para a completa execução dos serviços deverá ser apresentada previamente ao contratante para aprovação.

- 4.4.2. A empresa deve possuir um programa de controle de saúde dos manipuladores. Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO's) de seus colaboradores deverão ser mantidos devidamente organizados e arquivados.

- 4.4.3. Os manipuladores deverão ser orientados quanto ao uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (luvas de borracha, luvas de malha de aço, óculos, etc.).

- 4.4.4. Ao início dos trabalhos deverão ser apresentados todos os comprovantes de contratação dos colaboradores disponíveis para os serviços, com cópia dos contratos de trabalho, assim como planejamento de turnos de trabalho.

- 4.4.5. Os contratados não devem ser possuidores de moléstias aparentes ou não aparentes de doenças infecciosas ou parasitárias, devendo a empresa contratada apresentar exames médicos acompanhados de análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e outras análises julgadas necessárias.

4.4.5.1. Os colaboradores que apresentarem, por ocasião da prestação de serviços apresentarem feridas, lesões, cortes nas mãos, gastroenterites agudas ou crônicas, infecções pulmonares ou faringites, devem ser substituídos de imediato.

4.5. ALIMENTAÇÃO

- 4.5.1. As refeições deverão ser servidas de acordo com o cardápio mínimo diário estabelecido na Tabela II, no horário das 11h00 horas às 15h30 horas para o almoço e das 18h00 horas às 22h30 horas para o jantar, podendo estes serem estendidos em meia hora. Nos dias 08, 09 e 15/10, dias de chegada das delegações, poderão ser servidos de 11h00 as 22h30 ininterruptamente, conforme

previamente informado pelo contratante.

- 4.5.2. Todos os alimentos a serem servidos deverão ser frescos, estar dentro do prazo de validade, e sua conservação, atender a todas as normas vigentes.
- 4.5.3. Todos os produtos em estoque deverão ser acondicionados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, exarados pelos Órgãos de Saúde, Nutrição e/ou Vigilância Sanitária, Federal, Estadual e Municipal.
- 4.5.4. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês (sal, azeite, vinagre, mostarda, ketchup, entre outros).
- 4.5.5. A empresa deverá fazer uso do serviço buffet, no qual os alimentos são dispostos em sistema de distribuição que deve manter aquecidos os alimentos quentes e resfriados os alimentos consumidos frios.
- 4.5.6. Para monitorar a temperatura, a empresa deverá utilizar termômetro digital, o qual é introduzido nos alimentos para conferir se a temperatura de distribuição está dentro dos valores recomendados. Neste caso, são tomados os seguintes cuidados:
- a) Alimentos quentes deverão ser mantidos à temperatura acima de 60°C, expostos por, no máximo, 06 (seis) horas, considerando o tempo da espera para distribuição.
 - b) A temperatura dos alimentos deverá ser medida, pelo menos, a cada duas horas.
 - c) Nos casos em que alimentos quentes alcançam temperaturas abaixo de 60°C, estes deverão ser retirados da pista quente e levados até a cozinha para passar por processo de reaquecimento.
 - d) Os alimentos quentes que ficam a menos de 60°C por um período superior a 03 (três) horas devem ser descartados.
 - e) Os alimentos frios prontos para consumo devem ser mantidos no máximo a 10°C por até 04 (quatro) horas ou, se mantidos, a temperaturas superiores (até 21°C) são descartados após 02 (duas) horas.
 - f) Os alimentos devem permanecer protegidos adequadamente durante a distribuição.
 - g) A reposição de produtos para distribuição deve ser realizada de forma segura e adequada, não ocorrendo a mistura do alimento novo com o alimento já distribuído.
 - h) Agitar os alimentos frequentemente para que se distribua melhor o calor.

5. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA QUE VIER A SER CONTRATADA

5.1. Serão obrigações da proponente que vier a ser contratada, além das demais previstas ou decorrentes deste documento ou do contrato que vier a ser firmado, as abaixo descritas:

- a) Atuar, conjuntamente com o contratante, no controle de fornecimento de refeições aos participantes dos eventos;
- b) Efetuar a montagem da cozinha industrial e do refeitório no local indicado pelo contratante para fornecimento das refeições, possuindo todos os documentos necessários para a legalidade do seu funcionamento, quais sejam, os exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), Corpo de Bombeiros e outros relacionados ao ramo de atividade;
- c) Apresentar, ao final de cada refeição, planilha de controle de refeições, a partir do registro de entrada de clientes, efetuado pela leitura de código de barras (sistema fornecido pelo contratante), que farão as refeições;
- d) Em cada evento manter pessoas suficientes e preparadas para lidar com público, para o controle de acessos ao restaurante, tanto na entrada (pelo menos três pessoas), quanto na saída (pelo menos uma pessoa); Na entrada, essas pessoas farão o registro de entrada dos clientes, com sistema de códigos de barras fornecido pelo contratante; Na saída, as pessoas evitarão o retorno dos clientes para dentro do restaurante, a fim de manter o registro de pessoas que passaram pelo restaurante;

5.2. Manter diariamente, durante todo decorrer dos eventos, a quantidade de nutricionista (s) necessária ao evento (Resolução CFN nº 380/2005), devidamente registrado (s) nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, tanto no local de preparo das refeições quanto no refeitório, para controle das ilhas de alimentação e restaurante.

- a) Para exercer esta responsabilidade, o profissional deve estar qualificado em segurança dos alimentos de acordo com os requisitos mínimos exigidos, incluindo contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas;
- b) A empresa deve manter documento arquivado para comprovar o treinamento do responsável pelas atividades de manipulação de alimentos.

5.3. Assumir total responsabilidade pelos atos de seus funcionários, prepostos ou autorizados perante o contratante e terceiros;

5.4. Responsabilizar-se por todas as despesas e prejuízos que causar ao contratante em razão da prestação dos serviços;

- 5.5. Responsabilizar-se por todas as reclamações e arcar com os ônus decorrentes das ações judiciais por eventuais prejuízos havidos e originados da execução de suas obrigações, que possam vir a ser arguidas contra o contratante por terceiros;
- 5.6. Cumprir todas as obrigações fiscais decorrentes da execução do contrato que vier a ser assinado, responsabilizando-se por quaisquer infrações fiscais a ele relacionadas;
- 5.7. Responsabilizar-se, na forma do contrato de prestação de serviços que vier a ser firmado, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, previdenciárias, fiscais e tributárias, respondendo por si, por seus sucessores, empregados, prepostos, contratados ou de qualquer forma autorizados;
- 5.8. A empresa que vier a ser contratada deverá entrar em contato com os órgãos fiscalizadores da região de realização do evento, principalmente a ANVISA e a Vigilância Sanitária local, para regularização de todo o funcionamento do restaurante;
- 5.9. Responsabilizar-se pelas atividades de manipulação de alimentos, o que inclui responsabilidades na implantação e manutenção do Manual de Boas Práticas. A empresa deve manter o Manual de Boas Práticas acessível aos seus colaboradores e disponível às autoridades sanitárias, quando requerido;
- 5.9.1. Juntamente com o Manual, devem existir os Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POPs, os quais descrevem de maneira objetiva, o passo a passo para a realização das operações relacionadas a:
- a. Higiene e saúde dos manipuladores;
 - b. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - c. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - d. Higienização do reservatório de água.
- 5.10. Apresentar a Certidão de Registro de Quitação (CRQ) da empresa e seu Responsável técnico, para o evento.
- 5.11. Manter, em estoque interno ou remoto, devidamente comprovado, um nível de estoque suficiente para atendimento para mais duas refeições, além da em curso.
- 5.12. Apresentar, ao início de cada Etapa, a relação completa de todos os participantes da equipe de funcionários, indicando se o mesmo é participante dos quadros permanentes da empresa ou contratado exclusivamente para o evento;
- 5.13. Apresentar, ao final da realização de cada evento Folha de pagamento com os devidos recolhimentos de encargos trabalhistas dos contratados.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1. Exercer a fiscalização dos serviços mediante profissionais especialmente designados para tanto.

6.1.1. Efetuar os pagamentos dentro dos prazos estabelecidos no cronograma financeiro.

6.1.2. Prestar as informações necessárias à plena realização dos serviços

7. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

7.1. O Contratante fará a fiscalização das condições e normas estabelecidas neste Edital através de um formulário de checagem a ser preenchido diariamente, no almoço e jantar, pela Fiscalização do contratante e eventuais desvios estarão sujeitos a aplicação das sanções previstas neste no item 12.1 do Edital.

7.2. Não obstante a participante que vier a ser contratada seja integralmente responsável pela prestação de todos os serviços, o contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução do contrato, diretamente ou por prepostos designados, podendo, para tanto:

- a) Solicitar a substituição de seu(s) empregado(s) que não esteja(m) identificado(s), uniformizado(s) e/ou aseado(s), ou que dificulte(m) a fiscalização, em até 24h (vinte e quatro horas), sob pena de aplicações das sanções previstas neste Edital;
- b) Solicitar a substituição de qualquer material ou alimento cuja qualidade ou estado de conservação considere inadequada, em até 24h (vinte e quatro horas), sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital.
- c) Comunicar a constatação de descumprimento de qualquer obrigação decorrente deste Edital e/ou do contrato que vier a ser firmado, durante a realização do evento.

8. PROPOSTA DE PREÇOS E FICHA TÉCNICA

8.1. A proposta de preços deverá ser apresentada com valor unitário único por refeição, divididos por alimentação/infraestrutura de prestação dos serviços, independente do dia ou refeição contida no cardápio das Tabelas contidas neste documento.

8.2. A Ficha Técnica a ser cadastrada pela Participante deverá conter as seguintes informações:

- 8.2.1. Relação de equipamentos de cozinha a serem disponibilizados para a execução dos serviços e suas especificações completas;
- 8.2.2. Relação completa da equipe a ser disponibilizada, por função, contendo o número total de profissionais que atuarão na prestação dos serviços;
- 8.2.3. Cronograma físico-financeiro de mobilização, prestação e desmobilização do serviço e/ou outros, em percentuais do valor total do Contrato, considerando o número garantido de refeições.

9. PRAZOS

- 9.1. Evento: JUBs Joinville 2023, que acontecerá no período de 08 a 21 de outubro de 2023, na cidade de Joinville/SC.
- 9.2. As refeições deverão ser servidas a partir do período de **28 de setembro a 21 de outubro de 2023**.
- 9.2.1. O espaço será disponibilizado para instalação do restaurante no dia 02/10/2023 e a desmobilização total deverá ocorrer até o dia 23/10/2023, às 14:00hs (a desmontagem deverá acontecer no dia 21/10/2023, logo após concluída a última refeição).
- 9.2.2. O restaurante deverá estar completamente montado e operacional a partir de 03/10/2023 pela manhã para o atendimento ao evento.
- 9.2.2.1. As refeições a serem servidas entre **28/09/2023 e 03/10/2023** para a equipe de apoio do contratante, durante a montagem do restaurante de outras estruturas, deverão ser servidas em local apropriado nas imediações, nas mesmas condições de conforto e higiene estabelecidas para o restaurante.

10. LOCAL PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 10.1. As refeições deverão ser servidas e efetuadas nos locais indicados pelo contratante nos endereços previstos neste Termo.
- 10.2. Os locais designados no item acima ficarão à disposição da participante que vier a ser contratada entre 03 (três) e 05 (cinco) dias antes do início dos eventos, ficando ao seu encargo a instalação da cozinha, do refeitório e suas respectivas despesas, bem como demais necessidades estabelecidas neste Edital.

11. VISITAS

- 11.1. Visita às instalações a serem utilizadas para a prestação dos serviços:
- 11.2. As visitas às instalações deverão ser agendadas pelo telefone (61) 3447-1113.
- 11.3. Qualquer dificuldade para o agendamento da visita deverá ser comunicada ao contratante através dos contatos abaixo:
Sr. Allison Carvalho
Tel. (61) 34471113 / E-mail: allison.carvalho@cbdu.org.br
- 11.4. Visita Técnica do contratante à empresa vencedora:
- a) A empresa a ser contratada deverá apresentar, por ocasião da visita técnica, o Nutricionista

que deverá acompanhar toda contratação da equipe a ser disponibilizada para o evento.

- b) Durante a visita técnica do contratante a participante deverá apresentar um cronograma com pontos de controle constantes da tabela abaixo, de forma a demonstrar ao contratante o atendimento às condições de plena execução dos serviços, objeto do contrato a ser assinado.
- c) Este cronograma deve possuir, dentre outros a serem acordados, os seguintes pontos de controle:

Item – Nº	Descrição	Data Final
01	Início do funcionamento da Cozinha/Restaurante.	03/10
02	Apresentação da documentação de funcionamento regular junto à ANVISA, CFN e demais órgãos necessários.	Anterior a data acima descrita
03	Apresentação de comprovante de locação (posse) dos utensílios de serviço (pratos, talheres, mesas, cadeiras, toalhas).	Anterior a data acima descrita
04	Apresentação de contratação/contrato de prestação de serviços, dos seguintes profissionais: Nutricionista (s); Cozinheiro chefe; Encarregado do restaurante. Apresentação dos atestados médicos de todos os integrantes da equipe.	Anterior a data acima descrita
05	Apresentação de comprovante de contratação do restante da equipe, assim como as demonstrações da capacitação técnica em higiene pessoal (todos), doenças transmitidas por alimentos (todos), manipulação higiênica dos alimentos (manipuladores), manipulação e segurança dos alimentos (todos).	Anterior a data acima descrita
06	Apresentação do Projeto de Montagem e Instalação da cozinha e restaurante e Planejamento de turnos de trabalho e comprovação das relações anexas à proposta.	Visita Técnica

ANEXO I – A
TABELA I
EVENTO 01: QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

Refeição	Quantidades	Dia 02/out	Dia 03/out	Dia 04/out	Dia 05/out	Dia 06/out	Dia 07/out	Dia 08/out
Almoço	Nº mínimo Garantido	80	80	100	100	150	150	800
	Nº máximo Permitido	120	120	150	150	250	250	1600
Jantar	Nº mínimo Garantido	70	70	70	70	100	100	800
	Nº máximo Permitido	100	100	100	100	180	180	1600

Refeição	Quantidades	Dia 09/out	Dia 10/out	Dia 11/out	Dia 12/out	Dia 13/out	Dia 14/out	Dia 15/out
Almoço	Nº mínimo Garantido	1400	1600	1600	1600	1600	1600	1700
	Nº máximo Permitido	2400	2400	2400	2400	2200	2200	2500
Jantar	Nº mínimo Garantido	1600	1400	1400	1400	1200	1200	1500
	Nº máximo Permitido	2200	1800	1800	1800	1800	1600	2200

Refeição	Quantidades	Dia 16/out	Dia 17/out	Dia 18/out	Dia 19/out	Dia 20/out	Dia 21/out
Almoço	Nº mínimo Garantido	1600	1600	1600	1400	1400	100
	Nº máximo Permitido	2400	2400	2400	2000	1800	300
Jantar	Nº mínimo Garantido	1400	1400	1400	1200	1000	-
	Nº máximo Permitido	2000	1800	1800	1800	1400	-

ANEXO I – B**TABELA II****CARDÁPIO**

De 03/10/2023 (Início do funcionamento da cozinha) a 08/10/2023 (chegada das delegações), as refeições não terão que obedecer a cardápio específico, porém deverão considerar padrões de qualidade e variedade com base na tabela abaixo, observada a proporção relativa ao quantitativo de refeições estabelecido para tal período.

Segue abaixo cardápio qualitativo para o evento que é feito com base nas necessidades nutricionais e calóricas sugeridas para atletas bem como os demais comensais, com base nos princípios de nutrição: harmonia de carboidrato, proteínas e gorduras.

1 – ALMOÇO**SALADAS CRUAS****SERVIR SEPARADAMENTE DIARIAMENTE**

1. TOMATE
2. PEPINO
3. CENOURA RALADA
4. BETERRABA RALADA
5. RUCULA
6. ALFACE
7. ACELGA
8. CEBOLA
9. PIMENTÃO

DESTES ÍTENS PELO MENOS 5 OPÇÕES CADA DIA. A CONTRATADA DEVERÁ VARIAR.

a. AZEITE, PIMENTA, VINAGRE E SAL SEPARADAMENTE.

LEGUMES COZIDOS

1. BETERRABA
2. REPOLHO
3. COUVE FOLHA
4. ABOBRINHA
5. BERINJELA
6. ABOBORA
7. VAGEM
8. COUVE FLOR
9. CENOURA

10. BRÓCOLIS
11. ABÓBORA
12. BATATA INGLESA – PODE SER PURÊ OU SAUTÊ OU VAPOR

DESTES ÍTENS PELO MENOS 3 OPÇÕES CADA DIA . A CONTRATADA DEVERÁ VARIAR .

- a. MAIONESE E CONDIMENTOS SEPARADAMENTE

DIARIAMENTE NO ALMOÇO E JANTAR A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ SERVIR PÃO.

RAÍZES – TUBÉRCULOS

- INHAME
- AIPIM
- BATATA DOCE

DESTES ÍTENS PELO MENOS 1 OPÇÃO CADA DIA . A CONTRATADA DEVERÁ VARIAR.

OBS : pode ser feito também purê com estes itens ou grelhado

GRÃOS

1. ARROZ BRANCO
2. ARROZ INTEGRAL
3. LENTILHA
4. FEIJÃO PRETO
5. FEIJÃO CARIOCA
6. FEIJÃO FRADINHO
7. GRÃO DE BICO
8. LENTILHA
9. SOJA EM GRÃOS

DESTES ÍTENS : FEIJÃO E ARROZ DIARIAMENTE – PROCURAR VARIAR E ACRESCENTAR MAIS 1 OPÇÃO DE OUTRO GRÃO ACIMA CITADO, OU SEJA : ARROZ + FEIJÃO E + OUTRO GRÃO!

GUARNIÇÃO

1. ESPAGUETE OU PENNE OU PARAFUSO
2. FAROFA
3. MOLHO DE TOMATE OU BOLONHESA SEPARADO

DESTES ITENS MASSA DIARIAMENTE E FAROFA PODE SER DIA SIM E DIA NÃO, PORÉM QUANDO NÃO TIVER FAROFA SERVIR FARINHA DE MANDIOCA

MENU VEGETARIANO – É NECESSÁRIO TER NO ALMOÇO E JANTAR

- KIBE DE SOJA TEXTURIZADA
- OVOS COZIDOS
- SOJA REFOGADA

- ALMÔNDegas DE SOJA
- TORTA DE BROCOLIS E BERINJELA
- TABULE

DESTES ITENS DIARIAMENTE FORA LEGUMES QUE FORAM CITADOS ACIMA MAIS 1 OPÇÃO – PROCURAR VARIAR

PROTEINA – PRATO PRINCIPAL

CARNE BOVINA

CORTES INDICADOS :

1. PATINHO
2. ALCATRA
3. CHÃ DE DENTRO
4. LAGARTO

FRANGO

1. PEITO DE FRANGO
2. SOBRECOXA

PEIXE

1. POSTA
2. FILÉ

SUINO

1. **FILÉ (OBS QDO FOR SUINO A OUTRA OPÇÃO OBRIGATORIAMENTE FRANGO)**

DESTES ITENS DIARIAMENTE – 2 OPÇÕES SENDO SEMPRE UMA OPÇÃO DE CARNE BRANCA E A OUTRA PODE VARIAR – SE POSSÍVEL UMA OPÇÃO MAIS SECA E OUTRA MAIS MOLHADA .

NAO INDICADO USAR VISCERAS , CARNE DE PORCO BEM COMO EMBUTIDOS COMO PRATO PRINCIPAL.

SOBREMESA

FRUTAS :

1. MELANCIA
2. ABACAXI
3. MAÇA
4. TANGERINA
5. BANANA
6. MELÃO

DESTES ITENS DIARIAMENTE 2 OPÇÕES – FAVOR VARIAR

SOBREMESA DOCE :

PARA AUMENTAR PRATICIDADE E DIMINUIR MANIPULAÇÃO, DOCES COMO :

1. GOIABINHA
2. BANANINHA
3. DOCE DE LEITE
4. GELATINA

OBS : EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

DESTES INTES DIARIAMENTE 1 OPÇÃO FAVOR VARIAR.

SUCOS :

NÃO PODEM SER ADOÇADOS !!!!
PELO MENOS 2 OPÇÕES DIARIAMENTE .

OFERECER SACHÊ DE AÇUCAR E ADOÇANTE !!!!

ITENS – PELO MENOS 2 OPÇÕES DIA

REFRIGERANTE

NORMAL
DIETÉTICO

CAFÉ

SERVIR DIARIAMENTE
NÃO PODEM SER JÁ ADOÇADOS !!!!
OFERECER SACHÊ DE AÇUCAR E ADOÇANTE !!!!

2 - JANTAR

SALADAS CRUAS

SERVIR SEPARADAMENTE DIARIAMENTE

- TOMATE
- PEPINO
- CENOURA RALADA
- RUCULA
- ALFACE

DESTES ÍTENS PELO MENOS 4 OPÇÕES CADA DIA. FAVOR VARIAR !
AZEITE , PIMENTA , VINAGRE E SAL SEPARADAMENTE

LEGUMES COZIDOS

- BETERRABA
- ABOBRINHA

- BERINJELA
- VAGEM
- COUVE FLOR
- CENOURA
- BATATA INGLESA – PODE SER PURE OU SAUTÊ OU VAPOR

DESTES ÍTEMS PELO MENOS 3 OPÇÕES CADA DIA . FAVOR VARIAR

- MAIONESE E CONDIMENTOS SEPARADAMENTE

RAÍZES – TUBÉRCULOS

- INHAME
- AIPIM
- BATATA DOCE
- BANANA DA TERRA

DESTES ÍTEMS PELO MENOS 1 OPÇÃO CADA DIA – FAVOR VARIAR

OBS : pode ser feito também puré com estes itens ou grelhado

GRÃOS

- ARROZ BRANCO
- ARROZ INTEGRAL
- LENTILHA
- FEIJÃO PRETO
- GRÃO DE BICO

DESTES ÍTEMS : FEIJÃO E ARROZ DIARIAMENTE – PROCURAR VARIAR E MAIS 1 OPÇÃO DE OUTRO GRÃO ACIMA CITADO, OU SEJA : ARROZ + FEIJÃO E + OUTRO GRÃO!

GUARNIÇÃO

- PÃO DE SAL – PÃO FRANCES (PODE SER MINI)
- ESPAGUETI OU PENNE OU PARAFUSO
- MOLHO DE TOMATE OU BOLONHESA SEPARADO E MOLHO BRANCO

DESTES ÍTEMS MASSA DIARIAMENTE INCLUSIVE O PÃO !!!

PARA EVITAR PROBLEMAS : QUEIJOS, LEITE E DERIVADOS USAR PRODUTOS LACFREE!!!

MENU VEGETARIANO – CHARMAR A ATENÇÃO !!!

- KIBE DE SOJA TEXTURIZADA
- OVOS COZIDOS OU MEXIDOS
- SOJA REFOGADA
- ALMONDEGAS DE SOJA
- PANQUECA DE SOJA COM LEITE DE SOJA
- TORTAS SALGADAS SABORES VARIADOS

DESTES ITENS DIARIAMENTE FORA LEGUMES QUE FORAM CITADOS ACIMA MAIS 1 OPÇÃO – PROCURAR VARIAR

PROTEINA – PRATO PRINCIPAL

CARNE BOVINA

CORTES INDICADOS :

- PATINHO
- ALCATRA
- CHÃO DE DENTRO
- CARNE MOIDA

FRANGO

- PEITO DE FRANGO
- COXA
- SOBRECOXA

PEIXE

- POSTA
- FILÉ

QUEIJO

- COALHO OU
- PRATO

DESTES ITENS DIARIAMENTE – 2 OPÇÕES SENDO SEMPRE UMA OPÇÃO DE CARNE BRANCA E A OUTRA PODE VARIAR – SE POSSÍVEL UMA OPÇÃO MAIS SECA E OUTRA MAIS MOLHADA . SENDO QUE QUEIJO DIARIAMENTE .

SOPAS E CALDOS:

- CANJA DE FRANGO
- SOPA DE FEIJÃO
- CALDO DE LEGUMES
- CREME DE BROCOLIS
- CREME DE PALMITO
- CALDO VERDE
- DESTES ITENS DIARIAMENTE 1 OPÇÃO .
- PROCURAR VARIAR .

SOBREMESA

FRUTAS :

- ABACAXI
- TANGERINA
- BANANA

- MELÃO

DESTES INTENS DIARIAMENTE 2 OPÇÕES – FAVOR VARIAR

SOBREMESA DOCE :

PARA AUMENTAR PRATICIDADE E DIMINUIR MANIPULAÇÃO, DOCES COMO :

- GOIABINHA
- BANANINHA
- BOLO SIMPLES – FATIA OU TIPO INDIVIDUAL

OBS : EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS.

DESTES INTES DIARIAMNETE 1 OPÇÃO FAVOR VARIAR.

SUCOS :

NÃO PODEM SER JÁ ADOÇADOS !!!!

PELO MENOS 2 OPÇÕES DIARIAMENTE .

OFERECER SACHET DE AÇUCAR E ADOÇANTE !!!!

ITNES – PELO MENOS 2 OPÇÕES DIA

REFRIGERANTE

NORMAL

DIETÉTICO

CAFÉ

SERVIR DIARIAMENTE

NÃO PODEM SER JÁ ADOÇADOS !!!!

OFERECER SACHET DE AÇUCAR E ADOÇANTE !!!!

OBS: Na semana posterior (de 16/10 a 21/10) o cardápio poderá se repetido, pois serão grupos de pessoas diferentes que irão consumir.

ANEXO I – C

Imagem 1: Exemplo de Coletor a ser encaixado nos armários das “Lixeiras inteligentes”.



Imagem ilustrativa

Imagem 3: mesa com toalha de pano e forro de plástico e cadeiras com forro para o restaurante.



Imagem ilustrativa

ANEXO II**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023**

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

Pela presente, submetemos à apreciação de V.Sa., a nossa proposta de preço relativa ao processo seletivo PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023-CBDU, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma, bem como concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no Edital, e declaramos, ainda, que temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os serviços e/ou fornecimento dos produtos, e que atendemos plenamente às exigências de habilitação.

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PARTICIPANTE (os dados de identificação da empresa participante só devem constar em sua proposta final, após a etapa de lances):

- a. RAZÃO SOCIAL:
- b. CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:
- c. REPRESENTANTE E CARGO:
- d. CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:
- e. ENDEREÇO e TELEFONE:
- f. AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. MÍNIMA DE REFEIÇÕES	QUANT. MÁXIMA DE REFEIÇÕES	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MÍNIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023. O evento ocorrerá na cidade de Joinville/SC no período de 08 a 21 de outubro de 2023, para um público estimado de até 2.500 pessoas por refeição, tendo um mínimo garantido de 37.640 (trinta e sete mil seiscentos e quarenta) refeições e um total máximo de 54.800 (cinquenta e quatro mil e oitocentas) refeições, conforme previsão de atendimento diário estabelecida na Tabela I.	37.640	54.800	UN	R\$	R\$	R\$

Obs.: A proposta deverá conter obrigatoriamente **VALOR TOTAL**.

Nos valores acima elencados e para a apresentação desta proposta, foram consideradas todas as informações



e condições constantes no Edital do Pregão Eletrônico nº. XX/2023 e seus Anexos.

O valor constante da Proposta Financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

A empresa declara também que a proposta contempla, ainda, quaisquer materiais, serviços e seguros indispensáveis à execução dos serviços aqui descritos, inclusive aqueles que porventura não estejam identificados nesta proposta.

A proponente DECLARA ainda, para os fins de direito, caso seja declarada vencedora do certame e celebrado o respectivo Contrato Administrativo, que se compromete a observar a legislação trabalhista, previdenciária e de segurança e saúde do trabalho, responsabilizando-se pela formalização e registro contratuais e pela previsão de gastos com meio ambiente do trabalho, incluindo equipamentos de proteção.

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Dados Bancários:

Banco: Agência nº: Conta Corrente nº:

Razão Social, CNPJ, telefone, e-mail e endereço da empresa participante:

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege o presente processo seletivo.

A proponente declara que a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa n. 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.

VALOR DA PROPOSTA R\$ (valor por extenso):

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE
(OBS.: REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO, DE NÃO EMPREGO DE MENORES E DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DO EDITAL.

A empresa _____, inscrito no CNPJ 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, que:

1. Em cumprimento ao disposto NA Política de Compras da CBDU, cumpre plenamente os requisitos para habilitação fixados no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2023, portanto, apta a participar do certame;
2. Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação na licitação em epígrafe, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, em conformidade com a Política de Compras da CBDU
3. Não emprega menores com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e qualquer empregado menor de 16 (dezesesseis) anos, para fins do disposto na legislação, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
RESSALVA: Emprega menor(es), a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().
Observação: Preencher a ressalva acima, caso empregue menor na condição de “menor aprendiz”.
4. Que não se encontra inidônea e impedida de licitar e contratar com a administração pública ou, com a CBDU.
5. Conhecemos a responsabilidade quanto ao pagamento de taxa à Bolsa Brasileira de Mercadorias pela utilização de recursos de tecnologia da informação.

Local e Data

Representante Legal

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)
O número do CNPJ deverá ser o mesmo da empresa participante.



ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Papel Preferencialmente Timbrado da Empresa Licitante)

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A pessoa jurídica _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, por seu representante legal infra-assinado, Sr./Srª _____, RG nº _____, CPF nº _____, em cumprimento ao disposto no artigo 4º, inciso VII, na Lei Federal nº 10.520/2002, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que cumpre plenamente os requisitos legais para qualificação como **Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI**, portanto, apta a participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2023** e usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Brasília, ____ de _____ de 2023.

Assinatura, qualificação e carimbo (opcional)
- Representante Legal -



ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

MODELO DE ATESTADO (OU DECLARAÇÃO) DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos (ou declaramos) que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida no (a) _____, fornece (ou forneceu) _____ para este órgão (ou para esta empresa).

Atestamos (ou declaramos), ainda, que os compromissos assumidos pela empresa foram cumpridos satisfatoriamente, nada constando em nossos arquivos que o desabone comercial ou tecnicamente.


Local e data

Assinatura e carimbo do emissor



ANEXO VI

FICHA DE CADASTRO DE FORNECEDOR

		CADASTRO DE FORNECEDOR	
Fornecedor:		() Bens () Serviços () Ambos	
CNPJ/CPF:			
Razão Social:			
Endereço:			
Bairro:			
Cidade:			
UF:			
CEP:			
Telefone:			
FAX:			
E-mail:			
Responsável para Contato:			
Telefone do Responsável:			
E-mail do Responsável:			
Banco:	Agencia:	Conta Corrente:	
Inscrição Estadual:			
Inscrição Municipal:			
Atividade Econômica:			
Cooperativa:		() Sim () Não	
Empresa Simples ou Retenções?			
Empresa Simples:		Sim Não	
(se sim, favor anexar a NF carta optante) (se não, preencher OS campos abaixo:)			
INSS:	Sim	Não	Isento-Nº Inscrição
ISS:	Sim	Não	
IR:	Sim	Não	
PIS:	Sim	Não	
COFINS:	Sim	Não	
CSLL	Sim	Não	
Outras:			
OBS:			
Declaro serem verídicas as informações acima.			
Assinatura e nome do representante legal:			



ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

MODELO DE DECLARAÇÃO

Utilizar preferencialmente papel timbrado

Local, data.

DECLARAÇÃO DE MANUAL DE COMPLIANCE

A empresa XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, sociedade limitada/anônima, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xx.xxx.xxx/0004-xx, com sede na xxxxxxxxxxxx, neste ato representada pelo seu representante legal, Sr. (nome do profissional), inscrito no CPF sob o nº (número do CPF), vem, através da presente declarar que possui () manual de compliance (política anticorrupção) implementado junto a funcionários e colaboradores ou, () não possui manual de compliance implementado junto a funcionários e colaboradores.

Representante Legal
(Nome e cargo do representante legal da empresa)
Nome da Empresa



ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR), PARA O EVENTO DENOMINADO JOGOS BRASILEIROS UNIVERSITÁRIOS – JUBS JOINVILLE 2023 QUE ENTRE SI CELEBRAM A **CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO UNIVERSITÁRIO** E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO

Pelo presente instrumento, a **CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO UNIVERSITÁRIO – CBDU**, associação civil de natureza desportiva, sem fins econômicos, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 42.467.787/0001-46, com sede na SGAN 905, Conjunto D, Asa Norte, Brasília - DF, CEP: 70.790-054, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Presidente **LUCIANO ATAYDE COSTA CABRAL** de um lado, e do outro, a Empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com Inscrição Estadual nº XX.XXX.XXX, estabelecida no (endereço), (Estado/UF), CEP XX.XXX-XXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo seu sócio, Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade nº XX.XXX.XXX, SSP/UF, inscrito no CPF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado no (Estado/UF), resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico nº 33/2023, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.

Parágrafo único. A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de sofrer as sanções legais.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA o valor de R\$ xxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

Parágrafo primeiro: No preço acima previsto estão incluídas todas as despesas para a execução dos serviços, tais como mão de obra, encargos trabalhistas e previdenciários, bem como todos os custos diretos e indiretos, taxas, remunerações, despesas fiscais e financeiras.

Parágrafo segundo: O preço supracitado é completo e suficiente para pagar todos os serviços, bem como para garantir o cumprimento de todas as obrigações aqui assumidas pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA – DA ENTREGA E DO PRAZO

A CONTRATADA deverá atender às solicitações da CONTRATANTE conforme previsão no Termo de Referência.

Parágrafo primeiro. O prazo de entrega será de acordo com a previsão constante no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento.

Parágrafo segundo. A CONTRATADA será responsável por danos provenientes ao fornecimento e pela demora ou erro.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:
(Conforme no Termo de Referência)

CLÁUSULA SEXTA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:
(Conforme no Termo de Referência)

Parágrafo Primeiro. A CONTRATADA se compromete ainda a:

- observar e cumprir rigorosamente todas as leis cabíveis, incluindo, mas não se limitando à legislação brasileira anticorrupção, a legislação brasileira contra a lavagem de dinheiro;
- garantir que não está envolvida ou irá se envolver, direta ou indiretamente, por meio de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, partes relacionadas, durante o cumprimento das obrigações previstas no Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração aos termos das leis anticorrupção;
- garantir que não se encontra, assim como seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, direta ou indiretamente;
- sob investigação em virtude de denúncias de suborno e/ou corrupção;

- e. no curso de um processo judicial e/ou administrativo ou foi condenada ou indiciada sob a acusação de corrupção ou suborno;
- f. suspeita de práticas de terrorismo e/ou lavagem de dinheiro por qualquer entidade governamental; e
- g. sujeita à restrições ou sanções econômicas e de negócios por qualquer entidade governamental;
- h. garantir que, direta ou indiretamente, não irá receber, transferir, manter, usar ou esconder recursos que decorram de qualquer atividade ilícita, bem como não irá contratar como empregado ou de alguma forma manter relacionamento profissional com pessoas físicas ou jurídicas envolvidas em atividades criminosas, em especial pessoas investigadas pelos delitos previstos nas leis anticorrupção, de lavagem de dinheiro, tráfico de drogas e terrorismo;
- i. notificar prontamente, por escrito, a CBDU a respeito de qualquer suspeita ou violação do disposto nas leis anticorrupção, e ainda de participação em práticas de suborno ou corrupção, assim como o descumprimento de qualquer declaração prevista neste item.

Parágrafo Segundo. O não cumprimento pela CONTRATADA das leis anticorrupção e/ou do disposto neste item será considerado uma infração grave ao contrato a ser efetivado e conferirá a CONTRATANTE o direito de, agindo de boa-fé, declarar rescindido imediatamente o CONTRATO, sem qualquer ônus ou penalidade, sendo a participante responsável por eventuais perdas e danos.

Parágrafo Terceiro. Em hipótese alguma haverá vínculo empregatício entre os profissionais envolvidos na execução dos trabalhos decorrentes deste Contrato e o CONTRATANTE, quer sejam prestadores de serviços, empregados, prepostos da CONTRATADA ou por qualquer forma por ela credenciados ou autorizados, permanecendo os mesmos vinculados às pessoas jurídicas às quais estejam subordinados.

Parágrafo Quarto. Não obstante a total desvinculação trabalhista explicitada no item acima, na hipótese de ocorrer qualquer demanda por parte de empregados da CONTRATADA diretamente contra o CONTRATANTE ou mesmo solidariamente, obriga-se a CONTRATADA a ressarcir ao CONTRATANTE o valor despendido por esta, devidamente corrigido desde a data do efetivo desembolso, inclusive despesas processuais e honorários advocatícios.

Parágrafo Quinto. O CONTRATANTE não será responsável por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, quando não forem prévia e expressamente autorizados pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Sexto. Todas as obrigações aqui assumidas pela CONTRATADA são de sua inteira e exclusiva responsabilidade.

Parágrafo Sétimo. A CONTRATADA é diretamente responsável pelos atos de seus empregados e prepostos, bem como pelos terceiros por ela contratados ou de qualquer forma autorizados ou credenciados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

A vigência será de 06 (seis) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos até o limite previsto na Política de Compras da CBDU, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

Parágrafo primeiro. O não cumprimento de qualquer Cláusula ou condição deste Contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

Parágrafo segundo. Expirado o prazo estabelecido, e caso não haja interesse em sua renovação, expressamente manifestado, os serviços efetivamente prestados decorrentes desta contratação deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

Parágrafo terceiro. Ficará o presente Contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

Às empresas participantes que ensejarem o retardamento da execução do processo seletivo, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, apresentarem documentação ou declaração falsa, cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, sanções previstas em lei, sem prejuízo da reparação dos danos causados à CBDU.

Parágrafo primeiro: Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I – por atraso injustificado:

- a) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor atualizado do contrato, limitada a incidência a 05 (cinco) dias. Após o 5º (quinto) dia e a critério do CBDU, no caso de cumprimento com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor atualizado do contrato, em caso de atraso no cumprimento, por período superior ao previsto no item “a”, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor atualizado do contrato, em caso de inexecução total da obrigação

assumida, não estando prejudicada a adoção dos procedimentos necessários para a devolução do montante pago à CONTRATADA;

Parágrafo segundo: Nos casos previstos nos itens acima a multa será acrescida de juros de 1% (um por cento) ao mês até a data do efetivo pagamento;

II – por inexecução total ou parcial do Contrato:

- a) advertência;
- b) multas previstas no **Parágrafo primeiro**;
- c) Suspensão temporária de participar de processo seletivo perante a CBDU e impedimento de contratar com a CBDU, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira apresentada no certame, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente;
- d) Declaração de inidoneidade da CONTRATADA para contratar com a CBDU, em função da natureza ou gravidade da falta cometida, sem prejuízo da aplicação das multas;

Parágrafo terceiro: As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem o processo seletivo, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da adjudicatária.

Parágrafo quarto: As penalidades previstas neste edital não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

Parágrafo quinto: Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do serviço que deixou de ser prestado.

Parágrafo sexto: Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida e a empresa estará sujeita às penalidades previstas no inciso II do Parágrafo segundo.

Parágrafo sétimo: O prazo de convocação para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CBDU.

Parágrafo oitavo: Após a aplicação de qualquer penalidade será feita comunicação escrita à CONTRATADA e publicação no Diário Oficial, constando o fundamento legal, excluídas os casos de aplicação das penalidades de advertência e multa de mora.

Parágrafo nono: As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pelo CONTRATANTE.

Parágrafo décimo: Os valores das multas poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela CBDU ou cobrados diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

O pagamento será no prazo de até 30 (trinta) dias, após a efetiva prestação dos serviços e entrega da nota fiscal referente ao mês prestado, bem como aceite pelo fiscal do contrato.

Parágrafo primeiro. Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

- i. Atestação de conformidade da entrega do(s) materiais/serviços;
- ii. Comprovação de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- iii. Comprovação de regularidade com às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede;
- iv. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Parágrafo segundo. O pagamento será creditado em nome da CONTRATADA, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada.

Parágrafo terceiro. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

Parágrafo quarto. Em caso de ausência ou irregularidade nas Certidões de regularidade fiscal e trabalhista, o prazo de pagamento será contado a partir da sua (re)apresentação, devidamente regularizadas.

Parágrafo quinto. A CBDU se reserva ao direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

Parágrafo sexto. A CBDU poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

Parágrafo sétimo. A nota fiscal para pagamento deverá ser entregue à CBDU com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência da data prevista de pagamento, sob pena de prorrogação do prazo do vencimento. Deverão ser indicados o banco, a agência e o número da conta bancária para depósito.

Parágrafo oitavo. No caso de atraso ou incorreção na apresentação dos documentos fiscais pela CONTRATADA, não lhe será devido, em hipótese alguma, qualquer valor adicional em função deste atraso, nem mesmo a título de reajuste ou encargos financeiros.

Parágrafo nono. No caso de atraso no pagamento, desde que a empresa participante não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pela CBDU entre a data estabelecida no parágrafo primeiro e a correspondente ao efetivo adimplemento será de 6% a.a (seis por cento ao ano), mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM=I_xN_xV$$

onde:

EM=encargos moratórios

N=número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento

V=valor a ser pago

I=índice de atualização financeira=0,0004643

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE

O presente Contrato não sofrerá reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

Parágrafo único. Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO

A gestão do presente Contrato será realizada pelo CONTRATANTE, por intermédio do(a) Diretor Administrativo, em função do objeto estar vinculado àquela Diretoria.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

Conforme Edital

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA INTEGRALIDADE DO TERMO.

Este instrumento contém todos os termos e condições acordados pelas partes, sendo superveniente em relação a todos os contratos e entendimentos anteriores, sejam eles verbais ou escritos.

Parágrafo Primeiro - O presente Contrato somente poderá ser modificado mediante acordo por escrito, assinado por ambas as partes.

Parágrafo Segundo - A renúncia a qualquer disposição deste instrumento somente terá validade caso seja feita por escrito, admitindo-se, neste caso, apenas interpretação restritiva.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – CESSÃO

A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, ceder ou transferir todo ou em parte os direitos e/ou obrigações decorrentes do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – COMUNICAÇÕES.

Toda e qualquer comunicação entre as partes, relativa ao presente Contrato, deverá ser feita por escrito e encaminhada da forma a seguir:



CONTRATANTE

SGAN 905, Conjunto D – Asa Norte – Brasília/DF, CEP: 70790-054

Fone nº (61) 3447-1113

A/C.

CONTRATADA

Rua

Fone nº

A/C. Sr._

Parágrafo primeiro: As comunicações ou notificações de uma parte à outra, relacionadas com este Contrato, serão consideradas efetivadas se (i) entregues pessoalmente, contra recibo; (ii) enviadas por carta registrada, com aviso de recepção ou (iii) enviadas por e-mail, nesta última hipótese, deverá verificar-se a confirmação por escrito ou por qualquer outro meio que assegure ter o destinatário recebido a comunicação ou a notificação.

Parágrafo segundo: Qualquer alteração no endereço, e-mail ou nome da pessoa a quem for dirigida a notificação deverá ser informada por escrito à outra parte no prazo máximo de dez Dias a contar da sua ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

De acordo com a legislação vigente, o Contrato poderá sofrer acréscimos e reduções, de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas. Caso acordado entre as partes, as reduções poderão ultrapassar esse limite.

Parágrafo primeiro. Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste Contrato, a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE

Parágrafo segundo. Durante a vigência deste Contrato, qualquer comunicação entre as partes deverá ser feita por escrito.

Parágrafo terceiro. Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo.

Parágrafo quarto. Além das obrigações previstas no presente Edital, a CONTRATADA é responsável por danos causados por negligência, imperícia ou imprudência, causados a terceiros, nos termos do arts. 186 e 927 do Código Civil Brasileiro.

Parágrafo quinto. Os casos de incorreções que apresentem vícios de ilegalidade ensejarão a rescisão do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.





**Confederação
Brasileira
Do Desporto
Universitário**

CBDU

Folha nº

Rub. _____

E por estarem de acordo, assinam, digitalmente/eletronicamente, o presente Instrumento para que se alcancem os efeitos jurídicos desejados, ficando garantido à CONTRATADA a possibilidade de assinatura em meio físico, caso não possua assinatura com certificação digital.

Brasília – DF, ____ de _____ de 2023.

CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO UNIVERSITÁRIO
CONTRATANTE

CONTRATADA



ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

RELAÇÃO COMPLETA DA EQUIPE

EQUIPE	
NOME	FUNÇÃO

Representante Legal

(Nome e cargo do representante legal da empresa)

Nome da Empresa



ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

Modelo de Declaração

Utilizar papel timbrado

Local, data.

A empresa XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, sociedade limitada/anônima, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xx.xxx.xxx/0004-xx, com sede na xxxxxxxxxxxx, neste ato representada pelo seu representante legal, Sr. (nome do profissional), inscrito no CPF sob o nº (número do CPF), vem, através da presente declarar que, caso seja declarada vencedora do certame, terá em seu quadro permanente, ao tempo do início do contrato, profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

Representante Legal

(Nome e cargo do representante legal da empresa)

Nome da Empresa



ANEXO XI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2023

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023.

PLANILHA DE ESTIMATIVA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. MÍNIMA DE REFEIÇÕES	QUANT. MÁXIMA DE REFEIÇÕES	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MINIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeição (almoço e jantar), para o evento denominado Jogos Brasileiros Universitários – JUBs Joinville 2023. O evento ocorrerá na cidade de Joinville/SC no período de 08 a 21 de outubro de 2023, para um público estimado de até 2.500 pessoas por refeição, tendo um mínimo garantido de 37.640 (trinta e sete mil seiscentos e quarenta) refeições e um total máximo de 54.800 (cinquenta e quatro mil e oitocentas) refeições, conforme previsão de atendimento diário estabelecida na Tabela I.	37.640	54.800	UN	R\$ 27,00	R\$ 1.016,28	R\$ 1.479,60