



## EDITAL DE CONCORRÊNCIA – N° 001/2021

O Clube Paineiras do Morumby, localizado na Av. Dr. Alberto Pentead, 605, no bairro do Morumbi, em São Paulo - SP, torna público o presente Edital de Concorrência n° 001/2021, para preparo e fornecimento de refeições aos colaboradores (funcionários, estagiários, prestadores de serviços, etc.) do Clube Paineiras do Morumby.

## EDITAL DE CONCORRÊNCIA – N° 001/2021 **CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY** **TELEFONE – (011) 3779-2070**

**LOCAL**  
**CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY**  
**Av. Dr. Alberto Pentead, 605 – Morumbi**  
**São Paulo – SP**

**ENTREGA DOS ENVELOPES**  
Envelope nº 1 – 15h – 18 de fevereiro de 2021  
Envelope nº 2 – 15h – 26 de fevereiro de 2021

**ABERTURA DOS ENVELOPES**  
Envelope nº 1 – 15h – 18 de fevereiro de 2021  
Envelope nº 2 – 15h – 03 de março de 2021

**ENTREGA DE DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO**  
**SOMENTE SE FOREM SOLICITADOS PELA COMISSÃO**  
**15h – 26 de fevereiro de 2021**

O Clube Paineiras do Morumby poderá revogar esta concorrência por razões de seu interesse, não cabendo às proponentes compensações ou indenizações seja a que título for ou reembolso de despesas realizadas.

São Paulo, 26 de janeiro de 2021.

**Sergio Nabhan**  
**Presidente**

**Sebastião Luiz da Silva Filho**  
**Tesoureiro**



## EDITAL DE CONCORRÊNCIA – N° 001/2021

O Clube Paineiras do Morumby, localizado na Av. Dr. Alberto Pentead, 605, no bairro do Morumbi, em São Paulo – SP torna público o Processo de Licitação para o presente Edital de Concorrência n° 001/2021, para preparo e fornecimento de refeições aos colaboradores (funcionários, estagiários, prestadores de serviços, etc.) do Clube Paineiras do Morumby, na forma prevista neste Edital.

### **1 - OBJETO**

1.1 - Preparo e fornecimento de refeições aos colaboradores (funcionários, estagiários, prestadores de serviços, etc.) do Clube Paineiras do Morumby, doravante designados como comensais, conforme horários pré-estabelecidos para café da manhã, almoço e jantar, mediante o fornecimento de mão de obra, materiais, utensílios, equipamentos e todos os insumos (alimentos e bebidas – matéria-prima) necessários. Os insumos de água, energia elétrica e gás (tipo GLP) serão disponibilizados gratuitamente pelo Clube Paineiras do Morumby.

1.1.1 - O licitante a ser contratado também deverá higienizar garrafas térmicas e preparar café com açúcar, café sem açúcar e chá, abastecendo-as pela manhã, após almoço e nos horários de realização das refeições pelos comensais.

1.1.2 – O Clube possui materiais e equipamentos de sua propriedade, que poderão ser utilizados pelo licitante a ser contratado. A relação dos materiais e equipamentos, em bom estado de conservação e funcionamento, constam do Anexo 07 e poderão ser vistoriados pelo licitante quando da visita técnica obrigatória.

1.2 - Consideram-se comensais, todas as pessoas que o Clube autorizar a utilizar os serviços disponibilizados pelo licitante a ser contratado, inclusive terceiros que eventualmente estejam a serviço nas dependências do Clube. Para os terceiros, o contratado deverá obter do Clube a informação de quem será o responsável pelo pagamento das refeições e, caso não seja o Clube, obter anuência e cobrar os valores então vigentes, diretamente dos responsáveis pelo custeio, isentando o Clube de qualquer responsabilidade.

1.2.1 – Caberá ao licitante a ser contratado negociar, contratar e cobrar diretamente do terceiro autorizado pelo Clube a utilizar os serviços disponibilizados. O Clube não assumirá e não poderá ser responsabilizado pela inadimplência de terceiros.

1.3 - Os alimentos serão preparados em cozinha instalada e servidos em refeitório ambos localizados nas dependências do Clube Paineiras do Morumby, assim como o setor para lavagem de pratos e utensílios. O licitante a ser contratado poderá utilizar, também, espaço de estoque e escritório anexos ao local e 01 (uma) câmara de congelamento e 01 (uma) câmara fria para refrigeração.



1.3.1 – Qualquer adequação, implementação ou melhoria nas instalações existentes serão de responsabilidade do licitante a ser contratado, sem que haja contrapartida ou ônus do Clube. Todas as adequações deverão ser aprovadas formalmente pelo Clube.

1.4 – Contrato:

1.4.1 - Será elaborado contrato com vigência de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos, sempre mediante assinatura prévia de Termo de Aditamento pelas partes.

1.4.2 – Os pagamentos devidos pelo Clube serão realizados no dia 15 (quinze) do mês subsequente ao do fornecimento apurado. No 15º e no último dia de cada mês as partes apurarão o total de comensais e fornecimentos de garrafas térmicas e quais são de responsabilidade do Clube Paineiras do Morumbi. O não pagamento na data estipulada será causa de aplicação de multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o valor devido, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculado de forma simples, mais correção monetária “pro rata die”, pela variação do IGPM-FGV, calculados até a data do efetivo pagamento.

1.4.3 – Os valores estabelecidos em contrato serão reajustados, a maior ou a menor, a cada 12 (doze) meses de vigência, mediante a variação acumulada do IGP-M/FGV no período. Na hipótese de a inflação mensal do índice IGP-M/FGV, no decorrer do período de 12 meses supracitado, ser superior a 03% (três por cento), o valor mensal pago por comensal será reajustado pela variação acumulada desde o último reajuste, de modo a se buscar o equilíbrio econômico da relação contratual, mediante a aplicação do seguinte cálculo:

1.4.4 – O reajuste inferior a 12 meses, na exceção do item 1.4.3 (parte final), será compensado (descontado) do reajuste anual supracitado.

1.4.5 – Durante o primeiro período de vigência de 36 (trinta e seis) meses, o contrato não poderá ser rescindido sem justa causa por nenhuma das partes. Caso ocorra, fica estabelecida a multa em valor equivalente à média das 03 (três) últimas remunerações do licitante contratado, bem como indenização em valor equivalente a 50% (cinquenta por cento) da remuneração que o licitante contratado teria direito até o final do primeiro período de vigência contratual, tendo por base a média das 03 (três) últimas remunerações. Somente será indenizado ao contratado, em sua totalidade, o saldo restante do investimento realizado pelo licitante contratado na hipótese de reforma prevista na alínea “d.2” do item 5.2 deste Edital.

a) No caso de saldo de investimento, somente será ressarcido o investimento efetivamente realizado e comprovado documentalmente, conforme valores a serem estabelecidos em contrato. O contrato a ser firmado estabelecerá o como valor relativo a cada refeição, para fins de aplicação de multa e indenização, bem como do valor mensal mínimo de investimento, para fins de ressarcimento.



1.4.6 – Decorrido o primeiro período de vigência de 36 (trinta e seis) meses, o contrato poderá ser rescindido sem justa causa por qualquer das partes, mediante prévio aviso por escrito com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, sem a incidência de multas ou indenizações devidas de uma parte à outra.

1.4.7 – Independentemente do período de vigência transcorrido ou a transcorrer, o contrato a ser firmado poderá ser rescindido por culpa do licitante a ser contratado se o nível de satisfação dos usuários for inferior a 80% (oitenta por cento), no que diz respeito a paladar, aparência, temperatura, variedade, apresentação e qualidade geral dos alimentos, que será mensurada através pesquisa detalhada junto aos usuários pelo Dep. de Recursos Humanos do Clube e acompanhamento do contratado. Quando o nível de satisfação for inferior, o licitante contratado deverá apresentar plano de contingência e implementá-lo no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação do resultado. Se o nível de satisfação permanecer inferior a 80% (oitenta por cento) no resultado da nova pesquisa realizada após 15 (quinze) dias de implementação do plano de contingência, o contrato será rescindido, por culpa do licitante contratado, sem prejuízo da multa e indenizações previstas no contrato a ser firmado. Somente será indenizado ao contratado, em sua totalidade, o saldo restante do investimento realizado pelo licitante contratado na hipótese de reforma prevista na alínea “d.2” do item 5.2 deste Edital.

1.4.8 – As penalidades e indenizações decorrentes do contrato a ser firmado deverão ser compensadas (acrescidas ou descontadas) na remuneração devida pelo Clube ao licitante a ser contratado.

1.5 – Não será aceita a cessão do contrato a ser firmado para terceiros, mesmo que para pessoa jurídica recém constituída e com o mesmo quadro societário do licitante vencedor que firmar contrato com o Clube.

1.6 – Histórico de fornecimento de refeições (comensais) e garrafas de bebidas (café e chá):

2019

MÊS	Café da Manhã	Almoço	Jantar	Lanches	Garrafas		
					Café com açúcar	Café com açúcar	Chá
Janeiro	3722	7914	1717	171	3020	710	651
Fevereiro	0	269	44	0	0	0	0
Março	4132	9850	2498	176	3020	710	651
Abril	3222	7698	2051	178	0	0	0
Maiο	4527	11281	2940	401	3020	710	651
Junho	4882	12943	3289	283	3020	710	651
Julho	4259	9367	2405	280	3020	710	651
Agosto	5079	12095	2995	302	3020	710	651
Setembro	5260	12301	2982	348	3020	710	651
Outubro	5045	11375	3038	394	3020	710	651
Novembro	5149	11726	2776	213	3020	710	651
Dezembro	4739	9396	2084	101	3020	710	651



1.6.1 – O histórico descrito no item 1.6 supra é meramente informativo e não poderá ser utilizado para fins de indenização como comparativo de faturamento não realizado, tendo em vista que a frequência de comensais depende de fatores de sazonalidade, campeonatos esportivos, eventos de terceiros nas dependências do Clube, obras, reformas, manutenções e casos fortuitos, todos imprevisíveis e sem possibilidade de garantia pelo Clube Paineiras do Morumby.

1.6.2 – O Clube Paineiras do Morumby não garante e não garantirá qualquer tipo de quantidade mínima de comensais, de modo que o licitante a ser contratado não poderá, a qualquer tempo, pleitear indenizações pelo fato de não ter atingido qualquer quantidade mínima de faturamento. As propostas comerciais vinculadas a quantidade mínima de comensais serão desclassificadas.

1.6.3 – O licitante a ser contratado será remunerado pela quantidade de refeições servidas (comensais atendidos), conforme controle de frequência. A cada 15 (quinze) dias, o Clube informará ao contratado a quantidade estimada de refeições para o período. O licitante a ser contratado deverá atender este mínimo e estar preparado para atendimento de um público volante de até 20% (vinte por cento) maior da quantidade estimada.

1.6.4 – Na hipótese prevista na alínea “d.2” do item 5.2 deste Edital, o licitante deverá apresentar proposta complementar à proposta prevista na alínea “a” do item 5.2. Desta forma, caberá ao Clube a definição da proposta que melhor atenderá aos seus interesses.

1.7 - O fornecimento de refeições será realizado da seguinte forma:

1.7.1 - Café da Manhã:

a) Horário de atendimento / fornecimento de refeições: Segunda-feira a domingo, inclusive feriados, das 06h30min às 08h.

1.7.2 - Almoço:

a) Horário de atendimento / fornecimento de refeições: Segunda-feira a domingo, inclusive feriados, das 11h às 14h.

1.7.3 - Jantar:

a) Horário de atendimento / fornecimento de refeições: Segunda-feira a domingo, inclusive feriados, das 17h30min às 20h.

1.7.4 - Outros: Lanche.

a) Horário de atendimento / fornecimento de refeições: Aos sábados e domingos, das 11h às 14h.



1.7.5 - Durante todos horários de atendimento / fornecimento de refeições citados nos subitens acima, o licitante a ser contratado deverá estar com os alimentos prontos e disponibilizados para os usuários do Refeitório.

1.7.6 - O CLUBE informará, com antecedência de 15 (quinze) dias, a previsão de usuários / comensais para cada dia da semana, de modo que o licitante a ser contratado possa se preparar e planejar a execução.

1.7.7 – O Anexo 08 estabelece o padrão alimentar, gramagens por porções, quantidade por comensal, incidências, restrições e marcas aceitáveis.

1.8 – O licitante contratado empregará gêneros alimentícios selecionados de primeira linha, a fim de oferecer um padrão de alimentação e atendimento de alta qualidade, sendo que as marcas e tipos de alimentos devem ter aprovação prévia do Clube. A apresentação dos alimentos será feita nas pistas frias e quentes no refeitório.

1.9 – Até o dia 15 (quinze) de cada mês, o licitante contratado deverá apresentar o cardápio proposto para o mês subsequente, para fins de aprovação pelo Clube.

1.10 - O lixo será descartado conforme o projeto “Resíduo Zero” implantado pelo Clube Paineiras do Morumbi, que possui procedimentos de descarte estabelecidos. Caberá ao licitante a ser contratado armazenar e remover todo o lixo produzido aos locais informados. Os procedimentos de descarte deverão ser obtidos pelo licitante quando da visita técnica obrigatória.

1.11 - As demais informações necessárias para a elaboração da proposta comercial constam da íntegra deste Edital.

## **2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 - Poderão participar desta Licitação, desde que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital, as Pessoas Jurídicas, exclusivamente na forma de sociedade ou empresas individuais de responsabilidade limitada, devidamente constituídas na forma da legislação vigente, ressalvado o disposto no item 2.3.4.

2.2 – Não poderá concorrer, direta ou indiretamente, pessoa jurídica que se enquadre em uma ou mais das seguintes situações:

a) Não estar atuando ininterruptamente há pelo menos 2 (dois) anos no exercício de atividade correspondente ao objeto deste Procedimento Licitatório;

b) Pessoa jurídica que tenha sido declarada inidônea por qualquer Órgão Público Federal, Estadual, Municipal ou Distrital;



- c) Pessoas jurídicas sob regime de recuperação ou falência judicial ou extrajudicial;
- d) Objeto social, código de atividade econômica e cadastro na Vigilância Sanitária incompatível com o ramo de atividade a ser exercido;
- e) Pessoa jurídica que tenha em seu quadro societário ou de pessoal, Diretores ou Funcionários do Clube, bem como parentes até o terceiro grau inclusive, e afins. Entende-se por parentes afins, por exemplo: sogro(a); esposo(a), cunhado(a), etc.;

2.3 - O descumprimento destas exigências excluirá o licitante da seleção, mesmo que de conhecimento posterior à habilitação, ou ensejará a rescisão do contrato firmado, por culpa do licitante contratado.

### 3 – DO PROCESSAMENTO

3.1 – Somente será admitida a representação de licitantes por terceiros e presença em qualquer reunião, mediante a apresentação de procuração e devidamente qualificados. Entende-se por terceiros quaisquer pessoas que não sejam os sócios da pessoa jurídica ou o titular da empresa individual de responsabilidade limitada. A representação será aferida no início de cada reunião desta Concorrência.

3.2 – Apenas 01 (uma) pessoa por licitante poderá participar em cada reunião desta licitação.

3.3 – Os envelopes de Habilitação (Envelope nº 1), de Proposta Comercial (Envelope nº 2) e de eventual Documentação Complementar serão entregues nas datas especificadas, **SEPARADOS, LACRADOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE E A QUE SE REFEREM**, conforme abaixo indicado.

ENVELOPE Nº 01: HABILITAÇÃO EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2021 RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE CNPJ:	ENVELOPE Nº 02: PROPOSTA COMERCIAL EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2021 RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE CNPJ:
---	--

3.3.1 – Ressalvada a necessidade de apresentação de Documentos Complementares, avaliados a critério do Clube, a ausência de qualquer dos Envelopes nº 1 e/ou 2 será causa de exclusão sumária do procedimento licitatório.

3.3.2 – Os documentos a que se referem o presente Edital somente serão recebidos nas datas especificadas no preâmbulo deste.

3.4 – O Clube lavrará atas de cada reunião realizada, que serão assinadas pelos representantes dos licitantes presentes, pelos membros da Comissão e demais representantes do Clube, inclusive Associados, se presentes.



3.5 - As reuniões em que ocorrerem o recebimento dos Envelopes nº 1 e 2 serão realizadas sob o seguinte procedimento:

a) Identificação dos licitantes.

b) Recebimento dos Envelopes:

b.1) Envelopes nº 1 (Habilitação), que serão abertos e rubricados pelos licitantes, membros da Comissão e demais presentes.

b.2) Envelopes nº 2 (Proposta Comercial), que serão lacrados e rubricados pelos licitantes e membros da Comissão e juntados à documentação do procedimento licitatório.

c) Demais atos previstos no Edital.

3.6 – O Clube analisará os documentos de Habilitação de cada licitante e informará eventual necessidade de complementação ou de esclarecimentos sobre a documentação já apresentada, até o dia 23 de fevereiro de 2021.

3.7 – Os Documentos Complementares e/ou Esclarecimentos, eventualmente solicitados pelo Clube, serão recebidos na data estipulada no preâmbulo deste Edital, em reunião com participação dos licitantes ou representantes, após suas regulares identificações.

3.7.1 – Os licitantes sem a obrigação de complementar ou esclarecer documentos deverão participar da reunião referida no item 3.7 supra, por decorrência de se tratar do momento de entrega de seus Envelopes nº 2 – Proposta Comercial. A ausência na reunião implicará na inabilitação do licitante.

3.8 – De posse dos Documentos Complementares e/ou Esclarecimentos, os pareceres relativos à documentação de cada um dos licitantes serão remetidos à Diretoria Executiva do Clube para decisão.

3.8.1 – A entrega de todos os documentos atinentes à habilitação não implica em direito do licitante à habilitação. Serão considerados HABILITADOS os licitantes que, exclusivamente a critério do Clube, forem mais convenientes às suas necessidades e interesses (do Clube e dos Associados), não apresentem riscos e tenham melhor experiência/capacidade técnica para executar o objeto licitado.

3.9 - A reunião de abertura dos Envelopes nº 2 será realizada sob o seguinte procedimento:

a) Identificação dos licitantes.

b) Anúnciação dos licitantes HABILITADOS pelo Clube.

c) Rompimento do lacre dos Envelopes nº 2.





d) Devolução dos Envelopes nº 2 aos licitantes inabilitados que estarão, automaticamente, excluídos do presente procedimento licitatório.

e) Abertura dos Envelopes nº 2 dos licitantes HABILITADOS, cujas propostas e seus conteúdos serão rubricados pelos licitantes, membros da Comissão e demais presentes.

3.9.1 – Os motivos da inabilitação serão informados, de maneira reservada, somente ao próprio licitante interessado, salvo autorização expressa deste, que constará na ata da reunião.

3.9.2 – Todos os documentos dos licitantes inabilitados, assim como, também os dos habilitados e não vencedores da licitação, serão devolvidos após o encerramento do certame, mediante solicitação escrita, condicionada à manutenção de cópia correspondente no processo licitatório.

3.9.3 - Na hipótese de serem considerados inabilitados todos os licitantes, a exclusivo critério do Clube, poderá ser concedido novo prazo para que os participantes saneiem todas as suas irregularidades, oportunidade em que os Envelopes nº 2 – PROPOSTA COMERCIAL – permanecerão lacrados e contarão com suas validades, automaticamente, prorrogadas, até a nova data de suas aberturas a ser definida pela Comissão licitante. Nessa hipótese não haverá a fase para os licitantes Complementarem e/ou Esclarecerem Documentação.

3.10 – Uma vez considerado HABILITADO, não cabe ao licitante desistir da proposta feita, salvo por motivo fundamentado, expresso formalmente, que seja decorrente de fato superveniente e aceito como tal pela Diretoria Executiva do Clube.

3.11 - Abertos os Envelopes nº 2 - PROPOSTA COMERCIAL, não será desclassificado licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes só conhecidos após o julgamento ou previstos neste Edital.

3.12 - É facultada à Comissão ou à autoridade superior do Clube, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligências para esclarecimentos ou para complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão, posterior, de documento ou informação que deveria constar originalmente nos envelopes apresentados, exceto os casos previstos neste Edital.

## **4 – DA HABILITAÇÃO – Envelope nº 1**

4.1 – A habilitação far-se-á mediante a apresentação dos documentos em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do documento original para aferição pelos presentes, no ato da entrega, cuja necessidade de conferência deverá ser informada verbalmente pelo licitante à Comissão de Licitação, sendo permitida a autenticação por advogado ou contador, ou por declaração do representante legal do licitante, sob as penas do art. 299 do Código Penal, pela autenticidade das cópias apresentadas.



4.1.1 – Os documentos devem se ordenar pela sequência descrita no item 4.2, estarem encadernados e com todas as páginas numeradas e rubricadas pelo representante do licitante presente na reunião.

4.1.2 – A entrega do Envelope nº 1 ocorrerá mediante protocolo e referência em Ata da reunião da quantidade de folhas entregues.

4.1.3 – Cada conjunto de documentos entregue pelos licitantes por ocasião da habilitação (Envelope nº1) e documentos complementares deverá ter todas suas folhas rubricadas por, ao menos, 01 (um) membro da Comissão de Licitação e por todos os demais presentes na reunião.

## **4.2 – DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE HABILITAÇÃO – QUALIFICAÇÃO JURÍDICA:**

a) Cadastro contendo: Razão Social; nº do CNPJ/MF; nº da Inscrição Estadual (ou informação de isento); nº do Cadastro de Contribuinte Municipal (ou informação de isento); nome dos atuais representantes legais e suas qualificações completas (nacionalidade, estado civil, profissão, nº do RG, nº do CPF/MF e endereço).

b) Estatuto Social, Contrato Social ou outro documento de constituição e estruturação da empresa, atualizado, com objeto societário, com indicação de seus atuais representantes legais ou prova de eleição de seus atuais administradores, devidamente registrado no órgão competente.

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

d) Ato construtivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF), com código da atividade econômica, compatível com o objeto da Concorrência;

f) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou equivalente, na forma da lei;

f.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou equivalente, na forma da lei;

f.2) Certidão de regularidade de débito com a(s) Fazenda(s) Estadual, da sede ou do domicílio da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da Concorrência, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou equivalente, na forma da lei;



f.3) Certidão de regularidade de débito com a(s) Fazenda(s) Municipal, da sede ou do domicílio da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da Concorrência, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou equivalente, na forma da lei;

f.3.1) A comprovação da regularidade com a Fazenda Municipal é relativa a todos os tributos sob responsabilidade municipal. O licitante deverá apresentar a comprovação de tributos mobiliários e imobiliários, caso a Municipalidade assim divida a comprovação / apresentação de certidão.

f.3.2) Se o licitante não for cadastrado e não for possível a emissão de prova de regularidade mobiliária ou imobiliária perante a Fazenda Municipal, apresentar Certidão do órgão municipal que contenha esta informação ou declaração firmada pelo Empresário Individual ou pelo Sócio Administrador ou Titular, sob as penas da lei, que ateste a informação, com as devidas justificativas.

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de negativa, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou equivalente, na forma da lei;

h) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, com emissão até trinta (30) dias retroativos à data de publicação deste Edital.

i) Apresentação da Ficha Cadastral Simplificada emitida pela no sítio da Junta Comercial, onde mostrará o enquadramento da proponente.

j) Declaração de seu representante legal, com data posterior à publicação do presente Edital, informando a existência ou não de:

j.1) Protestos: Informar o Cartório de Protesto, valor protestado, título protestado, favorecido e apresentante.

j.2) Ações Cíveis, em geral, de competência da Justiça Estadual: Informar o nº do processo, foro em trâmite, partes, objeto, valor da causa, eventuais decisões de mérito.

j.3) Pedidos de Falência, Concordatas, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais: Informar o nº do processo, foro em trâmite, partes, objeto, valor da causa, eventuais decisões de mérito.

j.4) Executivos Fiscais, Municipais e Estaduais, de competência da Justiça Estadual: Informar o nº do processo, foro em trâmite, partes, objeto, valor da causa, eventuais decisões de mérito.

j.5) Ações de competência da Justiça Federal (ações e execuções cíveis, fiscais, inclusive criminais e dos Juizados Especiais Federais Criminais Adjuntos em casos de crimes ambientais): Informar o nº do processo, foro em trâmite, partes, objeto, valor da causa, eventuais decisões de mérito.



j.6) Ações de competência da Justiça do Trabalho: Informar o nº do processo, foro em trâmite, partes, objeto, valor da causa, eventuais decisões de mérito.

j.7) O licitante, a seu exclusivo critério, poderá entregar certidões emitidas pelo Poder Judiciário que contenham a mesma abrangência de informações dos incisos da alínea “j” supra. As certidões estão descritas no item 7.1 deste Edital.

k) Declaração de representante legal da empresa licitante, informando:

k.1) Atendimento aos itens 2.1 e 2.2 deste Edital.

k.2) Não empregar e não empregará mão de obra infantil, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;

k.3) Total e irretroatável conhecimento e concordância com os termos e condições estipuladas neste Edital;

k.4) Reconhecer a viabilidade e declarar sua capacidade de cumprir as exigências e condições propostas, comprometendo-se a disponibilizar pessoal e todos os recursos necessários para atender ao objeto da presente concorrência;

k.5) Aceitação e submissão, a qualquer tempo, a eventuais exclusividades de comercialização de produtos / marcas nas dependências do Clube Paineiras do Morumbi que existam ou venham a existir.

k.5.1) As informações sobre as exclusividades de comercialização de produtos / marcas poderão ser obtidas conforme item 8.8 deste Edital.

#### **4.3 – DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE HABILITAÇÃO – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a) Comprovante de inscrição no CMVS (Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária), com código de atividade compatível com a atividade comercial a ser executada e compatível com o objeto desta licitação.

b) Declaração de capacidade técnica que apresente, no mínimo, as seguintes informações: indicação explícita do local, natureza, volume de atendimentos, quantidades, prazos e outros dados característicos, similares aos do objeto desta Concorrência e que atestem o disposto na alínea “a” do item 2.2 deste Edital.

c) Original do “Atestado de Realização de Visita Técnica”, fornecido pelo Clube, devidamente assinado e datado (Anexo 03). A visita técnica, para conhecimento das condições técnicas do local, é obrigatória e deverá ocorrer até o dia 11 de fevereiro de 2021, por representante devidamente credenciado pelo licitante e acompanhado por preposto do Clube. O agendamento da visita técnica deverá ser efetuado, por intermédio do telefone (11)3779-2123 / (11)9-6411-2585 – com Fernanda Leite (Supervisora de Concessionários).



d) Declaração, devidamente assinada por profissional habilitado (nutricionista) ou pelo representante legal, de que tem pleno conhecimento e se compromete a respeitar as normas editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e demais normas que regem a matéria e em atendimento ao Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS –, bem como a execução e implantação imediata do Manual de Boas Práticas e POPs (Procedimento Operacional Padronizado) e CNAE de acordo com a atividade descrita.

e) Declaração de aceitação e concordância com a utilização de produtos de primeira linha, todos devidamente registrados nos órgãos sanitários e fiscais, isentando, desde já, o Clube Paineiras do Morumbi de qualquer responsabilidade sobre os mesmos, comprometendo-se em indenizar o Clube Paineiras do Morumbi por quaisquer ônus ou despesas, inclusive multas ou indenizações ou honorários advocatícios e sucumbências.

f) Anexos 04 e 05 devidamente preenchidos e assinados.

4.4 – Os licitantes que deixarem de apresentar qualquer dos documentos exigidos para a Habilitação na presente Licitação, ou os apresentarem com irregularidades ou em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão sumariamente inabilitados, não se admitindo complementação posterior, ressalvado o disposto nos itens 3.3.1 e 3.7, deste Edital.

4.5 - Não serão aceitos documentos rasurados, danificados ou que não estejam escritos em língua portuguesa. Eventuais documentos em língua estrangeira deverão estar acompanhados das respectivas traduções, por tradutor juramentado.

4.6 – A Comissão reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que houver dúvida ou julgar necessário.

## **5 - DA PROPOSTA COMERCIAL – Envelope nº 2**

5.1 - A proposta contida no Envelope nº 02 será apresentada, obrigatoriamente:

a) Impressa em folhas devidamente encadernadas, redigida de forma clara e objetiva, sem emenda, acréscimo ou rasura, devidamente datada, assinada pelo representante legal do licitante, ou terceiro com poderes específicos comprovados, e com rubrica em todas suas folhas.

b) Fazer referência ao número da Licitação e seu objeto.

c) Com a razão social e CNPJ/MF do proponente, números de telefone e endereços de e-mail e de sua sede e de eventual filial que executará o objeto licitado, além do(s) nome(s) e qualificação(ões) completa(s) do(s) representante(s) legal(is) da empresa ou de quem a represente para firmar contratos.

**5.2 - A PROPOSTA COMERCIAL deverá conter:**



- a) O valor por refeição (comensal), o qual deverá ser estipulado pelo proponente com base em sua reconhecida vivência empresarial neste ramo de atividade, como também, no pleno conhecimento das condições expostas no presente edital.
- b) O prazo de validade das propostas, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias úteis, contados da data da abertura das mesmas.
- c) O prazo de início das atividades, que não poderá ser superior a 01 de abril de 2021.
- d) A proposta comercial deverá ser anexada dos seguintes documentos:
- d.1) Relação detalhada (marca, modelo, etc.) dos equipamentos, materiais e utensílios que serão utilizados pelo licitante, caso firme contrato com o Clube. A carga de elétrica pretendida pelo licitante deverá ser informada para avaliação técnica do Clube. Caso haja necessidade de alterar o disjuntor existente atualmente, bem como o seu alimentador, esses custos ocorrerão por conta do contratado.
- d.2) O licitante poderá propor, de forma complementar à alínea “a” deste item 5.2, a reforma total ou parcial das áreas em que executará as atividades, às suas expensas e responsabilidades, que serão ser diluídas durante o primeiro período de vigência do contrato a ser firmado, mediante a garantia de remuneração mínima do licitante a ser contratado. Após transcorrido o período de vigência, as melhorias implantadas serão incorporadas ao patrimônio do Clube e não serão indenizadas e não mais poderão ser cobradas. Em sua proposta comercial, o licitante deverá especificar o valor relativo à cada refeição e o valor mensal relativo à diluição do investimento (remuneração mínima).
- d.2.1) Proposta(s) de layout conceitual, com imagens ilustrativas do projeto de reforma, em quantidade suficiente para o correto entendimento e análise pelo departamento técnico. Após firmado o contrato, o licitante deverá realizar no(s) espaço(s) objeto(s) desta Licitação, o projeto executivo do layout proposto e a reforma, o que transcorrerá às exclusivas expensas e responsabilidades e dependerá da aprovação do Clube Paineiras do Morumbi para realização da obra.
- d.3) Cardápio proposto para os primeiros 60 (sessenta) dias de contrato e a especificação (marca, tipo, etc. – por exemplo Arroz Camil tipo 1) alimentos e bebidas / matéria prima a serem empregados, considerando o cardápio modelo (Anexo 09). O licitante deverá, também, apresentar opções de “cardápio especial”, para datas festivas (Carnaval, Dia do Trabalho, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário do Clube, Dia dos Pais, Natal e Réveillon).
- d.3.1) O licitante poderá propor, de forma complementar à alínea “d.3” deste item 5.2, com remuneração complementar pelo comensal, o que superar o valor remunerado pelo Clube, a ser debitada em folha de pagamento (salário) e repassada pelo Clube quando do pagamento da remuneração devida ao contratado, a



oferta de cardápio complementar com as opções de “pratos light”, massas com grelhados, só grelhados, beirutes, batatas recheadas, lanches, etc.

5.3 – Para elaboração da proposta comercial, o licitante deverá levar em consideração que:

a) No exercício de sua atividade ou na hipótese de rescisão contratual, em qualquer de suas formas, o licitante não poderá, salvo nas hipóteses previstas neste Edital, transferir ao Clube as despesas de investimento ou incidentes sobre o exercício de sua atividade comercial, inclusive as referentes a materiais, equipamentos, mão de obra, EPs, montagens, tributos em geral (especificados), encargos sociais, trabalhistas, e previdenciários, transporte (frete) e demais encargos diretos ou indiretos, não especificados e tudo quanto necessário à completa execução da atividade comercial pretendida.

b) Não será aceita proposta que contenha oferta de vantagens não previstas neste Edital, que contrariem interesses do Clube e/ou do Associado, ou em desacordo com as condições aqui estabelecidas e/ou com os termos do Estatuto Social e do Manual de Compras, ambos do Clube Paineiras do Morumby.

c) Demais informações previstas neste Edital de Concorrência.

d) Salvo nas hipóteses previstas neste Edital, não será concedido ressarcimento pelo investimento.

e) Fornecer todos os equipamentos, materiais, utensílios, matérias-primas e mão de obra necessários ao exercício da atividade comercial.

f) O licitante que firmar contrato com o Clube Paineiras do Morumby somente poderá contar com mão de obra contratada sob o regime previsto na CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), com carteira e contratos de trabalho assinados, atestado de saúde ocupacional, PPRA e PCMSO, entregando cópia ao Clube Paineiras do Morumby de todos os documentos solicitados para comprovação da regularidade da contratação.

g) Proporcionar as condições necessárias para que exista plena proteção contra riscos de acidentes com seu pessoal e com terceiros. Para tanto, a empresa contratada cumprirá o estabelecido na legislação atinente à segurança e higiene no trabalho e no preparo, oferta e comercialização de alimentos e bebidas.

h) Adotar todas as medidas de segurança necessárias à preservação dos bens do Clube e de terceiros, correndo por sua conta e risco eventuais danos que vierem a ser causados pelo pessoal sob sua responsabilidade.

i) Manter os funcionários uniformizados (verão e inverno) e identificados com crachá durante a execução de serviços nas dependências do Clube.

j) O inadimplemento das obrigações do licitante contratado, com referência aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não transfere ao Clube Paineiras



do Morumby a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto desta Licitação. Se, por qualquer motivo, o Clube Paineiras do Morumby for responsabilizado de alguma forma, a empresa contratada deverá ressarcir integralmente o Clube por todas as despesas a que der causa.

j.1) O ressarcimento supra descrito deverá ocorrer em até 10 (dez) dias após o licitante contratado ser instado a fazê-lo, incluindo as despesas com honorários advocatícios contratados pelo Clube Paineiras do Morumby, em seu valor integral, ou ser compensado com os pagamentos devidos pelo Clube ao licitante a ser contratado.

k) O licitante será responsável pela higiene, manutenção e conservação do espaço ora concedido, atendendo assim, todas as normas constantes no Código Sanitário Municipal e Pops (Procedimento Operacional Padronizado).

l) O licitante somente poderá ofertar cardápio e utilizar equipamentos, utensílios e insumos previamente aprovados pelo Clube Paineiras do Morumby. A inclusão ou exclusão de qualquer item deverá ser objeto de prévios conhecimento e aprovação do Clube Paineiras do Morumby.

m) O quadro de funcionários da empresa deverá ser suficiente para o atendimento da demanda, podendo este número ser diminuído ou aumentado, conforme a demanda de comensais.

n) O horário de fornecimento das refeições está previsto no corpo deste Edital e, a critério da Diretoria Executiva do Clube Paineiras do Morumby, mediante comunicação prévia, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender eventos e casos excepcionais, ou mesmo solicitar o não funcionamento, sem quaisquer indenizações ao licitante.

o) O licitante deverá manter, diariamente e a qualquer momento à disposição do Clube, relatório de faturamento bruto atualizado para eventuais verificações e conferências e demais documentos contábeis. O não cumprimento do disposto neste item constituirá infração grave ao contrato a ser firmado.

o.1) Acompanharão o relatório de faturamento bruto, citado na alínea "o" supra, os comprovantes de pagamento das obrigações decorrentes da legislação trabalhista e previdenciária, bem como dos tributos inerentes à atividade desenvolvida, que deverão ser encaminhados ao Clube mensalmente.

p) O licitante será responsável pela conservação e manutenção dos bens de propriedade do Clube que eventualmente estejam instalados no local e serão usados pelo licitante, devendo indenizar o Clube na falta ou inutilização destes bens. Os bens de propriedade do Clube existentes serão inventariados com descrição suficiente para individualização, e farão parte integrante do contrato a ser firmado.

q) O(s) representante(s) legal(is) do licitante contratado, com anuência dos respectivos cônjuges ou companheiros, será(ão) coobrigado(s) e devedor(es) solidário(s) da pessoa jurídica contratada, respondendo





integral e ilimitadamente com relação ao cumprimento de todas as obrigações contratuais e responsabilidades extracontratuais decorrentes do Contrato a ser firmado, renunciando, expressamente, qualquer benefício de ordem eventualmente previsto na legislação vigente.

r) O Anexo 09 estabelece rotinas e procedimentos de responsabilidade do Clube Paineiras do Morumby e do licitante a ser contratado. As obrigações poderão ser objeto de negociação. O licitante, ao apresentar a proposta comercial, deverá especificar expressamente qual responsabilidade deseja negociar e qual o valor por refeição (comensal) sem negociação e com negociação.

5.4 – O licitante contratado assume a responsabilidade exclusiva por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando forem vítimas os seus funcionários e terceiros sob sua responsabilidade.

5.5 – O Clube Paineiras do Morumby não aceitará, sob pena de rescisão automática de contrato por culpa do licitante:

a) A transferência de responsabilidade da empresa contratada para outras entidades, quaisquer que sejam, independentemente de sua natureza, sem a anuência expressa do Clube Paineiras do Morumby;

b) A cessão do contrato da presente licitação pela empresa vencedora a terceiros, quaisquer que sejam, sem a anuência expressa do Clube Paineiras do Morumby.

5.6 – O licitante vencedor contratado obriga-se a operar com sistema de emissão de Nota Fiscal ou documento fiscal equivalente, em conformidade com as legislações federais, estaduais e municipais em vigor.

5.7 – O licitante contratado deverá utilizar exclusivamente equipamentos de sua propriedade ou responsabilidade, ficando integralmente responsável pela manutenção desses equipamentos, bem como a manutenção dos equipamentos do Clube sob sua responsabilidade, restando o Clube Paineiras do Morumby totalmente isento de eventuais despesas decorrentes de reparos ou conservação a estes relacionadas.

5.8 - O licitante contratado responsabiliza-se, exclusivamente, por todo o material, produtos, insumos, utensílios. A responsabilidade se estende, também, quanto à qualidade, pesagem, procedência dos produtos e registros nos órgãos regulamentadores e licenciadores, não cabendo qualquer responsabilidade ou ônus ao Clube Paineiras do Morumby. A responsabilização deverá ser considerada para quaisquer danos, principalmente materiais, morais e estéticos, que os produtos causem ao Clube Paineiras do Morumby ou aos comensais.

5.9 - Quaisquer benfeitorias que o licitante pretenda realizar nos espaços físicos em questão, sejam elas úteis, necessárias ou voluptuárias, antes de concretizadas, deverão ser submetidas à prévia aprovação do Clube Paineiras do Morumby.



5.10 - Ao término da relação contratual, independente da forma, toda e qualquer benfeitoria realizada no imóvel ou em suas adjacências, independentemente de prévia aprovação, não serão indenizadas pelo Clube Paineiras do Morumby, a qualquer tempo, seja a que título for, nem atribuirão qualquer direito de retenção.

5.11 - Para a realização de quaisquer reparos ou serviços de manutenção na estrutura física da área objeto desta Licitação, após o início das atividades, o licitante deverá, caso o reparo ou serviço seja de sua responsabilidade:

a) Efetuar a solicitação do reparo ou serviço ao Departamento de Manutenção do Clube, que apresentará os custos a serem reembolsados para aprovação. Havendo a concordância, o Clube realizará o reparo ou serviço e será imediatamente reembolsado.

b) Se o licitante optar que terceiros, estranhos a esta relação contratual, realizem o reparo ou serviço na área locada, o licitante deverá apresentar ao Dep. de Manutenção do Clube o orçamento recebido e a descrição dos reparos ou serviços necessários, para análise e aprovação do Clube. Após aprovação, o Dep. de Manutenção do Clube deverá acompanhar a execução dos trabalhos, ou, a seu exclusivo critério, poderá exercer seu direito de preferência para executar os trabalhos e/ou serviços nas mesmas condições do orçamento apresentado.

5.12 – O licitante não poderá ceder, alugar, emprestar e permutar espaços ou permitir a instalação de material publicitário ou promocional, inclusive móveis, cartazes e freezers na área da locação sem prévia solicitação e aprovação por escrito do Clube, inclusive para os equipamentos recebidos em locação ou comodato.

## 6 - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1 – Será considerado vencedor o licitante que apresentar a maior nota final global, de exclusivo critério da análise do Clube, e ofertar proposta com o conjunto técnico e econômico que lhe for mais vantajoso e conveniente às suas necessidades e interesses, assim como de seus Associados e comensais, considerando-se também o menor risco e a melhor experiência/capacidade técnica para executar o objeto, nos termos das especificações do presente Edital.

6.1.1 - A Nota Final (NF) do licitante será a soma composta por 70% (setenta por cento) da Nota Total da Proposta Técnica (NT), 30% (trinta por cento) da Nota Total da Proposta Comercial (NC)

$$NF = 0,70NT + 0,30NC$$

6.2 - As propostas comerciais e Técnicas serão aceitas e avaliadas, sendo-lhes atribuída nota de 0 (zero) a 10 (dez) para determinados itens, observados os seguintes critérios:

a) Valor por refeição; - 08 (oito)



- b) Projeto descritivo e investimento para o local (instalações e equipamentos); - 07 (sete)
- c) Apresentação de utensílios; - 07 (sete)
- d) Projeto Conceito (arquitetônico – layout proposto); - 05 (cinco)
- e) Preços a serem praticados/ Comercializados; - 07 (sete)
- f) Cardápio Básico. – 10 (dez)

6.3 – Ocorrendo empate comercial/técnico, o Clube Paineiras do Morumbi solicitará que os licitantes apresentem seus valores revistos em até 05 (cinco) dias.

6.4 – Não serão consideradas vantagens não previstas neste Edital, tampouco ofertas de produtos e vantagens moralmente inadmissíveis ou notoriamente de impossível cumprimento e não serão aceitas reivindicações pleiteando alterações na proposta comercial por falta ou omissão que porventura vierem a ser verificadas nas propostas, ou pedido de desconsideração das mesmas, por razões semelhantes e não serão aceitas reivindicações pleiteando alterações na proposta comercial por falta ou omissão que porventura vierem a ser verificadas nas propostas, ou pedido de desconsideração das mesmas, por razões semelhantes.

6.5 – Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Deixarem de atender às exigências deste Edital.
- b) Apresentarem proposta apenas como alternativa.
- c) Fizerem ressalvas às condições apresentadas neste Edital.

6.6 – Finalizado o Processo Licitatório, com o parecer final, os autos serão encaminhados à Diretoria Executiva com a indicação do licitante com melhor classificação para a homologação ou não do resultado e a adjudicação e anunciação do vencedor, juntamente com as propostas e seus Anexos.

6.7 – Se todas as propostas forem desclassificadas, a critério exclusivo do Clube, poderá ser fixado aos proponentes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de novas propostas, escoimadas das causas que ensejaram a desclassificação.

## 7 – DO CONTRATO

7.1 – O licitante anunciado como vencedor na presente licitação será convocado para assinar o contrato com o Clube Paineiras do Morumbi, tendo como objeto o constante nesta licitação, assim como as condições estabelecidas neste Edital. Para tanto, este licitante vencedor deverá apresentar os seguintes documentos,



no prazo de até 15 (quinze) dias seguintes à convocação, para análise e avaliação do Clube, sob pena de perder o direito à contratação:

- a) Certidões de Protesto, de todos os cartórios da comarca da sede do licitante e também e de eventual filial que executará o objeto licitado.
- b) Certidões de Distribuições Cíveis, Falência, Concordatas, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais, Executivos Fiscais, Municipais e Estaduais da Comarca da sede da empresa e também e de eventual filial que executará o objeto licitado.
- c) Certidão de Distribuição da Justiça Federal de Ações e Execuções Cíveis, Fiscais, Criminais e dos Juizados Especiais Federais Criminais Adjuntos, relativos a crimes ambientais, competente na sede da empresa e de eventual filial que executará o objeto licitado.
- d) Certidão de Distribuição da Justiça do Trabalho, competente na sede do licitante e de eventual filial que executará o objeto licitado.

7.1.1 – Caso o licitante tenha optado pela apresentação de Certidões na fase de Habilitação, conforme alínea “j.7” do item 4.2, o licitante convocado ficará desobrigado de reapresentar as Certidões já entregues anteriormente (Habilitação).

7.2 – As certidões citadas no item 7.1 supra devem ter emissão após a data de publicação deste Edital e serem apresentadas em original, cópia autenticada ou cópia simples, acompanhada do respectivo original para ser aferida a autenticidade por membro da Comissão.

7.3 – A existência de informações divergentes entre as certidões citadas no item 7.1 e nas declarações descritas no item 4.2. alínea “j” deste Edital, ou mesmo a não apresentação de qualquer documento, serão causa de desclassificação e perda da condição de vencedor da presente Licitação, a critério da Diretoria do Clube Paineiras do Morumbi.

7.3.1 – Na ocorrência de divergência entre as declarações e as certidões apresentadas, o licitante poderá apresentar esclarecimentos.

7.3.2 – O Clube avaliará o conteúdo das Certidões e, não se constatando qualquer risco à execução do objeto desta Licitação ou aos interesses do Clube e de seus Associados, mediante seu exclusivo critério, convocará o licitante vencedor para assinatura do respectivo contrato; caso contrário, dará por desclassificado o vencedor e com este não será firmado o contrato.

7.4 – O licitante vencedor deverá acatar o contrato apresentado pelo Clube, podendo solicitar adequações caso qualquer disposição contrarie ao disposto neste Edital, inclusive quando os contratos de adesão não forem aceitos pelo Clube.



## 8 - CONSIDERAÇÕES GERAIS

8.1 – O presente edital é regido pelo Manual de Compras vigente do Clube. A participação nesta Licitação implica na irrestrita e total aceitação dos termos e condições deste Edital e seus Anexos, bem como das normas administrativas vigentes.

8.2 – Correrão por conta do licitante todas as despesas relacionadas com a preparação e apresentação de sua documentação e proposta, não cabendo reembolso ou indenização, seja a que título for, no caso de inabilitação jurídica, desqualificação técnica, não contemplação de sua proposta comercial como ganhadora ou cancelamento do presente Edital, independentemente da fase em que este fato vier ocorrer.

8.3 - O Clube Paineiras do Morumby se reserva ao direito de revogar total ou parcialmente a presente Licitação, não cabendo às empresas participantes o direito a indenização ou a reembolso de despesas incorridas, sob nenhum título.

8.4 - A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado, acarretará em multa correspondente a R\$ 10.000,00 (dez mil reais), sem prejuízo de outras cominações legais.

8.5 - O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado aceito a critério exclusivo do Clube Paineiras do Morumby.

8.6 - Fica facultado ao Clube Paineiras do Morumby, se o licitante convocado não assinar o contrato, ou deixar de cumprir com as demais obrigações, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições contidas nas propostas apresentadas.

8.7 - Os casos omissos e as dúvidas suscitadas serão resolvidos pela Comissão ou, conforme o caso, pela Diretoria Executiva do Clube após parecer da Comissão.

8.8 - Os interessados poderão solicitar esclarecimentos por escrito, enviados ao e-mail [licitacao@clubepaineiras.com.br](mailto:licitacao@clubepaineiras.com.br) em atenção da Comissão de Licitação até as 17h do dia 11 de fevereiro de 2021. As respostas, sem identificação do questionador, serão publicadas no site do Clube Paineiras do Morumby (<http://www.clubepaineiras.org.br>), em local específico e para conhecimento de todos os concorrentes. O Clube não responderá a solicitações que possam caracterizar uma análise prévia de qualquer documento ou fator que antecipe a decisão sobre habilitação ou escolha do vencedor da presente licitação.

8.9 – Serão inabilitados e/ou desclassificados licitantes, se o Clube Paineiras do Morumby tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua



idoneidade, capacidade financeira, técnica ou administrativa, sem que isso gere direito a indenização ou qualquer ressarcimento, e sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

8.10 – A participação ou a habilitação de apenas um (01) licitante não implicará na declaração automática de que é vencedor do presente procedimento licitatório.

8.11 – Não haverá recurso contra as decisões da Comissão de Licitação e ou da Diretoria Executiva do Clube Paineiras do Morumbi.

8.12 – Todo o processo licitatório, atinente a este edital, terá suas folhas numeradas e rubricadas por membro da Comissão de Licitação, a partir da capa, que receberá o nº 01, sendo vedada a retirada de qualquer folha ou documento, à exceção da hipótese do item 3.9.2.

8.13 – O licitante, quando comparecer às dependências do Clube para a prática de qualquer ato licitatório, deverá se submeter aos protocolos sanitários e de higiene e demais requisitos de acesso estabelecidos pelo Clube e que estão disponíveis no site [www.clubepaineiras.org.br](http://www.clubepaineiras.org.br). Caso o licitante não cumpra qualquer das condições, independentemente do motivo, não lhe será permitido o acesso às dependências do Clube, não cabendo indenizações ou multas pelos prejuízos que a não participação na reunião ocasionar ao licitante.

8.14 - É competente o Foro da Capital de São Paulo para dirimir quaisquer litígios oriundos da presente Licitação.

## 9 – ANEXOS

- Anexo 01 – Informações complementares e exigências;
- Anexo 02 – Outras obrigações da contratada;
- Anexo 03 – Atestado de visita técnica;
- Anexo 04 – Termo de confidencialidade;
- Anexo 05 – Termo de compromisso;
- Anexo 06 – Cardápio modelo;
- Anexo 07 - Materiais e utensílios do Clube para uso pelo licitante a ser contratado;
- Anexo 08 - Padrão alimentar, gramagens por porções, quantidade por comensal, incidências, restrições e marcas aceitáveis;
- Anexo 09 – Rotinas e procedimentos de responsabilidade das partes;

São Paulo, 26 de janeiro de 2021.



**Sergio Nabhan**  
Presidente

**Sebastião Luiz da Silva Filho**  
Tesoureiro



## Anexo 01

### INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES E EXIGÊNCIAS

#### Instalações e Equipamentos

A empresa participante deverá apresentar, em sua proposta, a relação de equipamentos e utensílios, que deverão ser aprovados pelos Departamentos de Manutenção e Obras e de Alimentos e Bebidas / Concessionários. Os equipamentos deverão ser especificados de acordo com sua utilização, de forma a garantir que os mesmos sejam constituídos de materiais apropriados e que possuam desenho adequado para assegurar que possam ser limpos com eficácia.

Os equipamentos devem ser projetados e localizados para facilitar boas práticas de higiene e monitoramento. O material usado nos equipamentos e utensílios devem ser inertes, ou seja, não devem ser fontes de contaminação ao alimento que entram em contato.

Não serão aceitos equipamentos que necessitem de carvão ou lenha, por motivos de segurança.

#### Utensílios

Os utensílios devem ser constituídos de material atóxico, com superfícies lisas, que não sejam atacados pelo produto e não permitam o acúmulo de resíduos. Devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene, em quantidade suficiente à natureza da operação e resistir ao repetido processo normal de limpeza.

Os utensílios destinados ao uso de produtos não comestíveis, produtos de limpeza ou contaminantes devem ser identificados e separados dos insumos, para que não sejam usados em operação com produtos comestíveis.

#### Matérias-Primas

A origem das matérias-primas deve ser conhecida, ou seja, devem ser provenientes de fornecedores autorizados através de visita técnica complementada por análise sensorial, físico-química e microbiológica. Na impossibilidade dessa visita técnica, realizar pelo menos as análises laboratoriais nas entregas iniciais dos fornecedores, para comprovação das condições higiênico-sanitárias dos produtos.

As matérias-primas devem possuir embalagens com explicações nos rótulos e serem devidamente registradas no Ministério da Saúde e/ou no Ministério da Agricultura.

A conservação das matérias-primas deve ser adequada e em condições de tempo e temperatura que garantam a não alteração e a não contaminação dos produtos, de acordo com a sua natureza.





O empacotamento das matérias-primas deve possuir identificação adequada, embalagens íntegras e prazo de validade visível e respeitado.

## **Armazenamento de Matéria-Prima**

Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

- Alimentos secos ou não-perecíveis;
- Frutas, verduras e legumes;
- Alimentos congelados;
- Sobremesas ou produtos proteicos;
- Carnes, peixes e aves crus.

Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados e identificados adequadamente.

É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS VENCIDOS.

## **Pré-Preparo e Preparo das Refeições**

Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex.: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.).

Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por pelo menos 15 minutos.

Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor ou de frio, nos termos da legislação vigente.

Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.

Lavar as mãos constantemente, com água, sabão destinado exclusivamente a esta finalidade.

Desinfecionar a mão após a lavagem, utilizando-se de álcool 70%.



Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.

Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.

Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos.

Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. As lixeiras deverão ser acionadas através de pedal.

Evitar demasiada manipulação dos alimentos.

Utilização obrigatória de luvas descartáveis para manipulação de alimentos prontos para consumo.

## **Legislações para Consulta**

**Portaria 2619/11 - Publicado no DOM em 06/12/2012** (regulamento de boas práticas e de controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas a importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização, e uso de alimentos – Incluindo águas minerais, água de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos – CVS 5 de 09 de abril de 2013 – “Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção.

**PORTARIA Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993** “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos” - COD - 100 a 001.0001, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” - COD - 100 a 002.0001, e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade

**RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



## Anexo 02

### OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Responder pela manutenção, instalações e equipamentos das áreas, inclusive efetuando, diariamente a higienização, limpeza, e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade, conforme for estabelecido no contrato a ser firmado.

Garantir a segurança física da mão de obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

Fornecer pelo menos 03 (três) uniformes completos a cada um de seus funcionários (calça, camisa, jaqueta avental de pano (ou napa), botas de PVC, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, toda a vestimenta necessária adequada para as atividades de produção). A uniformização deverá obrigatoriamente ser aprovada pela diretoria executiva do Clube Paineiras do Morumby atendendo aos padrões da ANVISA e/ou Legislação Sanitária.

O licitante se compromete a autorizar a qualquer **tempo ou hora a entrada** da nutricionista do Clube Paineiras do Morumby para verificação de todos os quesitos relacionados a Boas Práticas de fabricação através de relatórios (checklist), inclusive com imagens realizadas no local.

Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização, visando a garantia da sanidade microbiológica.

Treinar os funcionários em data preestabelecida (após firmação do contrato, porém antes do início das atividades). Este treinamento será supervisionado pela nutricionista do Clube Paineiras do Morumby.

Todo funcionário deverá receber treinamento periódico, a cada 12 meses, mediante comprovação documental, sobre:

- Higiene Pessoal do Manipulador;
- Manipulação de Alimentos / Contaminantes;
- Higiene Ambiental e Boas Práticas de Fabricação;
- Implantação Manual de Boas Práticas e Pops;
- Doenças Transmitidas por Alimentos
- Sistema de Etiquetagem



Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada imediatamente ao departamento de alimentos e bebidas.

Apresentar, quando do início das atividades, Atestado de Saúde dos empregados designados para serviços nas dependências do Clube. Devem ser designados pelo médico do trabalho para exercerem suas atividades específicas.

Todos os equipamentos devem ser submetidos a manutenção preventiva (incluindo calibração quando aplicável) por empresa especializada a cada 06 (seis) meses.

A empresa deverá realizar campanhas efetivas a respeito de alimentação saudável, tendo como base as Leis da Alimentação.

Garantir a utilização de matéria prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

Os ingredientes deverão ser de primeira qualidade e submetidos à avaliação do Clube Paineiras do Morumbi (através do Departamento de Alimentos e Bebidas).

Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de mesas, cadeiras, balcões e todos os utensílios, visando a garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.



Anexo 03

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a Empresa

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

REPRESENTANTE:

RG:

Realizou visita técnica nas dependências do Clube Paineiras do Morumby, em atendimento ao objeto do Edital de Concorrência n° 001/2021 e anexos, tendo sido acompanhado pelos funcionários do Clube abaixo relacionados:

Nome: \_\_\_\_\_ Depto. : \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_ Depto. : \_\_\_\_\_

**Nota:** Este documento devidamente preenchido e assinado deverá ser parte integrante do envelope n.º 01 - Habilitação



## Anexo 04

### TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

#### **EMPRESA:**

A empresa acima identificada reconhece que tomou conhecimento de informações privadas do CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY, que podem e devem ser conceituadas como CONFIDENCIAIS. Estas informações devem ser tratadas confidencialmente sob qualquer condição e não podem ser divulgadas a terceiros não autorizados ou empregados de sua Empresa que não participem do processo de elaboração da Proposta Técnica e/ou Comercial solicitada, sem a expressa e escrita autorização do representante legal do CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY.

DATA: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
LICITANTE

**Nota:** Este documento devidamente preenchido e assinado deverá ser parte integrante do envelope n.º 01 - Habilitação



## Anexo 05

### TERMO DE COMPROMISSO

Pelo presente, a empresa \_\_\_\_\_,  
CNPJ \_\_\_\_\_ compromete-se, em caso de contratação, a cumprir os termos abaixo, referentes aos aspectos de segurança do trabalho e meio ambiente e regulamento interno do Clube Paineiras do Morumbi:

#### **Documentação**

Para acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Clube Paineiras do Morumbi serão exigidos:

- Cópia do Registro do Empregado devidamente preenchido e atualizado e cópia da carteira de identidade;
- Cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional);
- Cópia da Ficha de EPI;
- Ordem de Serviço;
- Cópia de Certificados de Treinamentos Específicos
- Cópia da CTPS e outros pertinentes a cada atividade;
- Apresentação da carteira de identidade na portaria.

Obs.: Caso a empresa não trabalhe em regime CLT, apresentar a documentação referente ao contrato de trabalho / prestação de serviço de seus empregados.

Na falta qualquer um dos documentos acima listados, a entrada no Clube não será permitida e a Contratada será responsabilizada por eventuais atrasos nos serviços pela ausência de funcionários, podendo levar ao cancelamento do Pedido de Compra e/ou Contrato correspondente.

#### **Trabalho de menores**

Conforme estipula a CLT, é proibido o trabalho de menores de idade no quadro da CONTRATADA.

#### **Crachá**

Todos são obrigados a portarem o crachá de identificação em local visível, à altura do peito, bem como apresentá-lo diariamente nas entradas e saídas nas portarias.



## Segurança e Meio Ambiente

Todos os contratos deverão cumprir e respeitar integralmente as instruções contidas nos procedimentos internos do Clube Paineiras do Morumby, nas leis e normas aplicáveis as suas atividades, atendendo os requisitos abaixo:

- Cumprimento das instruções da NR-5– Ministério do Trabalho;
- Cumprimento dos horários estabelecidos;
- Cópia do PPRA e PCMSO para as empresas que ultrapassem trinta dias de trabalho;
- Orientar o funcionário novato para não iniciar qualquer atividade sem conhecimento prévio do Clube Paineiras do Morumby.
- Orientar o funcionário para destinar de forma adequada todos os resíduos gerados e/ou coletados nos coletores identificados;
- Orientar os funcionários para que, em caso de dúvida, consultem antes de executar qualquer atividade;
- Orientar cada funcionário para seguir as instruções ministradas pelo Clube Paineiras do Morumby.

## Trabalho em Fins de Semana

O setor de segurança do trabalho deverá ser informado, através de comunicação interna dos funcionários da CONTRATADA, a respeito de trabalho nos finais de semana. Não será permitida a entrada no Clube sem prévia comunicação, de pelo menos 01 dia de antecedência.

## Centro Médico

Em caso de indisposição física ou acidente de trabalho, após a averiguação do setor de Medicina e Segurança do Trabalho do Clube, o paciente será encaminhado para o respectivo convênio médico, cabendo ao licitante contratado providenciar toda a documentação de locomoção e atendimento médico que se fizer necessário, bem como ressarcir o Clube pelas despesas no atendimento.

São Paulo,                    de                    de 2021.

**Nota:** Este documento devidamente preenchido e assinado deverá ser parte integrante do envelope n.º 01 – Habilitação





## Anexo 06 CARDÁPIO MODELO

SUGESTÃO CARDÁPIO INTERMEDIÁRIO							
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>Café da manhã</b> 6h30 às 8h	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta	Pão francês Margarina Outros (bolo...) Fruta
<b>Almoço</b> 11h às 14h	Salada Arroz Feijão Bisteca Batatas ao forno Frango empanado Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Picaalinho Purê de batata Frango grelhado Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Feijoada Couve Porpetás Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Frango Com quiabo Purê de abóbora Linguíça toscana Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Moqueca de cação Pirão Frango acebolado Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Pernil à brasileira Legumes assados Kafita Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Frango assado ao creme de cebola Macarronada Kibe frito Opção de Ovo (solicitar na cozinha)
<b>Jantar</b> 17h30 às 20h	2 tipos de sucos Gelatina Fruta	2 tipos de sucos Flan Fruta	2 tipos de sucos Melancia Fruta	2 tipos de sucos Banana caramelizada Fruta	2 tipos de sucos Bolo de chocolate Fruta	2 tipos de sucos Salada de frutas Fruta	2 tipos de sucos Gelatina Fruta
<b>Almoço</b> 11h às 14h	Salada Arroz Feijão Stroganoff de carne Batata palha Nuggets artesanal Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada arroz Feijão Dobradinha Farofa de cebola Frango grelhado Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Copa lombo assado Legumes refogados Omelete Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Frango assado Batata soute Linguíça calabresa Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Panqueca de carne Escarola refogada Frango grelhado Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Feijoada Couve Frango grelhado Opção de Ovo (solicitar na cozinha)	Salada Arroz Feijão Frango à passarinho Lasanha à bolonhesa Falafel Opção de Ovo (solicitar na cozinha)
<b>Jantar</b> 17h30 às 20h	2 tipos de sucos Mousse de chocolate Fruta	2 tipos de sucos Flan de baunilha Fruta	2 tipos de sucos Sagu Fruta	2 tipos de sucos Gelatina Fruta	2 tipos de sucos Mamão Fruta	2 tipos de sucos Bolo de maçã com calda Fruta	2 tipos de sucos Doce de leite Fruta



Semana 3					
Almoço 11h às 14h	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Picadinho com batata	Frango à parmegiana	Galinhada do Ronaldo	Carne seca com abóbora	Peixe empanado
Jantar 17h30 às 20h	Tutu	Penne à vegetable	Batata frita	Couve flor gratinado	Pirão
	Frango empanado	Linguiça toscana	Almondégas	Bisteca	Frango grelhado
	Opção de Ovo	Opção de Ovo	Opção de Ovo	Opção de Ovo	Opção de Ovo
	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)
2 tipos de sucos		2 tipos de sucos	2 tipos de sucos	2 tipos de sucos	2 tipos de sucos
Goiabada	Salada de frutas	Flan de chocolate	Gelatina	Bolo de banana	Bolo de maçã com chocolate
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Abacaxi		Fruta		Fruta	
Fruta		Fruta		Fruta	
Semana 4					
Almoço 11h às 14h	Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Stroganoff de frango	Rocambole de frango	Feijoada	Porpetone à parmegiana	Bife acebolado
Jantar 17h30 às 20h	Batatas assadas	Purê de batata	Couve	Fetuccine alho óleo	Espagete ao pomodoro
	Hambúrguer	Figado acebolado	Isca de frango	Cozido de lombo	Falafel
	Opção de Ovo	Opção de Ovo	Opção de Ovo	Opção de Ovo	Opção de Ovo
	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)	(solicitar na cozinha)
2 tipos de sucos		2 tipos de sucos	2 tipos de sucos	2 tipos de sucos	2 tipos de sucos
Gelatina	Doce de banana	Sagu	Flan	Salada de frutas	Bolo de doce de leite
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Melancia		Fruta		Fruta	
Fruta		Fruta		Fruta	



**Anexo 07**  
**MATERIAIS E UTENSÍLIOS DO CLUBE PARA**  
**USO PELO LICITANTE A SER CONTRATADO**

REFEITÓRIO - SALÃO	
Descrição	QTD.
CONCHA GRANDE	12
CONCHA PEQUENA	2
RALADO GRANDE	1
PEGADOR GRANDE	4
FUNIL PEQUENO	1
RAQUETE	1
COLHER GRANDE	1
CUBA DE MEIA FUNDA	10
GARRAFA DE CAFÉ 5 LT	1
CANECO PEQUENO	2
PANELA PEQUENA	5
PANELA GRANDE	1
PANELA 50 LITROS	1
TAMPAS DE PANELAS	11
CESTO DE FRITURA	1
ESCORREDOR DE MACARRÃO	3
BULE GRANDE	1
FORMA DE PUDIM	3
PANELA DE 60 LT	4
TÁBUAS DE CARNE	11
FACA GRANDE	3
FACA MACHADO	1
BALANÇA	1
PALETES BRANCO	18
SUPORTE DE OVOS	15
SALADEIRA	10
BADEJA PRETA	274
BOL PEQUENO	6
BOL GRANDE	23
BALDE DE LITROS	1
CUBAS COM FUROS	13

REFEITÓRIO - SALÃO	
Descrição	QTD.
PLACAS DE FERRO	14
PLACAS DE INOX	15
TAMPA PEQ. CUBA	7
TAMPA GRANDE CUBA	13
GRELHA	5
PÁ DE LIXO	4
CUBA PEQ. FUNDA	1
CAIXA BRANCA	12
CAIXA BRANCA 60 LT	5
GARRAFA TERM. PEQUENA	6
GARRAFA TERM. GRANDE	4
CAIXA VAZADA FRUTA	29
CAIXA PLÁSTICA C/TAMPA	3
GRELHA	5
CUBA PEQUENA FUNDA	1
TRAVESSA DE PLÁSTICO	4
JARRA PLASTICO	2
BANDEJA PRETA	169
SUPORTE C /TALHER	3
AÇUCAREIRO	2
PORTA MANTIMENTOS	4
CAIXA DE PLÁSTICO TAMPA	3
LIXEIRA BRANCA	3
TÁBUA BRANCA	1
CARRINHO DE ALUMÍNIO	1
PRATO GRANDE	72
PRATO PEQUENO	101
LIXEIRA	6
CUBA BASE GR	17
CUBA BASE FUNDA	10
CUBA QUADRADA	23



Quantidade	Denominação do imobilizado - COZINHA
1	ARMÁRIO VESTIÁRIO 12 PORTAS
1	MESA C/2 CUBAS ESQUERDA
1	MESA LISA PAREDE
1	PROTETOR SALIVAR
1	PROTETOR SALIVAR
1	PANELA P/ SOPA
1	BALCÃO SABOR BRASIL 3GN 01LD
1	BALCÃO SABOR BRASIL 03GN 02 LADOS
1	BALCAO SABOR BRASIL PISTA TÉRMICA
1	BALCÃO SABOR BRASIL PISTA TÉRMICA 02 LDS
1	BALCÃO SABOR BRASIL UTENSÍLIOS
1	BALCÃO SABOR BRASIL NEUTRO PQNO
1	BALCÃO SABOR BRASIL NEUTRO PQNO
1	MESA AÇO INOX LISA
1	PROTETOR SALIVAR
1	RELÓGIO DE PONTO CARTOGRÁFICO
1	47102 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47103 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47104 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47105 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47106 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47107 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47108 - Prateleira Interna Aço/inox
1	47109 - Prateleira Interna Aço/inox
1	194923 - Mesa em Aço Inox Lisa 1250X600X850
1	194924 - Mesa em Aço Inox Lisa 1250X600X850
1	194925 - Mesa em Aço Inox Lisa 1250X600X850
1	194926 - Mesa em Aço Inox Lisa 1500X600X850
1	194927 - Mesa em Aço 1 Cuba 50x40x20 2050x600x850
1	194928 - Mesa em Aço Inox Lisa 600X700X500
1	194929 - Estante Inox Perfurada 4 Planos 100x500x
1	194930 - Estante Inox Perfurada 4 Planos 100x500x
1	194931 - Estante Inox Perfurada 4 Planos 100x500x
1	194933 - Estante Inox Lisa 4 Planos 1000x500x1700
1	194934 - Estante Inox Lisa 4 Planos 1000x500x1700
1	194935 - Estante Inox Lisa 4 Planos 1000x500x1700
1	194936 - Estante Inox Lisa 4 Planos 1000x500x1700
1	194939 - Carro 02 Planos 900x600x850
1	194940 - Prateleira Aérea Inox Lisa 900x400
1	194941 - Prateleira Aérea Inox Lisa 900x400



<b>Quantidade</b>	<b>Denominação do imobilizado - COZINHA</b>
1	194942 - Prateleira Aérea Inox Lisa 900x400
1	132841 - Estante 4 Planos Lisos
1	Balcão APARADOR ENTRADA /SAÍDA
1	ORGANIZADOR MOVEL 3 PRATELEIRAS PQ PRETO
1	Geladeira vertical 1 porta
1	Frigideira basculante a gás com base de apoio
1	Caldeirão a gás 100 litros
1	Caldeirão elétrico 100 litros
1	Fogão a gás centro 4 bocas
1	Fogão a gás encosto 2 bocas
1	Forno selfcooking center 5 senses racional a gás com base de apoio
1	Forno selfcooking center 5 senses racional a gás com base de apoio
1	Kit fornos combinados - cubas /GNS, bandejas e grelhas
1	Kit atendimento (assadeiras, caçarolas e bandejas)
1	Carro de remolho
1	Processador CL50E ultra com 5 lâminas



**Anexo 08**

**PADRÃO ALIMENTAR, GRAMAGENS POR PORÇÕES, QUANTIDADE POR COMENSAL, INCIDÊNCIAS, RESTRIÇÕES E MARCAS ACEITÁVEIS**

**Plano Alimentar Refeitório /Clube Paineiras do Morumbi**

REFEIÇÃO	ITEM	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR USUARIO
<b>DESJEJUM</b>	PÃO	Pão Francês/Margarina - diariamente	Livre
	BEBIDAS	Café/leite, achocolatado e chá	Self-Service
	COMPLEMENTOS	Fruta da época:01 tipos diariamente Outros / Bolo	01 unidades 01 unidades
<b>ALMOCO/JANTAR</b>	SALADAS	03 tipos variados entre folha, legumes, ,frutas,grãos,patês,conservas	Self-Service
	SOPA	Sopas, Caldos ou Cremes	Self-Service
	TEMPEROS	Vinagre, azeite, molho shoyo, sal (sachê), Molho de pimenta, farinha de mandioca, torradas	Self-Service
	TRIVIAL	Arroz branco/Arroz integral/Feijão Carioca	Self-Service
	PRATO PRINCIPAL	02 tipos diariamente- consumo livre Opcional ao prato principal :(porcionados) Ovos ou omelete Proteínas: Carne,Frango,Porco, Peixe	Porcionado com consumo Livre
	GUARNIÇÃO	02 tipos a base de legumes, verduras, massas ou farináceos	Self- Service
	SOBREMESAS	02 ofertas: 01 frutas da época e 01 doces	Porcionado -01 unidade de cada
	BEBIDAS	Refresco Artificial ou Natural 2 sabores	Self-Service
<b>LANCHE DA TARDE</b> Ocasionalmente	SANDUICHE SOBREMESA BEBIDAS	2 sanduiches no pão francês + frios 1 fruta + 1 chocolate 1 suco caixinha	Embalagem individual

Este documento foi assinado digitalmente por Sergio Nabhan e Sebastiao Luiz Da Silva Filho. Para verificar as assinaturas vá ao site https://www.portalteassnaturas.com.br e utilize o código 0F1C-8E63-7E22-A211.



Gramagens e Incidências				
Denominação	Classificação	Tipo de preparação	Gramagem In Natura	Incidência
Carne Bovina	Carne Seca	Diversas	150	1 x 15 dias
	Coxão Mole	Grelhado/Frito/Cozido	150	2x semana
	Alcatra/contra file	Grelhado/Frito/Assado	150	2x semana
	Lagarto	Assado	170	2x semana
	Coxão Duro	Assado	200	1 x 15 dias
	Cupim/Costela	Assado/Cozido	200/250	1 x semana
	Picanha/Maminha	Assada/Grelhada	150	2 x semana
	Acém/Peito	Moída	110/150	1 x semana
Carne Suína	Bisteca	Grelhado	250	1 x semana
	Pernil/Copa Lombo	Assado/Grelhado	160	1 x 15 dias
	Pertences p/Feijoada	Cozido	250	1 x semana
Aves	Coxa e sobre Coxa	Assado/Cozido	250	1 x semana
	Carcaça	Assado/Cozido/Frito	300	1 x mês
	Peito de Frango	Assado/Cozido	250	2 x semana
	Filé de Frango	Frito/Grelhado	150	2 x semana
	Peito	Moída	150	2 x semana
Pescados	Pescada filé/ espalmada	Frito/Cozido/Grelhado/Assado	150	1 x semana
	Filé de Merluza	Frito/Cozido/Grelhado/Assado	150	1 x semana
	Cação	Frito/Cozido/Grelhado/Assado	150	1 x 15 dias
	Porquinho	Frito/Cozido/Grelhado/Assado	150	1 x 15 dias
Vísceras	Fígado/Bucho/Moela	Assado/Cozido	150	1x mês
Diversos	Espeto Misto	Grelhado	150/180	1 x 15 dias

Denominação	Classificação	Tipo de preparação	Gramagem In Natura	Incidência
Arroz	TIPO 1	Cozido	100	Diário
Feijão	TIPO 1	Cozido	90	Diário
Legumes		Cozido/Cru	120	Diário
Verduras		Refogada	200	Diário
Verduras		Cru	60	Diário
Frutas da época		In natura	100	Diário
Doces			100	Diário
Guarnições	Legumes, farináceos	Diversas	90/140	Diário



## **RESTRIÇÕES:**

Restrições de marca do arroz branco: Tipo 1 - Camila/ Tio João/Prato Fino

Restrições de marca do feijão carioca: Tipo 1: Camil/Ki Caldo/ Broto Legal

Restrição de marca do arroz integral: Tipo 1 - Camil/ Tio João /Prato Fino

Restrição de marca margarina: All Day / Delicia/ Vigor

Restrição de marca café: 3 Corações/ Pilão / Do Ponto





**Anexo 09**  
**ROTINAS E PROCEDIMENTOS DE RESPONSABILIDADE DAS PARTES**

DESCRIÇÃO	RESPONSABILIDADE	
<b>INFRAESTRUTURA</b>	CONTRATANTE	CONTRATADA
CUSTOS DE TELEFONIA P/LIGAÇÕES DE TRABALHO/CÓPIAS	100%	
INTERNET/BANDA LARGA		100%
COMPUTADOR E IMPRESSORA/SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA		100%
CONTROLE DE ACESSO AO RESTAURANTE		100%
ÁGUA POTÁVEL / ENERGIA ELÉTRICA	100%	
GÁS DE COZINHA		100%
<b>LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO</b>	CONTRATANTE	CONTRATADA
LIMPEZA DO REFEITÓRIO		100%
LIMPEZA PESADA 1X SEMANA -DOMINGO	100%	
LIMPEZA ESTRUTURAL (JANELAS, TELAS, VENTILADORES, TETO)	100%	
LIMPEZA ESTRUTURAL (PORTA DE ACESSO, LUMINÁRIAS E AR CONDICIONADO)	100%	
LIMPEZA DA ÁREA DE PRODUÇÃO (COZINHA)		100%
LIMPEZA DAS ÁREAS EXTERNAS DE ACESSO AO RESTAURANTE E COZINHA	100%	
LIMPEZA DAS ÁREAS DE COZINHA, ESTOQUE, CÂMARAS FRIAS E REFEITÓRIO		100%
LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA	100%	
LIMPEZA DA CAIXA DE ÁGUA	100%	
LIMPEZA DO SISTEMA DE EXAUSTÃO	100%	
LIMPEZA E ABASTECIMENTO DE MATERIAL DE HIGIENE DE LAVABOS	100%	
ABASTECIMENTO DE ÁLCOOL GEL TOTENS		100%
<b>OPERACIONAL</b>	CONTRATANTE	CONTRATADA
PLANEJAMENTO ANUAL DE REPOSIÇÃO DE UTENSÍLIOS		100%
AUDITORIA DE QUALIDADE	50%	50%
COMODATO (REFRESQUEIRAS) MÁQUINA DE CAFÉ		100%
<b>MANUTENÇÃO</b>	CONTRATANTE	CONTRATADA
MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DO CLUBE	100%	
MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DA CONTRATADA		100%
MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE EXAUSTÃO		100%
MANUTENÇÃO DE LUMINÁRIAS E TROCAS DE LÂMPADAS		100%
MANUTENÇÃO ELÉTRICA/HIDRÁULICA/CIVIL	100%	
CONTROLE DE PRAGAS (DEDETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO)	100%	
DESENTUPIMENTO DE PIAS, TUBULAÇÕES, ETC	100%	
<b>LIXO</b>	CONTRATANTE	CONTRATADA
REMOÇÃO DE LIXO DA COZINHA P/LOCAL APROPRIADO		100%
REMOÇÃO E DESTINAÇÃO LEGAL DO LIXO ORGÂNICO DA EMPRESA		100%



LAUDOS E DOCUMENTOS	CONTRATANTE	CONTRATADA
ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO	50%	50%
ENVIO DE IPTU E AVCB	100%	
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA (ÁGUA)	100%	
ANÁLISE E LAUDO LABORATORIAL DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA, SE HOUVER SUSPEITA DE DTA		100%
DIVERSOS	CONTRATANTE	CONTRATADA
MATERIAL DE ESCRITÓRIO, IMPRESSO E MALOTE		100%
UNIFORMIZAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS E FORNECIMENTO DE EPI'S		100%
TREINAMENTO DOS COLABORADORES COZINHA E SALÃO		100%
TRANSPORTE EQUIPE CONTRATADA		100%
REALIZAÇÃO DE DATAS COMEMORATIVAS		100%
(ANIVERSARIO DO CLUBE, DIA DO TRABALHO, DIA DOS PAIS, DIA DAS MÃES, NATAL)		

## PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal de Assinaturas Certisign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://www.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/0F1C-8E63-7E22-A211> ou vá até o site <https://www.portaldeassinaturas.com.br> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 0F1C-8E63-7E22-A211



### Hash do Documento

954C6CDFD4E89CE958CF1DF4AF9A4DC9AA8A574A8C02A4DD834BFAFD71850E6A

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 27/01/2021 é(são) :

- Sergio Nabhan (Signatário - CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY)  
- 022.965.838-57 em 27/01/2021 07:38 UTC-03:00

**Tipo:** Certificado Digital

- Sebastiao Luiz Da Silva Filho (Signatário - CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY) - 472.097.638-72 em 26/01/2021 23:42 UTC-03:00

**Tipo:** Certificado Digital

