

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, compreendendo o planejamento, preparo, fornecimento e distribuição de refeições prontas, na modalidade buffet (self-service), incluindo almoço e jantar, bem como toda a infraestrutura, equipamentos, utensílios, mão de obra, insumos, transporte, montagem, operação, higienização e demais serviços correlatos necessários à perfeita execução do objeto, destinados ao atendimento dos Jogos Universitários Brasileiros – JUBs GOIÁS 2026, conforme as condições, especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência e seus Apêndices.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar a prestação dos serviços de alimentação necessários à realização dos Jogos Universitários Brasileiros – JUBs GOIÁS 2026, evento oficial promovido pela Confederação Brasileira do Desporto Universitário – CBDU, previsto para ocorrer nas cidades de Goiânia e Trindade/GO, no período de 23 de agosto a 05 de setembro de 2026, reunindo estudantes-atletas, membros de comissões técnicas, equipes de arbitragem, colaboradores, voluntários e demais participantes provenientes de diversas unidades da Federação.

2.2. A alimentação dos participantes constitui serviço indispensável à execução do evento, uma vez que está diretamente relacionada à preservação da saúde, ao adequado estado nutricional, ao desempenho esportivo dos estudantes-atletas e ao bem-estar de todos os envolvidos na competição, contribuindo para a regularidade das atividades esportivas e para o cumprimento da programação oficial do evento.

2.3. A estimativa da demanda foi elaborada com base no planejamento operacional dos JUBs GOIÁS 2026, considerando:

- a) o histórico de participação das últimas edições dos Jogos Universitários Brasileiros;
- b) a previsão de delegações participantes;
- c) a quantidade estimada de estudantes-atletas, dirigentes, árbitros, equipes de apoio, colaboradores e voluntários;
- d) a programação oficial das competições e atividades correlatas; e
- e) as oscilações naturais decorrentes das confirmações de inscrição, alterações na programação esportiva, substituições de participantes e demais fatores inerentes à execução de eventos esportivos de grande porte.

2.4. A partir dessa metodologia, estimou-se o fornecimento de 36.580 (trinta e seis mil, quinhentas e oitenta) refeições como mínimas garantido e de 54.260 (cinquenta e quatro mil, duzentas e sessenta) refeições como máximas estimado, conforme detalhamento constante do Apêndice I deste Termo de Referência.

2.5. O quantitativo mínimo garantido corresponde à demanda necessária para assegurar a viabilidade econômico-financeira da mobilização da estrutura operacional exigida para a execução do objeto, compreendendo a implantação da cozinha industrial, restaurante, equipamentos, mobiliário, utensílios, equipe técnica e operacional, logística de abastecimento e demais recursos indispensáveis à prestação dos serviços.

2.6. O quantitativo máximo representa a estimativa de consumo elaborada a partir da capacidade operacional do evento, constituindo o limite máximo passível de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não gerando à contratada direito subjetivo ao seu fornecimento integral, nem obrigação para a CBDU de contratar o quantitativo máximo estimado.

2.7. A adoção dessa metodologia busca compatibilizar o adequado planejamento da contratação com a natureza variável da demanda, reduzindo riscos de superdimensionamento ou insuficiência do objeto contratado e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos administrados pela CBDU.

2.8. Os resultados esperados com a presente contratação consistem em:

- a) assegurar alimentação adequada, segura e de qualidade aos participantes do evento;
- b) garantir condições nutricionais compatíveis com a prática esportiva de alto rendimento universitário;
- c) assegurar a continuidade e regularidade da programação dos JUBs GOIÁS 2026;
- d) promover eficiência logística na prestação dos serviços de alimentação;
- e) otimizar a utilização dos recursos financeiros da CBDU mediante contratação planejada e compatível com a demanda efetiva do evento.

2.9. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e compatível com os objetivos institucionais da Confederação Brasileira do Desporto Universitário, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, transparência e seleção da proposta mais vantajosa, observadas as disposições da Política de Compras da CBDU.

3. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. A presente contratação será realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, nos termos da Política de Compras da Confederação Brasileira do Desporto Universitário – CBDU, por se tratar de serviço comum, cujos padrões de desempenho, qualidade e especificações técnicas podem ser

objetivamente definidos neste Termo de Referência, permitindo a comparação das propostas exclusivamente por critérios objetivos de preço e atendimento às exigências técnicas.

3.2. A adoção do Pregão Eletrônico proporciona maior competitividade, ampla participação de fornecedores, transparência, publicidade, isonomia entre os licitantes e maior eficiência na seleção da proposta mais vantajosa, além de conferir celeridade e segurança ao processo de contratação.

3.3. O critério de julgamento será o de menor preço por lote, observada a plena conformidade da proposta com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, de forma a assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a CBDU, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e seleção objetiva das propostas.

3.4. O julgamento será realizado por lote único, considerando que o objeto constitui solução integrada de alimentação, envolvendo o planejamento, mobilização, montagem de cozinha industrial, instalação de restaurante, logística de abastecimento, preparo, distribuição das refeições, higienização, gerenciamento operacional e desmobilização da estrutura.

3.5. A eventual divisão do objeto em itens ou a contratação de múltiplos fornecedores comprometeria a integração da execução, a padronização dos serviços, a uniformidade do atendimento aos participantes e a coordenação operacional do evento, além de aumentar os custos administrativos de mobilização, gerenciamento e fiscalização, bem como dificultar a definição de responsabilidades quanto ao cumprimento das obrigações contratuais, especialmente no que se refere à segurança alimentar, ao controle sanitário, ao abastecimento, à reposição de alimentos e à continuidade da prestação dos serviços.

3.6. A adoção do julgamento por lote único mostra-se tecnicamente mais vantajosa, por permitir a centralização da responsabilidade contratual em um único fornecedor, assegurar a integração das atividades operacionais, reduzir riscos de descontinuidade da prestação dos serviços, facilitar a gestão e a fiscalização contratual e garantir maior eficiência na execução do objeto, sem restringir indevidamente a competitividade, tendo em vista a existência de diversas empresas no mercado com capacidade técnica, operacional e econômico-financeira para executar integralmente a solução pretendida.

3.7. A opção pelo julgamento por lote único encontra-se fundamentada em critérios técnicos, operacionais e econômicos, demonstrando-se mais vantajosa do que a eventual adjudicação por itens isolados, em razão da natureza integrada da solução contratada, em conformidade com a Política de Compras da CBDU e com as recomendações constantes do Acórdão nº 2.331/2025 do Tribunal de Contas da União, que orienta a apresentação de justificativa técnica para a adoção do julgamento por lote ou global.

4. DA JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

4.1. A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos do art. 61 da Política de Compras da Confederação Brasileira do Desporto Universitário – CBDU, em razão da necessidade de adequar a contratação à demanda efetiva dos eventos promovidos pela entidade.

4.2. Embora o planejamento do evento permita estimar os quantitativos necessários, o consumo efetivo de refeições depende de fatores supervenientes, como a confirmação das delegações participantes, o número final de estudantes-atletas, dirigentes, árbitros, voluntários e equipes de apoio, bem como de ajustes na programação oficial do evento, o que impede a definição precisa da quantidade a ser contratada.

4.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita que a contratação ocorra conforme a demanda efetivamente verificada, mediante emissão de Ordens de Compras e Serviços, permitindo à CBDU contratar apenas os quantitativos necessários, observado o limite máximo registrado, sem obrigação de contratação integral da estimativa prevista neste Termo de Referência.

4.4. A utilização do SRP promove maior eficiência, economicidade e racionalização da gestão contratual, evitando tanto a insuficiência quanto o superdimensionamento da contratação e assegurando maior compatibilidade entre a execução do objeto e as necessidades efetivamente verificadas durante a realização do evento.

5. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

5.1. O presente processo seletivo será regido pela Política de Compras da Confederação Brasileira do Desporto Universitário – CBDU, pelo Edital, por este Termo de Referência, pela Ata de Registro de Preços, pelo Contrato ou instrumento equivalente e pelos princípios aplicáveis às contratações da entidade, especialmente os da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, economicidade, competitividade, julgamento objetivo, transparência, proporcionalidade, razoabilidade e desenvolvimento sustentável.

6. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. A prestação dos serviços compreende o planejamento, implantação, operação, manutenção e desmobilização da estrutura necessária ao fornecimento de refeições preparadas, na modalidade buffet (self-service), incluindo almoço e jantar, destinados ao atendimento dos Jogos Universitários Brasileiros – JUBs GOIÁS 2026, conforme as condições, especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência e seus Apêndices.

6.2. A execução do objeto compreenderá, no mínimo:

a) implantação de cozinha industrial temporária;

- b) montagem e operação do restaurante;
- c) preparo, armazenamento, transporte interno, distribuição e reposição das refeições;
- d) fornecimento de toda infraestrutura, equipamentos, utensílios, mobiliário, materiais de consumo e insumos necessários;
- e) disponibilização de equipe técnica, operacional e administrativa em quantitativo suficiente para a perfeita execução dos serviços;
- f) higienização das áreas de preparo, armazenamento, distribuição e consumo das refeições;
- g) coleta, acondicionamento e destinação ambientalmente adequados dos resíduos gerados;
- h) desmontagem integral da estrutura ao término do evento.

6.3. Para fins de formação dos preços e da viabilidade econômico-financeira da contratação, fica estabelecido o quantitativo mínimo garantido de 36.580 (trinta e seis mil, quinhentas e oitenta) refeições e o quantitativo máximo estimado de 54.260 (cinquenta e quatro mil, duzentas e sessenta) refeições, conforme Apêndice I, sendo as contratações formalizadas mediante emissão de Ordens de Compras e Serviços.

6.4. Todos os custos necessários à execução do objeto deverão estar incluídos na proposta comercial, compreendendo, dentre outros, mobilização e desmobilização da estrutura, projetos, licenças, alvarás, equipamentos, utensílios, insumos, transporte, armazenamento, mão de obra, encargos sociais, tributos, seguros, limpeza, destinação de resíduos e demais despesas indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações contratuais.

6.5. Os serviços deverão ser executados em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, devendo a infraestrutura, os equipamentos, os alimentos e os procedimentos adotados atender às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência e em seus Apêndices.

6.6. Os alimentos fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade, segurança alimentar e conservação exigidos pela legislação aplicável, sendo obrigatória a substituição imediata daqueles que apresentarem qualquer irregularidade que comprometa sua qualidade ou adequação ao consumo.

6.7. Durante todo o período de funcionamento do restaurante, a contratada deverá disponibilizar utensílios, materiais de apoio e demais itens necessários ao adequado atendimento dos participantes, conforme especificações constantes deste Termo de Referência e seus Apêndices.

6.8. Os quantitativos efetivamente fornecidos poderão variar em razão da participação dos inscritos e da programação oficial do evento, sendo vedada qualquer cobrança por quantitativos não autorizados pela CBDU.

7. LOCAL, HORÁRIOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Os serviços serão executados, preferencialmente, nas dependências do Centro de Convenções de Goiânia, localizado na Rua 4, nº 1.400, Setor Central, Goiânia/GO, CEP 74025-020, ou em outro local situado nos municípios de Goiânia ou Trindade/GO, previamente informado pela CBDU, desde que compatível com a execução do objeto.

7.2. A contratada será responsável pela implantação, operação, manutenção e desmobilização da cozinha industrial e do restaurante, incluindo toda a infraestrutura, equipamentos, utensílios, materiais, mão de obra e demais recursos necessários à perfeita execução dos serviços.

7.3. A área destinada à implantação da estrutura será disponibilizada pela CBDU com antecedência mínima de 03 (três) dias do início da operação, podendo esse prazo ser ampliado conforme a necessidade da organização do evento.

7.4. Todas as despesas relativas à mobilização, operação, manutenção e desmobilização da estrutura correrão por conta da contratada, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.5. Os horários previstos para fornecimento das refeições serão:

- a) Almoço: das 11h às 15h30min;
- b) Jantar: 18h às 22h30min.

7.5.1. Os horários poderão sofrer alterações, mediante comunicação prévia da CBDU, em razão da programação oficial das competições ou de necessidades operacionais do evento.

7.6. Nos dias de chegada ou saída das delegações, ou em outras situações excepcionais devidamente justificadas, o fornecimento das refeições poderá ocorrer em horários diferenciados ou de forma contínua, mediante comunicação prévia da fiscalização do contrato.

7.7. As refeições deverão ser fornecidas de acordo com o cardápio mínimo previsto no Apêndice III, admitindo-se ajustes previamente aprovados pela fiscalização da CBDU, desde que preservados o valor nutricional, a qualidade, a variedade e as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

8. DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

8.1. O evento está previsto para ocorrer no período de 23 de agosto a 05 de setembro de 2026, nas cidades de Goiânia e Trindade/GO.

8.2. A execução contratual compreenderá as fases de mobilização, operação e desmobilização da estrutura necessária à prestação dos serviços.

8.3. A mobilização da estrutura deverá iniciar a partir de **19 de agosto de 2026**, ou em outra data previamente comunicada pela CBDU, em função da disponibilidade do local de execução e das necessidades operacionais do evento.

8.4. A estrutura deverá estar integralmente instalada, testada e apta ao funcionamento até **20 de agosto de 2026**, permitindo a realização dos testes operacionais e das verificações necessárias antes do início da prestação dos serviços.

8.5. A desmobilização da estrutura deverá ocorrer imediatamente após o encerramento da prestação dos serviços, devendo ser concluída até **05 de setembro de 2026**, às **06h00**, salvo autorização expressa da fiscalização da CBDU.

8.6. A empresa vencedora deverá apresentar à fiscalização da CBDU, previamente ao início da execução contratual, cronograma detalhado de mobilização da estrutura e da equipe, contemplando, no mínimo, os seguintes pontos de controle:

Item – Nº	Descrição	Data Final
01	Início do funcionamento da Cozinha/Restaurante.	20/08
02	Apresentação das licenças, autorizações e documentos de funcionamento exigidos pelos órgãos competentes.	Anterior a data acima descrita
03	Comprovação da disponibilidade da infraestrutura, equipamentos, utensílios e mobiliário necessários à execução contratual.	Anterior a data acima descrita
04	Comprovação da contratação ou vinculação do nutricionista responsável técnico, cozinheiro-chefe, encarregado do restaurante e demais profissionais exigidos neste Termo de Referência.	Anterior a data acima descrita
05	Comprovação da contratação da equipe operacional e dos treinamentos obrigatórios em boas práticas de manipulação, higiene pessoal, segurança dos alimentos e demais capacitações exigidas pela legislação sanitária.	Anterior a data acima descrita
06	Apresentação do projeto de implantação da cozinha industrial e do restaurante, bem como do planejamento operacional dos turnos de trabalho.	Antes do início da operação

9. DA VISITA TÉCNICA

9.1. A realização de visita técnica é facultativa e tem por finalidade possibilitar às licitantes o conhecimento das condições do local de execução dos serviços e demais informações necessárias à adequada elaboração da proposta.

9.2. A empresa interessada poderá agendar a visita técnica junto à CBDU, por meio do seguinte contato:

Sr. Allison Carvalho

Tel. (61) 3447-1113

E-mail: allison.carvalho@cbdu.org.br

9.3. A licitante que optar por não realizar a visita técnica deverá apresentar declaração de que possui pleno conhecimento das condições de execução do objeto, não podendo alegar, posteriormente, desconhecimento das condições existentes para justificar descumprimento contratual ou pleitos de alteração dos preços ofertados.

9.4. A realização ou não da visita técnica não exime a contratada da responsabilidade pela correta elaboração da proposta e pela execução integral do objeto, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

10.1. O recebimento dos serviços observará as seguintes etapas:

I. Recebimento Provisório: realizado pelo fiscal do contrato ou comissão designada pela CBDU, mediante verificação preliminar da conformidade da execução dos serviços com as especificações deste Termo de Referência, da Ordem de Compras e Serviços e da proposta da contratada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a conclusão da prestação dos serviços.

II. Recebimento Definitivo: realizado após a verificação da execução integral do objeto e do cumprimento das obrigações contratuais, mediante emissão do respectivo Termo de Recebimento Definitivo, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento provisório.

10.2. O recebimento provisório não implica aceitação definitiva dos serviços, não caracteriza a liquidação da despesa nem autoriza, por si só, a realização do pagamento.

10.3. Constatada qualquer desconformidade na execução dos serviços, a contratada deverá promover, às suas expensas, a correção, substituição ou complementação do objeto no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado da notificação da fiscalização, ou em prazo diverso expressamente fixado pela CBDU, quando a natureza da ocorrência assim o justificar

10.4. Enquanto não forem sanadas as irregularidades identificadas, permanecerá suspenso o prazo para emissão do recebimento definitivo, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

10.5. O recebimento definitivo não exime a contratada da responsabilidade pela qualidade dos serviços prestados, pelos vícios aparentes ou ocultos, pela segurança alimentar dos produtos fornecidos e pelos prejuízos decorrentes da execução inadequada do objeto.

10.6. A aceitação dos serviços ficará condicionada ao atendimento das normas sanitárias aplicáveis e das especificações deste Termo de Referência, podendo a fiscalização da CBDU realizar inspeções a qualquer tempo durante a execução contratual.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar integralmente o objeto contratado em conformidade com este Termo de Referência, seus Apêndices, o Edital, a Ata de Registro de Preços, o Contrato ou instrumento equivalente, a proposta apresentada e a legislação aplicável.

11.2. Disponibilizar toda a infraestrutura necessária para a perfeita execução dos serviços, incluindo cozinha industrial, restaurante, equipamentos, utensílios, mobiliário, materiais de consumo, insumos, veículos, ferramentas e demais recursos indispensáveis ao cumprimento do objeto.

11.3. Responsabilizar-se pela elaboração de projetos, obtenção de licenças, autorizações, alvarás e demais documentos legalmente exigíveis para funcionamento da cozinha industrial e do restaurante, inclusive perante a Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e demais órgãos competentes.

11.4. Promover, às suas expensas, toda adequação necessária das instalações utilizadas para a execução dos serviços, incluindo sistemas hidráulicos, elétricos, sanitários, drenagem, gás, exaustão, climatização, proteção, cobertura, acessibilidade, segurança e demais requisitos técnicos necessários ao funcionamento da estrutura.

11.5. Manter, durante toda a execução contratual, equipe técnica e operacional em número suficiente para garantir a perfeita execução dos serviços, composta por profissionais devidamente qualificados, treinados, uniformizados, identificados e em condições adequadas de saúde.

11.6. Disponibilizar nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em quantidade compatível com a dimensão do evento e em conformidade com a Resolução CFN nº 600/2018, ou outra que venha a substituí-la, permanecendo responsável pelo planejamento, supervisão, execução e controle dos serviços de alimentação durante todo o período do evento.

11.7. Manter arquivados e disponíveis à fiscalização os registros de treinamento da equipe, especialmente aqueles relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, segurança dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos e demais capacitações exigidas pela legislação sanitária.

11.8. Executar os serviços em estrita observância às normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, especialmente à RDC nº 216/2004, ou outra que venha a substituí-la, bem como às demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

11.9. Implantar, manter atualizado e disponibilizar à fiscalização o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, contemplando, no mínimo:

- a) higiene e saúde dos manipuladores;
- b) higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

- c) controle integrado de vetores e pragas;
- d) higienização dos reservatórios de água;
- e) controle de temperatura;
- f) recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos;
- g) rastreabilidade dos produtos.

11.10. Fornecer refeições preparadas na modalidade buffet (self-service), observando rigorosamente o cardápio aprovado pela CBDU, as especificações nutricionais, quantitativas e qualitativas constantes deste Termo de Referência.

11.11. Encaminhar à fiscalização da CBDU, com antecedência mínima de 10 (dez) dias da realização do evento, o cardápio completo, devidamente elaborado e assinado pelo nutricionista responsável técnico, para análise e aprovação, salvo prazo diverso definido pela fiscalização.

11.12. Qualquer alteração do cardápio aprovado somente poderá ocorrer mediante autorização prévia e expressa da fiscalização da CBDU, desde que preservadas as características nutricionais, qualitativas e quantitativas originalmente previstas, sem qualquer acréscimo de custos para a contratante.

11.13. Garantir o fornecimento das refeições em perfeitas condições de consumo, observando rigorosamente os padrões de qualidade, higiene, conservação, armazenamento, transporte, preparo e distribuição previstos na legislação sanitária vigente.

11.14. Disponibilizar, durante todo o período de funcionamento do restaurante, pratos, talheres, recipientes, guardanapos, condimentos, recipientes para descarte e devolução de utensílios, bem como todos os materiais necessários ao adequado atendimento dos participantes.

11.15. Disponibilizar sistema de distribuição que assegure a adequada conservação térmica dos alimentos, mantendo equipamentos suficientes para preservação das temperaturas exigidas pela legislação sanitária.

11.16. Efetuar controle permanente da qualidade dos alimentos, inclusive mediante monitoramento de temperatura, rastreabilidade dos insumos, controle de validade e demais procedimentos exigidos pela legislação sanitária.

11.17. Transportar alimentos em veículos apropriados, limpos, exclusivos ou compatíveis com o transporte de gêneros alimentícios, protegidos contra contaminação e em conformidade com a legislação sanitária.

11.18. Não transportar alimentos juntamente com produtos ou materiais que possam comprometer sua qualidade higiênico-sanitária.

11.19. Garantir que todos os produtos utilizados apresentem rotulagem e identificação em conformidade com a legislação vigente, inclusive quanto às informações nutricionais, quando aplicável.

11.20. Substituir imediatamente, sem qualquer ônus para a CBDU, os alimentos, produtos ou materiais que apresentem qualquer irregularidade, inclusive quando:

- a) estiverem com embalagens violadas, danificadas ou inadequadas;
- b) apresentarem prazo de validade expirado ou incompatível com o consumo;
- c) apresentarem alterações de odor, sabor, textura, coloração ou aparência;
- d) estiverem em desacordo com a legislação sanitária;
- e) apresentarem qualquer condição que comprometa a segurança alimentar.

11.21. Manter estoque de segurança compatível com a continuidade da operação, suficiente para atender eventuais oscilações de consumo além daquela em execução, garantindo a continuidade dos serviços em situações imprevistas.

11.22. Disponibilizar equipe suficiente para controle de acesso ao restaurante.

11.23. Apresentar, ao término de cada refeição, relatório contendo o quantitativo de refeições efetivamente servidas, extraído do sistema de controle disponibilizado pela CBDU.

11.24. Disponibilizar toda a equipe de limpeza necessária à higienização permanente das cozinhas, restaurante, equipamentos, utensílios, mobiliário e demais áreas utilizadas na execução contratual.

11.25. Responsabilizar-se pela coleta, acondicionamento, transporte e destinação ambientalmente adequada dos resíduos produzidos durante a execução dos serviços, observando a legislação ambiental e sanitária vigente.

11.26. Manter o ambiente completamente limpo durante toda a execução do evento, realizando limpeza contínua das áreas de preparo, distribuição e consumo das refeições.

11.27. Disponibilizar à fiscalização, sempre que solicitado, os seguintes documentos:

- a) licenças e alvarás de funcionamento;
- b) documentos do responsável técnico;
- c) registros de treinamentos;
- d) registros de controle de temperatura;
- e) laudos de potabilidade da água;
- f) certificados de controle de pragas;
- g) documentos relativos à destinação de resíduos;
- h) demais documentos relacionados à execução contratual.

11.28. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

11.29. Responsabilizar-se integralmente pelos atos praticados por seus empregados, prepostos, subcontratados e demais pessoas vinculadas à execução do contrato.

11.30. Assumir integral responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, comerciais, securitários e demais obrigações decorrentes da execução contratual.

11.31. Reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, qualquer serviço executado em desacordo com este Termo de Referência, no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou em outro prazo estabelecido pela fiscalização da CBDU em razão da natureza da ocorrência.

11.32. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer fato que possa comprometer a execução contratual, indicando as providências adotadas para sua regularização.

11.33. Atender prontamente às determinações da fiscalização da CBDU, prestando todos os esclarecimentos solicitados e disponibilizando documentos, registros e informações relacionados à execução contratual.

11.34. Designar preposto com poderes para representar a contratada perante a CBDU durante toda a execução contratual, mantendo atualizados seus telefones, endereço eletrônico e demais meios de contato.

11.35. Comunicar previamente qualquer alteração de endereço, dados bancários, responsável técnico, preposto ou demais informações relevantes para a gestão do contrato.

11.36. Responder integralmente pelos danos causados à CBDU ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou demais pessoas vinculadas à execução contratual, independentemente da aplicação das demais sanções cabíveis.

11.37. Garantir a continuidade da prestação dos serviços durante toda a execução contratual, adotando plano de contingência para situações emergenciais, inclusive indisponibilidade de insumos, interrupção de energia elétrica, falhas de equipamentos, ausência de empregados ou qualquer outra ocorrência que possa comprometer o atendimento aos participantes do evento.

11.38. É vedada a transferência integral das obrigações assumidas, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto, ainda que haja contratação de terceiros para atividades acessórias admitidas contratualmente.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Designar gestor e fiscal do contrato, ou comissão especialmente designada, para acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução dos serviços, registrando em processo próprio todas as ocorrências relevantes.

- 12.2. Disponibilizar à contratada, em tempo hábil, as informações, orientações e documentos necessários à adequada execução do objeto, inclusive quanto à programação do evento, estimativa de participantes e demais condições operacionais.
- 12.3. Disponibilizar à contratada a área destinada à instalação da cozinha industrial e do restaurante, nas condições previstas neste Termo de Referência, permitindo o acesso para montagem, operação e desmobilização da estrutura.
- 12.4. Promover o acompanhamento da execução contratual, verificando o cumprimento das especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, no Contrato e na proposta da contratada.
- 12.5. Receber provisória e definitivamente os serviços, observados os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.
- 12.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as especificações contratuais, determinando à contratada a correção, substituição ou complementação do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- 12.7. Comunicar formalmente à contratada quaisquer falhas, irregularidades, inconformidades ou ocorrências verificadas durante a execução contratual, fixando prazo para sua regularização, quando cabível.
- 12.8. Fornecer o sistema de controle de acesso dos participantes ao restaurante, quando previsto na execução contratual, bem como orientar a contratada quanto à sua utilização.
- 12.9. Efetuar o pagamento à contratada na forma e nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento contratual, após o recebimento definitivo dos serviços, a apresentação da documentação exigida e o atesto da Nota Fiscal pelo gestor ou fiscal do contrato.
- 12.10. Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas previstas na Política de Compras da CBDU, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 12.11. Notificar previamente a contratada acerca da instauração de procedimento para aplicação de penalidades, garantindo-lhe o exercício do contraditório e da ampla defesa.
- 12.12. Comunicar à contratada qualquer alteração na programação do evento que possa impactar a execução dos serviços, especialmente quanto aos horários de funcionamento, quantitativos estimados, cronograma ou local de execução.
- 12.13. Prestar à contratada os esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto sempre que solicitados, desde que relacionados ao contrato.

12.14. A fiscalização exercida pela CBDU não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto, nem afasta sua responsabilidade civil, administrativa ou contratual perante a CBDU ou terceiros.

12.15. A CBDU não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada perante terceiros, ainda que relacionados à execução do contrato, nem por danos causados a terceiros por ação ou omissão da contratada, de seus empregados, prepostos ou subcontratados.

13.DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

13.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela CBDU, por intermédio de gestor e fiscal do contrato, ou por comissão especialmente designada, aos quais competirá verificar o fiel cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, no Contrato e na proposta da contratada.

13.2. A fiscalização será exercida de forma permanente durante toda a execução contratual, abrangendo os aspectos técnicos, operacionais, administrativos, quantitativos, qualitativos e sanitários dos serviços prestados.

13.3. Para fins de acompanhamento da execução contratual, a fiscalização realizará inspeções periódicas e preencherá formulário próprio de avaliação dos serviços durante cada período de fornecimento das refeições, registrando, quando necessário, ocorrências, inconformidades, determinações e providências adotadas.

13.4. A fiscalização poderá realizar, a qualquer tempo, inspeções nas áreas de preparo, armazenamento, distribuição e consumo das refeições, bem como solicitar acesso às instalações, equipamentos, documentos, registros, controles sanitários e demais informações necessárias à verificação da adequada execução contratual.

13.5. Constatada qualquer irregularidade na execução dos serviços, a contratada será formalmente notificada para promover a imediata regularização, observado o prazo estabelecido neste Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.6. A fiscalização poderá determinar, sempre que necessário:

- a) a substituição de profissionais que apresentem conduta incompatível com a execução dos serviços, que não estejam devidamente uniformizados, identificados, capacitados ou em condições adequadas de higiene e saúde;
- b) a substituição imediata de alimentos, insumos, equipamentos, utensílios ou materiais que apresentem desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, com a legislação sanitária ou que comprometam a qualidade e a segurança alimentar;
- c) a adoção de medidas corretivas destinadas à regularização da execução contratual.

13.7. Sempre que houver risco à saúde dos participantes ou comprometimento da qualidade dos serviços, a fiscalização poderá determinar a suspensão imediata da distribuição de determinado alimento ou da utilização de equipamentos, até que a irregularidade seja integralmente sanada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.8. As determinações expedidas pela fiscalização deverão ser atendidas pela contratada nos prazos estabelecidos, sem que isso implique qualquer alteração do equilíbrio contratual ou direito à remuneração adicional.

13.9. O exercício da fiscalização pela CBDU não exclui, reduz ou transfere a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, permanecendo esta responsável pela qualidade dos serviços prestados, pela segurança alimentar e pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

13.10. Todas as ocorrências verificadas durante a execução contratual deverão ser registradas pela fiscalização em instrumento próprio, servindo de fundamento para o recebimento dos serviços, eventual aplicação de penalidades, glosas, determinação de correções ou demais providências administrativas cabíveis.

13.11. As ocorrências registradas pela fiscalização poderão subsidiar a aplicação de glosas, sanções administrativas, rejeição dos serviços ou demais medidas previstas neste Termo de Referência e no Contrato.

14.DA PROPOSTA DE PREÇOS E FICHA TÉCNICA

14.1. A proposta comercial deverá ser apresentada em conformidade com o modelo constante do Edital, contendo preço unitário por refeição e preço total estimado da contratação, observados os quantitativos previstos neste Termo de Referência.

14.2. Os preços ofertados deverão contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, incluindo mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários, transporte, equipamentos, utensílios, mobiliário, insumos, materiais de consumo, combustíveis, energia, água, taxas, licenças, alvarás, seguros, mobilização, desmobilização e demais despesas indispensáveis ao cumprimento das obrigações contratuais.

14.3. Considerar-se-ão incluídos nos preços todos os tributos, contribuições, taxas e demais encargos incidentes sobre a execução contratual, não sendo admitidos pleitos posteriores de acréscimos decorrentes de omissões ou erros de cotação imputáveis à licitante.

14.4. O preço unitário da refeição deverá contemplar todos os serviços e a infraestrutura necessários à perfeita execução do objeto, não sendo admitida cobrança adicional por qualquer atividade, equipamento, material ou serviço previsto neste Termo de Referência.

14.5. A proposta terá validade mínima de 90 (noventa) dias, contados da data de sua apresentação, salvo prazo superior estabelecido no Edital.

14.6. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) apresentarem preços manifestamente inexequíveis;
- b) apresentarem preços superiores ao valor máximo admitido pela CBDU, quando estabelecido no Edital;
- c) apresentarem condições incompatíveis com este Termo de Referência ou com o Edital.

14.7. Da Ficha Técnica

14.7.1. A licitante deverá apresentar Ficha Técnica contendo informações suficientes para demonstrar sua capacidade operacional para execução do objeto, contemplando, no mínimo:

- a) relação dos principais equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, contendo suas especificações básicas e respectivas quantidades;
- b) estrutura operacional proposta para atendimento ao evento;
- c) relação da equipe técnica e operacional prevista, por função, indicando o quantitativo estimado de profissionais;
- d) identificação do nutricionista responsável técnico.

14.7.2. As informações constantes da Ficha Técnica terão caráter declaratório e servirão para demonstrar a compatibilidade da estrutura operacional proposta com as exigências deste Termo de Referência, não substituindo a documentação de habilitação nem os documentos exigidos para a execução contratual.

14.7.3. O cronograma detalhado de mobilização, implantação, operação e desmobilização da estrutura deverá ser apresentado exclusivamente pela licitante vencedora, em prazo definido pela CBDU após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou do instrumento contratual.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. As exigências relativas à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e aos demais documentos de habilitação observarão o disposto na Política de Compras da Confederação Brasileira do Desporto Universitário – CBDU e serão disciplinadas no Edital.

15.2. Para fins de demonstração da capacidade técnica necessária à execução do objeto, a licitante deverá apresentar, no mínimo, os seguintes documentos:

15.2.1. Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução satisfatória de serviços compatíveis com o objeto desta

contratação, em características, complexidade operacional e porte, demonstrando experiência na prestação de serviços de alimentação coletiva.

15.2.2. Declaração de que dispõe ou disporá, até o início da execução contratual, da infraestrutura operacional, equipamentos, utensílios, veículos, instalações e demais recursos materiais necessários à execução do objeto, em conformidade com a legislação aplicável.

15.2.3. Declaração de disponibilidade de profissional nutricionista, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, que atuará como responsável técnico pela execução dos serviços, nos termos da legislação vigente.

15.2.4. Caso o nutricionista ainda não integre o quadro da licitante, será admitida a apresentação de declaração de compromisso de futura contratação ou de futura vinculação profissional, devendo o respectivo vínculo ser comprovado antes do início da execução contratual.

15.2.5. Declaração de que providenciará, antes do início da execução dos serviços, todas as licenças, autorizações e documentos exigidos pelos órgãos competentes para funcionamento da cozinha industrial e do restaurante.

15.3. A CBDU poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive para confirmar as informações constantes dos documentos apresentados, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta ou da documentação de habilitação.

16.DA GARANTIA DO SERVIÇO

16.1. A contratada responderá pela qualidade, segurança, adequação e regularidade dos serviços prestados, garantindo sua execução em conformidade com as especificações deste Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços, do Contrato ou instrumento equivalente, da proposta apresentada e da legislação aplicável, especialmente das normas sanitárias vigentes e do Código de Defesa do Consumidor, quando cabível.

16.2. A responsabilidade da contratada abrange todos os materiais, insumos, alimentos, equipamentos, utensílios e processos empregados na execução do objeto, permanecendo responsável pelos vícios, defeitos, falhas de execução ou quaisquer irregularidades que comprometam a qualidade dos serviços ou a segurança alimentar.

16.3. Constatada qualquer irregularidade na execução dos serviços, a fiscalização da CBDU notificará a contratada para promover, às suas expensas, a imediata correção, substituição ou refazimento dos serviços, alimentos, insumos ou materiais considerados inadequados, no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado do recebimento da notificação, ou em prazo inferior quando a situação representar risco à saúde dos participantes.

16.4. O atendimento da notificação prevista no item anterior não afasta a aplicação das sanções administrativas cabíveis nem exclui a responsabilidade civil, contratual e legal da contratada pelos prejuízos eventualmente causados à CBDU ou a terceiros.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo dos serviços não exime a contratada da responsabilidade pelos vícios, defeitos, falhas de execução ou demais irregularidades constatadas posteriormente, permanecendo obrigada à sua reparação, na forma da legislação aplicável.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É vedada a subcontratação integral do objeto, permanecendo a contratada como única responsável pela execução dos serviços e pelo cumprimento de todas as obrigações assumidas perante a CBDU.

17.2. Será admitida a subcontratação parcial de atividades acessórias ou complementares à execução do objeto, desde que previamente autorizada pela CBDU e que não comprometa a qualidade, a continuidade, a segurança alimentar ou a responsabilidade técnica pela prestação dos serviços.

17.3. Consideram-se atividades passíveis de subcontratação, dentre outras de natureza semelhante:

- a) locação de equipamentos, mobiliário e utensílios;
- b) transporte de materiais e equipamentos;
- c) coleta, transporte e destinação de resíduos;
- d) controle integrado de pragas;
- e) locação de geradores, tendas e estruturas auxiliares;
- f) outras atividades de apoio que não constituam o núcleo essencial da contratação.

17.4. É vedada a subcontratação das atividades diretamente relacionadas ao planejamento, preparo, manipulação, supervisão técnica, controle de qualidade, segurança alimentar, distribuição das refeições e gestão operacional do restaurante.

17.5. A autorização para subcontratação não transfere à subcontratada qualquer vínculo jurídico com a CBDU, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto, pela qualidade dos serviços, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e por todos os atos praticados por suas subcontratadas.

17.6. A contratada deverá exigir de suas subcontratadas o cumprimento das normas técnicas, sanitárias, ambientais, trabalhistas e de segurança aplicáveis à execução das atividades subcontratadas.

18. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

18.1. É admitida a alteração subjetiva da contratada decorrente de fusão, cisão, incorporação ou outra forma de reorganização societária, desde que sejam mantidas as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório, não haja prejuízo à execução do objeto, sejam preservadas as condições originalmente pactuadas, e haja prévia e expressa anuência da CBDU.

18.2. A contratada deverá comunicar previamente à CBDU qualquer alteração societária que possa impactar a execução contratual, apresentando a documentação necessária para análise e aprovação.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento definitivo dos serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo gestor ou fiscal do contrato e demais documentos exigidos neste Termo de Referência.

19.2. O pagamento ficará condicionado à comprovação da regular execução do objeto e à manutenção das condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório, especialmente quanto à regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, quando aplicável.

19.3. Constatada qualquer irregularidade na documentação apresentada ou na execução dos serviços, a contratada será notificada para promover sua regularização no prazo estabelecido pela CBDU, ficando suspenso o prazo para pagamento até a efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

19.4. O pagamento será realizado mediante crédito em conta bancária de titularidade da contratada ou outro meio de pagamento por ela indicado e aceito pela CBDU.

19.5. Na hipótese de erro ou inconsistência na Nota Fiscal/Fatura ou na documentação apresentada, o prazo para pagamento será contado a partir da reapresentação da documentação devidamente regularizada.

19.6. A CBDU poderá reter ou deduzir dos valores devidos à contratada as multas, indenizações, glosas ou quaisquer outros créditos de sua titularidade decorrentes da execução contratual, observados o contraditório e a ampla defesa.

19.7. Sobre os pagamentos incidirão as retenções tributárias previstas na legislação vigente, quando aplicáveis.

19.8. Nenhum pagamento implicará quitação definitiva das obrigações da contratada, permanecendo íntegra sua responsabilidade pela execução do objeto e pelas garantias previstas neste Termo de Referência.

19.9. A CBDU poderá realizar glosas nos valores devidos à contratada quando constatada a execução parcial, inadequada ou em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

20. DO REAJUSTE

20.1. Os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta.

20.2. Decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados mediante solicitação da contratada, utilizando-se como índice de correção o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, observado o disposto na Política de Compras da CBDU.

20.3. Caso o índice previsto no item anterior seja extinto ou deixe de ser divulgado, será adotado outro índice oficial que venha a substituí-lo ou, na sua ausência, outro índice que reflita a variação dos custos da contratação, mediante acordo entre as partes.

20.4. O reajuste, quando devido, produzirá efeitos a partir da data em que for adquirido o direito, mediante apostilamento ou outro instrumento admitido pela Política de Compras da CBDU.

21. DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Desde que demonstrada a vantagem e observadas as condições estabelecidas na Política de Compras da CBDU, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por Federações Universitárias, Confederações e demais entidades do Sistema Desportivo Universitário que não tenham participado do procedimento licitatório, mediante prévia anuência da CBDU, na condição de órgão gerenciador, e concordância da detentora da Ata.

21.2. A adesão não poderá comprometer o atendimento das demandas da CBDU, devendo ser observados os quantitativos registrados, a capacidade operacional da contratada e as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

22. DO REGISTRO ADICIONAL DE PREÇOS

22.1. Encerrada a etapa competitiva, as licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta classificada em primeiro lugar, com vistas à formação do registro adicional de preços, observado o disposto na Política de Compras da CBDU.

22.2. A inclusão no registro adicional de preços ficará condicionada à comprovação do atendimento dos requisitos de habilitação exigidos no Edital.

22.3. A apresentação de nova proposta para fins de registro adicional não alterará a classificação final do certame nem prejudicará a adjudicação do objeto à licitante vencedora.

22.4. Poderão ser registrados os preços das demais licitantes que aceitarem fornecer o objeto pelo mesmo preço da primeira colocada, observada a ordem de classificação do certame.

22.5. O registro adicional de preços constituirá cadastro de reserva para utilização nas hipóteses de cancelamento da Ata, descumprimento das obrigações pela detentora da Ata ou demais situações previstas na Política de Compras da CBDU.

23.DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. A Ata de Registro de Preços decorrente deste procedimento terá vigência de 06 (seis) meses, contados da data de sua assinatura, período considerado suficiente para atender às necessidades decorrentes da realização dos Jogos Universitários Brasileiros – JUBs GOIÁS 2026 e às demais demandas eventualmente originadas durante sua vigência, podendo ser prorrogada, desde que observadas as condições e o prazo máximo previstos na Política de Compras da CBDU.

24.DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

24.1. Não haverá exigência de garantia contratual de execução.

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. O descumprimento das obrigações assumidas pela contratada sujeitará à aplicação das sanções administrativas previstas na Política de Compras da CBDU, no Edital, na Ata de Registro de Preços, no Contrato ou instrumento equivalente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

25.2. A aplicação das sanções observará a natureza e a gravidade da infração, os prejuízos causados à CBDU, a reincidência, a boa-fé da contratada e as circunstâncias agravantes e atenuantes, observados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

25.3. A aplicação de sanções não afasta a obrigação da contratada de reparar integralmente os danos causados à CBDU ou a terceiros, nem prejudica a adoção das demais medidas administrativas, contratuais ou judiciais cabíveis.

26. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

26.1. Nesta contratação, além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, será observada em todas as fases do processo seletivo as orientações voltadas para a sustentabilidade ambiental, em atenção à Política de Compras da CBDU.

26.2. Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, a contratada deverá, preferencialmente, na medida do possível, ater-se às diretrizes sustentáveis de: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência dos materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local; boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista; origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados.

26.3. A contratada deverá promover a segregação dos resíduos recicláveis e orgânicos, sempre que a infraestrutura disponibilizada pelo local do evento permitir sua destinação ambientalmente adequada.

27. DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. A CBDU poderá promover alterações quantitativas ou qualitativas no objeto contratado, quando necessárias ao atendimento do interesse da Administração, observadas as condições e os limites estabelecidos na Política de Compras da CBDU.

27.2. Na hipótese de cancelamento da Ata de Registro de Preços, rescisão contratual, desistência ou descumprimento das obrigações pela detentora da Ata, a CBDU poderá convocar os fornecedores integrantes do registro adicional de preços, observada a ordem de classificação e as condições estabelecidas no Edital, na Ata de Registro de Preços e na Política de Compras da CBDU.

27.3. A substituição de produtos, insumos, equipamentos ou materiais previstos para a execução dos serviços somente será admitida mediante justificativa técnica da contratada, aprovação prévia da fiscalização da CBDU e desde que não implique redução da qualidade, alteração das especificações técnicas ou acréscimo de custos para a contratante.

27.4. Os casos omissos serão resolvidos pela CBDU, com fundamento na Política de Compras da entidade, nas disposições do Edital, da Ata de Registro de Preços, do Contrato ou instrumento equivalente e nos princípios aplicáveis às contratações da entidade.

ALESSANDRO BATTISTE GOMES

Diretor de Esportes e Eventos

APÊNDICE I
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES
(ESTIMATIVA)

1. FINALIDADE

1.1. O presente Apêndice estabelece os quantitativos estimados de refeições destinados à formação dos preços, ao planejamento operacional da contratação e à emissão das Ordens de Compras e Serviços decorrentes da Ata de Registro de Preços.

1.2. Os quantitativos foram definidos com base no planejamento do evento, no histórico de participação das edições anteriores dos Jogos Universitários Brasileiros, na estimativa de delegações participantes e na capacidade operacional prevista para os JUBs GOIÁS 2026.

1.3. Em razão das características do evento, os quantitativos efetivamente contratados poderão variar durante a execução contratual, em função da confirmação das delegações, do número de participantes, da programação oficial das competições e de outros fatores inerentes à realização do evento.

1.4. O quantitativo mínimo garantido representa o volume mínimo de refeições cuja contratação será assegurada pela CBDU, constituindo referência para a viabilidade econômico-financeira da mobilização da estrutura operacional necessária à execução do objeto.

1.5. O quantitativo máximo estimado representa o limite máximo passível de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não gerando direito subjetivo à sua contratação integral, nem obrigação para a CBDU de consumir todo o quantitativo registrado.

1.6. A remuneração da contratada ocorrerá exclusivamente pelas refeições efetivamente autorizadas mediante Ordem de Compras e Serviços e comprovadamente fornecidas, observados os procedimentos de fiscalização previstos neste Termo de Referência.

2. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

Refeição	Quantidades	Dia 20/ago	Dia 21/ago	Dia 22/ago	Dia 23/ago	Dia 24/ago	Dia 25/ago	Dia 26/ago	Dia 27/ago
Almoço	Nº mínimo garantido	120	120	120	1400	1800	1800	1800	1800
	Nº máximo permitido	180	180	180	2000	2500	2800	2800	2800
Jantar	Nº mínimo garantido	140	140	140	1200	1200	1200	1200	1200
	Nº máximo permitido	140	140	140	1600	1600	2000	2000	2000

Refeição	Quantidades	Dia	Dia	Dia	Dia	Dia	Dia	Dia	Dia
----------	-------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

		28/ago	29/ago	30/ago	31/ago	01/set	02/set	03/set	04/set
Almoço	Nº mínimo garantido	1600	1400	1400	1800	1800	1800	1400	1200
	Nº máximo permitido	2400	2000	2000	2600	2600	2400	2000	2000
Jantar	Nº mínimo garantido	1000	1000	1000	1200	1200	1200	1200	1000
	Nº máximo permitido	1400	1400	1400	2000	2000	1800	1800	1400

3. OBSERVAÇÕES

3.1. Os quantitativos previstos neste Apêndice possuem natureza estimativa e destinam-se exclusivamente ao planejamento da contratação e à formação dos preços.

3.2. A emissão das Ordens de Compras e Serviços observará a necessidade efetiva da CBDU durante a realização do evento, respeitados os quantitativos mínimo garantido e máximo estimado estabelecidos neste Apêndice.

3.3. A contratada deverá manter estrutura operacional compatível com o quantitativo máximo estimado, de forma a assegurar o atendimento integral das demandas eventualmente autorizadas pela CBDU.

3.4. A CBDU não estará obrigada a contratar o quantitativo máximo estimado, sendo devido à contratada apenas o pagamento das refeições efetivamente autorizadas, fornecidas e recebidas definitivamente.

APÊNDICE II

ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DA INFRAESTRUTURA E DOS SERVIÇOS

1. DIRETRIZES GERAIS

- 1.1. O serviço de alimentação deverá ser prestado na modalidade **buffet (self-service)**, com livre circulação dos participantes, observadas as especificações do cardápio constante do Apêndice III.
- 1.2. As bebidas que acompanharão as refeições deverão observar as especificações e quantitativos previstos no Apêndice III deste Termo de Referência.
- 1.3. O projeto executivo de implantação da cozinha industrial e do restaurante deverá assegurar fluxo operacional adequado entre as áreas de recebimento, armazenamento, preparo, distribuição e higienização, evitando cruzamento de fluxos que possam comprometer a segurança alimentar.
- 1.4. As instalações deverão possibilitar adequada circulação de pessoas, materiais e resíduos, observando as normas sanitárias, de segurança e de prevenção contra incêndio aplicáveis.
- 1.5. Todos os equipamentos, utensílios, mobiliários e superfícies em contato com alimentos deverão ser fabricados em materiais apropriados para uso alimentício, resistentes, laváveis, impermeáveis, atóxicos e mantidos em perfeitas condições de conservação e higiene.
- 1.6. Toda a infraestrutura deverá permanecer em condições adequadas de limpeza, organização e funcionamento durante toda a execução contratual.
- 1.7. Todos os profissionais deverão utilizar uniformes completos, limpos, identificados e compatíveis com suas atividades, bem como os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs exigidos pela legislação vigente.
- 1.8. Compete exclusivamente à contratada fornecer, higienizar e substituir os uniformes utilizados por seus colaboradores durante toda a execução contratual.
- 1.9. O acesso de pessoas estranhas às áreas de manipulação de alimentos deverá ser restrito e controlado, observando-se as normas sanitárias vigentes.
- 1.10. A contratada deverá promover treinamento da equipe antes do início da operação, contemplando, no mínimo boas práticas de manipulação, higiene pessoal, segurança alimentar, segregação e destinação adequada dos resíduos, procedimentos operacionais da cozinha e do restaurante.
- 1.11. Os resíduos deverão ser segregados, acondicionados e destinados de forma ambientalmente adequada, observando a legislação ambiental e sanitária vigente.
- 1.12. A contratada deverá disponibilizar recipientes adequados para coleta seletiva nas áreas da cozinha, restaurante, copa e demais ambientes sob sua responsabilidade.

1.13. As instalações sanitárias destinadas aos colaboradores deverão permanecer abastecidas com materiais de higiene pessoal e mantidas permanentemente limpas durante toda a execução contratual.

2. ESTRUTURA DA COZINHA

2.1. A cozinha industrial deverá ser instalada no mesmo local destinado ao restaurante ou em área previamente aprovada pela CBDU.

2.2. A estrutura deverá possuir capacidade operacional compatível com o quantitativo máximo estimado de refeições previsto neste Termo de Referência.

2.3. A cozinha deverá possuir, no mínimo, áreas destinadas a:

- a) recebimento de gêneros alimentícios;
- b) armazenamento seco;
- c) armazenamento refrigerado;
- d) armazenamento congelado;
- e) pré-preparo;
- f) preparo e cocção;
- g) distribuição;
- h) higienização de utensílios;
- i) armazenamento de produtos de limpeza;
- j) vestiários da equipe.

2.4. Todos os equipamentos deverão possuir capacidade compatível com a produção prevista, permanecer em perfeito funcionamento e atender às normas técnicas e sanitárias vigentes.

2.5. Os utensílios utilizados no preparo e distribuição deverão ser suficientes para assegurar a continuidade dos serviços e a segurança dos operadores.

2.6. As operações de limpeza e higienização deverão observar os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e as Boas Práticas previstas na RDC nº 216/2004 da ANVISA.

2.7. Os manipuladores deverão observar integralmente as normas sanitárias relativas à higiene pessoal, manipulação dos alimentos e prevenção da contaminação cruzada.

2.8. As matérias-primas deverão ser recebidas, inspecionadas, armazenadas e utilizadas conforme os procedimentos previstos na legislação sanitária vigente.

3. MONTAGEM DO RESTAURANTE

3.1. O restaurante deverá ser implantado em local previamente definido pela CBDU e possuir capacidade operacional compatível com o atendimento simultâneo da demanda prevista.

3.2. O controle de acesso será realizado mediante sistema indicado pela CBDU, cabendo à contratada

disponibilizar equipe suficiente para sua operação.

3.3. O layout do restaurante deverá ser submetido previamente à aprovação da fiscalização da CBDU.

3.4. A área de distribuição deverá possuir quantidade suficiente de ilhas de alimentação para assegurar atendimento contínuo aos participantes, evitando filas excessivas.

Alteração: substituído "08 ilhas" por critério de desempenho.

3.5. As ilhas de alimentação deverão manter os alimentos quentes e frios nas temperaturas exigidas pela legislação sanitária.

3.6. A reposição dos alimentos deverá ocorrer continuamente durante todo o período de funcionamento do restaurante.

3.7. A contratada deverá disponibilizar pratos, talheres, copos, bandejas e demais utensílios em quantitativo suficiente para assegurar atendimento ininterrupto durante todo o período das refeições.

3.8. As mesas deverão permanecer limpas e organizadas durante todo o funcionamento do restaurante.

3.9. A contratada deverá disponibilizar pontos suficientes para devolução de bandejas, pratos e talheres, bem como recipientes destinados à coleta seletiva dos resíduos.

3.10. O transporte interno dos utensílios utilizados deverá ocorrer em recipientes ou equipamentos apropriados, evitando contaminações.

3.11. Quando previsto no planejamento operacional do evento, deverão ser disponibilizados bebedouros industriais ou outra solução equivalente que assegure o fornecimento contínuo de água potável aos participantes.

4. EQUIPE

4.1. A contratada deverá disponibilizar equipe técnica, operacional e administrativa em quantitativo compatível com a execução do objeto.

4.2. A equipe deverá contar, no mínimo, com:

- nutricionista responsável técnico;
- cozinheiro-chefe;
- encarregado operacional;
- cozinheiros;
- auxiliares de cozinha;
- equipe de limpeza;
- equipe de atendimento;
- controladores de acesso;
- demais profissionais necessários.

4.3. Todos os colaboradores deverão possuir Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) válido e observar as normas de saúde ocupacional aplicáveis.

Alteração: substitui a exigência de hemograma, coprocultura e coproparasitológico, que não é prevista pela RDC nº 216/2004 e pode restringir indevidamente a competitividade.

4.4. A contratada deverá apresentar, antes do início da execução, a relação nominal da equipe, acompanhada da comprovação da contratação ou vinculação dos profissionais e do planejamento dos turnos de trabalho.

4.5. Qualquer colaborador que apresente sintomas ou condições de saúde incompatíveis com a manipulação de alimentos deverá ser imediatamente afastado da atividade e substituído, sem prejuízo da continuidade da prestação dos serviços.

APÊNDICE III CARDÁPIO MÍNIMO

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Entre os dias **20/08/2026** e **22/08/2026**, período destinado à mobilização e início das operações, o cardápio poderá ser simplificado, desde que sejam mantidos os padrões mínimos de qualidade, valor nutricional, variedade, segurança alimentar e quantitativos previstos neste Termo de Referência.

1.2. Durante todo o período do evento, as refeições deverão observar os princípios de alimentação equilibrada, contemplando adequada oferta de carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas e minerais, compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes-atletas, dirigentes, árbitros, equipes técnicas e demais participantes.

1.3. Os alimentos deverão ser preparados preferencialmente com ingredientes frescos, respeitando a sazonalidade, evitando produtos ultraprocessados sempre que houver alternativa tecnicamente viável.

1.4. É vedada a utilização de vísceras, carnes mecanicamente separadas, embutidos como prato principal ou alimentos com prazo de validade incompatível com o consumo durante o evento.

1.5. A repetição do mesmo prato principal em dias consecutivos não será admitida, salvo mediante autorização expressa da fiscalização da CBDU.

1.6. 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.

I - ALMOÇO

Saladas Cruas:

Opções Disponíveis
Tomate
Pepino
Cenoura ralada
Beterraba ralada
Rúcula
Alface

Opções Disponíveis
Acelga
Cebola
Pimentão

Observação: Servir diariamente, no mínimo, 05 (cinco) opções, variando-as diariamente.

Condimentos: azeite, pimenta, vinagre e sal em sachês, distribuídos separadamente.

1.2 Legumes Cozidos

Opções Disponíveis
Beterraba
Repolho
Couve folha
Abobrinha
Berinjela
Abóbora
Vagem
Couve-flor
Cenoura
Brócolis
Batata inglesa (purê, sauté ou vapor)

Observações:

- Servir diariamente, no mínimo, 03 (três) opções, variando-as diariamente.
- Maionese e condimentos servidos separadamente;
- Servir pão diariamente no almoço e no jantar.

1.3 Raízes e Tubérculos

Opções Disponíveis
Inhame
Aipim / Macaxeira
Batata-doce

Observação:

- Servir diariamente, no mínimo, 01 (uma) opção, variando-a diariamente
- Poderão ser servidos também em forma de purê ou grelhados.

1.4 Grãos

Opções Disponíveis
Arroz branco
Arroz integral
Lentilha
Feijão preto
Feijão carioca
Feijão fradinho
Grão-de-bico
Soja em grãos

Observação: Servir diariamente arroz + feijão + mais 01 (uma) opção dentre os demais grãos.

Variar os tipos diariamente.

1.5 Guarnição

Opções Disponíveis
Macarrão (espaguete, penne ou parafuso)
Molho de tomate, bolonhesa ou branco (servido separadamente)
Farofa

Observação: Servir massa diariamente. A farofa deverá ser alternada com farinha de mandioca.

1.6 Preparações Vegetarianas

É obrigatória a disponibilização de menu vegetariano diariamente no almoço e no jantar.

Opções Disponíveis
Kibe de soja texturizada
Ovos cozidos
Soja refogada
Almôndegas de soja
Torta de brócolis e berinjela
Tabule

Observação: servir diariamente, variando as opções. Essas preparações não integram a quantidade mínima de vegetais prevista anteriormente.

1.7 Proteínas (Prato Principal)

Categoria	Opções
Carne bovina	Patinho, Alcatra, Chã de Dentro, Lagarto
Frango	Peito de frango, Sobrecoxa
Peixe	Posta ou Filé
Suíno	Filé

Regras:

- Servir diariamente **02 (duas) opções de proteína**;
- Uma das opções deverá ser obrigatoriamente carne branca;
- A segunda poderá variar;
- Preferencialmente, oferecer uma preparação seca e outra com molho;
- Quando houver carne suína, a outra opção deverá obrigatoriamente ser frango;
- Não utilizar vísceras ou embutidos como prato principal.

1.8 Sobremesas

Frutas

Opções Disponíveis
Melancia
Abacaxi
Maçã
Tangerina
Banana
Melão

Observação: Servir diariamente 02 (duas) opções, variando-as diariamente.

Sobremesa Doce

Opções Disponíveis
Goiabinha
Bananinha
Doce de leite

Opções Disponíveis

Gelatina

Paçoca

Observação: Servir diariamente 01 (uma) opção, em embalagem individual, variando-a diariamente.

1.9 Bebidas

Sucos

- Não poderão ser adoçados previamente;
- Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante;
- Servir diariamente, no mínimo, **02 (duas) opções**.

Refrigerantes

Tipo:

Normal

Dietético

Café

- Servir diariamente;
- Não adoçar previamente;
- Disponibilizar sachês de açúcar e adoçante.

2. JANTAR

2.1 Saladas Cruas

Opções Disponíveis

Tomate

Pepino

Cenoura ralada

Beterraba ralada

Rúcula

Alface

Condimentos: azeite, pimenta, vinagre e sal em sachês, distribuídos separadamente.

Observação: Servir diariamente, no mínimo, **04 (quatro) opções**, variando-as diariamente.

2.2 Legumes Cozidos

Opções Disponíveis
Beterraba
Abobrinha
Berinjela
Abóbora
Vagem
Couve-flor
Cenoura
Brócolis
Batata inglesa (purê, sauté ou vapor)

Observações:

- Maionese e condimentos separados;
- Servir pão diariamente no almoço e no jantar.
- **Servir diariamente, no mínimo, 03 (três) opções, variando-as diariamente.**

2.3 Raízes e Tubérculos

Opções Disponíveis
Inhame
Aipim / Macaxeira
Batata-doce

Observação: poderão ser servidos também em forma de purê ou grelhados.

Servir diariamente, no mínimo, 01 (uma) opção.

2.4 Grãos

Opções Disponíveis	Observação
Arroz branco	
Arroz integral	
Lentilha	
Feijão preto	
Grão-de-bico	

Observação: Servir diariamente arroz + feijão + mais 01 (uma) opção dentre os demais grãos.

2.5 Guarnição

Opções Disponíveis
Pão de sal/Pão francês (inclusive mini)
Macarrão (espaguete, penne ou parafuso)
Molho de tomate, bolonhesa ou branco (servido separadamente)

Observação: Servir diariamente massa e pão.

2.6 Preparações Vegetarianas

Opções Disponíveis
Kibe de soja texturizada
Ovos cozidos ou mexidos
Soja refogada
Almôndegas de soja
Panqueca de soja com leite de soja

Tortas salgadas de sabores variados

Observação: servir diariamente, variando as opções.

2.7 Proteínas

Categoria	Opções
Carne bovina	Patinho, Alcatra, Chã de Dentro, Lagarto (podendo ser servida como carne moída)
Frango	Peito, Coxa ou Sobrecoxa
Peixe	Posta ou Filé
Queijo	Coalho ou Prato

Regras:

- Servir diariamente 02 (duas) opções;
- Uma opção obrigatoriamente de carne branca;
- Preferencialmente uma preparação seca e outra com molho;
- Não utilizar vísceras ou embutidos como prato principal.

2.8 Sopas e Caldos

Opções Disponíveis
Canja de frango

Opções Disponíveis
Sopa de feijão
Caldo de legumes
Creme de brócolis
Creme de palmito
Caldo verde

Servir diariamente 01 (uma) opção, variando-a diariamente.

2.9 Sobremesas

Frutas

Opções Disponíveis
Abacaxi
Tangerina
Banana
Melão

Observação: Servir diariamente 02 (duas) opções.

Sobremesa Doce

Opções Disponíveis
Goiabinha
Bananinha
Doce de leite
Paçoca
Bolo simples (fatia ou individual)

Observação: Servir diariamente 01 (uma) opção, em embalagem individual, variando-a diariamente.

2.10 Bebidas

Sucos

- Não adoçar previamente;
- Disponibilizar açúcar e adoçante em sachês;
- Servir diariamente, no mínimo, 02 (duas) opções.

Refrigerantes

- Normal;
- Dietético.

Café

- Servir diariamente;
- Não adoçar previamente;
- Disponibilizar açúcar e adoçante em sachês.

OBSERVAÇÃO GERAL

Durante o período de realização dos JUBs GOIÁS 2026, será admitida a repetição do ciclo de cardápios após o sétimo dia de execução, considerando a renovação parcial do público participante, desde que preservados os critérios de variedade, qualidade nutricional e equilíbrio das refeições.

3. IMAGENS ILUSTRATIVAS

As imagens constantes deste Apêndice possuem caráter exclusivamente ilustrativo, destinando-se apenas a exemplificar o padrão esperado da infraestrutura, não constituindo especificação obrigatória quanto ao fabricante, modelo ou solução construtiva adotada, admitindo-se soluções técnicas equivalentes ou superiores que atendam integralmente às exigências deste Termo de Referência.

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



Imagem ilustrativa

Imagem 2: mesa com toalha de pano e forro de plástico e cadeiras com forro para o restaurante.





CONFEDERAÇÃO
BRASILEIRA
DO DESPORTO
UNIVERSITÁRIO

Imagem ilustrativa

**CBDU.
ORG.
BR**

 /CBDU.BRASIL

 @CBDU

 @CBDU

 /CBDUTV

TEL.: +55 61 3447-1113
E-MAIL: CBDU@CBDU.ORG.BR
SGAN 905, MÓDULO D
BRASÍLIA/DF - CEP: 70.790-054
CNPJ: 42.467.787/0001-46


ESTRELAS HOJE,
LÍDERES AMANHÃ!

TEMPORADA
2026