

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI**EDITAL****LICITAÇÃO N.º 12060 /2025 – OEI/COP30**

A Organização dos Estados Ibero-americanos, para a Educação, a Ciência e a Cultura – OEI, Organismo Internacional, com sede no SHS, Quadra 06, Bloco C, Ed. Brasil 21, Sala 919, Brasília, DF, CEP 70316-109, torna público que no dia 25 de agosto de 2025, às 10h00, horário de Brasília, irá realizar a sessão de abertura das propostas da Licitação em epígrafe, cujo critério de adjudicação será o de **Melhor Técnica e Menor Preço**, sendo o certame regido pelo Procedimento de Contratação da OEI – Escritório no Brasil, em sua atual redação, e, suplementarmente, por analogia, tomando-se como referência a Lei de Contratação do Setor Público e/ou os padrões europeus de contratação, e demais condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E ABERTURA DA DOCUMENTAÇÃO

DATA: 25 de agosto de 2025.

HORÁRIO: 10h00, horário de Brasília/DF.

LOCAL: Sala de Reunião da OEI - SHS, Quadra 06, Bloco C, Ed. Brasil 21, Sala 919, Brasília, DF, CEP 70316-109.

Evento	Período/Data
Prazo para apresentação das propostas	De 12/08/2025 até às 10h00 do dia 25/08/2025
Prazo para solicitação de esclarecimentos sobre o Termo de Referência/Edital	Até 20/08/2025
Prazo para atendimento de Diligência solicitada pela OEI	Até 27/08/2025
Prazo para Comunicação da Adjudicação (*)	Até 01/09/2025
Prazo para apresentação de Recursos (*)	Até 03/09/2025
Prazo para apresentar documentação comprobatória da Declaração do Anexo E, se solicitada pelo Órgão de Contratação (*)	Até 18/09/2025

(*) prazos estimados.

1 – DO OBJETO

1.1. Contratação de pessoa jurídica pessoas jurídicas especializadas na operação de restaurantes e quiosques (doravante, denominados “OPERADORES”) para, no âmbito da 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (COP30), fornecimento de produtos alimentícios nas Zonas Azul e Verde, no período compreendido entre os dias 3 e 28 de novembro de 2025, conforme especificações e detalhamentos contidos no Anexo “A” – Termo de Referência.

1.2. Fazem parte integrante do presente Edital os seguintes Anexos:

Anexo A – Termo de Referência

Anexo B – Modelo de Declaração de Fatos Impeditivos

Anexo C – Modelo de Declaração de Não Empregar Menor

Anexo D – Declaração de Inexistência de Trabalho Escravo e Infantil

Anexo E – Declaração de Responsabilidade sobre os Critérios de Exclusão e Critérios de Seleção

Anexo F – Minuta do Contrato.

2 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. Qualquer consulta sobre o conteúdo do Edital e de seus Anexos deverá ser solicitada, em até 04 (quatro) dias anteriores a data prevista para o recebimento das propostas, ao Secretário da Comissão de Avaliação, por meio do correio eletrônico compras.bra@oei.int.

2.2. A Comissão de Avaliação da OEI responderá e divulgará na página da OEI na Internet, <https://oei.int/pt/licitacoes-y-convocatorias/>, o teor das consultas e das respectivas.

2.3. Antes do recebimento da Documentação Administrativa e Propostas, este Edital poderá ser alterado por razões de interesse público ou por exigência legal. Em qualquer caso, se a modificação a ser realizada afetar a formulação das Propostas, a OEI, por intermédio da Comissão de Avaliação, fará publicar, no mesmo meio por onde seu deu a publicidade desta Licitação, aviso de alteração do Edital, fixando nova data para apresentação da Documentação e Propostas, com prazo não inferior à 8 (oito) dias úteis, conforme resolução da Secretaria Geral, datada de 07 de agosto de 2025.

2.4. A OEI reserva-se o direito de revogar esta Licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, pertinente e suficiente para justificar tal decisão, devendo anulá-la diante de ilegalidade ou revogá-la por motivo de conveniência e oportunidade, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, dando ciência aos interessados por meio de publicação do Aviso de Anulação/Revogação.

2.4.1. Não caberá qualquer indenização às proponentes em caso de anulação/revogação desta Licitação.

2.5. Para efeito de contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento. Os prazos têm início e término em dia útil.

2.6. Não havendo expediente no dia marcado para a abertura dos invólucros, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e no mesmo local, salvo manifestação em contrário.

3 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar da presente Licitação empresas, consórcio de empresas, instituições e entidades legalmente constituídas, e empresas estrangeiras, que comprovem capacidade técnica e legal na realização de atividade pertinente com o objeto desta Licitação.

3.2 –As empresas estrangeiras atenderão às exigências deste Edital e seus Anexos mediante documentos equivalentes, traduzidos para o idioma português.

3.3 Não poderão participar desta Licitação empresa/instituição, brasileira ou estrangeira, que:

- a. tiver declarada a falência ou estiver sujeita a processos de insolvência ou liquidação, com seus ativos sendo administrados por um liquidatário ou por um tribunal, e com suas atividades comerciais suspensas, resultantes de um procedimento da mesma natureza sob leis ou regulamentos nacionais;
- b. estiver inadimplente com suas obrigações em relação ao pagamento de impostos ou contribuições para a seguridade social, ou trabalhistas, de acordo com a lei aplicável;
- c. ter sido condenada, por sentença transitada em julgado ou decisão administrativa definitiva, na qual a pessoa/empresa foi declarada culpada de falta ética profissional séria ou grave, por ter violado a legislação, os regulamentos aplicáveis ou os códigos de ética da profissão ao qual pertence, ou por qualquer conduta ilegal que afete significativamente sua credibilidade profissional, quando esta denotar uma intenção maliciosa ou negligência grave, incluindo qualquer conduta que:
 - i) fraudulenta ou negligentemente deturpar as informações necessárias para verificação da ausência de motivos para exclusão, ou para cumprir os critérios de seleção, ou para executar um contrato ou acordo;
 - ii) caracterizar conluio com outras pessoas ou empresas para distorcer a Licitação;
 - iii) violar direitos de propriedade intelectual;
 - iv) tentar influenciar o processo de tomada de decisão do Órgão de Contratação ou de qualquer outra instância durante o processo de contratação; e
 - v) tentar obter informações confidenciais que possam conferir vantagem indevida durante o procedimento de adjudicação.
- d. tiver sido condenada, com sentença transitada em julgado, por um dos seguintes atos:
 - i) fraude;
 - ii) corrupção;
 - iii) condutas relacionadas com organização criminosa;
 - iv) lavagem de capitais ou financiamento de terrorismo;
 - v) delitos de terrorismo ou delitos ligados a atividades terroristas;
 - vi) trabalho infantil, trabalho escravo, ou outras condutas relacionadas com infrações aos direitos humanos; e
 - vii) danos ambientais.
- e. tiver sido condenada, por sentença transitada em julgado ou decisão administrativa definitiva, por ter constituído outra empresa em outro território com a intenção de evitar obrigações fiscais, sociais ou quaisquer outras obrigações juridicamente vinculativas no lugar de sua sede social, administração central ou principal centro de atividades.
- f. seus sócios e/ou dirigentes tiverem sido condenados, por sentença transitada em julgado ou decisão administrativa definitiva, por terem constituído empresa com a intenção de evitar obrigações fiscais, sociais ou quaisquer outras obrigações juridicamente vinculativas.
- g. integre o rol de pessoas declaradas inidôneas.

4 – DO CREDENCIAMENTO, DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA

4.1. No dia, hora e local indicados no preâmbulo deste Edital, o representante credenciado da entidade licitante deverá apresentar à Comissão de Avaliação, antes da entrega dos envelopes de Documentação e das Propostas, o documento que o credencia:

4.1.1 se procurador da entidade licitante mediante:

a) procuração pública, ou particular, acompanhada de cópia da carteira de identidade do outorgado; ou

b) declaração dirigida à Comissão de Avaliação da OEI, acompanhada de carteira de identidade do outorgado e cópia do ato de investidura do outorgante, no qual declare, expressamente, ter poderes para a devida outorga.

b.1) No caso de representante de empresa estrangeira a declaração deve conferir ao outorgado poderes para tratar de quaisquer questões e resolvê-las definitivamente, além de poder ser demandado e receber citação em nome da proponente.

4.1.2 se representante legal da entidade licitante:

a) documento que comprove sua capacidade de titularidade de representá-la, que pode ser por meio do contrato social ou do estatuto/regimento da entidade.

4.2. O participante sem poderes de representação não terá legitimidade para defender os interesses da entidade licitante, assinar atas, nem solicitar consignação de observações que eventualmente julgue necessárias, facultando-se-lhe, no entanto, o acompanhamento das reuniões.

4.3. Cada entidade licitante deverá apresentar à Comissão de Avaliação da OEI, simultaneamente, sua documentação e proposta, em 3 (três) envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, preferencialmente, contendo em suas partes externas, em caracteres destacados, além da razão social da entidade licitante, os seguintes dizeres:

**ORGANIZAÇÃO DE ESTADOS IBERO-AMERICANOS PARA A EDUCAÇÃO, A
CIÊNCIA E A CULTURA - OEI
COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI
LICITAÇÃO Nº 12060/2025 – OEI/COP30
NOME DA EMPRESA
ENVELOPE Nº - TÍTULO “.....”**

4.3.1 Obrigatoriamente, os envelopes conterão:

- Envelope nº. 1, o TÍTULO “**DOCUMENTAÇÃO ADMINISTRATIVA**”.
- Envelope nº. 2, o TÍTULO “**PROPOSTA TÉCNICA**”.
- Envelope nº. 3, o TÍTULO “**PROPOSTA DE PREÇO**”.

4.3.2 – Proposta Enviada Via Postal

As propostas enviadas via postal, deverão estar acondicionadas em envelope único, lacrados, contendo na parte externa o nome e CNPJ da proponente, com a indicação abaixo:

- Envelope nº. 1, o TÍTULO “**DOCUMENTAÇÃO ADMINISTRATIVA**”.
- Envelope nº. 2, o TÍTULO “**PROPOSTA TÉCNICA**”.
- Envelope nº. 3, o TÍTULO “**PROPOSTA DE PREÇO**”.

a) deverão dar entrada no protocolo da OEI até a data e hora marcadas para recebimento (vide preâmbulo). As propostas e documentação que chegarem após essa data e hora serão devolvidas incólumes ao remetente.

b) Os envelopes com a documentação e propostas deverão seguir a orientação do subitem 4.31, devendo os 03 (três) envelopes estarem acondicionados **em envelope único com o seguinte endereçamento:**

**ORGANIZAÇÃO DE ESTADOS IBERO-AMERICANOS PARA A EDUCAÇÃO, A
CIÊNCIA E A CULTURA - OEI
COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI
SHS, Quadra 06, Bloco C, Ed. Brasil 21, Sala 919, Brasília, DF, CEP 70316-109
LICITAÇÃO Nº 12060/2025 – OEI/COP30.
EMPRESA:**

c) qualquer atraso na entrega, com a consequente devolução por parte da Comissão de Avaliação da OEI, é de responsabilidade única e exclusiva da remetente e/ou do prestador de serviços postal.

5 – DA DOCUMENTAÇÃO ADMINISTRATIVA

5.1. O envelope número 01 (DOCUMENTAÇÃO ADMINISTRATIVA), **deverá conter os seguintes documentos:**

DOCUMENTAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual.
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores.
- c) Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício.
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, *se aplicável*.

DOCUMENTAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda **Federal, Estadual, Municipal** e/ou do **Distrito Federal** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de *Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais* e *Certidões Negativas de Débito* junto ao Estado, Município e/ou DF.
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (*Certificado de Regularidade de Situação*), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

d) Certidão Negativa expedida pelo Superior Tribunal do Trabalho – TST.

DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

a) Balanço Patrimonial do último exercício social, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

a.1) O Balanço Patrimonial deverá contemplar os índices de Liquidez Geral (LG), de Solvência Geral (SG) e de Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, devendo ser maiores que um (>1)

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

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

a.2) Os índices acima serão calculados pela licitante e confirmados pelo responsável por sua contabilidade, mediante sua assinatura e a indicação do seu nome completo e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade - CRC.

a.3) Caso apresente resultado igual ou menor que 1 (um) em qualquer um deles, para ser considerada habilitada no quesito Qualificação econômico-financeira o licitante deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), equivalentes a 20 % (vinte por cento) do Orçamento Base da contratação.

b) Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da proponente, ou equivalente para empresas estrangeiras. Essa certidão, se sem prazo de validade expresse, será aceita apenas se tiver sido emitida nos 30 dias anteriores.

DECLARAÇÕES

- Declaração de que não há fato impeditivo de participar de licitações ou de contratar com qualquer órgão da Administração Pública, obrigando-se a informar a superveniência de ocorrências posteriores (modelo Anexo “B”).
- Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (modelo Anexo “C”).

- Declaração de Inexistência de Trabalho Escravo ou Infantil (Modelo Anexo “D”)
- Declaração de Responsabilidade sobre os Critérios de Exclusão e Critérios de Seleção (Anexo E)

5.2. As entidades **licitantes** que iniciaram as suas atividades no presente exercício deverão apresentar o **BALANÇO DE ABERTURA**, na forma da lei.

5.3. As proponentes que não apresentarem os documentos exigidos ou que os apresentarem incompletos, incorretos ou em desacordo com o exigido, ou com borrões, rasuras, entrelinhas, cancelamento em partes essenciais sem a devida ressalva, serão desclassificadas do certame.

5.4. Os documentos a serem apresentados por Proponentes estrangeiras deverão ser equivalentes àqueles exigidos para habilitação dos Proponentes nacionais. Nos casos de impossibilidade de equivalência de documentos exigidos, dependendo do país da proponente, esta condição deverá ser justificada formalmente.

6. DA PROPOSTA TÉCNICA

6.1. Os documentos a serem apresentados na Proposta Técnica serão aqueles descritos no Item 11 - Avaliação das Propostas Técnicas -, e seus subitens, do Termo de Referência, Anexo “A”, deste Edital.

7. DA PROPOSTA DE PREÇO

7.1. A proposta de preço deverá ser apresentada de forma clara e objetiva, contendo:

7.1.1 o percentual do faturamento auferido pela licitante em decorrência do contrato e que será destinado ao projeto de cooperação celebrado entre a CONTRATANTE e a SECOP, conforme item 3.6.1.3, do Termo de Referência, Anexo “A”, deste Edital;

7.1.2 declaração expressa de que tem ciência de que a remuneração do OPERADOR depende única e exclusivamente da demanda por produtos alimentícios durante a COP30, e que todos os encargos, custos e despesas necessárias à plena execução do objeto contratual, incluindo impostos, taxas, tributos, logística, administração, entre outros, são de responsabilidade da OPERADOR.

7.2 A Proposta deverá ser elaborada e apresentada em caderno único, em papel que a identifique, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem emendas ou rasuras, datada, assinada na última página e rubricada nas demais, por quem detenha poderes de representação da PROPONENTE, devidamente identificado.

7.3 As Propostas de Preços serão analisadas quanto ao atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.4 Será desclassificada a Proposta de Preços que contiver qualquer condicionante para a entrega dos serviços.

8. DO CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

8.1. O critério de Adjudicação será o **Melhor Técnica e Menor Preço**.

8.2. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;

9 – AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1– A forma de apresentação e avaliação das Propostas Técnicas e de Preços seguirão as determinações contidas nos Itens 11 e 12 e seus subitens, do Termo de Referência, Anexo “A”, deste Edital, com o seguinte procedimento:

- a) no dia e hora marcados no preâmbulo deste Edital, o Secretário da Comissão de Avaliação da OEI receberá os invólucros nº 01 Documentação Administrativa, nº 02 – Proposta Técnica e 03 – Proposta de Preço, e credenciará os representantes das proponentes;
- b) em seguida abrirá o envelope nº 01 Documentação Administrativa, dando vista aos representantes presentes, e, logo após, encerrando a sessão e lavrada a respectiva ata, encaminhando os documentos administrativos de cada proponente para serem analisadas pelos Membros Avaliadores;
- c) após análise da documentação administrativa pelos Membros Avaliadores, o Secretário da Comissão convocará, por meio de publicação da página da OEI, os representantes das empresas proponentes para a sessão de abertura do envelope nº 02 – Proposta Técnica. Aberto os envelopes e rubricado pelo Secretário, dando vista aos representantes presentes e, logo após, encerrando a sessão e lavrada a respectiva ata, encaminhando as propostas técnicas para análise e avaliação dos Membros Avaliadores.
- d) após a análise e avaliação das propostas técnicas será elaborado o Relatório de Avaliação das Propostas Técnicas, publicado na página da OEI, e enviada para o endereço eletrônico de cada proponente, convocando-os para a abertura das propostas de preço, envelope 03. Aberto os envelopes e seus valores lidos pelo Secretário, este dará vista aos representantes, encaminhando as propostas de preço para análise e avaliação dos Membros Avaliadores.
- e) findo a análise das propostas de preço, será elaborado o Relatório de Avaliação das Propostas Técnicas e de Preço e Classificação Final do certame, e emitida a Ata de Adjudicação Provisória, sendo enviada aos representantes das proponentes, publicada na página da OEI na web sendo, nesse momento, aberto o prazo de 2 (dois) dias úteis para apresentação de recursos.

9.2 – Em caso de empate, o critério de desempate seguirá a seguinte ordem:

- 1º Maior Nota da Proposta Técnica;
- 2º Maior retorno;
- 3º Maior pontuação no subitem “Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios”; ou
- 4º A proximidade da sede da PROPONENTE ao local de realização da COP30 (Belém/PA).
- 5º Sorteio em sessão pública.

10 – DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1 Serão desclassificadas as propostas que:

- I** - contiverem vícios insanáveis;
- II** - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- III** - apresentarem preços acima do orçamento base;

IV - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências desta Licitação, desde que insanável;

V - não alcançarem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação técnica a que se referem o item 11, ou se enquadrarem no disposto no subitem 12.4, do Termo de Referência, Anexo "A", deste Edital.

11 - DA ADJUDICAÇÃO PROVISÓRIA E DEFINITIVA

11.1 – Adjudicação Provisória – Depois a classificação final das propostas, o Secretário da Comissão de Avaliação da OEI submeterá o resultado final ao Órgão de Contratação que, se concordar, emitirá o documento **Adjudicação Provisória** sendo enviada às proponentes, via correio eletrônico no endereço por elas indicadas.

11.2- Adjudicação Definitiva – a Adjudicação Definitiva se dará ao fim do prazo de recurso, ou, se houver, após decisão final em grau de apelação, sendo convocada a vencedora a assinar o contrato.

12 - DOS RECURSOS

12.1. Imediatamente após a divulgação da **Adjudicação Provisória**, estará aberto o prazo de 02 (dois) dias úteis para que as proponentes apresentem Recurso contra a decisão da Comissão de Avaliação da OEI, **especificamente no que diz respeito à avaliação da documentação administrativa ou de sua proposta.**

12.2. O recurso deverá ser dirigido à Direção da OEI e enviado para o endereço eletrônico compras.bra@oei.int, ou por via postal para o seguinte endereço: Organização de Estados Ibero-americanos – OEI, com sede no SHS, Quadra 06, Conjunto A, Bloco C, Sala 919 – Ed. Business Center Tower – Ed. Brasil 21, Brasília, DF, CEP 70316-109, em horário normal de expediente, das 8h30 às 12h00 e de 14h00 às 18h00.

12.3 – A Direção da OEI terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para responder ao recurso, podendo ser prorrogado por igual período.

12.4 - Uma vez recebida pelo proponente a resposta ao seu recurso, se este não ficar satisfeito com a resposta, de modo alternativo, terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis para registrar pedido de apelação ao Departamento Jurídico da Secretaria Geral da OEI, por intermédio do Escritório da OEI no Brasil.

13– DO ORÇAMENTO BASE

Não se aplica.

14 – DO REAJUSTE

Os preços contratados serão considerados fixos e irreajustáveis durante a vigência do contrato.

15 – DO CONTRATO

15.1. Será lavrado termo de contrato conforme minuta constante do Anexo “F”, com prazo de vigência de 5 (cinco) meses.

15.2. A proponente adjudicatária será convocada para firmar o contrato no prazo de até 05 (cinco) dias, contados da data de sua convocação.

15.3. É facultado a OEI, quando a convocada não assinar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar as proponentes remanescentes, obedecida a ordem de classificação para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços, devidamente atualizados, podendo, ainda, revogar a Licitação.

16 – DA GARANTIA

Não se aplica.

17 – DA PROTEÇÃO DE DADOS

17.1 O tratamento dos dados pessoais será exercido nos termos e condições estabelecidas pela legislação brasileira, em especial, pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei federal 13.709, de 14 de agosto de 2018).

17.2 Os dados pessoais do contratado serão tratados para a formalização e execução do contrato e para resolver quantas questões surjam de sua execução. Os dados relativos ao contrato poderão ser publicados em site do OEI <https://oei.int/licitaciones-y-convocatorias/> por critérios de transparência na contratação.

17.3 O tratamento de dados pessoais no quadro da licitação é necessário para a execução de contrato ou de procedimentos preliminares relacionados a contrato do qual seja parte o titular, a pedido do titular dos dados.

17.4 Os dados pessoais fornecidos pelos contratados os serão tratados pela Secretária-Geral da OEI, com domicílio em Madri (Espanha), na C/Bravo Murillo, 38 (CP 28015), com o fim de implementar o contrato e cumprir as disposições da legislação aplicável. Este tratamento é realizado por meio dos dados da proposta inserida na plataforma de gerenciamento de projetos OEI e no Sistema de Planejamento de Recursos Corporativos (ERP) da OEI, cujos servidores estão hospedados no território da União Europeia, e aos quais somente pessoas autorizadas pela Secretaria Geral terão acesso. Este tratamento implica uma transferência internacional de dados. A OEI implementou os meios apropriados para garantir a aplicação de salvaguardas legais adequadas em relação a essa transferência.

17.5 Na medida em que a execução deste contrato implica o tratamento de dados pessoais dos quais a OEI seja o controlador, o contratado exercerá a função de operador, conforme estabelecido no Anexo, que é parte integrante deste contrato, em conformidade com o Artigo 39 do Lei federal 13.709, de 14 de agosto de 2018.

17.6 Os dados tratados não serão transferidos a terceiros, exceto conforme estabelecido pela legislação vigente. A OEI conservará os dados enquanto durar a relação contratual entre as partes, sendo bloqueados posteriormente pelo tempo mínimo exigido pela legislação vigente para esclarecer possíveis responsabilidades decorrentes do tratamento.

17.7 Informamos que poderá exercer seus direitos de confirmação da existência de tratamento, acesso aos dados, correção de dados incompletos, inexatos ou desatualizados e eliminação dos dados desnecessários ou excessivos dirigindo-se à OEI pelo e-mail: proteccion.datos@oei.int.

17.8 Em qualquer situação, fica garantido o direito de apresentar reclamação ante a Autoridade Nacional de Proteção de Dados de Brasil (ANPD).

18 - ÉTICA NOS NEGÓCIOS E COMPLIANCE

18.1 As Partes comprometem-se a trabalhar constantemente para estarem na vanguarda da conformidade regulatória e ética, considerando intolerável e expressando formalmente sua condenação de qualquer ilegalidade ou comportamento que possa ser rotulado como não socialmente responsável ou antiético.

18.2 A OEI possui seu próprio Código de Ética Profissional, publicado em seu site, que é parte essencial de nossa cultura corporativa de compliance e reflexo fiel de seu compromisso contínuo com a autorregulação, a ética, a integridade e a transparência.

18.3 As Partes comprometem-se a cumprir todas as leis e regulamentos aplicáveis, incluindo aqueles relacionados à anticorrupção, declarando também seu compromisso de agir sempre de forma ética e profissional, e comprometendo-se a não se envolver em qualquer prática que, de qualquer forma, resulte ou possa resultar em uma violação das leis ou regulamentos aplicáveis relacionados à corrupção em qualquer país cuja legislação seja aplicável ao Contrato. O cumprimento de tais leis e regulamentos por seus parceiros, diretores, funcionários ou contratados, também será monitorado.

18.4 O Cliente/Fornecedor notificará qualquer violação do Código de Ética Profissional ou qualquer comportamento inadequado por parte dos administradores, diretores, gerentes, funcionários e colaboradores da OEI, podendo utilizar para estes fins nosso canal ético disponível por meio do seguinte link: <https://canaletico.es/es/oei> (que garante a confidencialidade e permite o anonimato, caso o informante assim o deseje) e deverá colaborar com o desenvolvimento de qualquer atividade de investigação das condutas objeto de denúncia.

19 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. A recusa injustificada da empresa adjudicatária em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela OEI, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas no inciso III abaixo, bem como à aplicação de multa de até 10% do valor total atualizado do Contrato.

19.2. A Contratada estará sujeita, pela inexecução parcial ou total do Contrato, às seguintes penalidades:

I. Advertência formal, na ocorrência de descumprimento de qualquer das cláusulas contratuais;

II. Multa:

a) de até 15% (quinze por cento) do valor total do Contrato, atualizado até o mês imediatamente anterior à ocorrência do fato, sempre que por circunstância imputável à Contratada, der causa à inexecução total do Contrato.

b) Ocorrendo atraso injustificado, multa equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor da parcela em atraso, a partir do dia imediato ao do vencimento do prazo estipulado para sua liquidação, até a data da sua efetiva realização.

III Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a OEI e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a OEI, por prazo não superior a 03 (três) anos, ocorrendo alguma das hipóteses previstas no artigo 155, da Lei nº 14.133/2021, utilizada suplementarmente.

19.3. Para aplicação das penalidades aqui previstas, a Contratada será notificada a apresentar defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da intimação de vista.

19.4. As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

20 - DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 – A participação na presente Licitação evidencia ter a proponente examinado cuidadosamente o presente edital e seus anexos, inteirando-se de todos os detalhes dos serviços e com eles concordando.

20.2 - A Comissão de Avaliação da OEI poderá, *a seu critério*, realizar diligências para confirmação da legitimidade dos documentos apresentados, ou esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar da proposta. Estas deverão ser encaminhadas ao fornecedor por escrito e será juntada copia dessa correspondência ao processo de contratação.

20.3 – Os questionamentos sobre qualquer item deste edital e seus anexos estarão disponíveis na página da OEI na web <https://oei.int/pt/escritorios/brasil/contratacoes>, devendo a proponente interessada acessar a página para verificar alguma informação publicada a respeito desta Licitação.

20.4 – As normas que disciplinam esta Contratação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre interessados, atendendo ao Procedimento de Contratações da OEI – Escritório no Brasil, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

20.5 – Os casos omissos desta Licitação serão resolvidos pela Comissão de Avaliação da OEI, com aplicação das disposições do Procedimento de Contratações da OEI – Escritório no Brasil

20.6 – Só será permitida a participação de proponente do ramo específico ao objeto, ou que contenha em seu objeto social ou estatutário atividades correlatas, por tratar-se de atividade controlada e autorizada pelo poder público.

Brasília/DF, 11 de agosto de 2025.



LUIZ JOSÉ DA SILVA
Comissão de Avaliação da OEI
Secretário

OEI



Organización de Estados
Iberoamericanos

Organização de Estados
Ibero-americanos

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI

EDITAL

LICITAÇÃO N.º 12060/2025 – OEI/COP30

ANEXO “A”

TERMO DE REFERÊNCIA

**SELEÇÃO DOS OPERADORES DOS RESTAURANTES E QUIOSQUES DAS
ZONAS AZUL E VERDE DA COP30**

BRASÍLIA-DF

2025

1 - OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência trata da seleção de pessoas jurídicas especializadas na operação de restaurantes e quiosques (doravante, denominados, conforme o caso, “OPERADOR” ou “OPERADORES”) para, no âmbito da 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (COP30), fornecimento de produtos alimentícios nas Zonas Azul e Verde, no período compreendido entre os dias 3 e 28 de novembro de 2025.

2 - CONTEXTUALIZAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

2.1 A Organização de Estados Ibero-americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura (OEI) é um organismo internacional de caráter intergovernamental para a cooperação entre os países ibero-americanos nos campos da educação, da ciência, da tecnologia e da cultura, no contexto do desenvolvimento, da democracia e da integração regional. Em seu Estatuto, a OEI define como finalidades promover e cooperar com os Estados-Membros nas atividades orientadas à elevação dos níveis educativo, científico, tecnológico e cultural, bem como colaborar coordenadamente com entidades públicas e privadas. Para cumprir com suas finalidades, a OEI implementa programas, projetos e atividades de cooperação técnica que contemplem a transferência ou compartilhamento de experiências no âmbito ibero-americano.

2.2 Nesse contexto, a OEI firmou, com fundamento no Decreto nº 11.941, de 2024, Projeto de Cooperação com a Secretaria Extraordinária para a COP30 (SECOP), vinculada à Casa Civil da Presidência da República. A SECOP foi criada por meio do Decreto nº 11.955, de 2024, sendo responsável, pela coordenação, articulação, planejamento, gerenciamento, supervisão e monitoramento de ações relacionadas à execução da COP30, em conjunto com a Prefeitura de Belém e o governo do estado do Pará.

2.3 A Conferência das Partes (COP) sob a égide da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas (UNFCCC) é um evento anual que se consolida como o ápice do diálogo global sobre o clima, congregando líderes mundiais, especialistas ambientais, ativistas e representantes da sociedade civil. Desde sua edição inaugural em 1995, a COP emergiu como o fórum primordial para a articulação de acordos internacionais destinados a conter as emissões de gases de efeito estufa e atenuar as consequências do aquecimento global. Além de negociar novos compromissos, a COP avalia os avanços dos países na implementação de acordos

prévios, desempenhando um papel vital na promoção do progresso da agenda climática internacional.

2.4 A cada edição, a COP é presidida por um país que pode também ser sua sede. Neste contexto, durante a COP27, realizada no Egito, o Brasil apresentou sua candidatura para sediar a 30ª edição da Conferência (COP30), que ocorrerá em novembro de 2025.

2.5 A candidatura da cidade de Belém, no estado do Pará, foi formalizada pelo governo brasileiro em janeiro de 2023 e aprovada, em dezembro do mesmo ano, na COP28, em Dubai, nos Emirados Árabes, pela UNFCCC. A partir de tal aprovação, o governo federal - em parceria com os governos do município de Belém e do estado do Pará - intensificou suas ações para assegurar as condições necessárias para o êxito das negociações que serão realizadas na primeira COP sediada em território amazônico.

2.6 A COP30 representa uma oportunidade histórica para o Brasil reafirmar seu papel de liderança nas negociações sobre mudanças climáticas e sustentabilidade global. O evento permitirá ao país demonstrar seus esforços em áreas como energias renováveis, biocombustíveis e agricultura de baixo carbono, além de reforçar sua atuação histórica em processos multilaterais, como as conferências Eco-92 e Rio+20.

2.7 Os desafios para preparar um evento da magnitude da COP30 são enormes, abrangendo, por exemplo, (i) definições de estratégias e de arranjos de governança a serem adotados; (ii) provimento de infraestrutura, serviços e recursos humanos necessários à realização do evento, incluindo, por exemplo, (ii.a) a construção das instalações onde serão promovidas as negociações da Conferência, (ii.b) a disponibilização de diversos serviços na Conferência, entre os quais, de alimentação, de interpretação, tecnologia da informação, transporte, atendimento emergencial à saúde etc. e (ii.c) a seleção e treinamento de colaboradores; e (iii) articulações entre os governos federal, estadual e municipal com vistas a garantir que a cidade-sede esteja preparada para disponibilizar adequadamente, entre outros, os seguintes serviços aos participantes da COP30: mobilidade, alimentação, hospedagem, turismo, cultura, saúde e segurança. Cabe destacar que, além desses elementos, o país anfitrião assume outros diversos compromissos, por meio da assinatura do Acordo de País-Sede entre o Brasil e a UNFCCC, que prevê também a adoção de melhores práticas ambientais para a realização do evento.

2.8 Para que o país sede possa se planejar e preparar corretamente, a UNFCCC publica o “*How to COP*”, que é um material fornecido aos países no intuito de auxiliá-los a se organizar adequadamente para a Conferência das Partes. De acordo com a citada publicação: *“os países*

anfitriões anteriores enfatizaram a importância do planejamento precoce para garantir o sucesso” do evento.

2.9 O Acordo de País sede, em tramitação no Congresso Nacional, destaca que o governo do país anfitrião deverá garantir a oferta de serviços de alimentação adequados, com responsabilidade climática e ambiental nas instalações da Conferência. Estabelece que é dever do país disponibilizar a oferta dos serviços de alimentação, com recursos humanos e técnicos apropriados, a fim de garantir a prestação eficaz dos serviços. Os serviços deverão ser disponibilizados a todos os participantes em caráter comercial e a preços acessíveis, considerando a diversidade dos participantes da COP. Opções de alimentos de baixo custo devem ser disponibilizadas nas instalações da Conferência, dando preferência pelo pagamento dos serviços de alimentação sem uso de dinheiro em espécie.

2.10 Todos os serviços devem ser definidos, equipados e operados em estreita cooperação com o Secretariado da UNFCCC, que deverá realizar o credenciamento de acesso de toda a equipe técnica dos serviços de alimentação que necessitar de acesso à Zona Azul.

2.11 Os serviços de alimentação a serem oferecidos devem considerar crenças religiosas e necessidades alimentares dos participantes internacionais da Conferência, oferecendo cardápios compatíveis e diversificados, incluindo opções vegetarianas, veganas e sem glúten. Na medida do possível, os alimentos e bebidas comercializados devem ter uma baixa pegada climática, mantendo a acessibilidade de preços, variedade e disponibilidade adequadas. Os horários de funcionamento devem acompanhar a programação da Conferência e estar aptos a serem estendidos com aviso prévio razoável.

2.12 Além disso busca-se com a realização da COP30 no Brasil que a alimentação e produção sustentável de alimentos também sejam alçados como tópicos na agenda das Conferências sobre as Mudanças do Clima, refletindo atenção aos sistemas alimentares, visto que o país é pioneiro em políticas públicas de alimentação e de combate à fome, com vasta produção proveniente de agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade de organizações compostas por mulheres, juventude rural, povos indígenas, comunidades quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais.

2.13 A prestação dos serviços de alimentação no local da COP30 abrangerá restaurantes e quiosques, conforme disposto no **Anexo I** deste Termo de Referência.

2.14 Os espaços estarão localizados nas seguintes áreas: Centro Gastronômico, Prédio da

Economia Criativa e outras áreas da *Blue Zone* e da *Green Zone*, conforme especificado no **Anexo II** deste Termo de Referência. As diretrizes gerais para a elaboração de cardápios podem ser acessadas no **Anexo III**.

2.15 Considerando a relevância e as especificidades da Conferência, foi realizada, no âmbito do projeto de cooperação firmado entre a OEI e Secop, a Licitação nº 11060/2025 - OEI-COP30, com objetivo de contratar duas empresas especializadas para a preparação, a organização e o fornecimento de bens e serviços fundamentais à execução das atividades previstas na Zona Azul (*Blue Zone*) e na Zona Verde (*Green Zone*). Mais detalhes sobre a licitação podem ser acessados no sítio eletrônico: <https://oei.int/pt/escritorios/brasil/contratacoes/licitacao-no-11060-2025-oei-cop30-tecnica-e-preco/>.

2.16 O item 23 do Termo de Referência da licitação citada no item 2.15 e os contratos dela decorrentes explicitam que as empresas vencedoras do mencionado certame, doravante denominadas “**CONTRATADAS**”, respeitadas as especificações definidas pela “**CONTRATANTE**” (a OEI, em razão de projeto de cooperação celebrado com a SECOP), poderiam organizar, comercializar e fornecer serviços em determinadas áreas da Conferência. O presente procedimento competitivo, neste contexto, busca selecionar **OPERADORES** para os espaços - restaurantes e quiosques - destinados à comercialização de produtos alimentícios.

2.17 O objetivo do certame, assim, é atribuir a diferentes pessoas jurídicas a prerrogativa de operar grupos (lotes) de restaurantes e/ou quiosques, nas Zonas Azul e Verde, **no período de 3 a 28 de novembro de 2025**, provendo, nos citados locais, produtos alimentícios para participantes de eventos vinculados ou decorrentes da COP30.

2.18 A prerrogativa em questão, se por um lado, demanda dos vencedores dos lotes da licitação a gestão do risco de demanda, considerando, especialmente, os custos decorrentes das especificações consignadas neste Termo de Referência (por exemplo, montagem de espaços, disponibilização de equipe comercial e operacional, e atendimento de níveis de serviço), por outro, confere aos selecionados oportunidade de comercializar produtos alimentícios no local do evento. Por esse motivo, no caso em questão, entende-se razoável adotar o preço como um dos critérios de julgamento desta licitação, considerando, na avaliação desse critério, o percentual de retorno sobre o faturamento proposto pelo licitante no âmbito do lote em que tenha decidido concorrer. O recurso arrecadado pela **CONTRATANTE**, decorrente da aplicação desse percentual, auxiliará no financiamento da realização da COP30.

2.19 A contratação pretendida, no entanto, possui especificidades, dada a singularidade do

serviço técnico a ser prestado e a especialização exigida. As Conferências das Partes são eventos singulares e, por isso, os **OPERADORES** devem dispor de experiência e capacidade adequada para atender e lidar com todas as nuances deste evento.

2.20 Nesse sentido, faz-se necessário que a contratação se pautar pela melhor relação entre técnica e preço das entidades candidatas. Como é amplamente conhecido, a modalidade "técnica e preço" é recomendada para contratações que envolvam atividades de natureza predominantemente técnica, como serviços de organização de eventos complexos, consultorias ou projetos que exigem elevada especialização. É indicada quando a qualidade técnica do serviço é essencial para o sucesso do projeto e a escolha baseada apenas no menor preço poderia comprometer a efetividade e a segurança do resultado, como no caso concreto.

2.21 O Procedimento de Contratações da Organização dos Estados Ibero-americanos – OEI prevê, em seu item 13, duas hipóteses de adjudicação de propostas a serem estabelecidas no Termo de Referência ou Edital para as contratações a serem feitas pela Organização: oferta com menor preço entre todas as ofertas regulares e compatíveis ou a melhor relação entre técnica e preço. Portanto, a contratação por meio de licitação por técnica e preço é uma modalidade prevista no Manual de Contratações da OEI e que pode ser utilizada, desde que cumpridas as diretrizes que regem seu funcionamento e as normas internas acerca dos seus processos licitatórios. Pelo Procedimento de Contratações, a modalidade de licitação por técnica e preço é geralmente adotada para prestação de serviços cujo objeto envolva uma experiência técnica específica exigida pelo contrato.

2.22 Desta forma, a melhor técnica e preço deve ser a modalidade adotada, de modo a garantir que a qualidade técnica e experiência da organização, que irá oferecer os serviços especializados, seja priorizada, sendo o preço um fator subsequente, mas importante, para definir a viabilidade econômica da contratação. A OEI, ao adotar esse modelo, busca assegurar que os serviços contratados atendam aos padrões técnicos necessários, ao mesmo tempo em que respeitem a eficiência econômica.

2.23 A contratação está fundamentada no Acordo Básico de Cooperação Técnica celebrado entre o Governo da República Federativa do Brasil e a Organização de Estados Ibero-Americanos para a Educação, Ciência e Cultura, firmado em Brasília, em 21 de setembro de 2011, promulgado no Brasil pelo Decreto no 8.289, de 25 de julho de 2014, antecedido pelo Acordo de Sede (Decreto no 5.128, de 6 de julho de 2004), e o Convênio de Santo Domingo – Ata de Registro dos Estatutos da OEI (Decreto no 7.503, de 24 de junho de 2011), assim como

os manuais e regras da OEI no Brasil.

2.24 Embasa também a presente contratação, o Decreto nº 11.941, de 12 de março de 2024, que dispõe sobre a celebração e a implementação de projetos de cooperação com organismos internacionais para a preparação, a organização e a realização dos eventos e das atividades da 30ª Conferência da Organização das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas, e os princípios e normas de direito internacional público.

2.25 Além do mais, considerando que o acordo de cooperação celebrado entre a OEI e a SECOP visa à preparação, organização e realização da COP30, incluindo os aspectos logísticos, técnicos, financeiros e organizacionais, proporcionando uma experiência positiva e produtiva para todos os participantes, a contratação pretendida está amplamente contida no objeto do acordo.

2.26 Diante de todo o exposto, resta clara a ampla justificativa para a contratação de pessoas jurídicas para atuarem no fornecimento de produtos alimentícios na Zona Azul e na Zona Verde, o modelo de contratação e a forma de adjudicação, sendo abarcadas pelas normas específicas de contratações da OEI.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 O objeto da presente licitação é a seleção de pessoas jurídicas especializadas na operação de restaurantes e quiosques (doravante, denominados “OPERADORES”) para, no âmbito da 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (COP30), fornecimento de produtos alimentícios nas Zonas Azul e Verde, no período compreendido entre os dias 3 e 28 de novembro de 2025.

3.2 A contratação objeto deste Termo de Referência observará as seguintes diretrizes:

3.2.1 a seleção de **OPERADORES** para o fornecimento de produtos alimentícios para os restaurantes /ou quiosques componentes dos:

3.2.1.1 17 (dezessete) lotes da Zona Azul (lotes 1 a 17); e

3.2.1.2 16 (dezesseis) lotes da Zona Verde (lotes 18 a 33);

3.2.2 o **Anexo I-A** deste Termo de Referência contém a distribuição de restaurantes e/ou quiosques que compõem os lotes da Zona Azul, os quais estão localizados, conforme o caso, no prédio denominado Centro Gastronômico (piso superior, mezanino ou térreo), no corredor central, no mídia center e nos pavilhões da citada área do evento;

3.2.3 o **Anexo I-B** deste Termo de Referência contém a distribuição dos restaurantes e/ou quiosques que compõem os lotes da Zona Verde, os quais estão localizados, conforme o caso, no prédio denominado Economia Criativa (pisos superior ou térreo) e nos pavilhões da citada área do evento;

3.2.4 o detalhamento de cada lote, consignado nos **Anexos I-A e I-B**, inclui, entre outras informações: o tipo de espaço (restaurante, área privativa ou quiosque); a localização do espaço na Zona Azul ou na Zona Verde; a quantidade de restaurantes e quiosques integrantes de cada lote, abrangendo a correlata metragem quadrada; o código identificador do restaurante ou quiosque; o tipo de alimentação a ser fornecida pelo restaurante e/ou quiosque pertencente ao lote licitado; e informações sobre aparelhamento mínimo, aplicável a cada quiosque;

3.2.5 a localização dos restaurantes e/ou quiosques componentes dos lotes pode ser verificada no **Anexo II** deste Termo de Referência, a partir, primeiro, da consulta à coluna “Local” do espaço declarada nos **Anexos I-A e I-B**, e, na sequência, da consulta do “Código” do espaço, informado nos anexos mencionados;

3.2.5.1 por exemplo, no lote 1 do **Anexo I – A**, que trata da Zona Azul, identifica-se que o primeiro espaço listado é um “restaurante”, localizado no “Centro Gastronômico – Piso Superior” e com código “R1”. Para localizá-lo no **Anexo II**, é necessário, primeiro, identificar o título que faz referência à Zona Azul, na sequência, ao Centro Gastronômico, e, então, ao Piso Superior. Feito isso, basta identificar o código do espaço – no caso, “R1” – na planta apresentada no **Anexo II**;

3.2.6 podem ser identificados no **Anexo III** deste Termo de Referência: o detalhamento sobre a operação de cada restaurante e quiosque, incluindo diretrizes para a elaboração do cardápio, abrangendo montagem das porções e alimentos proibitivos e a evitar; capacidade mínima de atendimento; horário de funcionamento; e período de operação;

3.3 A seleção será dividida em Lotes, consoante disposto nos **Anexo I-A** e no **Anexo I-B** deste Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos Lotes forem de seu interesse, desde que comprove, de forma documental e inequívoca, sua capacidade técnica para a execução direta dos serviços ou fornecimentos correspondentes;

3.3.1 a contratação por Lote se justifica por ser a alternativa mais eficiente e célere para contratação dos serviços propostos, a fim de possibilitar uma ampla participação, mitigando o risco de que um único grupo ou licitante monopolize a contratação pretendida, mas também

garantindo a utilização de todos os espaços;

3.3.2 o licitante deverá indicar os Lotes para o qual deseja concorrer no ato da inscrição e apresentar documentação correspondente, separada e identificada por Lote;

3.3.3 O mesmo Licitante poderá ser adjudicado, em no máximo, 10 (dez) Lotes;

3.3.3.1 Caso o mesmo licitante seja vencedor de mais de 10 (dez) Lotes, o licitante deverá escolher os Lotes para os quais deseja celebrar o contrato.

3.3.3.2 Os Lotes remanescentes serão ofertados aos licitantes que ficaram em segundo lugar.

3.3.4 os Lotes que não receberem propostas poderão ser negociados junto aos eventuais proponentes que ficaram em segundo lugar em Lotes que tenham havido interessados, devendo ser observada, na negociação, a ordem decrescente do percentual de retorno oferecido pelos licitantes e a compatibilidade da categoria de alimento; ou seja, o licitante que tiver ficado em segundo lugar em um determinado Lote e ofereceu o maior percentual de retorno tem preferência para escolher qualquer Lote para o qual não acudiram interessados, desde que haja compatibilidade da categoria de alimento, e assim sucessivamente;

3.3.5 se após o procedimento descrito no item 3.3.3, ainda restarem Lotes sem interessados, o Lote não será adjudicado a nenhum interessado, aplicando-se, nesse caso, as disposições contratuais que regem a relação entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** no que concerne a esse assunto;

3.3.6 A eventual sublocação do espaço somente será permitida se expressamente autorizado pela **CONTRATADA**, após anuência da **CONTRATANTE** e da SECOP.

3.4 Os **OPERADORES** selecionados, salvo decisão diferente da **CONTRATANTE** e da SECOP, **firmarão** - de acordo com o Lote em que forem adjudicados - contratos específicos com as empresas vencedoras (**CONTRATADAS**) dos lotes da Licitação nº 11060/2025 – OEI (disponível em: <https://oei.int/pt/escritorios/brasil/contratacoes/licitacao-no-11060-2025-oei-cop30-tecnica-e-preco/>), conforme o disposto no item 23 do Termo de Referência anexo à citada licitação e os contratos dela decorrentes;

3.5 A **CONTRATADA**, no âmbito de tais contratos, atuará nos estritos limites dos instrumentos que regem sua relação com a **CONTRATANTE** e, nos casos omissos, observará as diretrizes oriundas da **CONTRATANTE**, sempre após anuência da **SECOP**;

3.6 Os **OPERADORES** são responsáveis por aparelhar os restaurantes e/ou quiosques dos

Lotes em que foram vencedores com os equipamentos necessários para o atendimento da demanda, de acordo com o disposto a seguir.

3.6.1 Os **OPERADORES** deverão observar os *layouts* pré-definidos pela **CONTRATANTE** e pela **CONTRATADA** para os restaurantes e quiosques, obrigando-se a locação do aparelhamento padrão (bens e serviços) diretamente junto à **CONTRATADA**, podendo prover os demais itens da forma que lhe for mais conveniente;

3.6.1.1 O custo estimado para a padronização (aparelhamento) por metro quadrado de quiosques que se enquadram nessa categoria é de US\$ 280 (duzentos e oitenta dólares) para a Zona Azul (*Blue Zone*) e US\$ 250 (duzentos e cinquenta dólares) para a Zona Verde (*Green Zone*);

3.6.1.2 Os **OPERADORES** arcarão também com o percentual apresentado em sua proposta de preços e que incidirá sobre o faturamento da operação dos restaurantes e/ou quiosques atendimento dos requisitos obrigatórios de *layout* (item 3.6.1.1);

3.6.1.2.1 o recurso será recolhido à **CONTRATADA**, que o repassará à **CONTRATANTE**, para aplicação no projeto de cooperação firmado com a SECOP;

3.6.2 Os **OPERADORES**, ao final do período a que se refere o item 3.10, deverão devolver os restaurantes e quiosques no estado em que se encontravam no momento da vistoria inicial, sob pena de aplicação de penalidade pecuniária;

3.6.2.1 A **CONTRATADA** poderá exigir caução específica que poderá ser executada no caso de descumprimento do disposto no item 3.6.2;

3.7 As OPERADORAS são incentivadas a:

- a. adquirir insumos alimentares provenientes de empreendimentos coletivos, tais como cooperativas, associações, redes solidárias e grupos produtivos locais;
- b. priorizar grupos historicamente vinculados à produção de alimentos sustentáveis e à sociobiodiversidade, como povos indígenas, comunidades quilombolas, mulheres rurais, juventudes do campo e demais povos e comunidades tradicionais;
- c. adotar estratégias logísticas que favoreçam circuitos curtos de comercialização, com redução das distâncias entre produtores e pontos de venda, minimização de intermediários e otimização das rotas de abastecimento;
- d. considerar a instalação de suas sedes ou bases operacionais em regiões próximas ao local

de realização da **COP30** (Belém/PA), como forma de contribuir para a redução dos impactos logísticos e ambientais associados ao transporte de insumos, equipamentos e pessoal;

e. desenvolver ações de formação e assistência técnica voltadas a fornecedores locais, especialmente agricultores familiares, empreendimentos coletivos e grupos produtivos da região amazônica;

f. Treinar as equipes para identificar e oferecer suporte adequado a pessoas que utilizem sinais, crachás ou outros elementos indicativos de deficiências ocultas.

3.8 Os **OPERADORES** deverão informar à **CONTRATADA**, na forma definida por esta, no mínimo, as seguintes informações, acompanhadas de documentos relevantes:

3.8.1 dados cadastrais e sobre o cardápio, a serem disponibilizados no site oficial da COP30, por meio do qual os participantes do evento possam consultar opções de restaurantes e quiosques, bem como respectivos cardápios;

3.8.2 faturamento, em especial, quando esse dado não puder - em razão do modelo de pagamento adotado no evento - ser diretamente acessado pela **CONTRATADA**;

3.8.3 informações sobre a origem dos produtos alimentícios adquiridos, de modo a ser possível a verificação dos percentuais mínimos, em especial, de aquisições junto à agricultura familiar, descritos neste Termo de Referência;

3.9 Os **OPERADORES** deverão observar as regras e diretrizes de utilização dos restaurantes e quiosques, a serem repassadas pela **CONTRATADA**;

3.10 Os **OPERADORES** devem garantir o funcionamento dos restaurantes e quiosques no período compreendido entre **3 e 28 de novembro de 2025**, podendo a data final ser antecipada, após pedido formal da **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, caso o fim do evento ocorra antes.

3.10.1 Os horários de funcionamento dos restaurantes estão detalhados no **Anexo III**, estando sujeitos a alterações conforme critério da organização, inclusive aos finais de semana e feriados.

3.10.2 A critério da **CONTRATANTE**, poderá ser autorizado, via **CONTRATADA**, o adiamento do início das operações em determinados espaços, desde que devidamente justificado e sem prejuízo ao atendimento global previsto para o período.

3.11 Os **OPERADORES** selecionados deverão:

3.11.1 adotar e monitorar protocolos rigorosos de segurança alimentar, incluindo a

comprovação de licença da vigilância sanitária; a elaboração e a implementação de plano de ação e coleta de amostragem diária; e a disponibilização de profissional apto a acompanhar as normas de vigilância sanitária;

3.11.2 cumprir rigorosamente as normas estabelecidas pela ANVISA, em especial a RDC nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a RDC nº 656/2022 (Alimentação em Eventos Temporários), bem como todas as exigências locais de vigilância sanitária. Isso inclui o controle adequado de temperatura, armazenamento, manuseio e higienização de alimentos e utensílios.

3.11.3 assegurar que a elaboração, avaliação e atualização dos cardápios oferecidos durante o evento COP30 sejam realizadas preferencialmente por nutricionista legalmente habilitado e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em conformidade com a Lei nº 8.234/1991 e as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 380/2005 e nº 600/2018.

3.11.4 assegurar que o responsável pelo cardápio deverá assinar e manter disponíveis as fichas técnicas de preparação dos alimentos, contendo a lista completa de ingredientes, informações nutricionais, bem como eventuais alergênicos presentes nas preparações, devendo garantir o cumprimento integral das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.

3.11.5 considerar as condições climáticas do local de execução das atividades, caracterizadas por calor, alta umidade e possibilidade de chuvas, que podem comprometer a integridade dos insumos, adotando todas as medidas técnicas necessárias de acondicionamento, estocagem e proteção, garantindo a preservação e a qualidade dos produtos utilizados ou fornecidos.

3.11.6 oferecer cardápios diversos e sinalizados: veganos, vegetarianos, sem glúten/lactose e adaptados a restrições culturais, religiosas e nutricionais, sendo obrigatório:

3.11.6.1 contemplar, em até 40% das opções do cardápio, a diversidade das dietas;

3.11.6.2 disponibilizar cardápio que, em sua integralidade, seja sinalizado com ícones, em, no mínimo, 2 idiomas;

3.11.7 priorizar alimentos locais, regionais e da estação, devendo incorporar no cardápio até 30% de ingredientes locais/sazonais;

3.11.8 utilizar, sempre que possível, alimentos orgânicos e de base agroecológica, priorizando fornecedores certificados e práticas sustentáveis, de forma a promover a saúde dos consumidores e a redução dos impactos ambientais.

3.11.9 fortalecer a agricultura familiar e a economia local, garantindo que ao menos 30% do valor total dos insumos adquiridos sejam provenientes da agricultura familiar, com incentivo a superação desse percentual;

3.11.10 submeter, após a seleção e quando demandado, os cardápios oferecidos às provas exigidas pela **CONTRATADA, CONTRATANTE, SECOP e/ou UNFCCC**;

3.11.11 priorizar refeições à base de plantas tendo como padrão a oferta de preparações com vegetais, legumes, frutas, grãos e outras fontes vegetais de nutrientes, preferencialmente provenientes de produtos sazonais (de safra);

3.11.12 reduzir ou eliminar alimentos ultraprocessados;

3.11.13 promover alimentação saudável, adequada e sustentável;

3.11.14 incentivar a redução gradual do consumo de produtos de origem animal, com ênfase especial na diminuição da carne vermelha;

3.11.15 garantir que todos os alimentos de origem animal utilizados no preparo das refeições durante a COP30 – incluindo carnes, pescados, leite, ovos, mel e seus derivados – sejam adquiridos apenas de fornecedores que possuam selo oficial de inspeção sanitária, mantendo durante todo o período do contrato a documentação comprobatória da procedência e apresentando-a sempre que solicitada pela fiscalização do evento.

Serão aceitos apenas produtos que apresentem um dos seguintes selos de inspeção:

- **SIM (Serviço de Inspeção Municipal):** para produtos adquiridos e comercializados exclusivamente dentro do município;
- **SIE (Serviço de Inspeção Estadual):** para produtos comercializados dentro do estado de realização do evento;
- **SIF (Serviço de Inspeção Federal):** para produtos autorizados para circulação em todo o território nacional e exportação;
- **SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal):** para produtos provenientes de estabelecimentos de inspeção municipal ou estadual com equivalência reconhecida pelo MAPA, habilitados à comercialização em todo o território nacional.

3.11.16 assegurar que os manipuladores de alimentos estejam devidamente capacitados e treinados quanto às boas práticas de higiene, manipulação e conservação, conforme exigido pelas normas sanitárias vigentes.

3.11.17 divulgar a cultura alimentar amazônica em campanhas visuais e conteúdos digitais;

3.11.18 implementar práticas sustentáveis por meio da substituição de plásticos e embalagens por compostáveis certificados, uso de materiais com certificações ambientais e redução de custos operacionais com refeições vegetais;

3.11.19 separar resíduos sólidos em 3 (três) fluxos com sinalização acessível: reciclável, não recicláveis e orgânicos (compostáveis);

3.11.20 inserir cláusulas em contratos com fornecedores e parceiros exigindo:

3.11.20.1 conformidade com leis ambientais;

3.11.20.2 conformidade com a legislação trabalhista, incluindo as normas regulamentares de saúde e segurança do trabalho aplicáveis;

3.11.20.3 proibição de trabalho infantil e trabalho análogo à escravidão;

3.11.20.4 compromisso com metas de redução de impacto ambiental;

3.11.20.5 estabelecimento de penalidades ou exclusão de contratos em caso de descumprimento;

3.11.21 atender aos critérios de acessibilidade arquitetônica, comunicacional e digital;

3.11.22 obter as licenças e autorizações necessárias à operação;

3.11.23 fornecer atendimento bilíngue; e

3.11.24 garantir rastreabilidade e monitoramento contínuo dos alimentos e processos, por meio de sistemas digitais, *dashboards* e ou QR Codes.

3.12 Os **OPERADORES** selecionados:

3.12.1 irão comercializar produtos alimentícios durante a COP30, de acordo com o Lote adjudicado e o disposto, especialmente, nos **Anexos I e III**, sem qualquer tipo de exclusividade, exceto no que concerne à ocupação dos espaços adjudicados;

3.12.2 serão remunerados apenas pelo atendimento direto, no período a que se refere o item 3.10, da demanda de participantes da COP30, não fazendo jus a qualquer pagamento por parte da **CONTRATADA**, da **CONTRATANTE** ou da SECOP, e não sendo estas organizações responsáveis por qualquer tributo, taxa, preço público, encargo ou licenciamento decorrente da prestação do serviço realizado pelos **OPERADORES** em prol dos citados participantes;

3.12.3 deverão suportar totalmente o risco de demanda, não fazendo jus a qualquer reequilíbrio econômico-financeiro decorrente da eventual frustração de demanda, incluindo o custo em caso da necessidade do descarte ambientalmente correto dos alimentos inservíveis;

3.12.4 deverão se comprometer a praticar preços acessíveis na comercialização dos produtos alimentícios, devendo os cardápios e preços finais a serem praticados serem submetidos, por meio da **CONTRATADA**, à anuência da **CONTRATANTE**;

3.12.5 optarão por um ou mais dos Lotes indicados nos **Anexos I-A e I-B**, conforme os tipos de restaurantes e/ou quiosques disponíveis, local, metragem e cardápios;

3.12.6 apresentarão junto com a proposta os cardápios com a estimativa de preços a serem praticados para cada um dos tipos de restaurantes e/ou quiosques que compõem o Lote para o qual deseja concorrer;

3.12.7 deverão, antes do período da prestação do serviço, manifestar ciência sobre o código de conduta aplicável ao evento;

3.12.8 deverão fornecer, aos seus colaboradores, uniforme, alimentação e transporte até o local da prestação do serviço;

3.12.9 deverão arcar com todos os encargos civis, trabalhistas e previdenciários decorrentes da disponibilização de profissionais, sendo esta responsabilidade única e exclusiva dos **OPERADORES**; e

3.12.10 se demandado pela **CONTRATADA**, deverão criar conta bancária específica para o recebimento dos recursos oriundos do comércio de produtos alimentícios, devendo fornecer à **CONTRATADA** o extrato da referida conta e outros documentos que se façam necessários, sempre que solicitado, para fins de acompanhamento da evolução do faturamento decorrente da comercialização, autorizando, desde já, o compartilhamento dessa documentação com a **CONTRATANTE** e a SECOP;

3.13 Os fornecedores dos **OPERADORES** (incluindo, representantes comerciais, motoristas e carregadores) e os veículos utilizados para reposição de insumos deverão cumprir os horários e protocolos de abastecimento e de entrada e saída de fornecedores.

3.13.1 O abastecimento ocorrerá das 22h às 06h, mediante autorização e credenciamento prévio do motorista, acompanhante e veículo.

3.13.2 Todos os fornecedores das **OPERADORAS** deverão ser credenciados para acesso ao

local, em até 10 (dez) dias antes do início do período a que se refere o item 3.10.

3.13.2.1 Caso haja necessidade de excepcionalizar o disposto no item 3.13.2, a **CONTRATADA** deverá autorizar previamente, após anuência da **CONTRATANTE** e da SECOP.

3.14 Os produtos a serem comercializados devem estimular a inclusão socioprodutiva, valorizando a agricultura familiar, a sociobioeconomia e a participação de povos indígenas e comunidades tradicionais, além de valorizar a sociobiodiversidade amazônica e regional.

3.15 Deverão ser disponibilizados pelas **OPERADORAS** produtos alimentícios e bebidas de acordo com o cumprimento de normas técnicas vigentes no país e do Secretariado da UNFCCC, em especial o Guia Alimentar para a População Brasileira (2ª edição, Ministério da Saúde); Recomendação nº 19/2024 do CONSEA e demais normas sanitárias: Lei nº 8.080/1990 – Lei Orgânica da Saúde; RDC ANVISA nº 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação; RDC ANVISA nº 218/2004 – Manipulação de alimentos de origem vegetal; RDC ANVISA nº 656/2022 – Alimentação em eventos temporários; e RDC ANVISA nº 416/2020 – Reserva diária de amostras de 100g por 72h a $\leq 5^{\circ}\text{C}$; e IN nº 161/2022 – Padrões microbiológicos para alimentos prontos.

3.15.1 A comercialização de bebidas alcoólicas será permitida exclusivamente aos restaurantes e quiosques previamente autorizados pela **CONTRATANTE**, com anuência da SECOP, mediante expressa previsão na celebração do contrato e observância das normas legais aplicáveis.

3.15.2 A venda de bebidas alcoólicas somente poderá ocorrer no horário compreendido entre 15h e 21h, sendo vedada fora desse período.

3.15.3 É terminantemente proibida a venda, fornecimento ou entrega de bebidas alcoólicas a menores de dezoito anos, nos termos da legislação vigente, especialmente o disposto na Lei nº 8.069/1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente.

3.16 Os **OPERADORES** deverão responsabilizar-se integralmente por quaisquer danos à saúde de terceiros decorrentes do fornecimento de alimentos contaminados, impróprios para o consumo ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes, incluindo, mas não se limitando a: despesas médicas, hospitalares, indenizações por danos morais e materiais, e eventuais óbitos.

3.16.1 Cabe ao **OPERADOR** o ônus de arcar com eventuais seguros aplicáveis aos casos

citados no item 3.16.

3.17 O serviço deverá estar disponível a todos os participantes, com preços acessíveis e oferecer cardápios com opções para diferentes necessidades alimentares, conforme discriminado no **Anexo III**: vegana, vegetariana, halal, kosher, sem glúten, sem lactose, sem açúcar e, ainda, a identificação de ingredientes potencialmente alergênicos, observando as normas regulamentares (RDC ANVISA nº 216/2004, item 4.8.3) para evitar a contaminação cruzada na manipulação, preparo e finalização dos alimentos.

3.18 As **OPERADORAS** devem priorizar a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados; não utilizar alimentos ultraprocessados; garantir a presença de insumos provenientes da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; valorizar a cultura alimentar regional e os saberes tradicionais; além de garantir rastreabilidade dos insumos; substituição de plásticos e embalagens por compostáveis certificados e, sempre que possível, informar a pegada de carbono das refeições.

3.19 O critério de julgamento da licitação será o de técnica e preço, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

3.20 As **OPERADORAS** devem garantir equipe em quantidade suficiente para o atendimento da demanda e, em especial, na Zona Azul, estarem preparadas para mobilizar equipe adicional, se necessário.

3.19.1 As **OPERADORAS** devem priorizar, no que for possível, a contratação de mão de obra local, contribuindo para a geração de emprego, renda e valorização da comunidade.

3.21 As **OPERADORAS** devem garantir a rastreabilidade e o monitoramento contínuo dos alimentos e processos.

3.22 As **OPERADORAS** não poderão ter qualquer vínculo comercial com as empresas adjudicadas como vencedoras da Licitação nº 11060/2025.

4 **FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO** Os **OPERADORES**, a partir de solicitação formal da **CONTRATADA**, deverão encaminhar, em até 5 (cinco) dias úteis, as seguintes informações, que serão encaminhadas à **CONTRATANTE**, para análise:

4.1.1 o cronograma contendo o plano de ação para fornecimento de alimentos nas Zonas Azul e Verde, de acordo com o respectivo Lote adjudicado;

4.1.2 cardápio completo (diverso, sinalizado, bilíngue e online), incluindo, os preços a serem praticados;

4.1.3 plano de abastecimento e logística para o evento, incluindo, fornecedores e itens;

4.1.4 sistema de rastreabilidade dos alimentos a serem disponibilizados (*prints*, QR Codes ou planilhas de controle);

4.1.5 plano de separação e coleta seletiva de lixo;

4.1.6 plano de comunicação, incluindo cultura amazônica e *nudging*, rótulos de impacto ambiental e materiais educativos;

4.1.7 perfil da equipe a ser envolvida no projeto;

4.1.8 planejamento sanitário;

4.1.9 declarações de aquisição dos insumos provenientes da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade. A declaração deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- a. A denominação do insumo a ser adquirido;
- b. A quantidade total prevista para aquisição;
- c. O valor unitário por quilograma ou por unidade do insumo;
- d. O valor total da aquisição;
- e. O nome completo do(a) produtor(a) rural responsável pelo fornecimento;
- f. O número do Cadastro da Agricultura Familiar (CAF), devidamente ativo e válido, vinculado ao(a) produtor(a);
- O endereço completo do(a) produtor(a), incluindo logradouro, número, complemento (se houver), bairro, município, unidade federativa e código de endereçamento postal (CEP);
- Quando aplicável, a identificação do produto com o Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF), que reconhece e valoriza a origem familiar, sustentável e socialmente responsável dos insumos, conforme regulamentação vigente do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

4.1.10 declaração de alinhamento com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2ª edição, Ministério da Saúde);

4.1.11 acordo com banco de alimentos ou plano de doação; e

4.1.12 declarações de contratação de mão de obra local, equipe bilíngue e acessibilidade.

4.2 A **CONTRATANTE** analisará as informações apresentadas em um prazo de 5 (cinco) dias úteis, devendo, se aplicável, apresentar, até o fim do citado prazo, via **CONTRATADA**, sugestões de melhoria a serem implementadas no planejamento dos **OPERADORES**.

4.3 Os **OPERADORES** terão 3 (três) dias úteis para via **CONTRATADA**, reencaminharem as informações com os ajustes solicitados pela **CONTRATANTE**.

4.4 Tendo a **CONTRATANTE** aceito os ajustes realizados pelos **OPERADORES**, será realizada oficina prévia para que os **OPERADORES** apresentem amostras de produtos alimentícios que serão comercializados na Zona Azul e na Zona Verde.

4.4.1 A **CONTRATANTE** será responsável pelos custos relativos ao local e à realização da oficina prévia, devendo os **OPERADORAS** arcarem com os custos de alimentação, hospedagens e deslocamentos, bem como de confecção das amostras, inclusive, embalagens e demais ações de acondicionamento.

4.4.2 No decorrer da oficina prévia, a **CONTRATANTE** analisará as amostras apresentadas e registrará sugestões a serem incorporadas pelos **OPERADORES** para o adequado fornecimento de produtos alimentícios para a COP30.

4.4.3 Antes do evento e se solicitado pela UNFCCC, poderá ser realizada nova oficina para que os **OPERADORES** apresentem amostras de produtos alimentícios que serão comercializados na Zona Azul e na Zona Verde, momento em que também poderão ser registradas sugestões a serem incorporadas pelos **OPERADORES** para o adequado fornecimento de produtos alimentícios para a COP30.

4.4.4 Eventual necessidade de adequação do cardápio, em especial, a retirada de itens proibidos, conforme disposto no **Anexo III**, devem ser obrigatoriamente acatados pelas **OPERADORES**.

4.4.5 Se após as avaliações documentais e as realizadas durante as oficinas, a organização do evento, especificamente, a UNFCCC e a SECOP, entenderem que determinado **OPERADOR** não reúne as condições necessárias para atender o evento, o contrato firmado será rescindido, devendo o **OPERADOR** ser ressarcido dos custos comprovadamente incorridos para atendimentos do item 3.6.1.1.

4.5 Para atender as demandas, torna-se indispensável a designação, pelos **OPERADORES**, de um preposto disponível para atendimento presencial ou eletrônico, inclusive em regime de plantão, sempre que necessário.

4.6 A **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, sob liderança da SECOP, designarão equipes que acompanharão, de forma amostral, o atendimento de requisitos dispostos neste Termo de Referência, devendo verificar, especialmente, se:

4.6.1 o cardápio praticado está aderente ao Lote adjudicado;

4.6.2 os preços praticados estão aderentes ao previamente aprovado para o correlato Lote;

- 4.6.3 a qualidade dos alimentos oferecidos está adequada;
- 4.6.4 as normas de segurança alimentar e sanitárias estão sendo observadas, especialmente, as citadas no item 3.15;
- 4.6.5 as informações requeridas no item 3.8 foram tempestiva e adequadamente prestadas;
- 4.6.6 as equipes de atendimento estão uniformizadas e visivelmente identificadas;
- 4.6.7 as equipes disponibilizadas possuem ao menos um atendente bilíngue (português e inglês) e se foram adequadamente treinadas em segurança alimentar;
- 4.6.8 não há reclamações reiteradas sobre má qualidade de atendimento e/ou alto tempo de espera para o restaurante ou quiosque;
- 4.6.9 foi atendido o percentual mínimo de aquisição de insumos da agricultura familiar; e
- 4.6.10 o **OPERADOR** cumpriu as demais obrigações descritas neste Termo de Referência.
- 4.7 A equipe responsável deverá elaborar relatórios diários sobre a prestação do serviço pelos **OPERADORES**, podendo, em caso de inadimplemento ou prestação inadequada do serviço, sugerir à **CONTRATADA** a aplicação das seguintes penalidades, sem prejuízo da compensação financeira do consumidor eventualmente prejudicado e das multas contratualmente previstas:
- 4.7.1 de 0,1% a 1,0% sobre o faturamento do **OPERADOR no evento**, nos casos de não observância dos itens 4.6.5, 4.6.6, 4.6.7 ou 4.6.10;
- 4.7.2 de 1,0% a 2,0% sobre o faturamento do **OPERADOR no evento**, nos casos de não observância dos itens 4.6.3, 4.6.8 ou 4.6. 9; e
- 4.7.3 de 2,0% a 3,0% sobre faturamento do **OPERADOR no evento**, nos casos de não observância dos itens 4.6.1, 4.6.2 ou 4.6.5.
- 4.8 A penalidade será proporcional ao inadimplemento e somente será aplicada se, após formalmente notificada, o **OPERADOR** não solucionar o item objeto de advertência prévia dentro do prazo estabelecido pela equipe a que se refere o item 4.6.
- 4.9 A reiteração de descumprimento do item 4.6.4 pode dar causa à rescisão contratual, ainda que ao longo da ocorrência do evento.
- 4.10 Para cumprimento das atribuições, a equipe a que se refere o item 4.6 poderá, a qualquer momento, acessar o local de prestação dos serviços, bem como solicitar aos **OPERADORES** relatórios e/ou documentos.

- 4.11** Os **OPERADORES** deverão apresentar relatórios diários sobre a operação, em formato a ser definido pela **CONTRATADA**, em conjunto com a **CONTRATANTE** e a **SECOP**.
- 4.12** A equipe a que se refere o item 4.6 deverá apresentar um relatório final da operação até 15 de dezembro de 2025.
- 4.13** A prestação dos serviços não gera quaisquer vínculos empregatícios entre os empregados das **OPERADORAS** e a **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** e/ou a **SECOP**, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 4.14** Compete às **OPERADORAS** a decisão sobre a forma de contratação e demais aspectos legais relacionados a prestação dos serviços pelos empregados, inclusive eventuais custos de deslocamento e hospedagem na cidade de realização da Conferência, devendo ser atendidas as demais exigências contidas neste Termo e respeitada a legislação aplicável.
- 4.15** Para atender às demandas da operação, torna-se indispensável que o **OPERADOR** designe um preposto disponível para atendimento presencial ou eletrônico, inclusive em regime de plantão, sempre que necessário.
- 4.16** Os representantes dos **OPERADORES** e da **CONTRATADA** deverão realizar reuniões regulares, com participação da **CONTRATANTE** e da **SECOP**, quando necessário, para monitorar e revisar o desempenho da prestação dos serviços.
- 4.17** As partes, após comunicação formal, poderão ajustar prazos previstos no cronograma de entregas deste Termo de Referência.
- 4.17.1** Entende-se por solicitação formal da **CONTRATADA** as comunicações escritas, encaminhadas por meio de correio eletrônico para o preposto formalmente indicado pelos **OPERADORES**.
- 4.18** Os **OPERADORES** deverão estar aptos a iniciar a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência na data especificada no item 3.1.
- 4.19** Os profissionais contratados para execução de serviços de que trata o presente Termo de Referência são de responsabilidade única e exclusiva dos **OPERADORES**.
- 4.20** Os **OPERADORES** deverão executar os serviços demandados sob supervisão, acompanhamento e fiscalização da equipe a que se refere o item 4.6, que verificarão sua qualidade e indicarão as correções dos serviços realizados em desacordo com o pactuado.
- 4.21** Os **OPERADORES** deverão informar à **CONTRATADA**, até 30 (trinta) dias antes da

realização do evento, os dados cadastrais de todos os profissionais e fornecedores que irão prestar serviços durante a COP30, para realização do credenciamento e para a entrada destes no local da Conferência.

4.22 Os **OPERADORES** deverão comunicar formal, preferencialmente por e-mail, e previamente ao preposto indicado pela **CONTRATADA** todo e qualquer entrave, anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular dos serviços contratados, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação da **CONTRATADA**.

4.23 Para os serviços que demandem apoio técnico especializado, os **OPERADORES** deverão disponibilizar técnico para supervisionar a execução desses serviços, bem como para assessorar a resolução de qualquer problema específico da área.

4.24 Os **OPERADORES** deverão manter registros completos e adequados das práticas de segurança de dados e manipulação de informações do fornecedor. Todos esses registros deverão ser mantidos por pelo menos 5 (cinco) anos após a assinatura do contrato.

4.25 Nos valores propostos para os itens dos cardápios optados, conforme **Anexo I** e **Anexo III**, devem estar incluídos todos os custos diretos e indiretos inerentes à operação, bem como todos os encargos tributários, trabalhistas e previdenciários.

4.26 Todos os custos relativos à prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência são de responsabilidade única e exclusiva dos **OPERADORES**.

5 DA SUBCONTRATAÇÃO É permitida a subcontratação, total ou parcial, das atividades que se relacionem diretamente com o objeto principal deste Termo de Referência, incluindo a sublocação, desde que, em qualquer caso, seja expressamente autorizada pela **CONTRATADA**, após anuência da **CONTRATANTE** e da SECOP.

5.1.1 No caso da sublocação, a pessoa jurídica responsável pela sublocação deverá comprovar que atinge, no mínimo, a mesma pontuação técnica da **CONTRATADA**, de acordo com o item 11 deste Termo de Referência.

5.2 O **OPERADOR** permanecerá integralmente responsável pela qualidade, supervisão, coordenação e entrega dos produtos contratados, inclusive quando envolver terceiros para a execução de atividades acessórias. A subcontratação de quaisquer serviços deverá ser previamente autorizada pela **CONTRATADA**, mediante justificativa formal e após anuência da **CONTRATANTE** e da SECOP.

5.3 O descumprimento destas disposições poderá ensejar a rescisão contratual e a aplicação das penalidades cabíveis.

6 **INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A ELABORAÇÃO DA PROPOSTA** As especificações técnicas detalhadas para a elaboração da proposta estão contidas neste Termo de Referência, em especial, nos itens 3, 4 e 5, e em seus anexos.

6.2 Para formulação da proposta, deve ser considerado que:

6.2.1 As equipes dos **OPERADORES** responsáveis pelos serviços objeto deste Termo de Referência deverão, respectivamente, comparecer, presencialmente, Belém/PA, no local de realização da COP30, para consecução dos objetivos dispostos neste Termo de Referência, especialmente, no período a que se refere o item 3.10;

6.2.2 Os **OPERADORES** arcarão com os custos dispostos nos itens 3.6, 3.16 e 4.4;

6.2.3 Os **OPERADORES** arcarão com os custos decorrentes do cumprimento da legislação de segurança alimentar, vigilância sanitária e gerenciamento de resíduos, inclusive, os atinentes à obtenção das licenças necessárias à operação;

6.2.4 Os **OPERADORES** são responsáveis pelos salários e encargos de todos os colaboradores colocados à disposição da operação, inclusive, eventual reserva necessária para garantir que tal operação não sofra descontinuidade;

6.2.5 Os **OPERADORES** são responsáveis pela disponibilização, fornecimento, manutenção e substituição de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à execução das atividades, bem como pelos custos a eles relacionados, garantindo que estejam em conformidade com as normas de segurança aplicáveis.

6.2.6 Os **OPERADORES** são responsáveis pelos custos logísticos atinentes a todos os insumos necessários ao fornecimento dos produtos alimentícios;

6.2.7 Os **OPERADORES** são responsáveis pelo recolhimento de todos os tributos incidentes sobre a operação de fornecimento de produtos alimentícios;

6.2.8 O não cumprimento do disposto neste Termo de Referência culminará na aplicação das penalidades previstas no item 4.7, sem prejuízo da compensação financeira do consumidor eventualmente prejudicado e das multas contratualmente previstas;

6.2.9 A **CONTRATANTE** será responsável pelo fornecimento de energia elétrica a ser

disponibilizada aos **OPERADORES** nos espaços dos restaurantes e quiosques, devendo a **CONTRATADA** entregar a estrutura elétrica interna;

6.2.10 A licitante vencedora não fará jus a qualquer remuneração ou compensação adicional, por parte da **CONTRATADA**, da **CONTRATANTE** ou da **SECOP**, em caso de frustração da demanda.

6.2.10.1 Sem qualquer prejuízo ao disposto no item 6.2.9, as premissas existentes para estimativa de demanda são:

6.2.10.1.1 a COP30 poderá receber entre 40 e 50 mil participantes credenciados ao longo do evento. O público diário será variável, podendo chegar a até 30 mil pessoas por dia, dependendo da data; e

6.2.10.1.2 além dos restaurantes e quiosques citados no **Anexo I**, serão disponibilizados na Zona Azul e na Zona Verde dois serviços de catering e, especificamente, no prédio do Hangar, funcionarão 3 (três) outros restaurantes.

6.3 Os **OPERADORES** apresentarão junto com a proposta os cardápios com a estimativa de preços a serem praticados para cada um dos tipos de restaurantes e/ou quiosques que compõem o Lote para o qual deseja concorrer.

6.3.1 Os preços unitários apresentados em razão do item 6.3 serão considerados os preços máximos, podendo, contudo, ser reduzidos em razão das avaliações mencionadas nos itens 4.1. a 4.3.

6.4 Os recursos decorrentes da aplicação do percentual a que se refere o item 3.6.1.3 e de eventual penalidade descrita no item 4.7 devem ser recolhidos à **CONTRATADA**, para repasse à **CONTRATANTE**, até 5 de dezembro de 2025.

6.5 No caso de ausência do preposto dos **OPERADORES**, por qualquer motivo, esta deverá nomear, sob suas expensas e sem custo para a **CONTRATADA**, um substituto para o período de ausência.

6.6 O valor da proposta deve incluir todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.7 O preço indicado na proposta deverá contemplar todos os custos necessários à realização dos serviços, tais como materiais, mão de obra, fornecedores, impostos, taxas, diárias,

hospedagem, transporte aéreo e terrestre, fretes etc.

6.8 Todos os impostos e contribuições referentes à contratação dos serviços e de recursos humanos para a prestação dos serviços objeto desta contratação são de responsabilidade das **CONCESSIONÁRIAS**.

6.9 A proposta deverá ser elaborada de forma a viabilizar a execução do objeto contratado e deverá, portanto, levar em consideração a variação dos preços dos bens e serviços a serem disponibilizados, de modo que a proposta se mostre exequível em todas as circunstâncias em que os serviços venham a ser solicitados.

6.10 Os **OPERADORES** deverão arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco na elaboração de sua proposta, devendo complementar os custos e despesas para que o serviço seja prestado na mesma qualidade exigida nas especificações, condição para que a execução do objeto contratado seja considerada satisfatória.

7.1 Os serviços deverão ser prestados em Belém e região metropolitana, no estado do Pará, durante o período a que se refere o item 3.10.

8.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelas **OPERADORES**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos da proposta.

8.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, durante a execução do contrato.

8.3 Notificar os **OPERADORES** por escrito diante da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

8.4 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

8.5 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, durante a sua execução.

8.6 A **CONTRATANTE** deverá fornecer aos **OPERADORES** todas as informações relevantes sobre o evento (tais como cronograma, localização, contatos e requisitos técnicos), sempre que tais dados forem necessários para o cumprimento das obrigações contratuais dos

OPERADORES, conforme solicitação ou conforme cronograma previamente acordado.

8.7 No exercício de suas obrigações, a **CONTRATADA** contará com apoio da equipe a que se refere o item 4.6.

9.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta.

9.2 Fornecer os bens, serviços e recursos humanos necessários e na quantidade adequada para execução dos serviços de que trata este Termo de Referência.

9.3 Responsabilizar-se por manter regular a situação administrativa da empresa e obter eventuais autorizações, liberações, licenças e/ou alvarás que se façam necessários, inclusive, para o funcionamento no país.

9.4 Reparar, corrigir, remover ou substituir, no total ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

9.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto do contrato, bem como por todo e qualquer dano causado à **CONTRATADA** ou a terceiros, em decorrência do serviço prestado.

9.6 Utilizar empregados tecnicamente habilitados à execução dos serviços, em conformidade com as normas vigentes e determinações em vigor.

9.7 Comunicar à **CONTRATADA**, imediata e formalmente, qualquer intercorrência na execução dos serviços prestados.

9.8 Prestar esclarecimentos solicitados pela **CONTRATADA** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, às informações e aos documentos relativos à execução do contrato.

9.9 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com as especificações constantes deste Termo de Referência, no prazo determinado.

9.10 Não permitir a realização de qualquer trabalho por criança ou adolescente, nem permitir a execução de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos, bem como exigir que a referida medida seja adotada nos contratos firmados com todos os fornecedores de

seus insumos e/ou prestadores de serviços.

9.11 Não utilizar, em todas as atividades relacionadas à execução do contrato trabalho degradante ou análogo ao escravo, conforme previsão em legislação, bem como exigir que a referida medida seja adotada nos contratos firmados com todos os fornecedores de seus insumos e/ou prestadores de serviços.

9.12 Observar e respeitar integralmente os direitos humanos, especialmente no que se refere à vedação de qualquer forma de exploração sexual. É expressamente proibida, em todas as suas atividades descritas, a prática, a convivência, a facilitação ou a tolerância de atos que envolvam exploração sexual de qualquer pessoa, em especial de crianças, adolescentes, mulheres ou qualquer grupo em situação de vulnerabilidade.

9.13 Prevenir, coibir e não tolerar, em todas as atividades relacionadas à execução do contrato, qualquer forma de discriminação, assédio ou comportamento abusivo, assegurando ambiente de trabalho respeitoso e inclusivo.

9.14 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

9.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

9.16 Os **OPERADORES** deverão manter registros pessoais de todos os empregados designados para atuar na Conferência, remetendo as informações (nome completo, RG, CPF e endereço) sempre que for solicitado pela **CONTRATADA**.

9.17 Disponibilizar, e manter atualizado, os endereços comercial e eletrônico, bem como, números de telefones fixo e móvel, que permitam contato imediato entre a **CONTRATADA** e o preposto dos **OPERADORES** antes, durante e depois da realização dos eventos.

9.18 Gerenciar os serviços oferecidos conforme as diretrizes estabelecidas neste Termo de Referência.

9.19 Os **OPERADORES** deverão garantir uma equipe de prontidão em todos os momentos. Caso um de seus membros não esteja disponível e isso possa causar atrasos na execução dos serviços, deverão substituir o referido membro da equipe, às suas expensas e sem custos para a **CONTRATADA** imediatamente por uma pessoa com as mesmas qualificações ou semelhantes, sem que isso afete de qualquer forma os prazos rigorosos para a execução dos serviços.

9.20 Os **OPERADORES** deverão cumprir todas as diretrizes de marca, logotipo e requisitos de uso do nome COP30, fornecidos pela **CONTRATADA**.

9.21 Os **OPERADORES** deverão fornecer os serviços com habilidade e cuidado razoáveis, seguindo os mais altos padrões de mercado e utilizando funcionários devidamente qualificados e proficientes em português e, se possível, em inglês.

9.22 Os **OPERADORES** não deverão fazer ou omitir algo que possa prejudicar a boa vontade e a reputação da **CONTRATADA** ou dos anfitriões do evento, ou que possa prejudicar ou colocar em risco a propriedade intelectual e outros direitos relacionados ao evento.

9.23 Os **OPERADORES** deverão responder a qualquer solicitação e consulta da **CONCEDENTE** em até 1 (um) dia útil.

10.1 A proposta técnica deverá ser apresentada, por lote, em formato impresso, assinada por representante legal da empresa, contendo todos os elementos necessários à avaliação da qualificação técnica.

10.2 A proposta técnica abrangerá a apresentação da documentação que comprove a capacidade de atendimento ao objeto do presente Termo de Referência.

10.3 Os critérios de avaliação das propostas técnicas estão definidos no item 11 e serão utilizados para julgamento das propostas pela Comissão de Avaliação.

10.4 No julgamento dos quesitos e subquesitos que integram a Proposta Técnica, a Comissão de Avaliação aplicará objetivamente as regras de pontuação dispostas neste Termo, com base na análise e no julgamento das informações apresentadas pelas licitantes.

10.5 A proposta deverá estar redigida com clareza, precisão, coerência e estrutura lógica, sendo vedada qualquer omissão ou ambiguidade que comprometa sua análise.

10.6 Documentos emitidos em idioma estrangeiro deverão ser entregues na língua original e vir acompanhados de tradução simples, sendo exigida tradução juramentada apenas nos casos em que houver solicitação específica posterior pela **CONTRATANTE**.

11 AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS TÉCNICAS A pontuação da Proposta Técnica está limitada a 100 (cem) pontos e será apurada segundo o quadro de pontuação a seguir.

QUADRO GERAL DE PONTUAÇÃO TÉCNICA			
QUESITO	ITEM AVALIADO	PONTUAÇÃO DO ITEM	TOTAL
Qualificação técnica	Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	35 (trinta e cinco) pontos	100 (cem) pontos
	Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	10 (dez) pontos	
	Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	10 (dez) pontos	
	Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	5 (cinco) pontos	
	Adoção de práticas sustentáveis: capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, buscando a redução das emissões de gases de efeito estufa (GEE), uso de água e desmatamento; e acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo, por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	15 (quinze) pontos	
	Qualificação dos Profissionais	5 (cinco) pontos	
	Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	20 (vinte) pontos	
PONTUAÇÃO TOTAL			100 (cem) pontos

11.2 O item "*Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios*" está limitado a 35 (trinta e cinco) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios	
Item Avaliado	Pontuação
Experiência de 05 (cinco) anos ou mais , na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	5 (cinco) pontos
Experiência de 10 (dez) anos ou mais , na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	10 (dez) pontos
Experiência de 15 (quinze) anos ou mais , na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.	20 (vinte) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	35 (trinta e cinco) pontos

11.3 O item "*Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas*" está limitado a 10 (dez) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	
Item Avaliado	Pontuação
Comprovação do recebimento de prêmios e/ou indicação por entidades especializadas, tais como, Guia Michelin, Prêmio Comer & Beber, Prêmio Prazeres da Mesa, The World 50 Best Restaurants, Latin America's 50 Best Restaurants e similares, ou premiações regionais e temáticas, ou premiações de revistas do setor gastronômico ou portais especializados.	02 (dois) pontos para cada prêmio ou indicação recebida, somando o máximo de 10

Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas	
Item Avaliado	Pontuação
	(dez) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	10 (dez) pontos

11.4 O item "*Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais*" está limitado a 10 (dez) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais	
Item Avaliado	Pontuação
Comprovação da prestação de serviços de fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais, como: COP, G20, BRICS, Copa do Mundo FIFA, Olimpíadas, Paraolimpíadas, Fórmula 1, Rock in Rio, Lollapalooza, Tomorrowland e similares	2 (dois) pontos por evento realizado, até o máximo de 10 (dez) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	10 (dez) pontos

11.5 O item "*Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil*" está limitado a 5 (cinco) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil	
Item Avaliado	Pontuação
Comprovação de que já prestou os serviços de fornecimento de produtos alimentícios em, pelo menos, 1 (um) evento na região Norte do Brasil com mais de 5.000 participantes.	5 (cinco) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	5 (cinco) pontos

11.6 Para fins de pontuação nos itens 11.2, 11.3, 11.4 e 11.5, o atendimento a cada critério descrito na tabela ocorrerá individualmente, não sendo permitida a soma de eventos distintos para comprovar o cumprimento de um mesmo critério, de modo que cada evento deverá, isoladamente, atender aos requisitos exigidos.

11.6.1 Fica permitido que um mesmo atestado que comprove o atendimento a um critério mais elevado seja utilizado, simultaneamente, para fins de comprovação de critérios inferiores relacionados.

11.6.2 Para fins de comprovação dos itens 11.2, 11.3, 11.4 e 11.5 de empresas consorciadas,

será admitida a soma de atestados para comprovar o atendimento de um critério.

11.6.3 Cada atestado deve comprovar, isoladamente, o atendimento ao quantitativo mínimo de público e eventos internacionais previsto no critério.

11.7 O item "*Adoção de práticas sustentabilidade, acessibilidade e diversidade*" está limitado a 15 (quinze) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação na tabela a seguir:

Adoção de práticas sustentabilidade, acessibilidade e diversidade	
Item Avaliado	Pontuação
Comprovação de capacidade para promover refeições com foco em práticas sustentáveis, acessibilidade, diversidade e geração de impacto local positivo por meio da contratação de mão de obra e fornecedores locais e práticas sustentáveis certificadas.	3 (três) pontos por certificação/declaração, até o máximo de 15 (quinze) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	
15 (quinze) pontos	

11.8 A comprovação relativa ao item 11.7 pode ser feita por meio de declarações de fornecedores, certificados ou outra forma idônea de comprovação.

11.9 O item "*Qualificação dos Profissionais*" está limitado a 5 (cinco) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

Qualificação dos Profissionais	
Item Avaliado	Pontuação
Comprovação de que possui em seu quadro de funcionários, no mínimo, 5 (cinco) profissionais, entre garçons, ajudantes/assistente de cozinha, cozinheiro ou chefe de cozinha especializados na área de Gastronomia com mais de 5 (cinco) anos de experiência	0,4 pontos por profissional com comprovação de tempo de experiência, até o limite de 2 (dois) pontos
Comprovação de que possui em seu quadro de funcionários que se enquadrem em qualquer uma das seguintes profissões: nutricionista, engenheiro de alimentos, gastrônomo, chefe de cozinha ou cozinheiro.	0,6 pontos por profissional com comprovação de tempo de experiência, até o limite de 3 (três) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	
5 (cinco) pontos	

11.10 Neste item, serão avaliadas as experiências dos membros da Equipe Técnica Mínima da empresa **PROPONENTE**, incluindo os seus sócios.

11.10.1 As experiências de cada componente deverão ser comprovadas por meios de atestados, declarações ou outro meio que faça prova inequívoca de suas realizações (por exemplo, registro em carteira de trabalho, declaração de corresponsabilidade ou certidão de registro do profissional no conselho de classe).

11.10.2 . Deverão, também, ser apresentadas as declarações dos profissionais

componentes da Equipe Técnica Mínima da **PROPONENTE**, concordando com sua indicação para participar dos trabalhos objeto do presente Termo de Referência.

11.10.3 A **PROPONENTE** deverá apresentar declaração afirmando que não haverá substituições na equipe técnica apresentada em sua proposta, salvo em casos de força maior, devendo, neste caso, apresentar profissional com experiência e formação equivalentes às do anterior e submeter à prévia aprovação da **CONTRATADA**.

11.11 O item "*Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência*" está limitado a 20 (vinte) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir, somando-se um ponto pelo atendimento dos subitens i a x.

Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência	
Item Avaliado	Pontuação
Avaliação do cardápio proposto com base no atendimento dos seguintes itens, valorando-se com um ponto o atendimento de cada item: (i) diversidade de produtos que valoriza diferentes culturas, etnias e religiões; (ii) priorização de alimentos saudáveis, frescos e nutritivos; (iii) valorização de produtos provenientes da agricultura familiar, quilombolas, indígenas e/ou empreendimentos coletivos; (iv) cardápio com oferta de alimentos a preços acessíveis; (v) cardápio com opções para veganos, vegetarianos ou para quem tem restrições alimentares sinalizados; (vi) alinhamento da composição do cardápio ao disposto no Anexo III; (vii) qualidade, apresentação e acabamento dos produtos; (viii) estratégia para redução de desperdício de alimentos e uso de embalagens compostáveis; (ix) uso de materiais de fornecedores locais e sustentáveis certificados; e (x) informações ao público sobre os impactos ambientais das escolhas alimentares origem dos alimentos.	2 (dois) pontos para cada item atendido, somando-se, no máximo, 20 (vinte) pontos
PONTUAÇÃO TOTAL	20 (vinte) pontos

Os critérios citados no item 11.11 serão avaliados de acordo com o atendimento. Caso o subitem seja atendido, será conferido 2 (dois) pontos, até o limite de 20 (vinte) pontos. Caso o item não seja atendido, será conferido a nota 0.

12.1 A proposta de preço deverá ser apresentada de forma clara e objetiva, contendo:

12.1.1 o percentual do faturamento auferido pela licitante em decorrência do contrato e que será destinado ao projeto de cooperação celebrado entre a **CONTRATANTE** e a SECOP, conforme item 3.6.1.3;

12.1.2 declaração expressa de que tem ciência de que a remuneração do **OPERADOR** depende única e exclusivamente da demanda por produtos alimentícios durante a COP30, e que todos os

encargos, custos e despesas necessárias à plena execução do objeto contratual, incluindo impostos, taxas, tributos, logística, administração, entre outros, são de responsabilidade da **OPERADOR**.

12.2 A Proposta deverá ser elaborada e apresentada em caderno único, em papel que a identifique, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem emendas ou rasuras, datada, assinada na última página e rubricada nas demais, por quem detenha poderes de representação da **PROPONENTE**, devidamente identificado.

12.3 As Propostas de Preços serão analisadas quanto ao atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.4 Será desclassificada a Proposta de Preços que contiver qualquer condicionante para a entrega dos serviços.

12.5 Se houver divergência entre os valores expressos em algarismos e o expresso por extenso, a Comissão de Avaliação da OEI considerará o preço por extenso.

12.6 O critério de julgamento da proposta será o de técnica e preço, considerando-se, para tanto, a pontuação obtida conforme o item 11 e o percentual de retorno apresentado conforme o item 12.1.1.

13 JULGAMENTO FINAL DAS PROPOSTAS TÉCNICAS E DE PREÇOS No julgamento final das Propostas Técnicas e de Preços, a Comissão de Avaliação da OEI observará o rito previsto no item 13 do Procedimento de Contratação da OEI – Escritório Brasil e adotará os seguintes procedimentos:

13.1.1 Identificação do Índice Técnico (IT) de cada **PROPONENTE**;

13.1.2 Identificação do Índice de Retorno (IR) de cada **PROPONENTE**; e

13.1.3 Identificação da Pontuação Final (PF) de cada **PROPONENTE**.

O Índice Técnico (IT) de cada **PROPONENTE** será obtido pela aplicação da fórmula:
 $IT = PTP/MPT$, utilizando-se duas casas decimais, onde:

IT = Índice Técnico.

PTP = Pontuação Técnica da **PROPONENTE**

MPT = Maior Pontuação Técnica dentre as apresentadas pelas **PROPONENTES**.

13.2 O Índice de Retorno (IR) de cada **PROPONENTE** será obtido pela aplicação da

fórmula $IR = PRP/PMR$, utilizando-se duas casas decimais, onde:

IR = Índice de Retorno.

PRP = Retorno oferecido pelo **PROPONENTE**

PMR = Proposta de Maior Retorno

13.3 A Pontuação Final (PF) de cada **PROPONENTE** será obtida pela aplicação da fórmula $PF = (IT \times PT) + (IR \times PR)$, utilizando-se duas casas decimais, onde:

PF = Pontuação Final.

IT = Índice Técnico.

PT = Peso Técnico, que corresponde a 7 (sete)

IR = Índice de Retorno.

PR = Peso de Retorno, que corresponde a 3 (três)

13.4 Será vencedora do Lote corresponde da Licitação a **PROPONENTE** que mantenha as condições de participação estabelecidas no edital e neste Termo de Referência e que:

13.4.1 Tenha obtido a maior Pontuação Final (PF); e

13.4.2 Tenha sido habilitada, observadas as disposições deste Termo de Referência.

13.5 Em caso de empate, o critério de desempate seguirá a seguinte ordem:

13.5.1 Maior Nota da Proposta Técnica;

13.5.2 Maior retorno;

13.5.3 Maior pontuação no subitem “Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios”; ou

13.5.4 A proximidade da sede da **PROPONENTE** ao local de realização da COP30 (Belém/PA).

13.5.5 Sorteio em sessão pública.

13.5.6 Será priorizada a **PROPONENTE** cuja sede esteja localizada em menor distância geográfica, conforme comprovado por meio de documento oficial ou mapa digital emitido por plataforma de geolocalização.

13.5.7 Este critério visa promover maior eficiência logística, redução de impactos ambientais

e valorização da atuação regional, em consonância com os princípios da COP30.

13.6 Serão desclassificadas as propostas que:

13.6.1 contiverem vícios insanáveis ou não corrigirem os vícios sanáveis dentro do prazo estabelecido por este Termo de Referência;

13.6.2 não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas neste Termo de Referência;

13.6.3 apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Termo de Referência, desde que insanável;

13.6.4 não comprovarem os requisitos mínimos pormenorizados nos subquesitos e a certificação obrigatória; e

13.6.5 não obtiverem o mínimo de 50 (cinquenta) pontos na soma dos critérios de avaliação a que se referem o item 11 ou se enquadrarem no disposto no item 12.4 deste Termo de Referência.

14 CONDIÇÕES DE ENTREGA DAS PROPOSTAS E PROTOCOLO DE

DOCUMENTOS Devem ser entregues, diretamente ao Secretário da Comissão de Avaliação da OEI, devidamente assinados pelo representante legal da licitante, os documentos administrativos (habilitação) e as propostas técnicas e de preços, na Sede da Organização dos Estados Ibero-Americanos, no Setor Hoteleiro Sul (SHS), quadra 06, Conjunto A, Bloco C, sala 9019, Complexo Brasil 21, no dia, hora e local previstos na convocação a ser realizada para esse fim, em envelopes separados por lote, lacrados, rubricados e identificados da seguinte forma em sua parte externa e frontal:

Invólucro nº 1

Documentação Administrativa

Nome empresarial e CNPJ da **PROPONENTE**

Licitação nº 12060 / 2025 – OEI/COP30

Invólucro nº 2

Proposta Técnica

Nome empresarial e CNPJ da **PROPONENTE**

Licitação nº 12060 / 2025 – OEI/COP30

Invólucro nº 3

Proposta de Preços

Nome empresarial e CNPJ da **PROPONENTE**

Licitação nº 12060 / 2025 – OEI/COP30

14.2 Quando encaminhados pela via postal, os envelopes devem estar acondicionados em envelope único com o seguinte endereçamento:

ORGANIZAÇÃO DE ESTADOS IBERO-AMERICANOS PARA A EDUCAÇÃO, A
CIÊNCIA E A CULTURA - OEI

COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI

Licitação nº 12060/2025 – OEI/COP30

SHS, Quadra 06, Ed. Brasil 21, Bloco “C”, Sala 919,

CEP 70316-109, Brasília/DF.

14.3 As propostas deverão dar entrada no protocolo da OEI até a data e hora marcadas para recebimento. As propostas e documentação que chegarem após essa data e hora serão devolvidas incólumes ao remetente, considerando-se o atraso de responsabilidade única e exclusiva do remetente e/ou do prestador de serviços postal.

14.4 A responsabilidade quanto a eventuais problemas técnicos de entrega das propostas é exclusivamente da empresa Proponente.

14.5 Para certidões entregues sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias, contados de sua emissão, salvo se outra validade for estabelecida em lei.

14.6 Toda a correspondência e documentos deverão ser redigidos em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, observado o disposto no item 10.6.

14.7 No caso de propostas enviadas em duplicidade pela mesma instituição durante o período de inscrição, será considerada, para todos os efeitos, a última versão recebida dentro do prazo estabelecido no aviso de contratação, invalidando todas as anteriores.

15.1 São critérios de seleção dos **PROPONENTES**, sob pena de exclusão do processo licitatório:

15.1.1 possuir capacidade financeira e econômica, devidamente comprovada por meios dos documentos exigidos no âmbito desta licitação;

15.1.2 possuir capacidade técnica e profissional suficiente para realizar as tarefas de que trata este Termo de Referência, conforme documentos exigidos no âmbito desta licitação;

15.1.3 possuir capacidade legal e regulamentar para realizar a atividade profissional necessária para executar o contrato, conforme exigido nesta licitação;

15.1.4 não incorrer em nenhum dos impedimentos listados neste Termo de Referência, quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos cadastros listados.

16.1 Os contratos a serem firmados entre a **CONTRATADA** e cada **OPERADOR** terá vigência total de 5 (cinco) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

16.2 Ao final do período de vigência, os **OPERADORES** deverão:

16.2.1 Ter recolhido à **CONTRATADA**, para repasse à **CONTRATANTE**, os recursos a que se referem os itens 3.6.1.3 e 4.7, bem como outros eventualmente aplicáveis;

16.2.2 Apresentar eventuais pendências formais e documentais;

16.2.3 Colaborar com o processo de encerramento contratual, inclusive com o repasse de dados, arquivos e documentos solicitados pela **CONTRATADA**;

16.2.4 Apresentar, quando solicitado, os documentos financeiros e bancários que comprovem a movimentação de recursos vinculados à execução contratual, com vistas à verificação da regularidade dos repasses e da arrecadação, nos termos da legislação vigente.

16.3 É vedada a prorrogação automática, tácita ou sucessiva do contrato, bem como qualquer forma de renovação contratual que não esteja formalmente justificada e previamente autorizada por meio de termo aditivo específico e assinado pelas partes.

17 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação

dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que será exercido por um ou mais representantes da **CONTRATADA**, previamente designados, em alinhamento com a equipe a que se refere o item 4.6.

17.2 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

17.3 A **CONTRATADA** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais

17.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelos **OPERADORES**, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório, podendo culminar em rescisão contratual.

17.5 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática.

17.6 Durante a execução do objeto, a **CONTRATADA** deverá monitorar constantemente o nível de qualidade e efetividade dos serviços, devendo intervir para requerer aos **OPERADORES** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas, em especial, as apontadas pela equipe a que se refere o item 4.6.

17.7 A **CONTRATADA** deverá apresentar ao preposto do **OPERADOR** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.8 Em hipótese alguma, será admitido que o próprio **OPERADOR** materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados.

17.9 O **OPERADOR** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela **CONTRATADA**, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

17.10 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções ao **OPERADOR** de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

17.11 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade dos

OPERADORES, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da **CONTRATADA**, da **CONTRATANTE**, da SECOP ou de seus agentes.

18.1 O recebimento provisório será realizado pela equipe da **CONTRATADA**, em conjunto com a **CONTRATANTE** e a SECOP, da seguinte forma:

18.1.1 A **CONTRATADA** analisará os relatórios produzidos conforme o item 4.6 e se os repasses devidos pelos **OPERADORES** ocorreram conforme previsto nos itens 4.7 e 6.4.

18.2 A **CONTRATADA**, em conjunto com a **CONTRATANTE** e a SECOP, deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, após análise do relatório a que se refere o item 4.12, devendo emitir, em caso de adimplemento das obrigações pelo **OPERADOR**, Termo de Recebimento Definitivo para efeito de recebimento dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas.

18.3 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do **OPERADOR** pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

18.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela **CONTRATADA**, às custas do **OPERADOR**, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18.5 Os **OPERADORES** deverão indenizar a **CONTRATADA** contra todos os custos, reclamações, exigências, responsabilidades, despesas, danos ou perdas decorrentes de ou em conexão com:

18.5.1 qualquer ato, omissão, falha, violação de dever legal, negligência ou contrariedade a este Termo de Referência por parte dos **OPERADORES** ou de seus funcionários;

18.6 qualquer reclamação de um terceiro, incluindo um participante da Conferência ou cliente, decorrente ou conexas com a prestação dos serviços.

18.7 O **OPERADOR** será integralmente responsável por quaisquer danos à saúde

decorrentes da comercialização ou fornecimento de alimentos contaminados, impróprios para o consumo ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes, desde que comprovada a relação causal por meio de laudo técnico ou perícia oficial.

18.7.1 Incluem-se nessa responsabilidade:

18.7.1.1 As despesas médicas, hospitalares e farmacêuticas suportadas pelos consumidores afetados;

18.7.1.2 As indenizações por danos morais e materiais eventualmente devidas;

18.7.1.3 Os custos com serviços funerários e demais encargos, nos casos de óbito comprovadamente relacionado ao consumo dos alimentos fornecidos;

18.7.1.4 As penalidades administrativas impostas pelos órgãos de fiscalização sanitária.

18.8 o **OPERADOR** deverá manter apólice de seguro de responsabilidade civil compatível com os riscos inerentes à atividade, abrangendo os eventos descritos nesta cláusula, cuja comprovação deverá ser apresentada à **CONTRATADA** previamente ao início da execução contratual.

18.9 A **CONTRATADA** não terá responsabilidade com a **OPERADORA** em decorrência das obrigações assumidas por parte deste Termo de Referência, especialmente:

18.9.1 qualquer perda de lucro, perda de negócios, perda de dados;

18.9.2 perdas indiretas ou consequenciais de qualquer tipo; e

18.9.3 reclamações de terceiros de qualquer tipo, inclusive aquelas decorrentes de falhas na prestação dos serviços de alimentação, tais como fornecimento de alimentos contaminados, impróprios para o consumo ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes, bem como quaisquer danos à saúde de consumidores, incluindo, mas não se limitando a: despesas médicas, hospitalares, indenizações por danos morais ou materiais e eventuais óbitos.

18.10 Toda e qualquer responsabilidade decorrente da prestação dos serviços de alimentação será exclusiva dos **OPERADORES**, que deverão adotar as medidas necessárias para garantir a segurança alimentar e o cumprimento integral da legislação vigente.

18.11 Os **OPERADORES** respondem exclusivamente por quaisquer atos praticados em decorrência da execução do presente Termo de Referência, incluindo, ato ilícito, negligência, imprudência, imperícia ou violação de dever legal, falsas declarações ou qualquer outra forma de dano ocasionado aos clientes da plataforma e participantes do evento.

19.1 Em decorrência deste contrato, os direitos patrimoniais de eventuais materiais concebidos pelos **OPERADORES**, por meio de seus empregados ou prepostos, bem como os estudos, análises e planos vinculados a essas atividades, com todas as suas características, diretas e indiretas, consequências e direitos conexos que possam advir da edição, utilização, reprodução e divulgação, pertencerão à SECOP.

19.2 Os **OPERADORES** se obrigam a fazer constar nos respectivos ajustes ou que vierem a celebrar com fornecedores de bens e de serviços especializados cláusulas escritas estabelecendo:

19.2.1 A cessão dos direitos patrimoniais do autor desse material à SECOP, que poderá, a seu juízo, utilizar referidos direitos, diretamente ou por intermédio de terceiros, durante o prazo de 05 (cinco) anos, contados da data do bem ou do serviço especializado, pelos **OPERADORES** ao fornecedor, sem que caiba à **CONTRATADA** qualquer ônus adicional perante os cedentes desses direitos;

19.2.2 Que, em decorrência da cessão prevista no inciso anterior, a **CONTRATADA** poderá solicitar cópia de imagens contidas no material bruto produzido, em mídia compatível com seu uso e destinação, por intermédio do **OPERADOR** ou de outra empresa com que venha a manter contrato para prestação de serviços;

19.2.3 Que qualquer remuneração devida em decorrência da cessão referida nos incisos anteriores será considerada como já incluída no custo de produção.

20.1 Dada a curta duração do contrato previsto neste Termo de Referência, com vigência total de até 5 (cinco) meses, não será aplicado qualquer reajuste de preços durante o período contratual.

21.1 O presente instrumento poderá sofrer alterações, desde que devidamente justificadas pelo **OPERADOR** ou a **CONTRATADA**, em caso de necessidade de modificação do projeto ou novas especificações técnicas, bem como, nos casos de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto.

21.2 Quando houver circunstâncias supervenientes, que foram imprevisíveis na data do

procedimento da licitação, devidamente justificados pelo **OPERADOR** ou pela **CONTRATADA**, desde que não descaracterizem a natureza do contrato e com anuência da SECOP.

22- DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 A omissão ou tolerância das partes – em exigir o estrito cumprimento das disposições deste Termo de Referência ou em exercer prerrogativa dele decorrente – não constituirá novação ou renúncia nem lhes afetará o direito de, a qualquer tempo, exigirem o fiel cumprimento do avençado.

22.2 A cessão não implica em renúncia de nenhum dos privilégios e imunidades reconhecidos à OEI, nos ordenamentos dos países em que esta Organização possui atividade, principalmente ao Acordo de Sede, promulgado por meio do Decreto nº 5.128, de 6 de julho de 2004, bem como o Acordo Básico de Cooperação, promulgado pelo Decreto Presidencial nº 8.289, de 25 de julho de 2014 e o Decreto nº 7.503, de 24 de junho de 2011, internalizou o Convênio de Santo Domingo (Ata de Registro dos Estatutos OEI).

22.3 No caso de rescisão do acordo firmado entre a Secretaria Extraordinária para a COP30 (SECOP) e a OEI, em conformidade com as causas de resolução previstas no referido acordo, o presente contrato poderá ser rescindido mediante aplicação das regras previstas no Edital, apurando-se os serviços prestados.

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I

DISTRIBUIÇÃO DOS LOTES

LEGENDA DAS TABELAS					
Localização	Referência nos Anexos II e III	Piso	Referência nos Anexos II e III	Tipo de Espaço	Referência nos Anexos II e III
Blue Zone (Zona Azul)	BZ	Térreo	T	Restaurante	R
Centro Gastronômico	CG	Piso Superior	PS	Quiosque	Q
Corredor Central	CC	Varanda	V	Área Privativa	AP
Pavilhão de Expositores	PV	Mezanino	M	Privativo	PR
Mídia Center	MC			Quiosque Varanda	QV
Hangar	HÁ				
Green Zone (Zona Verde)	GZ				
Economia Criativa	EC				
Aparelhamento Mínimo Padrão: Conjunto obrigatório de elementos, que inclui o projeto arquitetônico, equipamentos, utensílios, serviços e móveis padronizados para os espaços.					

ANEXO I – A - BLUE ZONE

LOTE ESPAÇO	Nº. 1 M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Restaurante	175	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	R1	VIP Internacional	Não
Área Privativa Quiosque	170	Centro Gastronômico – Mezanino	1	AP1	Suporte para praça privativa	Não
	16	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	PR1	Serviço de bebidas e suporte	Sim
Quiosque	15	Pavilhão de Expositores	1	PV1	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Corredor Central	1	CC6	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Total	391		5			

LOTE ESPAÇO	Nº. 2 M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Restaurante	150	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	R2	VIP Brasileira / Regional	Não
Área Privativa Quiosque	120	Centro Gastronômico – Mezanino	1	AP2	Serviço de bebidas e suporte	Não
	12	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	PR2	Serviço de bebidas e suporte	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q24	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Quiosque	15	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q4	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Total	306		5			

LOTE Nº. 3	ESPAÇO M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Restaurante	105	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	R3	Italiana	Não
Quiosque	25	Centro Gastronômico – Varanda	1	QV1	Serviço de bebidas e suporte	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q19	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Corredor Central	1	CC4	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	154		4			

LOTE 4	ESPAÇO M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Restaurante	105	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	R4	Vegano / Vegetariano	Não
Quiosque	25	Centro Gastronômico – Varanda	1	QV2	Serviço de bebidas e suporte	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q10	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Corredor Central	1	CC3	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Mídia Center	1	MC2	Lanches e Refeições Leves – Grab and Go	Sim
Total	169		5			

LOTE 5

ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Restaurante	105	Centro Gastronômico – Piso Superior	1	R5	Pan-americano	Não
Quiosque	25	Centro Gastronômico – Varanda	1	QV3	Serviço de bebidas e suporte	Sim
Quiosque	15	Mídia Center	1	MC1	Lanches e Refeições Leves – Grab and Go	Sim
Quiosque	15	Corredor Central	1	CC2	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	160		4			

LOTE 6						
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	25	Centro Gastronômico – Varanda	1	QV4	Doces, Sobremesas e Gelados	Sim
Quiosque	15	Corredor Central	1	CC5	Doces, Sobremesas e Gelados	Sim
Total	40		2			

LOTE 7						
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	25	Centro Gastronômico – Varanda	1	QV5	Bebidas Diversas	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q13	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	34		2			

LOTE 8						
---------------	--	--	--	--	--	--

ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	25	Centro Gastronômico – Varanda	1	QV6	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q14	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Quiosque	15	Corredor Central	1	CC1	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Total	49		3			

LOTE	9	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q11	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q15	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	10	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q9	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Quiosque	15	Pavilhão de Expositores	1	PV3	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Total	24		2			

LOTE	11	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					

Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q16	Culinária Regional ou Típica	Sim
Quiosque	15	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q2	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Pavilhão de Expositores	1	PV2	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	39		3			

LOTE	12	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q17	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q3	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	24		2			

LOTE	13	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q8	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q12	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	14	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q23	Lanches e Refeições Leves	Sim

Quiosque	15	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q5	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	24		2			

LOTE	15	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q20	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q6	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Total	24		2			

LOTE	16	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q7	Culinária Regional ou Típica	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q21	Culinária Regional ou Típica	Sim
Quiosque	15	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q1	Culinária Regional ou Típica	Sim
Total	33		3			

LOTE	17	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
ESPAÇO	M²					
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q18	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Centro Gastronômico – Térreo	1	Q22	Lanches e Refeições Leves	Sim

Total 18

2

ANEXO I - B - GREEN ZONE

LOTE N° 18

ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Restaurante	87	Economia Criativa – Piso Superior	1	R7	Brasileira / Regional	Sim
Área Privativa	270	Economia Criativa – Piso Superior	1	AP3	Serviço de praça	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q53	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q37	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Total	375		4			

LOTE	Nº. 19	ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
		Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q38	Lanches e Refeições Leves	Sim
		Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q54	Lanches e Refeições Leves	Sim
		Quiosque	15	Pavilhão de Expositores	1	PV5	Lanches e Refeições Leves	Sim
		Total	33		3			

LOTE	Nº. 20	ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
		Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q33	Culinária Temática ou Especializada	Sim

Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q49	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Quiosque	15	Pavilhão de Expositores	1	PV4	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Total	33		3			

LOTE	Nº. 21					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q34	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q50	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 22					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q31	Lanches e Refeições Leves	Sim

Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q47	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	15	Pavilhão de Expositores	1	PV6	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	33		3			

LOTE	Nº. 23					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q30	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q46	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 24					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q35	Culinária Regional ou Típica	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q48	Culinária Regional ou Típica	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 25					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO

Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q25	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q41	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 26					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q26	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q42	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 27					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q39	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q55	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 28					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO

Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q40	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q56	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 29					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q32	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q51	Culinária Temática ou Especializada	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 30					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q36	Lanches e Refeições Leves	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q52	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

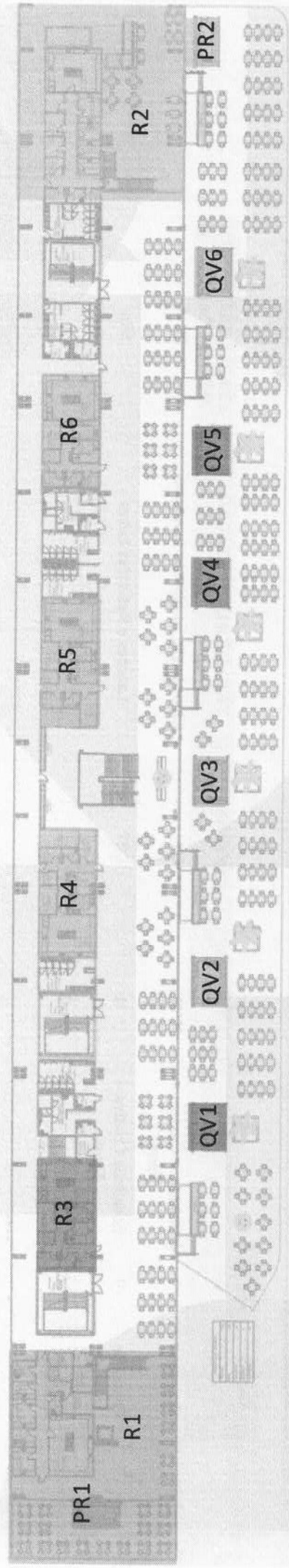
LOTE	Nº. 31					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q29	Lanches e Refeições Leves	Sim

Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q45	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 32					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q28	Doces, Sobremesas e Gelados	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q43	Doces, Sobremesas e Gelados	Sim
Total	18		2			

LOTE	Nº. 33					
ESPAÇO	M²	LOCAL	QUANTIDADE	CÓDIGO	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	APARELHAMENTO MÍNIMO PADRÃO
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q44	Alimentação Saudável e Funcional	Sim
Quiosque	9	Economia Criativa – Térreo	1	Q27	Lanches e Refeições Leves	Sim
Total	18		2			

ZONA AZUL. CENTRO GASTRONÔMICO. Piso Superior e Varanda



MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

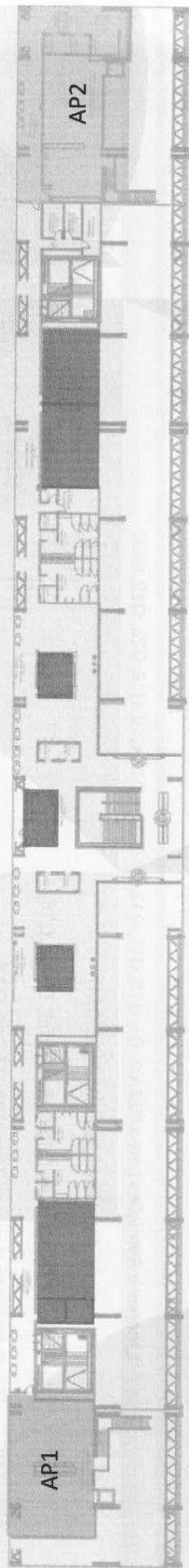
- VIP INTERNACIONAL (R1, PR1)
- VIP BRASILEIRO / REGIONAL (R2, PR2)
- ITALIANO (R3, QV1)
- VEGETARIANO / VEGANO (R4, QV2)
- PAN AMERICANO (R5, QV3)
- CATERING (R6)
- Doces, Sobremesas e Gelados (QV4)
- Bebidas Diversas (QV5)
- Alimentação Saudável e Funcional (QV6)

BEBIDAS:

Quiosques ímpares – Bebidas quentes
Quiosques pares – Bebidas frias

ZONA AZUL. CENTRO GASTRONÔMICO. Mezanino

COP30
BRASIL
AMAZONIA
BELÉM 2025



MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

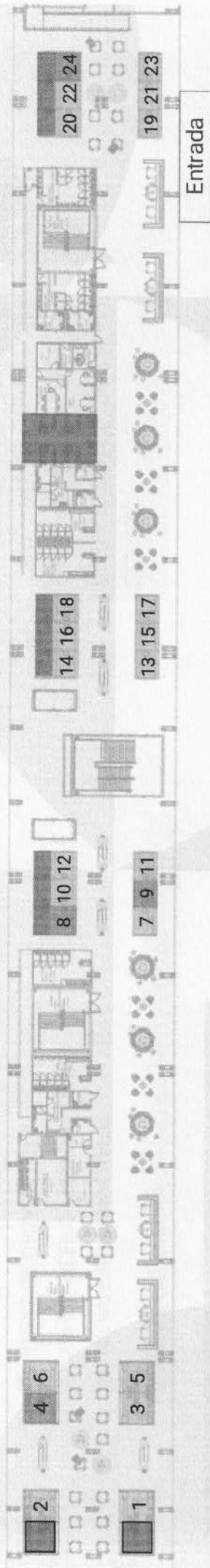
- VIP INTERNACIONAL (AP1)
- VIP BRASILEIRO / REGIONAL (AP2)
- ÁREAS DA ORGANIZAÇÃO

BEBIDAS:

- Quiosques ímpares – Bebidas quentes
- Quiosques pares – Bebidas frias

9

ZONA AZUL. CENTRO GASTRONÔMICO. Térreo



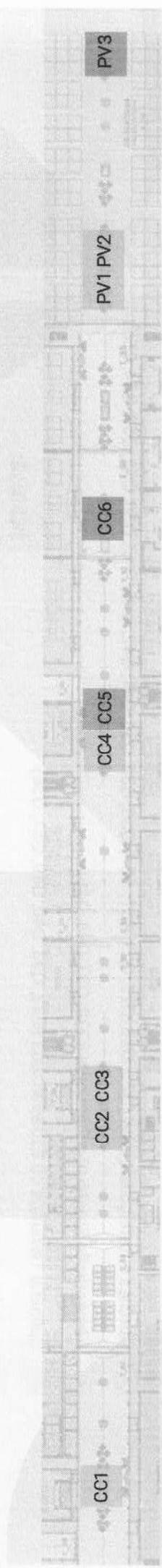
MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

- Lanches e Refeições Leves (Q2, Q3, Q5, Q10, Q11, Q12, Q13, Q15, Q17, Q18, Q19, Q20, Q22, Q23)
- Alimentação Saudável e Funcional (Q6; Q14)
- Culinária Temática ou Especializada (Q4; Q8, Q9, Q24)
- Culinária Regional ou Típica (Q1; Q7, Q16, Q21)
- Áreas da Organização

BEBIDAS:

- Quiosques ímpares – Bebidas quentes
- Quiosques pares – Bebidas frias

ZONA AZUL. CENTRO GASTRONÔMICO. Corredor e Pavilhões



MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

- Lanches e Refeições Leves (CC2, CC3, CC4; PV1, PV2)
- Alimentação Saudável e Funcional (CC1)
- Culinária Temática ou Especializada (CC6; PV3)
- Doces, Sobremesas e Gelados (CC5)

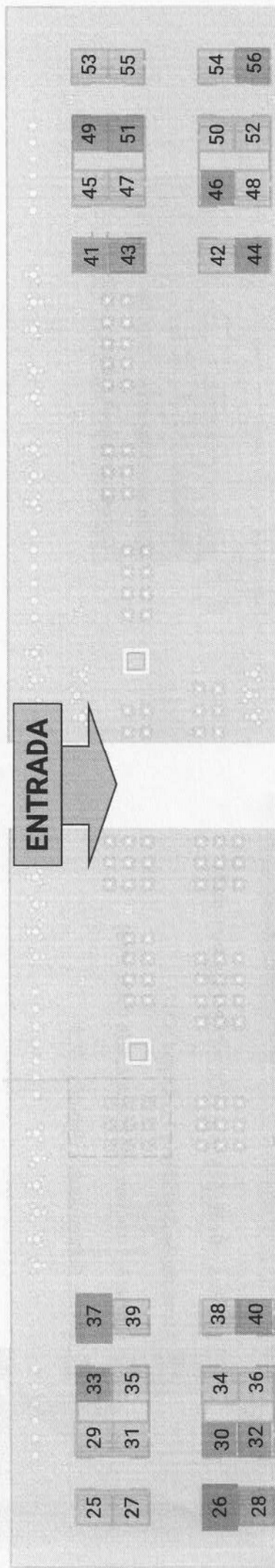
- BEBIDAS:**
- Quiosques ímpares – Bebidas quentes
 - Quiosques pares – Bebidas frias

Importante: Por motivos de segurança, a localização exata não será divulgada neste documento.

Alimentação: Serão disponibilizados Tipo de Alimentos: Lanches e Refeições Leves no formato *Grab and Go* (MC1 e MC2), visando praticidade e agilidade no consumo.



ZONA VERDE. ECONOMIA CRIATIVA - Térreo



MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

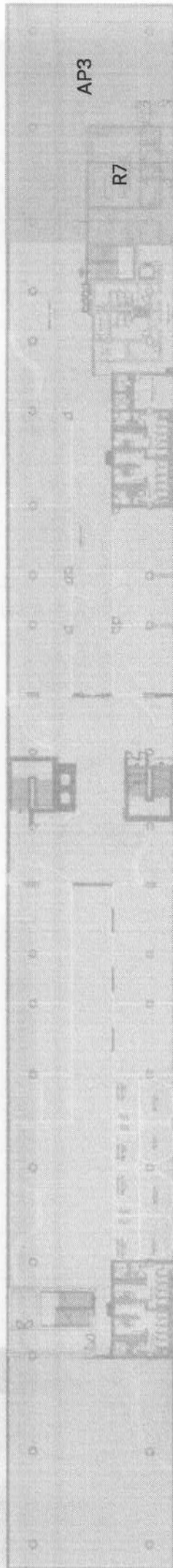
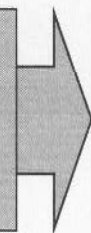
- Lanches e Refeições Leves (Q25, Q26, Q27, Q29, Q31, Q34, Q36, Q38, Q39, Q41, Q42, Q45, Q47, Q50, Q52, Q53, Q54, Q55)
- Alimentação Saudável e Funcional (Q30, Q37, Q44, Q46)
- Culinária Temática ou Especializada (Q32, Q33, Q40, Q49, Q51, Q56)
- Culinária Regional ou Típica (Q35, Q48)
- Doces, Sobremesas e Gelados (Q28, Q43)

BEBIDAS:

- Quiosques ímpares – Bebidas quentes
- Quiosques pares – Bebidas frias

ZONA VERDE. ECONOMIA CRIATIVA – Piso Superior

ENTRADA



MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

VIP BRASILEIRO / REGIONAL (R7, AP3)

BEBIDAS:

Quiosques ímpares – Bebidas quentes

Quiosques pares – Bebidas frias

ZONA VERDE. PAVILHÃO 1

BEBIDAS:

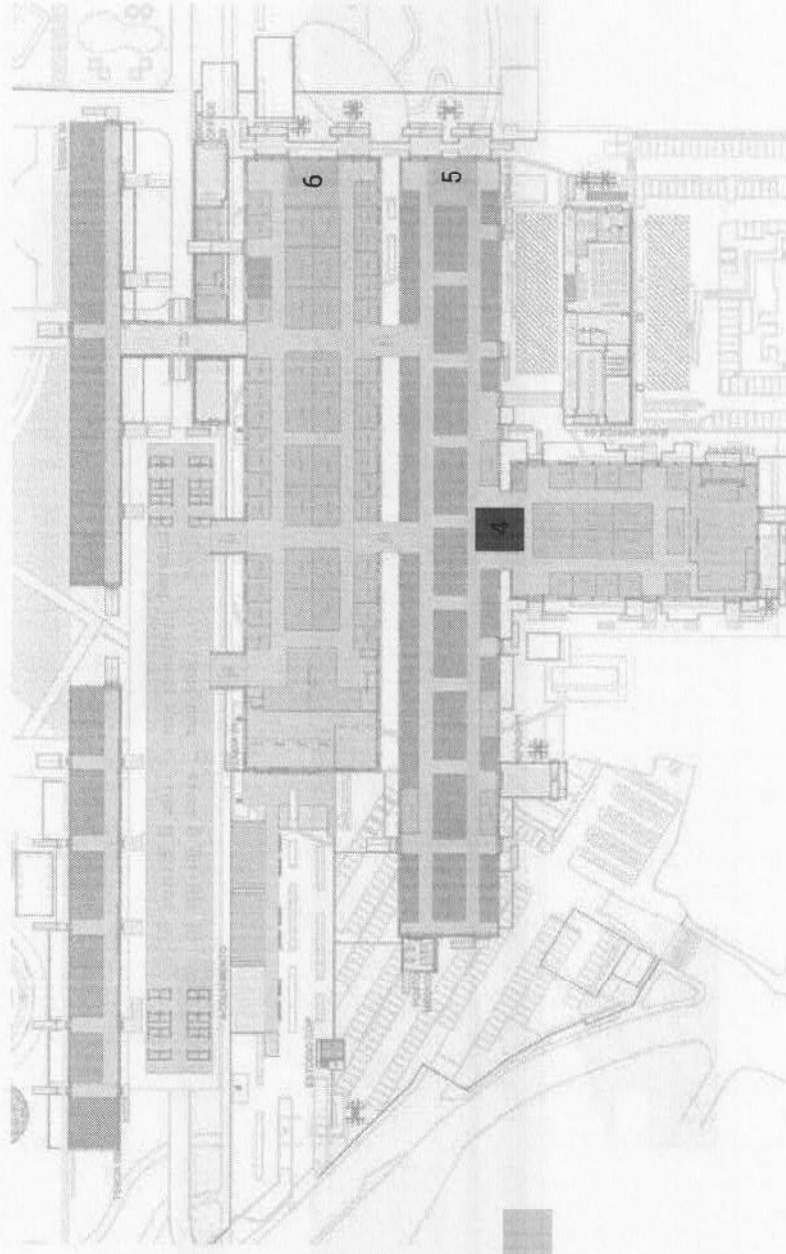
Quiosques ímpares – Bebidas quentes

Quiosques pares – Bebidas frias

MAPA DA DISTRIBUIÇÃO POR TIPO DE ALIMENTOS

■ Culinária Temática ou Especializada (PV4)

■ Lanches e Refeições Leves (PV5, PV6)



TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III

DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

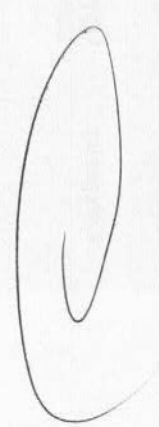
RESTAURANTES					
Espaço	Culinária	Composição do Cardápio	Capacidade mínima de atendimento	Horário de Funcionamento*	Tempo de operação*
Restaurante - Local Código: R1 AP1	VIP Internacional	• Restaurante VIP Internacional - Culinárias representadas: Europa, Ásia, África, Oriente Médio, Oceania. • Entradas: até 4 (quatro) tipos; • Pratos principais: até 5 (cinco) tipos, cada um de uma região diferente; • Acompanhamentos: até 3 (três) tipos; • Sobremesas: até 3 (três) tipos com influências globais; Bebidas: até 6 (seis) tipos (chás especiais, águas aromatizadas, sucos exóticos); • Diretrizes: ○ Representar ao menos 4 (quatro) continentes; ○ Incluir opções veganas, sem glúten e com ingredientes da agricultura familiar; ○ Priorizar técnicas e temperos autênticos com apresentação contemporânea; ○ Serviço à la carte; ○ Obrigatório: uso de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP.	100 pessoas por hora	Das 11h às 21h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)
Restaurante - Local	VIP Brasileira / Regional	• Restaurante VIP Brasileira e Regional - Culinárias representadas: Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil, com foco em ingredientes nativos, preparações tradicionais e releituras	100 pessoas por hora	Das 11h às 21h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)

RESTAURANTES					
Espaço	Culinária	Composição do Cardápio	Capacidade mínima de atendimento	Horário de Funcionamento*	Tempo de operação*
Código: R2 AP2		- contemporâneas. - Entradas: até 4 (quatro) tipos; - Pratos principais: até 5 (cinco) tipos; - Acompanhamentos: até 3 (três) tipos; - Sobremesas: até 3 (três) tipos; Bebidas: até 6 (seis) tipos; - Diretrizes VIP: - Representar ao menos 4 (quatro) regiões brasileiras com pratos típicos ou releituras contemporâneas; - Priorizar ingredientes da sociobiodiversidade brasileira e agricultura familiar; - Incluir pelo menos 1 (um) prato vegetariano com ingredientes regionais; - Utilizar técnicas tradicionais (defumação, fermentação, cozimento em folha) com apresentação refinada; - Evitar espécies ameaçadas e priorizar pesca artesanal e agricultura familiar; - Louças, utensílios e ambientação devem valorizar a cultura brasileira e regional; - Serviço à la carte; - Obrigatório: uso utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP.			
Restaurante - Local Código: R3	Italiana	- Restaurante Italiano - Composição da Refeição: 1 (um) Prato Principal (até 4 tipos de massas, risotos ou lasanhas); 1 (um) Acompanhamento (até 2 tipos); 1 (uma) Sobremesa ou 1 (uma) Bebida (até 3 e 5 opções, respectivamente); - Diretrizes: - Pelo menos 50% das massas devem ser artesanais e com farinhas alternativas; - Incluir opções sem lactose e sem glúten;	100 pessoas por hora	Das 11h às 21h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)

RESTAURANTES					
Espaço	Culinária	Composição do Cardápio	Capacidade mínima de atendimento	Horário de Funcionamento*	Tempo de operação*
		○ Reduzir uso de carnes processadas e priorizar azeites e ervas frescas; ○ Priorizar ingredientes da sociobiodiversidade brasileira e da agricultura familiar; ○ Incluir ao menos 1 (um) prato vegetariano com ingredientes regionais; ○ Uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; ○ O serviço deverá ser realizado no formato de montagem assistida e guiada, com combinações; pré-definidas e montagem do prato feita por funcionário no momento do atendimento.			
Restaurante - Local Código: R4	Vegana / Vegetariana	• Restaurante Vegana e Vegetariana - Composição da Refeição: 1 (um) Prato Principal (até 5 tipos com proteínas vegetais variadas); • 1 (um) Acompanhamento (até 3 tipos); • 1 (um) Sobremesa ou 1 (um) Bebida (até 3 e 6 opções, respectivamente); • Diretrizes: ○ 100% livre de ingredientes de origem animal; ○ Priorizar ingredientes orgânicos, agroecológicos e locais da sociobiodiversidade e agricultura familiar; ○ Garantir equilíbrio nutricional (ferro, proteína, B12 vegetal); ○ Uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; ○ O serviço deverá ser realizado no formato de montagem assistida e guiada, com combinações; pré-definidas e montagem do prato feita por funcionário no momento do atendimento.	100 pessoas por hora	Das 11h às 21h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)
Restaurante	Pan-americana	• Restaurante Pan-Americano (Américas) - Composição da Refeição: 1	100 pessoas	Das 11h às 21h	De 03 a 28 de

RESTAURANTES					
Espaço	Culinária	Composição do Cardápio	Capacidade mínima de atendimento	Horário de Funcionamento*	Tempo de operação*
- Local Código: R5		(um) Prato Principal (até 5 tipos representando diferentes países das Américas); • 1 (um) Acompanhamento (até 3 tipos); • 1 (uma) Sobremesa ou 1 (uma) Bebida (até 3 e 6 opções, respectivamente); • Diretrizes: ○ Representar ao menos 3 sub-regiões: América do Norte, Central e do Sul; Priorizar ingredientes nativos como milho, mandioca, quinoa, cacau e frutas tropicais; ○ Incluir ao menos 2 (dois) pratos veganos e 1 (um) sem glúten; ○ Uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; ○ O serviço deverá ser realizado no formato de montagem assistida e guiada, com combinações; pré-definidas e montagem do prato feita por funcionário no momento do atendimento.	por hora		novembro (26 dias)
Restaurante - Local Código: R7 AP3	Restaurante Brasileira e Regional	• Entradas: até 4 tipos; • Pratos principais: até 5 tipos; • Acompanhamentos: até 3 tipos; Sobremesas: até 3 tipos; • Bebidas: até 6 tipos; • Diretrizes: ○ Representar ao menos 4 regiões brasileiras com pratos típicos ou releituras contemporâneas; ○ Priorizar ingredientes da sociobiodiversidade brasileira e agricultura familiar; ○ Incluir pelo menos 1 prato vegetariano com ingredientes regionais; ○ Utilizar técnicas tradicionais (defumação, fermentação, cozimento em folha) com apresentação refinada;	120 pessoas por hora	Das 11h às 21h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)

RESTAURANTES				
Espaço	Culinária	Composição do Cardápio	Capacidade mínima de atendimento	Horário de Funcionamento*
		○ Evitar espécies ameaçadas e priorizar pesca artesanal e agricultura familiar; ○ Evitar o uso de carne vermelha; ○ Louças, utensílios e ambientação devem valorizar a cultura brasileira e regional; ○ O serviço deverá ser realizado no formato de montagem assistida e guiada, com combinações, pré-definidas e montagem do prato feita por funcionário no momento do atendimento; ○ Obrigatório: uso utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP.		



QUIOSQUES						
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação*
Cafés e Bebidas Quentes - Locais Códigos: Todos os quiosques ímpares	Cafés e Bebidas Quentes	Cafés especiais, chás variados, leite vegetal, bebidas quentes artesanais.	• Bebidas quentes: mínimo de 6 opções; • Dietas atendidas: incluir opções sem glúten e veganas, devidamente identificadas no cardápio; • Ingredientes: priorizar insumos da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; • Preparo: bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; • Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; • Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.	Das 8h às 22h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)
	Bebidas Frias e Refrescantes - Locais Códigos: Todos os quiosques pares	Bebidas frias e não alcoólicas, com foco em refrescância, ingredientes naturais e apresentação prática.	• Bebidas frias: mínimo de 6 opções; • Dietas atendidas: incluir opções sem glúten e veganas, devidamente identificadas no cardápio; • Ingredientes: priorizar insumos da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; • Preparo: bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; • Sustentabilidade: uso obrigatório de	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do	Das 10h às 22h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)
						Blue Zone e Green Zone

QUIOSQUES						
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação*
			utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP • Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	evento, se disponível.		
Lanches e Refeições Leves - Locais Códigos: PV: 1, 2, 5, 6 CC: 2, 3, 4 Q: 2, 3, 5, 10, 11, 12, 13, 15, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 25, 26, 27, 29, 31, 34, 36, 38, 39, 41, 42, 45, 47, 50, 52, 53, 54, 55	Lanches e Refeições Leves	Sanduíches, wraps, pães recheados, quiches, tortas salgadas, saladas prontas.	• Bebidas quentes e ou frias. • Alimentos: ao menos 3 tipos salgados e 1 doce; • Dietas atendidas: incluir opções sem glúten, vegetarianas e veganas, devidamente identificadas no cardápio; • Ingredientes: evitar carne vermelha; priorizar insumos da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; • Preparo: alimentos e bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; • Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; • Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.	Das 10h às 22h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)
Culinária	Culinária	Pizzas,	• Bebidas quentes e ou frias.	Atendimento de	Das 10h às 22h	De 03 a 28 de
						Blue Zone e Green Zone
						Blue Zone e

QUIOSQUES						
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação* Referência de Localização
Temática ou Especializada - Locais Códigos: PV: 3, 4 CC: 6 Q: 4, 8, 9, 24, 32, 33, 40, 49, 51, 56	Temática ou Especializada	esfihas, culinária árabe, italiana, mexicana, etc.	Alimentos: ao menos 3 tipos salgados e 1 doce; • Dietas atendidas: incluir opções sem glúten, vegetarianas e veganas, devidamente identificadas no cardápio; • Ingredientes: evitar carne vermelha; priorizar insumos da agricultura familiar; agroecologia e sociobiodiversidade; • Preparo: alimentos e bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; • Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validados pela SECOP; • Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.	novembro (26 dias)	Green Zone
Culinária Regional ou Típica - Locais Códigos: Q: 1, 7, 16, 21, 35, 48	Culinária Regional ou Típica	Tapiocas, cuscuz, pratos típicos brasileiros, comidas nordestinas, mineiras, amazônicas	• Bebidas quentes e ou frias. • Alimentos: ao menos 3 tipos salgados e 1 doce; • Dietas atendidas: incluir opções sem glúten, vegetarianas e veganas, devidamente identificadas no cardápio; • Ingredientes: evitar carne vermelha; priorizar insumos da agricultura	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória	De 03 a 28 de novembro (26 dias) *	Blue Zone e Green Zone

QUIOSQUES						
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação*
			familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; - Preparo: alimentos e bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; - Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; - Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.		
Alimentação Saudável e Funcional - Locais Códigos: QV: 6 CC: 1 Q: 6, 14, 30, 37, 44, 46	Alimentação Saudável e Funcional	Snacks naturais, bowls, saladas funcionais, alimentos com ingredientes integrais e orgânicos	- Bebidas quentes e ou frias. - Alimentos: ao menos 3 tipos salgados e 1 doce; - Dietas atendidas: incluir opções sem glúten, vegetarianas e veganas, devidamente identificadas no cardápio; - Ingredientes: evitar carne vermelha; priorizar insumos da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; - Preparo: alimentos e bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; - Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis,	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.	Das 10h às 22h	De 03 a 28 de novembro (26 dias) *
						Blue Zone e Green Zone

QUIOSQUES						
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação*
			- a serem validadas pela SECOP; - Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.			
Grab and Go / Pronto para Levar - Locais Códigos: MC: 1, 2	Grab and Go / Pronto para Levar	Snacks embalados, frutas cortadas, potes de salada, wraps frios, refeições prontas individuais	- Bebidas quentes e ou frias. - Alimentos: ao menos 3 tipos salgados e 1 doce; - Dietas atendidas: incluir opções sem glúten, vegetarianas e veganas, devidamente identificadas no cardápio; - Ingredientes: evitar carne vermelha; priorizar insumos da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; - Preparo: alimentos e bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; - Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; - Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.	Das 10h às 22h	De 03 a 28 de novembro (26 dias)
						Blue Zone e Green Zone

QUIOSQUES							
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação*	Referência de Localização
Doces, Sobremesas e Gelados - Locais Códigos: QV: 4 CC: 5 Q: 28, 43	Doces, Sobremesas e Gelados	Bolos, tortas doces, sobremesas geladas, sorvetes, gelatos, doces veganos e sem glúten	• Bebidas quentes e ou frias. Alimentos: ao menos 3 tipos salgados e 1 doce; • Dietas atendidas: incluir opções sem glúten, vegetarianas e veganas, devidamente identificadas no cardápio; • Ingredientes: evitar carne vermelha; priorizar insumos da agricultura familiar, agroecologia e sociobiodiversidade; • Preparo: alimentos e bebidas devem ser finalizados no local, com mínima ou nenhuma manipulação e foco em segurança alimentar; • Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; • Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.	Das 8h às 22h	De 03 a 28 de novembro (26 dias) *	Blue Zone e Green Zone
Bebidas Diversas - Locais Códigos: QV: 1, 2, 3, 5 PR: 1, 2	Bebidas Diversas	Vinhos, cervejas artesanais, drinks prontos, espumantes, coquetéis com e sem álcool	• Seleção de bebidas não alcoólicas, alcoólicas e especiais com foco em qualidade, diversidade e apresentação responsável; • Bebidas: mínimo de 4 opções alcoólicas e 2 não alcoólicas especiais (ex.: mocktails, kombuchas); • Identificação clara do teor alcoólico e	Atendimento de até 40 pessoas/hora Tempo médio de serviço: 3 a 5 minutos/pessoa Equipe uniformizada	Das 10h às 22h e Bebidas alcoólicas somente das 15h às 21h.	De 03 a 28 de novembro (26 dias) *	Blue Zone

QUIOSQUES						
Categorias	Opções de Cardápio	Orientações para montagem do cardápio	Diretrizes técnicas do cardápio	Capacidade e Requisitos Operacionais	Horário de Funcionamento *	Tempo de operação*
			ingredientes em cada item; • Priorizar bebidas artesanais, regionais e de pequenos produtores; • Serviço responsável: proibir venda para menores de 18 anos e sinalizar consumo consciente; • Preparo: bebidas devem ser servidas prontas ou finalizadas no local, com mínima manipulação; • Sustentabilidade: uso obrigatório de utensílios e embalagens compostáveis, a serem validadas pela SECOP; • Cardápio: deve ser elaborado conforme os critérios estabelecidos no edital.	obrigatória Integração à plataforma digital de vendas do evento, se disponível.		

*Os operadores de alimentação selecionados deverão ter condições de flexibilizar o período de atendimento ou ajustar horários de acordo com a demanda da ORGANIZADORA do evento.

Observação sobre a elaboração do cardápio: Cada quiosque terá apenas uma categoria principal de bebidas: quentes, frias ou especiais. A definição da categoria é feita com base na localização e no código do quiosque. Os quiosques com código ímpar deverão oferecer bebidas quentes, enquanto os de código par deverão oferecer bebidas frias, conforme indicado na tabela acima.

Por exemplo: **Lote 12:** Q3 e Q17 servirão bebidas quentes, acompanhadas de lanches e refeições leves.

Já os quiosques **Lote 13:** Q8 e Q12 oferecerão bebidas frias, junto com culinária temática ou especializada.

Independentemente da categoria principal, todos os quiosques poderão disponibilizar água (a preço popular), refrigerantes e sucos enlatados. É importante evitar o uso de garrafas plásticas e de vidro, dando preferência às embalagens em lata de alumínio.

TABELA DE PORÇÕES

A tabela a seguir foi elaborada considerando uma refeição com peso máximo de 350g. Ao montar o cardápio dos quiosques e restaurantes, é importante que as quantidades sejam cuidadosamente observadas para evitar desperdícios. A organização do evento poderá solicitar ajustes nas porções, tanto antes do início quanto durante sua realização.

Locais		Porções até 350g
Restaurante VIP Internacional		Prato Principal 180 g; Acompanhamento 90 g; Sobremesa 90 g; Bebida 180 a 250 ml.
Restaurante VIP Brasileiro / Regional		Prato Principal 180 g; Acompanhamento 90 g; Sobremesa 90 g; Bebida 180 a 250 ml.
Restaurante Italiano		Prato Principal 170 g; Acompanhamento 100 g; Sobremesa 90 g; Bebida 180 a 250 ml.
Restaurante Vegano / Vegetariano		Prato Principal 190 g; Acompanhamento 80 g; Sobremesa 90 g; Bebida 180 a 250 ml.
Restaurante Pan-americano		Prato Principal 180 g; Acompanhamento 90 g; Sobremesa 90 g; Bebida 180 a 250 ml.
Sanduíches		Porção sugerida 120 a 180 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Wraps		Porção sugerida 120 a 150 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Pizzas		Porção sugerida 120 a 130 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Esfihas		Porção sugerida 80 a 120 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Pães e Assados		Porção sugerida 100 a 200 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Tortas e Quiches		Porção sugerida 100 a 150 g; Acompanhamento 90 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Saladas		Porção sugerida 150 a 200 g; Acompanhamento 80 g; Sobremesa 90 g; Bebida 110 a 250 ml.
Sorvetes		Porção sugerida 150 a 200 g; Acompanhamento 70 g; Bebida 110 a 250 ml.
Cafés		Porção sugerida 50 a 350 ml
Sucos		Porção sugerida 180 a 350 ml
Bebidas Diversas		Porção sugerida 50 a 350 ml

ALIMENTOS PROIBIDOS E A EVITAR

Alimentos e Bebidas com Alto Risco de Contaminação – Proibidos na COP30	
Alimento	Risco
Açaí (todos os tipos)	Risco de contaminação por Trypanosoma cruzi, se não for pasteurizado.
Tucupi e Maniçoba	Pode conter toxinas naturais se não for devidamente preparado e pasteurizado.
Maionese (especialmente caseira)	Alto Risco de salmonela.
Ostras cruas e carnes malpassadas	Risco de bactérias, vírus e parasitas.
Sucos de fruta in natura	Apenas polpas pasteurizadas/processadas são permitidas.
Molhos caseiros	Especialmente os com ovos crus ou sem refrigeração adequada.
Bebidas abertas (alcoólicas e não alcoólicas) e sem nota fiscal	Risco de adulteração e falta de controle sanitário.
Leite cru e derivados não pasteurizados	Risco de brucelose e outras infecções.
Doces caseiros com cremes ou ovos sem refrigeração	Risco de deterioração e contaminação.
Gelo artesanal ou não industrializado	Pode conter microrganismos se feito com água não potável.
Alimentos preparados com antecedência e fora de refrigeração	Risco de proliferação bacteriana.
Produtos artesanais sem rotulagem ou registro sanitário	Falta de rastreabilidade e controle de validade.

Observação: A lista de alimentos apresentada deve ser rigorosamente seguida na elaboração dos cardápios. O descumprimento dessa exigência poderá resultar na solicitação de substituição de itens.

LICITAÇÃO N.º 12060/2025 – OEI/COP30**ANEXO B****MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS**

(NOME DA EMPRESA) _____, inscrita no CNPJ
sob o n.º _____, sediada _____ (endereço
Completo) _____, declara, sob
penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no
presente procedimento licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências
posteriores.

Cidade/UF, de _____ de 2025.

Nome e assinatura do declarante

LICITAÇÃO N.º 12060/2025 – OEI/COP30**ANEXO C****MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR****DECLARAÇÃO**

(Nome da empresa)....., inscrita no
CNPJ sob o nº....., sediada (endereço completo)
....., declara, sob as penas da Lei,
que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a
realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer
trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição
de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos. (conforme Lei nº 9.854/1999)

Cidade/UF, de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome e Cargo)

LICITAÇÃO N.º 12060 /2025 – OEI/COP30**ANEXO D****DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA
DE TRABALHO ESCRAVO E INFANTIL****M O D E L O****Declaração de Inexistência de Trabalho Escravo e Infantil**

A proponente _____, com sede em _____ (endereço completo), _____, inscrita sob o CNPJ N.º _____, neste ato representada por seus representantes legais _____ e _____ (nome, CPF, residência), DECLARA para a Organização de Estados Ibero-americanos – OEI que inexistem contra si decisão administrativa final sancionadora, exarada por autoridade ou órgão competente, em razão da prática de atos que importem em discriminação de raça ou gênero, trabalho infantil ou escravo, e/ou sentença condenatória transitada em julgado, proferida em decorrência dos referidos atos, ou ainda, de outros que caracterizem assédio moral ou sexual, ou que importem em crime contra o meioambiente.

Cidade/UF, de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome e Cargo)

LICITAÇÃO N.º 12060/2025 – OEI/COP30

ANEXO E

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOBRE OS CRITÉRIOS DE EXCLUSÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Eu, abaixo assinado *[nome da pessoa que assina]* em representação

Nome da Empresa/Instituição Proponente:

CNPJ da Proponente:

Nome completo do Representante Legal:

Número CPF Representante Legal:

Forma da Representação:

I. SITUAÇÃO DE EXCLUSÃO RELATIVAS À PESSOA/EMPRESA

1. Declara que a pessoa ou a empresa/instituição acima mencionada se encontra em uma das situações seguintes:	SIM	NÃO
a) faliu ou está sujeito a insolvência ou liquidação, seus ativos estão sendo administrados por um liquidatário ou por um tribunal, está em falência, suas atividades comerciais foram suspensas ou estão em situação semelhante, resultantes de um procedimento da mesma natureza sob leis ou regulamentos nacionais;		
b) tenha sido condenado, por meio de sentença final ou decisão administrativa final, que a pessoa/empresa não cumpriu suas obrigações com relação ao pagamento de impostos ou contribuições para a seguridade social ou trabalhista, nos termos da lei aplicável;		
c) tenha sido condenado, por meio de um julgamento final ou uma decisão administrativa final, que a pessoa é culpada de uma falta grave de ética profissional por ter violado as leis ou regulamentos aplicáveis ou os padrões deontológicos da profissão à qual pertence, ou por qualquer conduta ilegal que afete significativamente sua credibilidade profissional, quando tal conduta denotar um objetivo intencional ou negligência grave, incluindo qualquer uma das seguintes condutas:		
(i) alterar fraudulenta ou negligentemente as informações necessárias para verificar a ausência de razões para exclusão ou para cumprir os critérios de seleção ou para executar um contrato ou acordo;		
(ii) firmar um acordo com terceiros para distorcer a concorrência;		
(iii) violar direitos de propriedade intelectual;		
(iv) tentar influenciar em processo de tomada de decisão do Órgão de Contratação durante um procedimento de contratação;		
(v) tentativa de obter informações confidenciais que possam conferir vantagem indevida ao procedimento de adjudicação.		
d) tenha sido condenado em sentença final, por qualquer um dos seguintes atos:		
(i) fraude;		
(ii) corrupção;		

(iii)	conduta relacionada a uma organização criminosa;		
(iv)	lavagem de dinheiro (branqueamento de capitais) ou financiamento de terrorismo;		
(v)	delitos de terrorismo ou delitos ligados a atividades terroristas;		
(vi)	trabalho infantil ou outras infrações relacionadas com tráfico de seres humanos;		
e)	tenha sido condenado, por meio de sentença final ou decisão administrativa final, que a pessoa ou entidade criou uma entidade em outro território com a intenção de evitar obrigações tributárias, sociais ou quaisquer outras obrigações legais no lugar de sua sede social, administração sede ou centro de atividades principal.		
f)	tenha sido condenado por meio de um julgamento final ou uma decisão administrativa final que a entidade foi criada para os fins estabelecidos na letra e.		

II – SITUAÇÕES DE EXCLUSÃO RELATIVAS A PESSOAS FÍSICAS OU JURÍDICAS COM PODERES DE REPRESENTAÇÃO, DE DECISÃO OU DE CONTROLE EM RELAÇÃO EM RELAÇÃO À PESSOA JURÍDICA E AO TITULAR

Não aplicável a pessoas físicas, a Estados membros e as autoridades locais

2. O abaixo-assinado declara que é membro do órgão de administração, direção ou controle da pessoa coletiva acima mencionada ou que possui poderes de representação, decisão ou controle em relação à referida pessoa coletiva (Nomeadamente, os diretores das empresas, os membros dos órgãos de administração ou de supervisão e as pessoas físicas ou jurídicas que detêm a maioria das ações) ou proprietário da pessoa jurídica estão em uma das seguintes situações:	SIM	NÃO	N.A.
Situação mencionada na letra c) acima (falta profissional grave);			
Situação mencionada na letra d) acima (fraude, corrupção ou outros crimes);			
Situação mencionada na letra e) acima (criação de uma entidade com a intenção de evitar obrigações legais);			
Situação mencionada na letra f) acima (pessoa criada com a intenção de evitar obrigações legais).			

III – SITUAÇÕES DE EXCLUSÃO RELACIONADAS COM PESSOAS FÍSICA OU JURÍDICAS QUE ASSUMEM RESPONSABILIDADE ILIMITADA PELAS DÍVIDAS DA PESSOA JURÍDICA

3. declara que uma pessoa singular ou coletiva que assume responsabilidade ilimitada pelas dívidas da referida pessoa coletiva está em uma das seguintes situações. Em caso afirmativo, indique no anexo da presente declaração o nome das pessoas envolvidas com uma breve explicação:	SIM	NÃO	N.A.
Situação contemplada na letra a) supra			

Situação contemplada na letra b) supra (falta de pagamento de impostos, contribuições para a seguridade social ou trabalhista).			
---	--	--	--

PROVAS DOCUMENTAIS PARA A ADJUDICAÇÃO - SOLICITAÇÃO PRÉVIA

Mediante solicitação e no prazo fixado pelo Órgão de Contratação, a pessoa deve apresentar as seguintes comprovações relacionadas às pessoas singulares ou coletivas:

Para as situações descritas nas letras a), c), d), e) e f), um certificado criminal recente ou, na sua falta, um documento equivalente recentemente emitido por uma autoridade judicial ou administrativa do país de estabelecimento da pessoa que comprove que esses requisitos foram atendidos (Polícia Federal e Cartório do Distribuidor).

PROVAS RELATIVAS À SELEÇÃO

O abaixo assinado declara que a pessoa acima mencionada tem possibilidade de apresentar, mediante solicitação e sem demora, os documentos comprobatórios necessários listados nas seções referentes às Especificações do Edital.

A pessoa nomeada poderá ser excluída deste procedimento se alguma das declarações ou informações apresentadas como condição para participação neste procedimento for falsa.

Cidade/UF, de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome e Cargo)

LICITAÇÃO N.º 12060/2025 – OEI/COP30**ANEXO E****MINUTA DO CONTRATO****CONTRATO DE OPERAÇÃO DE RESTAURANTES E QUIOSQUES NA 30ª
CONFERÊNCIA DAS PARTES DA CONVENÇÃO-QUADRO DAS NAÇÕES
UNIDAS SOBRE AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS****DAS PARTES:**

GESTOR: _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede em: _____, contratado pela Organização dos Estados Ibero-americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura (OEI) (**CONTRATANTE**), em razão da Licitação nº 11060/2025, decorrente do projeto de cooperação nº 2/2024, celebrado entre o organismo internacional e a Secretaria Extraordinária para a COP30 (**SECOP**).

OPERADOR: _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede em: _____; pessoa jurídica selecionada, no lote _____ da Licitação nº _____ - OEI, para operar serviços de alimentação no âmbito da 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas (COP30).

PREÂMBULO

CONSIDERANDO que a 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas, ocorrerá em Belém, no Estado do Pará, do dia 10 a 21 de novembro de 2025;

CONSIDERANDO que a Organização dos Estados Ibero-americanos para Educação, Ciência e Cultura – OEI celebrou projeto de cooperação nº 2/2024, com a Secretaria Extraordinária para a COP30 (SECOP), visando auxiliar a organização, implementação e execução da COP30;

CONSIDERANDO que o **GESTOR**, foi apontado - em razão do resultado da Licitação nº 11060/2025 e dos instrumentos contratuais dela decorrentes - como responsável pela montagem, desmontagem, fornecimento de bens e prestação de serviços a **RESTAURANTES** e **QUIOSQUES** disponibilizados na **ZONA** _____;

CONSIDERANDO que o **OPERADOR** foi selecionado por meio da Licitação nº _____ da OEI, para operar serviços de alimentação nas áreas integrantes do lote _____ (**Anexo I**) do referido procedimento competitivo; e

CONSIDERANDO que o **OPERADOR** deverá organizar os serviços comerciais conforme os termos e condições deste instrumento, nas áreas designadas pelo **GESTOR**, dentro da **ZONA** _____ do evento, e prestar os serviços comerciais aos participantes da Conferência nessas áreas,

vêm, as Partes, em consideração às promessas, compromissos e obrigações mútuas aqui assumidas, acordar com o seguinte:

DEFINIÇÕES

Art. 1º - Para fins deste instrumento, entende-se por:

I - **ATIVIDADE**: serviços comerciais prestados pelo **OPERADOR**, incluindo, mas não se limitando, ao fornecimento de serviços de alimentação, mediante pagamento, ao público participante da COP30, na Zona _____, de acordo com este Contrato e com as diretrizes estabelecidas pela OEI e a SECOP.

II - **CONTRATO**: o presente instrumento, firmado por mútuo acordo entre as partes, incluindo seus Anexos e todos os documentos que compuseram a Licitação nº _____ da OEI, inclusive, o Termo de Referência.

III - **ZONA** _____: _____;

IV - OPERADOR: _____, pessoa jurídica responsável pela exploração comercial dos espaços descritos no Anexo I deste Contrato;

V - INFORMAÇÕES SIGILOSAS: qualquer informação verbal e/ou escrita (em forma visual ou eletrônica, em disco magnético, óptico ou memória e onde quer que esteja localizada), que, no momento pertinente, não seja conhecida do público ou de qualquer pessoa que atue em negócio semelhante ao conduzido pelo **OPERADOR**, incluindo, mas não se limitando, a *know-how* técnico e dados, desenhos, sistemas, métodos, processos de software, listas de clientes, assuntos empresariais, lista de fornecedores, dados de funcionários, informações de marketing ou financeiras, dados de clientes, listas de preços, cálculos, documentos, detalhes de ofertas, propostas, termos e condições contratuais, informações de produtos, informações relacionadas a preços, taxas, contas bancárias, transações financeiras, planos de investimento, códigos ou referências, cronogramas ou qualquer outra informação marcada como confidencial ou privilegiada ou que, razoavelmente, nas circunstâncias prevalecentes, deva ser considerada confidencial.

VI - EVENTO: 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas, que ocorrerá em Belém, no Estado do Pará, do dia 10 a 21 de novembro de 2025;

VII - PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: produtos processados destinados ao consumo humano, incluindo aditivos alimentares, produtos biologicamente ativos, bebidas e água potável (embalada).

VIII - BOAS PRÁTICAS DO SETOR: adoção de padrões, práticas, métodos e procedimentos em conformidade com todas as leis aplicáveis e exercendo o grau de habilidade, cuidado, diligência, prudência e previsão que seria razoavelmente esperado de uma pessoa qualificada, competente, devidamente habilitada e experiente, engajada em tipo semelhante de atividade sob as mesmas ou similares circunstâncias de tempos em tempos.

IX - FATURAMENTO BRUTO: faturamento gerado em decorrência da atividade realizada pelo **OPERADOR**, calculado de acordo com o artigo 2.3 deste Contrato.

X - PAÍS ANFITRIÃO: República Federativa do Brasil.

XI – PROPRIEDADE INTELECTUAL: todas as patentes, modelos de utilidade, direitos sobre invenções, direitos autorais e direitos conexos, direitos morais, marcas e marcas de serviço, nomes empresariais e domínios, direitos sobre imagem e apresentação, boa-fé e o direito de processar por concorrência desleal, direitos sobre desenhos industriais, direitos sobre software, direitos sobre banco de dados, direitos de usar e proteger informações confidenciais (incluindo *know-how* e segredos comerciais) e todos os demais direitos de propriedade intelectual, registrados ou não, incluindo todos os pedidos e direitos de pedir ou obter, renovações ou extensões, e direitos de reivindicar prioridade sobre tais direitos e quaisquer direitos similares ou equivalentes que existam ou venham a existir em qualquer parte do mundo em qualquer meio, tanto existentes como futuros, em perpetuidade.

ESCOPO DO CONTRATO

Art. 2º O **GESTOR** concede ao **OPERADOR** o direito de uso dos espaços citados no **Anexo I**, localizado na área do Evento denominada **Zona _____**, para a realização da Atividade.

2.1. Em contrapartida, o **OPERADOR** se compromete a realizar a atividade nos termos e condições deste acordo e a pagar ao **GESTOR**, o percentual acordado do faturamento da operação, deduzidos os custos de padronização do espaço, conforme especificado neste Contrato, devendo o **GESTOR** recolher os recursos à OEI, para aplicação no projeto de cooperação nº 2/2024.

2.1.2 Para os fins deste Contrato, o **OPERADOR** deverá prestar os seguintes serviços:

2.1.3 No desempenho da atividade, o **OPERADOR** deverá sempre observar as boas práticas do setor.

2.1.4 Para além das obrigações tratadas neste instrumento, as Partes também poderão acordar a prestação de serviços adicionais pelo **OPERADOR**, para consecução dos

objetivos contratados, mediante pagamento de preço a ser definido pelo **GESTOR**, por meio de Termo Aditivo, que deverá ser previamente submetido ao crivo da OEI e da SECOP.

BASE CONTRATUAL

Art. 3º Em caso de ambiguidade, inconsistência, contradição, discrepância, incorreção ou lacuna de informações dentro ou entre este acordo e seus respectivos anexos, o **GESTOR** emitirá instruções para solucionar tais questões.

3.1 Os Termos e Condições Gerais de Negócios, por exemplo, termos de entrega e pagamento, termos e condições de pedidos, termos e condições de venda das Partes, bem como protocolos, planos ou outros documentos não mencionados, não constituem base contratual, salvo se forem incorporados mediante aditivo assinado mutuamente pelas Partes. Tais documentos também não terão validade mesmo que mencionados na proposta do **OPERADOR** ou em outros documentos das Partes. As Partes reconhecem que este acordo foi negociado individualmente.

3.2 O **OPERADOR** reconhece que o **GESTOR** foi contratado pela OEI para a prestação de serviços para a COP30, estando vinculada a um Contrato Principal. O **OPERADOR** reconhece ainda que a OEI celebrou a relação contratual com o **GESTOR** em decorrência de projeto de cooperação firmado entre o organismo internacional e a SECOP.

3.3 Caso o **OPERADOR** descumpra qualquer obrigação relativa a este instrumento, deverá indenizar integralmente o **GESTOR** por quaisquer eventuais danos e/ou responsabilidades financeiras decorrentes, que serão automaticamente aplicáveis ao presente Acordo, na medida em que disserem respeito à atividade e aos serviços atribuídos ao **OPERADOR**.

3.4 O **OPERADOR** compromete-se a indenizar integralmente o **GESTOR** por quaisquer responsabilidades financeiras decorrentes dessas decisões.

3.5 Quaisquer decisões proferidas em processo judicial ou por meio de arbitragem entre o **GESTOR** e a OEI, relativas às responsabilidades resultantes do contrato principal, aplicar-se-ão automaticamente a este Contrato, entre o **GESTOR** e o **OPERADOR**, na

medida em que tais decisões/julgamentos se apliquem à atividade e aos serviços atribuídos ao **OPERADOR**.

3.6 O **OPERADOR** se compromete a isentar o **GESTOR** de toda e qualquer potencial responsabilidade financeira decorrente dessas decisões e/ou julgamentos.

DA REMUNERAÇÃO

Art. 4º. O **OPERADOR** pagará ao **GESTOR** ____% (____ por cento) do faturamento gerado pela atividade e por todos os serviços correlatos, deduzidos os custos de padronização do espaço, conforme especificado neste Contrato.

4.1 O termo “faturamento” incluirá todos os encargos ou outras taxas cobradas pelo **OPERADOR** sobre as vendas e receitas de qualquer espécie, resultantes da atividade realizada pelo **OPERADOR** ou de outras operações que estejam no âmbito deste contrato, tanto à vista quanto a prazo, independentemente de eventual inadimplência, sem qualquer dedução (inclusive de taxas de cartão).

4.1.1 Também está incluído no faturamento o valor de bens e serviços quando fornecidos ou concedidos pelo **OPERADOR** gratuitamente, salvo exceções previstas neste acordo. O termo não incluirá qualquer imposto sobre vendas ou imposto de consumo discriminado separadamente e arrecadado para repasse à autoridade fiscal.

4.1.2 Todas os faturamentos serão consideradas recebidas no momento da apuração do valor devido, e não no momento do pagamento, a menos que especificamente autorizado pelo **GESTOR**.

4.1.3 O pagamento será devido no percentual mencionado aplicado sobre o faturamento auferido com as vendas, deduzidos os custos de padronização do espaço.

DESIGN E INSTALAÇÃO DO RESTAURANTE OU QUIOSQUE

Art. 5º. O **OPERADOR** será responsável por adquirir junto ao **GESTOR** os itens necessários à padronização do Restaurante e/ou dos Quiosques constantes no **Anexo I**.

5.1. O Restaurante e/ou Quiosques será preparado pelo **GESTOR** e entregue ao **OPERADOR** conforme o cronograma acordado entre as Partes constante no **Anexo II**

deste instrumento. O processo de entrega será formalizado por meio de um termo de entrega e aceitação, assinado por ambas as Partes.

5.2 O **OPERADOR** será responsável por equipar o Restaurante ou Quiosque com todos os demais equipamentos e itens necessários à execução da atividade, bem como por formar a equipe de pessoal encarregada da prestação dos serviços previstos.

5.3 A lista dos demais equipamentos e itens a serem inseridos no Restaurante e/ou Quiosques, assim como a relação de profissionais a serem empregados, deverá ser submetida ao **GESTOR** para aprovação prévia e por escrito antes do início das atividades.

5.4 O não cumprimento dessas obrigações ou preparações a tempo pelo **OPERADOR** será considerada uma violação material dos termos deste Contrato.

5.5 O **OPERADOR** deverá permitir que o **GESTOR**, seus representantes e/ou equipe formada pelo **GESTOR**, a OEI e a SECOP acessem e inspecionem o Restaurante e/ou Quiosque a qualquer momento antes do início das atividades, sem qualquer impedimento. Caso sejam detectadas irregularidades durante tais inspeções, o **OPERADOR** deverá adotar todas as medidas necessárias para corrigir imediatamente as falhas, tão logo receba notificação – por escrito ou verbal – do **GESTOR**.

5.6 O **OPERADOR** deverá comunicar imediatamente o **GESTOR**, quando o Restaurante e/ou Quiosque estiver totalmente preparado para a execução da atividade de que trata este instrumento.

5.6.1. A partir deste momento, o **GESTOR** realizará uma inspeção presencial com a participação obrigatória de um representante designado do **OPERADOR**. Durante a inspeção, será verificada a conformidade do estado atual do Restaurante e/ou Quiosque com a legislação vigente, com as normas e exigências estabelecidas pelo **GESTOR**, pela OEI e pela SECOP, e com o projeto de design aprovado.

5.6.2 Caso seja constatado que o Restaurante e/ou Quiosque não atende às exigências legais ou técnicas referidas, o **OPERADOR** deverá adotar todas as providências necessárias para reparo e/ou correção dentro do prazo determinado pelo **GESTOR**, contados da data da inspeção.

5.6.3 Somente após a finalização das correções e o recebimento da confirmação formal do **GESTOR**, o **OPERADOR** poderá iniciar a prestação dos serviços no Quiosque.

CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E REPARO DO QUIOSQUE

Art. 6º. Após a entrega do Restaurante e/ou Quiosque, o **OPERADOR** compromete-se a arcar com todos os custos das obras de reparo e substituição necessárias. Entretanto, a execução efetiva de tais obras será realizada apenas pelo **GESTOR** ou por prestadores de serviços por ela designados.

6.1 O **OPERADOR** será responsável pela manutenção técnica de todas as instalações e equipamentos fornecidos ou instalados pelo **GESTOR** no Restaurante ou Quiosque, devendo executar essa manutenção conforme as instruções do fabricante.

6.2 O **OPERADOR** deverá apresentar periodicamente ao **GESTOR** os registros das manutenções realizadas

6.2.1. Caso o **OPERADOR** deixe de realizar tais manutenções de forma adequada e conforme necessário para a adequada prestação dos serviços, o **GESTOR** poderá executar os serviços às custas do **OPERADOR**.

6.3 Caso sejam necessárias obras de reparo ou substituição no Restaurante e/ou Quiosque, o **OPERADOR** deverá informar imediatamente ao **GESTOR** por escrito, e obter sua aprovação prévia para toda e quaisquer intervenções.

6.4 Caso, em conexão com o evento ou com as atividades do **OPERADOR**, seja necessária alguma intervenção relacionada ao sistema geral que passa pela área utilizada pelo **OPERADOR**, esta concorda em permitir o acesso ao Restaurante e/ou Quiosque e à área ao redor para o pessoal, empreiteiros ou outros representantes do Evento ou do **GESTOR** realizarem os trabalhos necessários.

6.4.1 O acesso de que trata o item 6.2 inclui a permissão da entrada de equipamentos, instalações ou outros itens pertinentes para esse fim. O **GESTOR** se esforçará, sempre que possível, para que tais trabalhos sejam realizados fora do horário de funcionamento do Restaurante e/ou Quiosque.

6.5 O **OPERADOR** deverá comunicar imediatamente ao **GESTOR** qualquer falha, incidente ou situação que possa causar acidentes. O **OPERADOR** assume total responsabilidade por qualquer dano ou prejuízo decorrentes da omissão ou atraso nessas notificações.

6.6 O **OPERADOR** é responsável por manter o interior e o exterior do Restaurante e/ou Quiosque em condições adequadas de limpeza, organização e operação; incluindo, mas não se limitando a: pisos, revestimentos internos e externos, paredes, tetos, melhorias ou adaptações realizadas pelo próprio **OPERADOR**, equipamentos e utensílios do **GESTOR** fornecidos com o Restaurante e/ou Quiosque, portas, janelas e sistemas de proteção contra incêndios.

PROCEDIMENTOS PARA EXECUÇÃO DA ATIVIDADE

Art. 7º. O **OPERADOR** deverá iniciar integralmente a prestação dos serviços no Restaurante e/ou Quiosque na data e horário informados pelo **GESTOR**.

7.1 Em caso de atraso causado por ação ou omissão do **OPERADOR** ou se esta não assegurar o pleno funcionamento do Quiosque durante o prazo contratual e/ou período estipulado, estará obrigada a pagar a penalidade descrita no Termo de Referência da licitação que deu origem a este contrato ("Multa por Atraso").

7.1.1. A aplicação de Multa por Atraso não prejudica outros direitos do **GESTOR** previstos neste instrumento ou na legislação aplicável, incluindo o direito de indenização por eventuais danos.

7.1.2 Adicionalmente, o **GESTOR** se reserva o direito de rescindir unilateralmente o Contrato e demandar ressarcimento por todos os prejuízos sofridos pela não realização da Atividade.

7.2 A CONTRATADA deve assegurar que o Quiosque opere todos os dias previstos para o Evento (03/11/25 a 28/11/25), das ____h às ____h.

7.2.1 Caso o **OPERADOR** deixe de operar nos horários estabelecidos neste instrumento, deverá arcar com penalidade descrita no Termo de Referência da licitação que deu origem a este contrato, levando em consideração, para gradação da penalidade, a quantidade de

horas de inatividade. Além disso, o **GESTOR** mantém o direito de buscar indenização e exercer outros direitos previstos neste Contrato.

7.3 O **OPERADOR** se compromete a utilizar o Restaurante e/ou Quiosque exclusivamente para os fins deste Acordo e observar as diretrizes sobre uso de marca repassadas pelo **GESTOR**.

7.3.1 O **OPERADOR** declara e garante que possui todos os direitos legais sobre os logotipos, marcas, rótulos, nomes e demais sinais distintivos relacionados às suas atividades e compromete-se a proteger e isentar o **GESTOR** de quaisquer reivindicações decorrentes do uso indevido de tais elementos.

7.4 O **OPERADOR** se compromete a executar todos os aspectos de sua atividade sob supervisão e aprovação do **GESTOR**, da OEI e da SECOP, incluindo, mas não se limitando ao descrito abaixo:

7.4.1 **Uniforme da Equipe:** O vestuário da equipe deverá estar de acordo com os padrões definidos. O design, cor, logotipos e demais elementos devem ser previamente aprovados por escrito.

7.4.2 **Cardápio e composição dos alimentos:** Os tipos, ingredientes, preços, método de apresentação e qualidade dos alimentos oferecidos devem ser previamente aprovados por escrito. Quaisquer alterações ou acréscimos ao cardápio também exigem aprovação prévia e por escrito.

7.4.3 **Horário de Funcionamento e Procedimentos Operacionais:** O funcionamento do Restaurante e/ou Quiosque e os procedimentos operacionais deverão seguir as normas e o cronograma geral estabelecidos.

7.4.4 **Publicidade e Marketing:** Qualquer ação de divulgação, promoção ou marketing relacionada ao **OPERADOR**, ao Restaurante e/ou Quiosque ou à Atividade deve ser previamente aprovada por escrito. Todo o conteúdo promocional deverá respeitar os valores do Evento e a estratégia de comunicação definida;

7.4.5 **Compartilhamento de Informações:** O **OPERADOR** deverá fornecer todas as informações pertinentes ao Restaurante e/ou Quiosque e à Atividade, incluindo relatórios

financeiros, dados de vendas e outros documentos sempre que solicitados. Salvo orientação em contrário, deverá enviar relatório diário com vendas e estoque ao final de cada dia. O **GESTOR** (individualmente ou com a SECOP) poderá inspecionar o Restaurante e/ou Quiosque e revisar suas operações a qualquer momento, em especial, para verificar o cumprimento dos dispositivos constantes no item 4.6 do Termo de Referência referente à presente contratação.

7.5 O **OPERADOR** deverá estabelecer todas as condições necessárias para atender, no mínimo, _____ participantes por dia, incluindo quantidade suficiente de alimentos e equipe compatível. Uma vez confirmado o número total de participantes, o **GESTOR** poderá atualizar os requisitos.

7.6 O **GESTOR** poderá posicionar materiais publicitários de terceiros no entorno do Restaurante e/ou Quiosque para fins comerciais.

7.6.1 As Partes reconhecem que toda a receita gerada por tais anúncios pertence exclusivamente ao **GESTOR** ou ao projeto de cooperação nº 2/2024, conforme o caso, sem qualquer repasse ao **OPERADOR**. O tipo, local e duração dos anúncios serão definidos exclusivamente pelo **GESTOR**, de acordo com orientações da OEI e da SECOP.

OBRIGAÇÕES RELATIVAS AO USO DO QUIOSQUE

Art. 8º. O **OPERADOR** se compromete a observar as seguintes obrigações relativas ao uso do restaurante e/ou quiosque:

8.1 Não instalar ou construir no Restaurante e/ou Quiosque mecanismos que gerem ruído, fumaça ou vibração perceptíveis do lado de fora;

8.2 Não armazenar gasolina ou quaisquer substâncias inflamáveis, explosivas ou combustíveis no interior do Restaurante e/ou Quiosque;

8.3 Não utilizar o Restaurante e/ou Quiosque, nem qualquer parte dele, para fins não previstos neste instrumento, nem para atividades ilegais ou imorais, tampouco permitir que tais atividades ocorram no local do Evento;

8.4 Para melhorar a experiência dos clientes, poderá implementar um sistema de pré-pedidos no Restaurante e/ou Quiosque, por meio do agregador de alimentos _____ (responsável pela entrega), e obter os equipamentos necessários com este agregador;

8.5 Não manter animais dentro ou nas proximidades do Restaurante e/ou Quiosque sem aprovação prévia e por escrito do **GESTOR**, mantendo o espaço livre de roedores, pragas ou insetos que representem riscos à saúde ou não, realizando desinfecção conforme exigido por lei e pelas orientações do **GESTOR** e dos órgãos sanitários;

8.6 Não realizar ou permitir qualquer ato que possa perturbar o público presente no Evento ou nas proximidades do Restaurante e/ou Quiosque, nem provocar reclamações;

8.7 Não fabricar, armazenar, distribuir ou vender bebidas alcoólicas no Quiosque sem aprovação prévia e por escrito do **GESTOR**, exceto se for um dos Quiosques habilitados para esse tipo de venda;

8.8 Não realizar atividades religiosas, exposições ou reuniões públicas no interior do Restaurante e/ou Quiosque;

8.9 Não permitir a reprodução de música vocal ou instrumental que possa ser ouvida do lado de fora do Restaurante e/ou Quiosque;

8.10 Não colocar cargas excessivas em pisos, paredes, tetos, revestimentos, estruturas ou partes correlatas do Restaurante e/ou Quiosque, nem realizar modificações estruturais sem prévia autorização escrita do **GESTOR**;

8.11 Não introduzir veículos, equipamentos ou mercadorias no espaço do Evento sem autorização prévia por escrito do **GESTOR**. Caso autorizados, o **OPERADOR** deverá respeitar as instruções quanto a horários, rotas e modos de transporte definidos pelo **GESTOR**;

8.12 Manter o Restaurante e/ou Quiosque limpo e higiênico, assegurando o funcionamento adequado de encanamentos, ralos, pias, lavatórios e unidades sanitárias, quando houver;

- 8.13 Utilizar embalagens biodegradáveis e ambientalmente responsáveis nas operações do Restaurante e/ou Quiosque;
- 8.14 Garantir a disponibilidade dos itens alimentícios constantes no cardápio aprovado, com qualidade e entrega consistente ao consumidor;
- 8.15 Submeter à aprovação prévia do **GESTOR** quaisquer elementos decorativos externos aplicados no Restaurante e/ou Quiosque, os quais devem seguir os planos técnicos e as instruções da SECOP;
- 8.16 Não acumular ou armazenar resíduos ou materiais desnecessários ou inadequados dentro ou ao redor do Restaurante e/ou Quiosque. Todos os resíduos devem ser coletados e descartados pelo **OPERADOR** em locais indicados pelo **GESTOR**;
- 8.17 Garantir a estabilidade dos preços e a manutenção da qualidade dos produtos e serviços durante todo o período de Atividade;
- 8.18 Não realizar modificações no Restaurante e/ou Quiosque, sejam internas ou externas, sem aprovação prévia e por escrito do **GESTOR**;
- 8.19 Manter o Restaurante e/ou Quiosque em conformidade com normas sanitárias e de higiene, adotando todas as medidas necessárias para assegurar tais padrões durante toda a Atividade;
- 8.20 Instalar e assegurar, se aplicável, o funcionamento contínuo de terminais de pagamento eletrônico para viabilizar transações no Restaurante e/ou Quiosque;
- 8.21 Assegurar que seus funcionários e quaisquer terceiros sob sua responsabilidade cumpram todas as normas e instruções do **GESTOR**, da OEI e/ou da SECOP, inclusive aquelas relativas à segurança do trabalho, prevenção de incêndios e proteção ambiental;
- 8.22 Cumprir integralmente todas as regulamentações e orientações relacionadas à Saúde, Segurança e Proteção;
- 8.23 Sanar eventuais irregularidades apontadas por autoridades governamentais, pelo **GESTOR**, pela OEI ou pela SECOP, inclusive no que se refere à segurança contra incêndios e normas trabalhistas;

8.24 Garantir que suas operações estejam em conformidade com os princípios, objetivos e diretrizes da COP30 e da UNFCCC. Caso o **GESTOR**, a OEI e/ou a SECOP identifiquem qualquer descumprimento, o **OPERADOR** deverá corrigir a situação de forma imediata;

8.25 Cumprir integralmente com as leis e normas de proteção de dados aplicáveis. O **OPERADOR** se compromete a instruir seus funcionários quanto ao sigilo de dados e obter declaração por escrito de compromisso de confidencialidade;

SEGURANÇA ALIMENTAR

Art. 9º. O **OPERADOR** é totalmente responsável por garantir que os produtos alimentícios fornecidos e vendidos nos termos deste Contrato estejam em conformidade com toda a legislação aplicável de segurança alimentar, regras de higiene e normas reconhecidas locais e internacionais no setor de alimentação pública.

9.1 Mediante solicitação do SECOP, da OEI e/ou do **GESTOR**, o **OPERADOR** deverá fornecer imediatamente todos os documentos e informações que comprovem que seus produtos alimentícios e operações atendem a todos os requisitos relevantes de segurança alimentar.

9.2 O **OPERADOR** também deverá apresentar um compromisso por escrito (documento de compromisso) de que cumprirá toda a legislação e regulamentação aplicável de segurança alimentar, antes do início da atividade. O conteúdo do documento de compromisso será determinado pelo **GESTOR**, após tratativas com OEI e SECOP.

9.3 O **OPERADOR** se compromete a informar imediatamente ao **GESTOR** sobre quaisquer incidentes, riscos potenciais ou violações relacionadas à segurança alimentar em conexão com os produtos ou serviços fornecidos nos termos deste instrumento.

DEVOLUÇÃO DO QUIOSQUE AO FINAL DA ATIVIDADE

Art. 10. Dentro de um dia útil após o término da atividade, ou seja, após a conclusão oficial do Evento, o **OPERADOR** terá o direito de remover seus equipamentos e demais pertences da área do Restaurante e/ou Quiosque, desde que tais itens possam ser removidos sem causar danos ao Restaurante e/ou Quiosque ou à sua estrutura.

10.1 Caso não seja possível remover tais itens sem causar danos, o **OPERADOR** deverá compensar o **GESTOR** por todos os danos antes da conclusão do processo de entrega.

10.2 Ao final do período da Atividade, ou em caso de rescisão antecipada, o **OPERADOR** deverá:

- a) Devolver ao **GESTOR** todas as chaves e/ou transponders (independentemente de terem sido fornecidos pelo **GESTOR**) e quaisquer outras ferramentas ou dispositivos que tenham sido fornecidos ou preparados para fins de segurança e proteção, garantindo acesso a todas as partes do Restaurante e/ou Quiosque;
- b) Devolver o Restaurante e/ou Quiosque em condições limpas e, se solicitado pelo **GESTOR**, livre de todos os equipamentos e pertences instalados pelo **OPERADOR**;
- c) Todo o trabalho realizado no Restaurante e/ou Quiosque pelo **OPERADOR** será considerado como feitos em benefício do **GESTOR** e não darão direito ao **OPERADOR** a qualquer pagamento ou compensação por parte do **GESTOR**.

10.3 O **GESTOR** se reserva o direito de escolher uma das seguintes formas para a devolução do Restaurante e/ou Quiosque:

- (i) Em seu estado original, caso em que o **OPERADOR** arcará com todos os custos relacionados à restauração do Restaurante e/ou Quiosque para seu estado original; ou
- (ii) Em seu estado atual ao final da Atividade, sujeito ao reembolso de todos os custos incorridos pelo **GESTOR** para restaurar o Restaurante e/ou Quiosque ao seu estado original.

SEGUROS

Art. 11. O **OPERADOR** deverá obter e manter, às suas expensas, as seguintes apólices de seguro durante suas atividades no Restaurante e/ou Quiosque e durante todo o período de operações:

- a) Seguro Patrimonial Contra Todos os Riscos: cobrindo todos os bens e produtos trazidos pelo **OPERADOR** para o Restaurante e/ou Quiosque, segurados pelo valor total de reposição contra perda física ou danos de qualquer natureza;

b) Seguro de Responsabilidade Civil contra Terceiros: cobrindo responsabilidade legal total por lesões corporais, danos à saúde ou morte de terceiros, ou por perda, dano ou destruição de bens de terceiros resultantes de incidentes ou acidentes relacionados às operações do **OPERADOR** no Restaurante e/ou Quiosque;

c) Seguro Obrigatório contra perda da capacidade laboral dos funcionários: devido a acidentes de trabalho e doenças ocupacionais, além do seguro saúde obrigatório para os funcionários do **OPERADOR**.

11.1 Os termos e condições de todas as apólices de seguro acima mencionadas não poderão ser cancelados, alterados ou restringidos sem a aprovação prévia e por escrito do **GESTOR**.

11.2 Todas as apólices de seguro que o **OPERADOR** for obrigado a adquirir em decorrência deste instrumento, devem ser obtidas de companhias seguradoras de boa reputação, reconhecidas por segurar atividades semelhantes. Cópias dessas apólices deverão ser apresentadas ao **GESTOR** e mediante solicitação.

11.3 O **OPERADOR** deverá cumprir integralmente todos os termos e condições das apólices de seguro. Caso a cobertura das apólices venha a ser suspensa, não renovada, alterada de maneira significativa ou se o **OPERADOR** tiver ciência de qualquer motivo que possa levar a tais mudanças, deverá notificar o **GESTOR** imediatamente. Nesse caso, o **OPERADOR** deverá entrar em contato com a seguradora prontamente e tomar as medidas necessárias para renovar ou ajustar as apólices, a fim de manter a cobertura adequada conforme especificado neste Contrato. O não cumprimento dessa obrigação será considerado uma violação material deste Contrato por parte do **OPERADOR**.

DECLARAÇÕES

Art. 12. O **OPERADOR** declara e garante o seguinte, sendo que essas garantias permanecerão em vigor mesmo após eventual rescisão deste Contrato:

a) Possui o direito legal e autoridade para celebrar este Contrato, em virtude da habilitação na Licitação nº _____ – OEI, sem necessidade de consentimento de terceiros ou, caso tal consentimento seja necessário, ele foi obtido de acordo com a legislação aplicável;

b) Possui todas as licenças pertinentes exigidas pelas leis do País Anfitrião e por qualquer legislação aplicável para a realização da Atividade, comprometendo-se a manter sua validade durante toda a vigência deste Contrato;

c) Todos os documentos e informações fornecidos pelo **OPERADOR** para a celebração e execução deste Contrato são precisos e completos;

d) A assinatura, apresentação e execução deste Contrato pelo **OPERADOR** não violam e não violarão:

(i) Qualquer exigência contida em seus documentos legais;

(ii) Nenhuma lei ou regulamento aplicável ao Contratado;

(iii) Nenhum contrato do qual o **OPERADOR** seja parte ou ao qual esteja sujeito;

12.1 O **OPERADOR** cumpre e opera em conformidade com toda a legislação e documentos legais que possam afetar sua Atividade;

12.2 O **OPERADOR** declara que não existem disputas judiciais ou arbitrais em andamento ou previstas, processos de execução ou procedimentos administrativos que possam afetar negativamente suas operações e a Atividade;

12.3 O **OPERADOR** é solvente e não há circunstâncias que comprometam sua capacidade de cumprir com as obrigações previstas neste Contrato;

12.4 O **OPERADOR** atuará em total conformidade com todas as normas e regulamentações ambientais aplicáveis durante o período da Atividade.

12.5 O **OPERADOR** deverá indenizar e isentar o **GESTOR** de quaisquer perdas, responsabilidades, danos, custos ou despesas (incluindo honorários advocatícios razoáveis) decorrentes de qualquer violação das garantias e declarações estabelecidas nesta cláusula 12.

RESPONSABILIDADE E INDENIZAÇÃO

Art. 13. São responsabilidades do **OPERADOR**:

13.1 O **OPERADOR** será responsável perante o **GESTOR** por danos de qualquer natureza, incluindo danos indiretos e consequentes (tais como perda de lucros, perda de negócios, prejuízos à reputação), de acordo com as disposições legais e com este Contrato.

13.2 O **OPERADOR** é responsável por quaisquer danos causados por seus empregados ou outros agentes ao **GESTOR** durante a execução ou em razão da execução deste Contrato, renunciando a qualquer alegação de que tais agentes foram devidamente selecionados e supervisionados.

13.3 Quaisquer reivindicações por danos feitas pelo **GESTOR** em caso de responsabilidade do **OPERADOR** também incluirão os custos de medidas tomadas para evitar prejuízos, incluindo, sem limitação, custos legais. A responsabilidade do **OPERADOR** não será limitada por qualquer exame ou aprovação de documentos preparado(s) ou obtido(s) pelo **GESTOR**.

13.4 O **OPERADOR** é obrigado a indenizar o **GESTOR**, seus funcionários, agentes, outros contratados e/ou pessoas que trabalhem para o **GESTOR**, contra quaisquer reivindicações, perdas, responsabilidades, custos, despesas e danos (incluindo honorários advocatícios), de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com a execução da Atividade, equipamentos, entregas, prestações de serviço e outros.

13.5 Independentemente de culpa, o **OPERADOR** deverá indenizar, defender e isentar o **GESTOR** de todas as reivindicações, processos, danos, custos e despesas (incluindo honorários advocatícios) decorrentes de alegações de terceiros de que o uso, venda ou descarte de serviços contratuais constitui violação de direitos de propriedade intelectual (incluindo, mas não se limitando a patentes, modelos de utilidade, desenhos industriais, direitos autorais e marcas) ou uso não autorizado de know-how, segredos comerciais ou outros direitos proprietários.

13.6 Para fins de esclarecimento, o **OPERADOR** assume total responsabilidade por quaisquer reivindicações, exigências, responsabilidades, danos, perdas, custos ou despesas, relacionados à segurança alimentar (incluindo, mas não se limitando à venda de produtos impróprios, descumprimento de normas de segurança alimentar ou outros defeitos nos produtos fornecidos). Caso qualquer reivindicação relacionada à segurança

alimentar seja direcionada ao **GESTOR**, o **OPERADOR** compromete-se a defender, indenizar e cobrir todos os custos legais, pagamentos ou compensações arcados pelo **GESTOR**.

13.7 Caso o **OPERADOR** oculte ou subestime o faturamento bruto de qualquer forma, deverá compensar o **GESTOR** com um valor equivalente a três vezes o faturamento médio diário, a título de indenização.

13.8 Se for considerado que o **OPERADOR** incorreu em violação de qualquer cláusula deste Contrato, o **GESTOR** e/ou a SECOP poderão suspender suas operações até que as violações sejam totalmente sanadas.

13.9 O **OPERADOR** deverá indenizar o **GESTOR** por todos os danos efetivos sofridos e reivindicados por terceiros em relação a lesões pessoais e danos materiais causados pelos serviços contratuais, tais como entregas, produtos e/ou mercadorias fornecidas, desde que:

(i) O **OPERADOR** também seja diretamente responsável perante o respectivo terceiro, com base, inclusive, nas leis aplicáveis de responsabilidade civil e responsabilidade por produtos; e

(ii) qualquer obrigação de indenização estará limitada à medida da responsabilidade do **OPERADOR** pelo dano em questão.

13.10 O **OPERADOR** deverá, a todo momento, adotar medidas razoáveis para minimizar e mitigar qualquer perda e quaisquer efeitos, circunstâncias e/ou eventos que possam afetar negativamente o desempenho de suas obrigações sob este Contrato.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Art.14. A responsabilidade do **GESTOR** está limitado a dolo e negligência grave.

14.1. Para os fins deste Contrato:

a) Negligência grave significa o descumprimento, em grau excepcional, do dever de diligência exigido e a não observância daquilo que seria evidente para qualquer pessoa

razoável na situação. Ato ou omissão deliberada, contrária à conduta esperada de uma parte, com consciência ou indiferença quanto às consequências de tal conduta.

b) Negligência simples ou leve e erros cometidos de boa-fé não serão considerados dolo ou negligência grave.

14.2 O **GESTOR** não será responsável por danos indiretos ou consequentes, incluindo, mas não se limitando à perda de lucros, perda de negócios e perda de oportunidades; excluindo-se a perda por dados.

14.3 A responsabilidade financeira do **GESTOR** nunca excederá 100% dos valores totais recebidos do **OPERADOR**.

14.4 A limitação de responsabilidade do **GESTOR** prevista nesta Cláusula, não se aplica e não limita sua responsabilidade legal por:

- (i) Lesões pessoais ou morte decorrentes de sua negligência;
- (ii) Fraude ou falsa representação dolosa; e
- (iii) Reivindicações decorrentes de negligência grave ou dolo do Cliente.

VIGÊNCIA E RESCISÃO

Art. 15. Este contrato é válido a partir da data de sua assinatura até 5 (cinco) meses.

15.1 Sem prejuízo de quaisquer outros direitos ou recursos disponíveis, o **GESTOR** poderá rescindir este Acordo com efeito imediato mediante notificação por escrito ao **OPERADOR**, se:

15.1.1 O **OPERADOR** descumprir, de forma substancial, qualquer de suas obrigações sob este Acordo;

15.1.2 O **OPERADOR**, de forma intencional, negligenciar a prestação ou deixar de sanar qualquer falha e/ou defeito na prestação da Atividade ou dos serviços relacionados sob este Acordo;

15.1.3 O **OPERADOR** deixar de efetuar qualquer pagamento devido (ou parte dele) no prazo de 2 (dois) dias corridos a partir da data de vencimento;

15.1.4 O **OPERADOR** violar quaisquer exigências relacionadas à segurança alimentar, fornecimento público de alimentos ou quaisquer outras exigências previstas neste Acordo ou na legislação aplicável;

15.1.5 O **OPERADOR** envolver-se em atividade não autorizada, ilegal ou moralmente censurável dentro da área do Evento, ou se o **GESTOR** e/ou a SECOP receberem reiteradas reclamações de pessoas presentes na área do Evento quanto à Atividade e conduta do **OPERADOR**;

15.1.6 O **OPERADOR** cometer um ato ou omissão relacionado à Atividade ou a quaisquer outras obras contratadas que possa constituir, causar ou contribuir para a violação, pelo **GESTOR**, de suas obrigações conforme o Contrato Principal, ou colocá-la em risco com relação a tais responsabilidades, e deixar de sanar tal ato ou omissão dentro do prazo estipulado pelo **GESTOR** em notificação escrita.

15.1.6.1. Nestes casos, sem prejuízo de outros direitos ou recursos, o **GESTOR** poderá, por meio de notificação escrita, retirar o **OPERADOR** do local do Evento sem com isso invalidar este Acordo ou eximi-la de quaisquer de suas obrigações ou responsabilidades, podendo ainda designar outra contratada para concluir a Atividade, serviços, obras ou demais necessidades. O **GESTOR** poderá reaver os custos razoáveis do **OPERADOR**, ou deduzir tais valores dos montantes devidos.

15.1.7 Se o **OPERADOR** adotar qualquer medida relacionada a processo de falência, liquidação provisória, composição com credores (exceto em caso de reestruturação solvente), dissolução (voluntária ou por decisão judicial), nomeação de administrador judicial ou encerramento de suas atividades, ou, se em outra jurisdição, qualquer procedimento equivalente;

15.1.8 Em caso de falência, insolvência, mudança de controle ou propriedade do **OPERADOR**, ou se seus representantes legais, agentes ou empregados cometerem ato que possa afetar negativamente o **GESTOR**;

15.1.9 O **OPERADOR** suspender ou ameaçar suspender, cessar ou ameaçar cessar parte substancial ou a totalidade de suas atividades;

15.1.10 A entrega de serviços e obras do **OPERADOR**, à luz do Contrato Principal, se tornar impossível por qualquer motivo.

15.2 Em caso de rescisão parcial ou total dos serviços pelo **GESTOR**, a notificação terá efeito na data nela especificada (ou, na ausência desta, na data de sua entrega), e o **OPERADOR** deverá imediatamente e de forma ordenada: (i) cessar a execução da Atividade e serviços relacionados, remover seus funcionários, operários, equipamentos e bens conforme solicitado; e (ii) ceder ao **GESTOR** ou a quem este indicar, os direitos, títulos e contratos com subcontratados relativos à Atividade e serviços relacionados, conforme desejado pelo **GESTOR**.

FORÇA MAIOR

Art. 16. As partes não serão responsabilizadas por falhas ou atraso no cumprimento de suas obrigações quando decorrente de eventos fora de seu controle razoável (“Evento de Força Maior”), incluindo, mas não se limitando a:

- a) Eventos naturais, como inundações, terremotos, vendavais ou desastres naturais;
- b) Guerra, ameaça ou preparação para guerra, conflito armado, imposição de sanções, embargo, rompimento de relações diplomáticas ou ações semelhantes;
- c) Ataques terroristas, guerra civil, comoção ou distúrbios civis;
- d) Contaminação nuclear, química ou biológica ou explosão sônica;
- e) Leis, ordens ou medidas governamentais, incluindo embargo, restrições de importação/exportação ou negação de licenças;
- f) Incêndio ou explosão (exceto quando causada por violação contratual da Parte);
- g) Pandemias/epidemias (incluindo, mas não se limitando à COVID-19);
- h) Ataques cibernéticos;

- i) Acidentes marítimos;
- j) Greves e ações industriais;
- k) Condições climáticas extremas; e
- l) Colapso estrutural, falha de maquinário, computadores, veículos ou interrupção de serviços públicos.

16.1 Não se inclui no conceito de “Força Maior”, para os fins deste contrato:

- (a) dificuldades financeiras ou incapacidade de obter lucro;
- (b) alterações de preços ou condições de mercado; ou
- (c) incapacidade financeira de cumprir obrigações.

16.2 As Partes reconhecem que, embora os efeitos atuais da COVID-19 sejam conhecidos, seus impactos futuros são imprevisíveis e, quando impedirem o cumprimento de obrigações, serão considerados Evento de Força Maior.

16.3 A Parte afetada deverá:

- (i) notificar prontamente a outra Parte por escrito sobre a natureza e extensão do Evento de Força Maior; e
- (ii) empregar todos os esforços razoáveis para mitigar os efeitos e retomar o cumprimento das obrigações.

16.4 Caso o cumprimento de qualquer obrigação se torne impossível por Força Maior, o Acordo poderá ser suspenso ou rescindido a critério exclusivo do **GESTOR**, sob orientação da OEI e da SECOP.

CONFIDENCIALIDADE

Art. 17. Durante a vigência deste Acordo e pelo período subsequente nele estabelecido, o **OPERADOR** não deverá divulgar qualquer Informação Confidencial ou Segredo

Comercial do **GESTOR**, de seus associados/subsidiárias ou inerentes a realização do evento.

17.1 Em caso de dúvida quanto ao caráter confidencial de uma informação, o **OPERADOR** deverá solicitar confirmação por escrito ao **GESTOR**.

17.2 O **OPERADOR** deve manter todas as Informações Confidenciais em absoluto sigilo, não divulgando a terceiros nem utilizando-as em seu próprio benefício. Essa obrigação se estende após o término deste Acordo, exceto quando houver obrigação legal de divulgação.

17.3 Não se entende como informações confidenciais para os fins deste contrato aquelas que:

- (i) já sejam públicas sem violação contratual;
- (ii) já estivessem na posse do **OPERADOR** sem obrigação de sigilo;
- (iii) tenham sido obtidas de terceiros legalmente; ou
- (iv) sejam desenvolvidas independentemente pelo **OPERADOR**.

17.4 Exceto com consentimento prévio do **GESTOR** ou por exigência legal, o **OPERADOR** não poderá divulgar ou usar tais informações por um período de 5 (cinco) anos após o término do Acordo.

17.5 O **OPERADOR** poderá divulgar tais informações apenas a funcionários ou contratados que precisem delas, desde que tais pessoas estejam vinculadas a acordos de confidencialidade.

17.6 O **OPERADOR** será responsável por qualquer violação cometida por seus empregados, fornecedores ou terceirizados.

PROPRIEDADE INTELECTUAL E BENS DA CONTRATANTE

Art. 18. O **OPERADOR** reconhece que os Direitos de Propriedade Intelectual pertencem exclusivamente à SECOP, independentemente de terem sido desenvolvidos por ele.

18.1 Qualquer direito de uso concedido ao **OPERADOR** não transfere propriedade intelectual.

18.2 Invenções ou *know-how* desenvolvidos individualmente por cada Parte durante a vigência pertencerão exclusivamente à Parte que os desenvolveu. Invenções desenvolvidas em conjunto pertencerão a ambas.

18.3 O **OPERADOR** não poderá utilizar quaisquer direitos do **GESTOR** ou materiais protegidos por propriedade intelectual de terceiros sem autorização expressa por escrito.

18.4 O **GESTOR** concede ao **OPERADOR** uma licença não exclusiva, intransferível e não transferível para usar os materiais fornecidos pelo **GESTOR** durante a vigência do Acordo e somente para prestação dos serviços.

18.5 Todos os documentos, manuais, hardware e software fornecidos pelo **GESTOR** ou produzidos durante a execução do contrato, permanecem de sua propriedade exclusiva.

MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE

Art. 19. O **OPERADOR** deverá considerar os impactos ambientais na prestação dos serviços.

19.1. Deverão ser priorizados:

- a) Elementos reutilizáveis (paredes, arquibancadas, mobiliário);
- b) Tintas com baixo ou nenhum COV;
- c) Pisos recicláveis ou reutilizáveis;
- d) Iluminação em LED;
- e) Carpetes e revestimentos recicláveis.

19.2 Deverão ser evitados:

- a) Painéis de MDF ou similares;
- b) Materiais não reutilizáveis para estruturas;

- c) Lâmpadas incandescentes; e
- d) Carpetes ou revestimentos não recicláveis.

19.3 O **OPERADOR** deverá seguir o sistema de gerenciamento de resíduos indicado pelo **GESTOR**, sob orientação da Secop.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E JURISDIÇÃO

Art. 20. O presente acordo é regido pela legislação brasileira, excluindo-se as regras de conflitos de leis do direito internacional privado e a Convenção das Nações Unidas sobre a Venda Internacional de Mercadorias (CISG).

20.1 Eventuais conflitos ou controvérsias entre as Partes deverão ser resolvidos inicialmente por negociação no prazo de 15 (quinze) dias corridos após notificação (ou outro prazo acordado por escrito).

20.2 Caso não haja acordo, a controvérsia será resolvida na jurisdição brasileira, no foro da cidade de Brasília/DF.

INTERPRETAÇÃO

Art. 21. Os títulos do presente instrumento são apenas orientativos. Termos definidos no texto terão o mesmo significado em todo o Acordo. Palavras no singular incluem o plural, e vice-versa; referências a gênero incluem todos os gêneros. "Incluindo" significa "sem limitação".

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 22. O **OPERADOR** deverá manter registros completos e corretos sobre este Acordo, os quais poderão ser auditados pelo **GESTOR** e, se for o caso, pela OEI e pela SECOP.

22.1 Salvo disposição em contrário, notificações poderão ser entregues pessoalmente, por fax, e-mail ou correio, e considerar-se-ão recebidas conforme o meio utilizado.

22.2 A não aplicação de qualquer cláusula não constitui renúncia a direitos futuros. Este Acordo substitui todos os entendimentos anteriores. Alterações só serão válidas por escrito e assinadas por ambas as partes.

22.3 Se qualquer cláusula for considerada nula, isso não afetará as demais, e uma disposição equivalente deverá substituí-la.

22.4 O **OPERADOR** será responsável por todos os encargos fiscais sobre os rendimentos da Atividade.

22.5 Este Acordo poderá ser assinado eletronicamente e em vias separadas, que juntas constituirão um único instrumento.

22.6 O **OPERADOR** mantém seus direitos legais de compensação. Nenhuma interpretação será feita em desfavor de uma Parte por ter redigido o documento.

22.7 Ambas as Partes se comprometem a adotar as medidas necessárias para plena execução deste Acordo.

22.8 O **OPERADOR** não poderá ceder ou transferir seus direitos ou obrigações sem consentimento prévio. Também não poderá compartilhar o uso do Restaurante e/ Quiosque ou oferecê-lo a terceiros.

22.10 O **OPERADOR** poderá transferir seus direitos e obrigações a terceiros para fins de melhor execução do Acordo.

O presente instrumento, foi firmado entre as partes, por intermédio de seus representantes legais, na data da assinatura digital.

22.11 Vinculam-se a este contrato documentos que compuseram a Licitação nº _____ da OEI, inclusive, o Termo de Referência _____.

