

**COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DA OEI**  
**LICITAÇÃO Nº 12060/2025 – OEI/COP30**

**ERRATA IV**

O Secretário da Comissão de Avaliação da OEI, informa aos interessados ERRATA, todos do Termo de Referência, do Edital em epígrafe, conforme correções a seguir:

**ONDE SE LÊ:**

**5- DA DOCUMENTAÇÃO ADMINISTRATIVA**

*Inclusão da alínea e), conforme a redação abaixo:*

*e) os licitantes que concorrerem aos Lotes citados no item 3.3.7 do Termo de Referência deverão apresentar declaração ou certificação emitida por órgão competente, declaração de associação comunitária registrada em cartório ou carta assinada pela entidade ou comunidade (autodeclaração qualificada), atestando sua condição de organização de povos tradicionais.*

**ONDE SE LÊ:**

**7. DA PROPOSTA DE PREÇO**

(...)

*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;*

(...)

**LEIA-SE:**

(...)

*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 3.6.1.2, do Termo de Referência, Anexo "A", deste Edital;*

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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*

4º *A proximidade da sede da PROPONENTE ao local de realização da COP30 (Belém/PA).*

5º *Sorteio em sessão pública.*

**LEIA-SE:**

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

1º *Maior Nota da Proposta Técnica;*

2º *Maior retorno;*

3º *Sorteio em sessão pública.*

**ONDE SE LÊ:****10- DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

10.1 *Serão desclassificadas as propostas que:*

(...)

III - *apresentarem preços acima do orçamento base;*

(...)

**LEIA-SE:****10- DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

10.1 *Serão desclassificadas as propostas que:*

(...)

III – *apresentarem, na proposta de preços, percentual maior do que o definido no item 3.6.1.2.2 do Termo de Referência - Anexo A deste Edital;*

(...)

**1) NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO "A" DO EDITAL)****ONDE SE LÊ:**

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.

(...)

3.3.4. 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;

(...)

**LEIA-SE:**

3.3.3 O mesmo Licitante poderá ser adjudicado em, no máximo, 5 (cinco) Lotes;

3.3.3.1 Caso o mesmo licitante seja vencedor de mais de 5 (cinco) Lotes, o licitante deverá escolher os Lotes para os quais deseja celebrar o contrato.

(...)

3.3.4. os Lotes que não receberem propostas poderão ser negociados junto aos eventuais proponentes que ficaram em segundo lugar em Lotes em que tenha havido interessados, devendo ser observada, na preferência a ser adotada para a negociação, primeiro, a ordem decrescente do percentual de retorno oferecido pelos licitantes, e, em caso de empate, a ordem decrescente de pontuação técnica, bem como a existência de compatibilidade com a categoria de alimento a ser fornecido;

(...)

3.3.7. Somente poderão disputar os Lotes 11 e 16 do Anexo I-A e 24 do Anexo I-B pessoas jurídicas que possuam em seu quadro societário ou em sua administração representantes de povos e comunidades tradicionais;

3.3.7.1. *Poderão se inscrever também associações, cooperativas, empreendimentos comunitários ou organizações sem fins lucrativos que:*

- a) *estejam formalmente constituídas e ativas;*
- b) *tenham em seus estatutos a finalidade relacionada à produção, transformação ou comercialização de alimentos oriundos da cultura alimentar tradicional; e*
- c) *sejam compostas majoritariamente por membros pertencentes a povos e comunidades tradicionais.*

3.3.7.2. *Se os Lotes citados no item 3.3.7 não receberem propostas, aplicar-se-á o disposto no item 3.3.4;*

3.3.7.3. *Os licitantes vencedores dos Lotes citados no item 3.3.7 poderão optar pela não operação de todos os quiosques do respectivo Lote.*

3.3.7.4. *Na hipótese do item 3.3.7.3, aplicar-se-á o disposto no item 3.3.4 aos quiosques para os quais houver a opção de não operação.*

### **ONDE SE LÊ:**

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);

### **LEIA-SE:**

3.6.1 Os **OPERADORES** deverão observar os layouts pré-definidos pela **CONTRATANTE** e pela **CONTRATADA** para os 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 para a padronização (aparelhamento) por metro quadrado de quiosques será 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);

3.6.1.1.1. O custo para a padronização (aparelhamento) que incidirá sobre os Lotes 11 e

16 do Anexo I-A e 24 do Anexo I-B será reduzido em 50% (cinquenta por cento), se as pessoas jurídicas vencedoras possuírem em seu quadro societário ou em sua administração representantes de povos e comunidades tradicionais, conforme item 3.3.7;

3.6.1.1.2. O custo para a padronização (aparelhamento) que incidirá sobre os Lotes em que as pessoas jurídicas vencedoras se enquadrarem como micro ou pequena empresa, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, também será reduzido em 50% (cinquenta por cento).

**ONDE SE LÊ:**

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;

**LEIA-SE:**

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, descontados os tributos incidentes sobre o faturamento e, no caso dos quiosques, os custos de atendimento dos requisitos obrigatórios de layout (item 3.6.1.1.1);

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;

3.6.1.2.2 O percentual a que se refere o item 3.6.1.2 será limitado a 10% (dez por cento).

**ONDE SE LÊ:**

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.

**LEIA-SE:**

6.4 Os recursos decorrentes da aplicação do percentual a que se refere o item 3.6.1.2 e de eventual penalidade descrita no item 4.7 devem ser recolhidos à CONTRATADA, para repasse à CONTRATANTE, até 5 de dezembro de 2025.

**ONDE SE LÊ:**

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.

**LEIA-SE:**

**7. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

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.

**ONDE SE LÊ:**

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

(...)

**LEIA-SE:**

**8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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

(...)

**LEIA-SE:**

**9 - OBRIGAÇÕES DOS OPERADORES**

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

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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.

(...)

**LEIA-SE:**

**10 - APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA TÉCNICA**

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.

(...)

**ONDE SE LÊ:**

**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	10 (dez)	

<b>QUADRO GERAL DE PONTUAÇÃO TÉCNICA</b>			
<b>QUESITO</b>	<b>ITEM AVALIADO</b>	<b>PONTUAÇÃO DO ITEM</b>	<b>TOTAL</b>
	<i>eventos internacionais</i>	<i>pontos</i>	
	<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	<i>5 (cinco) pontos</i>	
	<i>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.</i>	<i>15 (quinze) pontos</i>	
	<i>Qualificação dos Profissionais</i>	<i>5 (cinco) pontos</i>	
	<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	<i>20 (vinte) pontos</i>	
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>			<b>100 (cem) pontos</b>

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:

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

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:

<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>Comprovação do recebimento de prêmios e/ou indicação por entidades especializadas, tais como, Guia Michelin, Prêmio Comer &amp; 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.</i>	<i>02 (dois) pontos para cada prêmio ou indicação recebida, somando o máximo de 10 (dez) pontos</i>

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

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:

<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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</i>	<i>2 (dois) pontos por evento realizado, até o máximo de 10 (dez) pontos.</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>10 (dez) pontos</b>

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:

<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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.</i>	<i>5 (cinco) pontos</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>5 (cinco) pontos</b>

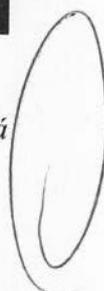
(...)

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:

<i>Adoção de práticas sustentabilidade, acessibilidade e diversidade</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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.</i>	<i>3 (três) pontos por certificação/declaração, até o máximo de 15 (quinze) pontos</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>15 (quinze) pontos</b>

(...)

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:



<i>Qualificação dos Profissionais</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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</i>	<i>0,4 pontos por profissional com comprovação de tempo de experiência, até o limite de 2 (dois) pontos</i>
<i>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.</i>	<i>0,6 pontos por profissional com comprovação de tempo de experiência, até o limite de 3 (três) pontos</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>5 (cinco) pontos</b>

(...)

**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.

<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<p><i>Avaliação do cardápio proposto com base no atendimento dos seguintes itens, valorando-se com um ponto o atendimento de cada item:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>(i) diversidade de produtos que valoriza diferentes culturas, etnias e religiões;</i></li> <li><i>(ii) priorização de alimentos saudáveis, frescos e nutritivos;</i></li> <li><i>(iii) valorização de produtos provenientes da agricultura familiar, quilombolas, indígenas e/ou empreendimentos coletivos;</i></li> <li><i>(iv) cardápio com oferta de alimentos a preços acessíveis;</i></li> <li><i>(v) cardápio com opções para veganos, vegetarianos ou para quem tem restrições alimentares sinalizados;</i></li> <li><i>(vi) alinhamento da composição do cardápio ao disposto no Anexo III;</i></li> <li><i>(vii) qualidade, apresentação e acabamento dos produtos;</i></li> <li><i>(viii) estratégia para redução de desperdício de alimentos e uso de embalagens compostáveis;</i></li> <li><i>(ix) uso de materiais de fornecedores locais e sustentáveis certificados; e</i></li> <li><i>(x) informações ao público sobre os impactos ambientais das escolhas alimentares origem dos alimentos.</i></li> </ul>	<p><i>2 (dois) pontos para cada item atendido, somando-se, no máximo, 20 (vinte) pontos</i></p>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>20 (vinte) pontos</b>

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.

**LEIA-SE:**

**11 - AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS TÉCNICAS**

11.1. A pontuação da Proposta Técnica está limitada a 100 (cem) pontos e será apurada segundo o quadro de pontuação a seguir.

<b>QUADRO GERAL DE PONTUAÇÃO TÉCNICA</b>			
<b>QUESITO</b>	<b>ITEM AVALIADO</b>	<b>PONTUAÇÃO DO ITEM</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Qualificação técnica</b>	<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	20 (vinte) pontos	100 (cem) pontos
	<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	5 (cinco) pontos	
	<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	5 (cinco) pontos	
	<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	20 (vinte) pontos	
	<i>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.</i>	15 (quinze) pontos	
	<i>Qualificação dos Profissionais</i>	5 (cinco) pontos	
	<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	30 (trinta) pontos	
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>			<b>100 (cem) pontos</b>

11.2 O item "Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios" está limitado a 25 (vinte e cinco) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios</i>	
<b>Item Avaliado</b>	<b>Pontuação</b>
<i>Tempo de experiência na administração de restaurantes e/ou estabelecimentos especializados no fornecimento de produtos alimentícios.</i>	01 (um) ponto para cada ano completo de atividade no ramo, até o máximo de 20 (vinte) pontos
<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA</b>	<b>20 (vinte) pontos</b>

11.3 O item "**Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas**" está limitado a 05 (cinco) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

<i>Premiações ou indicação/reconhecimento por entidades especializadas, devidamente comprovadas</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>Comprovação do recebimento de prêmios e/ou indicação por entidades especializadas, como por exemplo, Guia Michelin, Prêmio Comer &amp; 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.</i>	<i>2 (dois) pontos, se tiver recebido indicação;</i>
	<i>3 (três) pontos, se tiver recebido o prêmio de 3º colocado em premiação;</i>
	<i>4 (quatro) pontos, se tiver recebido o prêmio de 2º colocado em premiação; ou</i>
	<i>5 (cinco) pontos, se tiver recebido o prêmio de 1º colocado em premiação</i>
<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA</b>	<b>05 (cinco) pontos</b>

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

<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos internacionais</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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</i>	<i>1 (um) ponto por evento realizado, até o máximo de 05 (cinco) pontos.</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>5 (cinco) pontos</b>

11.5 O item "**Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil**" está limitado a 20 (vinte) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir:

<i>Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos região Norte do Brasil</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>Comprovação de que já prestou os serviços de fornecimento de produtos alimentícios em eventos na região Norte do Brasil com mais de 5.000 participantes.</i>	<i>4 (quatro) pontos por evento realizado, até o máximo de 20 (vinte) pontos</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>20 (vinte) pontos</b>

(...)

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:



<i>Adoção de práticas sustentabilidade, acessibilidade e diversidade</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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.</i>	<i>3 (três) pontos por certificação/declaração, até o máximo de 15 (quinze) pontos</i>
<b>PONTUAÇÃO TO</b>	<b>15 (quinze) pontos</b>

(...)

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:

<i>Qualificação dos Profissionais</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<i>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</i>	<i>0,4 pontos por profissional com comprovação de tempo de experiência, até o limite de 2 (dois) pontos</i>
<i>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.</i>	<i>0,6 pontos por profissional com comprovação de tempo de experiência, até o limite de 3 (três) pontos</i>
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>	<b>5 (cinco) pontos</b>

(...)

11.11 O item "**Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência**" está limitado a 30 (trinta) pontos e será apurado segundo os critérios de pontuação da tabela a seguir, somando-se 3 (três) pontos pelo atendimento de cada subitens i a x.

<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<p><i>Avaliação do cardápio proposto com base no atendimento dos seguintes itens, valorando-se com um ponto o atendimento de cada item:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>(i) diversidade de produtos que valoriza diferentes culturas, etnias e religiões;</i></li> <li><i>(ii) priorização de alimentos saudáveis, frescos e nutritivos;</i></li> <li><i>(iii) valorização de produtos provenientes da agricultura familiar, quilombolas, indígenas e/ou empreendimentos coletivos;</i></li> <li><i>(iv) cardápio com oferta de alimentos a preços acessíveis;</i></li> </ul>	<p><i>3 (três) pontos para cada item atendido, somando-se, no</i></p>

<i>Avaliação da qualidade e aderência do cardápio ao disposto neste Termo de Referência</i>	
<i>Item Avaliado</i>	<i>Pontuação</i>
<p>(v) <i>cardápio com opções para veganos, vegetarianos ou para quem tem restrições alimentares sinalizados;</i></p> <p>(vi) <i>alinhamento da composição do cardápio ao disposto no Anexo III;</i></p> <p>(vii) <i>qualidade, apresentação e acabamento dos produtos;</i></p> <p>(viii) <i>estratégia para redução de desperdício de alimentos e uso de embalagens compostáveis;</i></p> <p>(ix) <i>uso de materiais de fornecedores locais e sustentáveis certificados; e</i></p> <p>(x) <i>informações ao público sobre os impactos ambientais das escolhas alimentares origem dos alimentos.</i></p>	<p><i>máximo, 30 (trinta) pontos</i></p>
<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA</b>	
	<b>30 (trinta) pontos</b>

11.12. Os critérios citados no item 11.11 serão avaliados de acordo com o atendimento. Caso o subitem seja atendido, será conferido 3 (três) pontos, até o limite de 30 (trinta) pontos. Caso o item não seja atendido, será conferido a nota 0.

**ONDE SE LÊ:**

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

(...)

**LEIA-SE:**

**12. AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

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

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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*

*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.*

**LEIA-SE:**

*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 Sorteio em sessão pública.*

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.*

**ONDE SE LÊ:**

**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:*

(...)

**LEIA-SE:**

**14. CONDIÇÕES DE ENTREGA DAS PROPOSTAS E PROTOCOLO DE**

**DOCUMENTOS**

14.1. *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 Sala de Reunião da Secretaria Extraordinária para a COP30 - Avenida Boulevard Castilhos Franca, nº 708 – 3º e 4º andar – Centro Belém/PA - CEP: 66.010-020, 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:*

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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

(...)

**LEIA-SE:**

**15 - DAS EXIGÊNCIAS PARA CONTRATAÇÃO**

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

(...)

**ONDE SE LÊ:**

*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.*

(...)

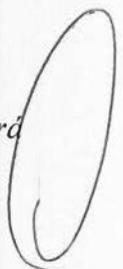
*16.2.1 Ter recolhido à **CONTRATADA**, para repasse à **CONTRATANTE**, os recursos a que se referem os itens 3.6.1.3 e 4.7, bem como outros eventualmente aplicáveis;*

(...)

**LEIA-SE:**

**16. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

*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.*



(...)

16.2.1 *Ter recolhido à **CONTRATADA**, para repasse à **CONTRATANTE**, os recursos a que se referem os itens 3.6.1.2 e 4.7, bem como outros eventualmente aplicáveis;*

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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

**LEIA-SE:**

**18 - DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO OBJETO**

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

(...)

**ONDE SE LÊ:**

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**.*

(...)

**LEIA-SE:**

**19 - DIREITOS AUTORAIS E PROPRIEDADE INTELECTUAL**

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**.*

(...)

## ONDE SE LÊ:

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.*

## LEIA-SE:

### **20 – REAJUSTE**

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.*

## ONDE SE LÊ:

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.*

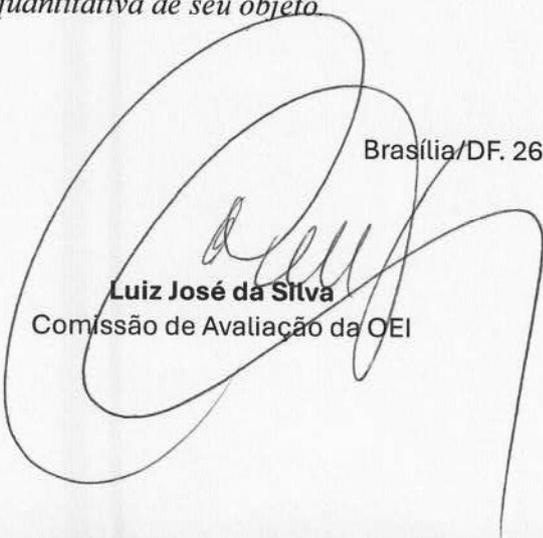
(...)

## LEIA-SE:

### **21 - DAS ALTERAÇÕES**

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.*

Brasília/DF. 26 de agosto de 2025.



**Luiz José da Silva**  
Comissão de Avaliação da OEI