

FEDERAÇÃO NACIONAL DOS CLUBES ESPORTIVOS – FENACLUBES

EDITAL DE CONVOCAÇÃO – COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 030/2017

A FEDERAÇÃO NACIONAL DOS CLUBES ESPORTIVOS - FENACLUBES – entidade sindical de direito privado sem fins lucrativos, dedicada à representação da categoria dos Clubes Esportivos de prática desportiva formal e não-formal, em todo Território Nacional, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 05.232.628/0001-36, com Sede Administrativa na Rua Açai, 540 – Bairro das Palmeiras, Campinas/SP, neste ato representada por seu Presidente, Sr. Arialdo Boscolo, torna pública a COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS, tipo menor preço global, para a **CONTRATAÇÃO DE HOTEL**. A presente cotação será regida pela Resolução Normativa nº 01, de 19 de março de 2016, que dispõe sobre o Regulamento de Contratações de Bens e Serviços - RCBS da FENACLUBES, disponível no sítio eletrônico www.fenaclubes.com.br.

Os avisos contendo o resumo do presente instrumento convocatório foram devidamente publicados no sítio eletrônico da FENACLUBES, Diário Oficial da União – DOU e Jornal Folha de São Paulo no dia 12 de maio 2017.

1 – OBJETO

A cotação prévia de preços tem por objeto a contratação de hotel, especializado na prestação de serviços de hospedagem, alimentação, centro de convenções e infraestrutura para a realização do evento denominado “**Congresso Brasileiro de Clubes – 1º semestre de 2018**”, no período preferencial de 28 de abril a 01 de maio de 2018 ou 31 de maio a 3 de junho de 2018 ou, ainda, no mês de maio, considerando de quinta-feira a domingo, conforme disponibilidade do hotel e com as seguintes características abaixo descritas:

A FENACLUBES dará prioridade na realização do evento nos períodos de 28 de abril a 01 de maio de 2018 ou de 31 de maio a 03 de junho de 2018, por se tratar de feriado prolongado, uma vez que a totalidade dos congressistas são dirigentes não remunerados e terão mais facilidade de participação nos períodos com feriados prolongados, porém, caso o hotel não tenha disponibilidade em um destes dois períodos, poderá participar da cotação, conforme outras datas estipuladas no edital e sugeridas no Anexo I - Modelo da Proposta.

O Hotel que sediará o evento de 2018 **não** poderá estar localizado no Estado do Rio de Janeiro, uma vez que no 2º semestre de 2017 o Congresso Brasileiro de Clubes será realizado naquele Estado e, conforme prevê o item 12 do Plano de Trabalho do Projeto Plurianual 2016-2020 as etapas deverão acontecer em estados distintos de modo a favorecer o deslocamento e a participação do maior número de integrantes de clubes da região de realização do evento.

Agências de viagem ou de turismo serão admitidas tão somente na condição de representante legal do Hotel, na forma do subitem 3.4 do edital.

Os serviços prestados pelo Hotel deverão contemplar as seguintes características:

1.1) UNIDADE DE COMPRA:

- Hospedagem por pessoa;
- Refeição.
- Centro de Convenções

1.2) QUANTIDADE DE HOSPEDAGEM E REFEIÇÕES PREVISTAS

a) Aproximadamente 200 (duzentas) hospedagens, sendo 03 (três) pernoites por participante.

b) Aproximadamente 1.440 (um mil quatrocentos e quarenta) hospedagens, sendo 02 (duas) pernoites por participante.

c) Aproximadamente 3.800 (três mil e oitocentas refeições), sendo até 06 (seis) refeições por participante: 03 (três) almoços e 03 (três) jantares, já inclusos: café da manhã.

1.3) ESPECIFICAÇÕES:

Para atender às exigências das atividades específicas e inerentes à realização do evento, o hotel precisa atender às seguintes especificações dos serviços:

1.3.1 – DA HOSPEDAGEM

O hotel deverá ter, no mínimo, 360 (trezentos e sessenta) apartamentos, sendo que 85% (oitenta e cinco por cento) dos apartamentos deverão ser duplos, com duas camas de solteiro ou casal, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento) e seguir as especificações abaixo:

Em até 7 (sete) dias antes da realização do evento, a FENACLUBES enviará ao hotel a lista contendo o número de participantes, de forma que deverão estar disponíveis leitos para atendimento de todos eles. Ato contínuo, a FENACLUBES definirá a quantidade de apartamentos remanescentes que poderá ser utilizada para outros fins pelo hotel.

a. Hotel classificação: Turístico - A empresa participante deverá indicar expressamente, em sua proposta, o nome do hotel, endereço, material ilustrativo e informações que demonstrem com exatidão a infraestrutura oferecida;

b. Apartamentos com banheiro, ar-condicionado, frigobar, tv a cabo, telefone e mesa de trabalho com conexão para internet banda-larga;

c. Todos os participantes deverão ficar hospedados no mesmo complexo hoteleiro;

d. O período de hospedagem preferencial é de 28 de abril a 01 de maio de 2017, ou no mês de maio, considerando de quinta-feira a domingo, conforme disponibilidade do hotel, sendo que, em razão de existirem participantes de todos os Estados do Brasil, torna-se necessária a reserva de 120 (cento e vinte) apartamentos no primeiro dia do evento e 360 apartamentos no período remanescente do evento, no mesmo valor proposto no período do evento;

e. O hotel poderá fornecer caso tenha disponibilidade 2 (dois) dias antes e 2 (dois) dias depois do período do evento, hospedagem e alimentação pelo mesmo valor do contrato, desde que feita a reserva pela FENACLUBES;

f. Gratuidade em caso de ocorrência de *no-show*. A FENACLUBES garante 1080 (um mil e oitenta) hospedagens no período;

g. Early check-in às 12hs (doze horas) no primeiro dia do evento - caso tenha apartamentos livres o hotel deverá liberar o early check in para os participantes sem custo;

h. Late check-out às 16hs (dezesseis horas) no encerramento do evento - caso tenha apartamentos livres o hotel deverá liberar o late check out para os participantes sem custo;

i. O hotel deverá fornecer um demonstrativo individual de cada hóspede, somente com as despesas de refeição e hospedagem no evento. As despesas extras (artigos de frigobar, lojas ou solicitadas pelo participante) serão de responsabilidade de cada participante e deverão ser dele cobradas por ocasião do check out;

j. O hotel deverá disponibilizar no centro de convenções (salas e salões), bebedouros de água ou pontos com copos/garrafas de água geladas, em período integral durante os 03 (três) dias evento, para a quantidade de participantes estimados do evento, sendo que os custos deste serviço deverão estar inclusos no valor das refeições;

k. Será concedido (sem custo extra) up grade para 10 (dez) apartamentos, com o objetivo de hospedar convidados especiais.

1.3.2 – DOS ESPAÇOS PARA PALESTRAS / REUNIÕES / REFEIÇÕES / EXPOSIÇÕES.

Deverão ser disponibilizadas para realização do evento, as seguintes estruturas montadas simultaneamente:

a. 1 (um) salão montado em auditório para, no mínimo, 450 (quatrocentos e cinquenta) lugares, considerando montagem de palco, para o período do congresso. O salão deverá estar disponível 1 (um) dia antes do início do evento para montagem de equipamentos de audiovisual. O referido salão deverá conter um foyer para exposição de stands. As viradas de sala, caso necessário deverá ser sem custo para a FENACLUBES;

b.1 (um) restaurante/salão em formato banquete para, no mínimo, 720 (setecentos e vinte) lugares para café da manhã e almoço, para o período do Congresso. Caso o restaurante do hotel não comporte todos simultaneamente poderá ser utilizado outro restaurante ou outro salão que o hotel tenha disponível para atendimento dos participantes, sem custo para a FENACLUBES;

c.1 (um) salão em formato banquete (mesas redondas) privativo para, no mínimo, 720 (setecentos e vinte) lugares para o jantar, considerando montagem de palco de no mínimo 9mx5m, para o período do Congresso, sendo que para o primeiro dia do evento deverá estar montado para o jantar de boas-vindas para aproximadamente 250 pessoas. O salão deverá ser modulável para poder atender no segundo dia do evento na parte da manhã uma montagem em formato de “espinha de peixe” para atender atividades de reunião, com capacidade mínima de 70 (setenta) lugares, caso o salão não seja modulável, o hotel deverá fornecer outra sala para atendimento dessa reunião. O salão deverá ser destinado para atendimento exclusivo da atividade relacionada, uma vez que durante o dia serão feitos ensaios para passagem de som. O salão deverá estar disponível 1 (um) dia antes do início do evento para montagem de equipamentos de audiovisual. As viradas de sala, caso necessário deverá ser sem custo para a FENACLUBES;

d. 1 (uma) sala de apoio administrativo, para início de utilização 02 (dois) dias antes do período do congresso, totalizando 06 (seis) diárias;

e. 1(uma) sala de apoio montada em formato de “U” para atender as atividades de reunião, com capacidade mínima de 20(vinte) lugares, essa sala será utilizada por 04 (quatro) dias com início de utilização no dia anterior do período do congresso;

f. 5 (salas) salas de apoio, para o período do congresso (camarim, fotos);

g. 1 (uma) sala de apoio, para o período do congresso, com início de utilização 02 (dois) dias antes do período do congresso (equipamentos);

h. Palcos nos salões com, no mínimo, 18m² (dezoito metros quadrados) cada, com escadas e rampa de acesso laterais;

i. As salas de apoio deverão ser próximas dos salões principais;

- j. Todos os espaços deverão ter acesso a pessoas com deficiência, conforme a legislação vigente;
- k. Todos os espaços devem estar de acordo com as Leis Municipais vigentes;
- l. Os espaços devem estar localizados no mesmo complexo hoteleiro;
- m. Todos os espaços devem ter ar condicionado ou outro sistema que garanta a temperatura ambiente de 22° +/- 2° C;
- n. Toda a logística inerente à prestação do serviço definido no presente é da responsabilidade exclusiva da empresa a ser contratada;
- o. Todas as montagens de salas e salões deverão estar prontas com 01 (uma) hora de antecedência de cada evento, conforme solicitado pela FENACLUBES por meio de check-list enviado anteriormente, sendo o custo deste serviço incluso nos valores propostos;
- p. Deverão ser disponibilizadas cadeiras e mesas em números suficientes para cada evento;
- q. A empresa participante deverá apresentar planta baixa das salas e salões;
- r. Deverá ser disponibilizada para a sala de apoio e stand da FENACLUBES, internet com link dedicado, com velocidade de 5 (cinco) a 10 (dez) MB (megabits), conexão de roteador com 2 (duas) portas liberadas: 8022 e 5431, para início de utilização 02 (dois) dias antes do período do congresso, totalizando 06 diárias, sem custo a FENACLUBES;

1.3.3 – DA ALIMENTAÇÃO

1.3.3.1 – Aproximadamente 3.800 (três mil e oitocentos) refeições: 03 (três) almoços e 03 (três) jantares, com bebida inclusa, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento). A empresa participante deverá enviar cardápios de café da manhã, almoço e jantar com, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) **CAFÉ DA MANHÃ:** Cada café da manhã deverá ter buffet self service, com no mínimo, o seguinte cardápio: café, leite, sucos variados, biscoitos variados, bolos, pãezinhos variados, pão de queijo, presunto, queijo, geleias, manteiga e frutas.
- b) **ALMOÇO:** cada almoço deverá ter, no mínimo, buffet self service com 06 (seis) opções de saladas, 04 (quatro) pratos quentes, 02 (duas) opções de carne (01 vermelha e 01 branca) e sobremesas; refrigerante, água e suco.
- c) **JANTAR:** Cada jantar deverá ter, no mínimo, buffet self service com 06 (seis) opções de saladas, 04 (quatro) pratos quentes, com 02 (duas) opções de carne (01 vermelha e 01 branca) e sobremesas; refrigerantes, água, sucos e cervejas não alcoólicas. Obs.: no jantar acrescentar no cardápio Sopas e Guarnições Especiais. O jantar terá duração até as 24h00 de cada dia.
- d) Será liberado, em caráter de cortesia, a “taxa de rolha” de bebidas para as refeições;
- e) Todas as refeições deverão ser cobradas de acordo com as quantidades de vales entregues pelos participantes. Os vales serão distribuídos pela FENACLUBES, sendo que o controle de recebimento dos vales serão de responsabilidade única e exclusiva do Hotel;

1.3.3.2 – Os utensílios e materiais da alimentação deverão atender aos seguintes requisitos:

- a. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, porta adoçantes, dentre outros, deverão estar em perfeitas condições de uso;
- b. As louças (tais como pratos, xícaras de chá, pires, etc.) deverão estar em perfeitas condições de uso;
- c. Os utensílios de cozinha (tais como tábua, colher, faca (cabo), etc.) deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes de madeira;
- d. As toalhas e sobre toalhas deverão ser em algodão, na cor a ser aprovada pela FENACLUBES;
- e. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade;
- f. As jarras e as garrafas térmicas deverão conter, imediatamente à sua frente, identificadores em acrílico, informando seu conteúdo.

1.3.3.3 – Os funcionários deverão se apresentar:

- a. Devidamente asseados, uniformizados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados;
- b. O(s) cozinheiro(s) e ajudantes de cozinha, além de uniformizados(as), deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas, máscaras descartáveis, aventais e botas de plástico, para maior higiene no manuseio com os alimentos.

1.3.3.4 – O manuseio e preparo dos alimentos terão que atender as seguintes exigências:

- a. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado;
- b. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;
- c. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

1.3.3.5 – Os alimentos terão que atender as seguintes exigências:

- a. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade adequada, durante a realização do evento;
- b. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas;
- c. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- d. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- e. Os procedimentos para a execução do presente objeto deverão ocorrer de acordo com a legislação em vigor referente às boas práticas para serviços de alimentação, observadas, inclusive, as normas da Vigilância Sanitária;

f. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura;

g. As bebidas e doces fornecidos deverão ser, comprovadamente, de primeira qualidade, estar dentro da validade determinada pela Municipalidade para o seu consumo, à temperatura adequada, frescos e de acordo com a legislação vigente;

h. Os alimentos e as frutas deverão ser de primeira qualidade, frescas, de acordo com a legislação vigente;

i. A empresa contratada deve obedecer rigorosamente todas as normas técnicas, de segurança e de fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura e Vigilância Sanitária, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, o que não exime a contratada da responsabilidade pelos alimentos fornecidos;

j. A empresa fornecedora dos produtos arcará com os custos e com todas as despesas relativas às análises técnicas dos produtos eventualmente necessárias.

1.3.3.6 – A organização das mesas deverá ser:

a. Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas, com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas, etc. perfeitamente limpos;

b. As mesas deverão ser redondas, fornecidas pela Contratada, em quantidade suficiente para realização do evento;

1.3.3.7 – As obrigações adicionais da contratada quanto a alimentação:

a. Apresentar registro técnico responsável no CRN (Conselho Regional de Nutrição);

b. Variar os cardápios a cada evento, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento;

c. Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como toalhas, fogão e aparelho de micro-ondas, mesas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, guardanapos, material de copa e cozinha e outros, limpos e em estado de novo;

d. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde o serviço foi realizado;

e. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;

f. Antes de cada evento, providenciar toda a arrumação do espaço onde será servido o buffet;

1.3.4 – DO TRANSPORTE RODOVIÁRIO:

Caso o Aeroporto com malha aérea nacional mais próximo, com capacidade e infraestrutura para receber todos os participantes, esteja localizado a mais de 80 km (oitenta quilômetros) do local do evento, a empresa participante deverá providenciar, com o custo já incluso na Proposta de Preços, o traslado dos congressistas no trajeto do Aeroporto / Local do Evento / Aeroporto, de forma que não haja, em hipótese alguma, atraso na programação do evento ou do congressista.

1.3.4.1 – Os serviços de transporte deverão ser executados por profissionais especializados e com toda a segurança e garantia necessária, atendendo à legislação específica para a atividade.

1.3.4.2 – Os veículos de transporte deverão:

- a. Ser especiais, padrão “Executivo”, com a personalização do evento e com ar-condicionado de fábrica;
- b. Encontrar-se em bom estado de conservação e uso e estar com todos os itens de segurança exigidos pela legislação vigente. O transporte terá que incluir seguro DPVAT e de Responsabilidade Civil, conforme as Normas da Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT.
- c. Estar em conformidade com o Programa de Controle de Poluição do Ar por Veículos Automotores - PROCONVE e atender aos preceitos regulamentares dos órgãos oficiais nacionais de trânsito, nos aspectos relacionados à iluminação, sinalização e segurança (Código Brasileiro de Trânsito, seu Regulamento e Resoluções).
- d. Estar disponível à Administração da FENACLUBES no período do evento e no mínimo 16 (dezesesseis) horas por dia, na quantidade necessária para que não haja atraso na programação do evento ou do congressista destacando que o evento é nacional com a participação de congressistas de todas as regiões do país.
- e. A empresa participante deverá garantir, durante toda a execução do objeto, a regularidade dos veículos junto à Agência de Regulação (Certificado de Registro Cadastral emitido) específico para o serviço de transporte.

1.3.4.3 – As obrigações da contratada quanto ao transporte deverão:

- a. Cumprir integralmente o disposto na seguinte legislação:
 - ✓ Legislação Brasileira de Turismo, especialmente a Lei Federal 11.771, de 17 de setembro de 2008, a qual dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, e toda a legislação correlata em vigor sobre transporte turístico de superfície, inclusive aquela emitida pelo Ministério do Turismo e pelo Conselho Nacional do Turismo.
- b. Identificar os veículos utilizados para a prestação dos serviços em questão.
- c. Disponibilizar os veículos nas quantidades necessárias para cumprimento do pactuado entre as partes, sempre com atenção para horários, prazos e demais recomendações da FENACLUBES.
- d. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento dos serviços contratados, mantendo, inclusive, plantão de atendimento por 24 (vinte e quatro) horas por dia, para situações de emergência.
- e. Utilizar, na prestação dos serviços, veículos mantidos em perfeito estado de conservação, manutenção, limpeza e segurança, obedecidas todas as normas que regulamentam a utilização de veículos, emanadas pelo Poder Público.
- f. No caso de quebra ou avaria do veículo durante a execução dos serviços, a Contratada deverá proceder a sua substituição ou efetuar os devidos reparos no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados a partir do momento da ocorrência. Na hipótese de substituição por veículos de terceiros, a Contratada deverá observar todas as características/especificações estabelecidas neste edital.

- g. Designar empregados qualificados visando à perfeita execução dos serviços, ficando sob sua exclusiva responsabilidade, todos os pagamentos devidos, inclusive dos encargos sociais; trabalhistas; previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a FENACLUBES.
- h. Serão de única e exclusiva, responsabilidade da Contratada, todas as despesas com veículos e mão-de-obra objeto da contratação, inclusive às relativas a combustível, manutenção, multas, licenciamentos, seguros, tributos, pedágios, estacionamentos, hospedagens (se houver), alimentação e hora-extra dos seus subordinados, e outras que possam surgir.
- i. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias.
- j. Equipar os motoristas e as recepcionistas com radiocomunicação e/ou telefones celulares.
- k. Os motoristas deverão portar documentação própria e do veículo, para apresentação sempre que exigido, bem como uniforme e crachá de identificação com fotos recentes, fornecidos pela Contratada.
- l. As recepcionistas deverão portar uniforme, crachá com foto recente, fornecidos pela Contratada, e display identificador.
- m. Efetuar fiscalização sobre a conduta dos seus empregados, a fim de se comprovar o pleno atendimento dos serviços contratados, procedendo se necessário for, substituição de profissional.
- n. Estabelecer regras, fiscalizar e exigir a correta maneira de dirigir de seus motoristas de forma a zelar para que sejam cumpridas as normas relativas à segurança e a prevenção de acidentes.
- o. Adotar todas as providências necessárias ao socorro de vítimas em caso de acidentes e informar imediatamente à FENACLUBES.
- p. Relatar à FENACLUBES toda e qualquer anormalidade observada em virtude da prestação dos serviços.
- q. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela FENACLUBES, de forma clara, concisa e lógica, bem como sanar prontamente irregularidades verificadas/apontadas.
- r. Indicar um preposto encarregado de coordenar todo o trabalho, a quem o responsável pela FENACLUBES, possa se reportar de forma ágil, bem como organizar os serviços sob a Responsabilidade da Contratada.
- s. Apresentar relatório detalhado dos serviços efetivamente prestados, por evento, com itinerário, data e horário, devidamente assinado.
- t. Ao final do trajeto, o condutor do veículo deverá fazer uma inspeção nas áreas internas, sempre que possível em conjunto com funcionário da FENACLUBES, para certificar-se de que nada foi esquecido no interior do veículo e providenciar a imediata restituição dos bens eventualmente encontrados.
- u. A Contratada se compromete a apresentar à FENACLUBES, Apólice de Seguro com amplas coberturas e que abranjam danos a terceiros, isentando a FENACLUBES de qualquer responsabilidade jurídica ou financeira na ocorrência de qualquer acidente.
- 1.3.4.4 –** Responsabilidades da FENACLUBES quanto ao transporte será confirmar as datas, quantidades de passageiros e veículos, horários e itinerários do evento com antecedência de 72 (setenta e duas) horas, por meio de *fac-símile* ou *e-mail* (com confirmação de seu recebimento).

1.3.5 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Caso solicitado empresa participante vencedora deverá apresentar os locais informados na proposta comercial, para vistoria técnica a ser realizada pela Comissão da FENACLUBES, para análise técnica e posterior aprovação. Somente após a aprovação do local o objeto da cotação prévia de preços será homologado à empresa vencedora do certame.

Será verificado o atendimento a todas as condições estabelecidas no presente Anexo. A Comissão da FENACLUBES formada por, no máximo, 4 (quatro) membros poderá ficar hospedada por até 2 (duas) pernoites, bem como utilizar os serviços do hotel, tais como copa, restaurante, áreas de lazer etc., sem custo adicional, para análise de conformidade.

O não atendimento das condições estabelecidas no Edital constatada pela Comissão acarretará a desclassificação do hotel e serão convocadas as empresas participantes remanescentes na ordem de classificação.

b) Após a contratação, o hotel deverá liberar diárias e refeições no mesmo valor contratado no evento para reuniões com fornecedores, sendo que estas diárias e refeições serão faturadas e pagas após o período do evento.

c) A Empresa participante vencedora deverá disponibilizar 02 (dois) prepostos que respondam pela Contratada durante a realização do evento.

2 – RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos utilizados para o pagamento das despesas do presente contrato, são oriundos da alínea “b” do inciso IV do § 2º da Lei n. 11.345, de 14 de setembro de 2006, alterada pela Lei n. 13.155, de 04 de agosto de 2015 (TIMEMANIA).

3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar deste processo de aquisição todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto do serviço – HOTEL -, e que preencherem todas as condições constantes deste Edital, observando-se as devidas ressalvas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

3.2 - Não poderão participar deste processo de aquisição as empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

3.2.1 - Sob Processo de Concordata, Falência ou Insolvência Civil, recuperação judicial ou extrajudicial;

3.2.2 - Declaradas inidôneas por qualquer órgão público ou suspensas do direito de participar dos processos seletivos realizados pela FENACLUBES e por suas entidades filiadas.

3.3. - Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

3.4 - A participação de agência de viagem ou de turismo na condição de representante legal de Hotel. O contrato e o faturamento serão realizados diretamente com o hotel, de forma que, caso a agência receba valores relativos a comissão, eles já deverão estar inclusos nos valores da proposta de preços e serão de exclusiva responsabilidade do hotel.

3.5. As empresas que desejarem participar da Cotação Prévia de Preços deverão entregar à FENACLUBES, em envelope fechado, a "PROPOSTA COMERCIAL" (Anexo I – Modelo de Proposta) e a "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO", nos prazos estabelecidos.

3.6. Os envelopes (com a Proposta e os documentos de Habilitação) deverão ser entregues na Rua Açaí, 566 – Bairro das Palmeiras – Campinas/SP – Cep:13092-587, até as 18h00 do dia 28 de junho de 2017.

4 – DO PROCEDIMENTO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atendam às exigências do edital de convocação ou as apresentadas em desacordo com a legislação vigente;
- b) Forem apresentadas com borrões, rasuras, erros, entrelinhas, emendas, ressalva ou omissões que, a critério da Comissão de Contratação, comprometam o seu conteúdo.

5.2. Será considerada vencedora a proposta que atender a todas as exigências do edital de convocação e ofereça o menor preço.

5.3. O resultado da avaliação das propostas será publicado no site da FENACLUBES.

5 - DA DOCUMENTAÇÃO

5.1. A Habilitação do participante será verificada mediante análise dos documentos abaixo indicados, em original ou cópia autenticada e será exigida como condição para a contratação:

- a) Contrato social ou estatuto social em vigor, com as alterações, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional do domicílio ou sede do participante, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT – emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplentes perante a Justiça do Trabalho;
- f) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa participante;
- g) Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório de que o participante executou satisfatoriamente serviços pertinentes e compatíveis com o objeto descrito neste edital;
- h) Registro do responsável técnico no CRN (Conselho Regional de Nutrição) e a prova de vínculo com a empresa participante, que poderá ser feita mediante a apresentação de contrato social (se sócio), de carteira de trabalho (se funcionário) ou do contrato de trabalho (se prestador de serviços autônomo).

6 - DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado ao final do Congresso Brasileiro de Clubes, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do dia da protocolização dos documentos de cobrança.

6.2 O recebimento do objeto será feito na forma estabelecida na Cláusula Sexta da Minuta de Contrato.

7 – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 Quaisquer esclarecimentos acerca da presente Cotação Prévia de Preços serão prestados pela Comissão de Contratação pelo endereço eletrônico contratacoes@fenaclubes.com.br. Os procedimentos para impugnação ao edital e recurso estão previstos no Regulamento de Contratações de Bens e Serviços da FENACLUBES, no site: www.fenaclubes.com.br.

7.2 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, ensejará a multa correspondente a 20% (vinte) do valor do ajuste ou, a critério da FENACLUBES, multa correspondente à diferença do preço resultante de nova aquisição para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

8 - DO FORO

8.1 As questões decorrentes da execução deste instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Comarca de Campinas.

9 - DOS ANEXOS

9.1 São partes integrantes desta Cotação Prévia de Preços os seguintes anexos:

ANEXO I – Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato.

Campinas, 12 de maio de 2017.



ARIALDO BOSCOLO
Presidente

ANEXO I – MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Ref.: Edital de Convocação - Cotação Prévia de Preços – Processo Administrativo nº 030/2017.

À

Federação Nacional dos Clubes Esportivos – FENACLUBES

O Hotel [●], estabelecido na [●], inscrito no CNPJ/MF sob o nº [●], oferece a seguinte Proposta de Preços, que tem como objeto a contratação de hotel, especializado na prestação de serviços de hospedagem, alimentação, centro de convenções e infraestrutura, para a realização do evento denominado “**Congresso Brasileiro de Clubes – 1º semestre de 2018**, no período preferencial de 28 de abril a 01 de maio de 2018 ou 31 de maio a 3 de junho de 2018 ou, ainda, no mês de maio, considerando de quinta-feira a domingo, conforme disponibilidade do hotel.

1) Segue valor proposto, conforme tabela abaixo:

Unidade de Compra	Quantidade Prevista	Valor Unitário	Valor Total
Hospedagem (incluso café da manhã e taxas)	1.640 (preço por pessoa)	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Refeição (incluso, água e taxas)	3.800 (preço por pessoa)	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Centro de Convenções	Conforme especificações do edital		R\$ [●] ([●] Reais)
Valor total Global Estimado			R\$ [●] ([●] Reais)

- 2) O hotel tem disponibilidade para atender o evento nos períodos:
- () 28/04 a 01/05/2018 – **PERIODO PREFERENCIAL DA FENACLUBES**
 - () 03/05 a 06/05/2018
 - () 10/05 a 13/05/2018
 - () 17/05 a 20/05/2018
 - () 24/05 a 27/05/2018
 - () 31/05 a 03/06/2018 – **PERIODO PREFERENCIAL DA FENACLUBES**

Poderá ser assinalado mais de um período.

- 3) A empresa participante obriga-se a cumprir todos os termos do edital e do Contrato a ser firmado.
- 4) A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data do envio.
- 5) No preço acima ofertado estão inclusos todos os custos de cessão de salas e salões, água para os participantes, equipamentos e utensílios e execução de todas as atividades estabelecidas no Edital; lucros, despesas e custos, como por exemplo, tributos de qualquer natureza; todas e quaisquer despesas, diretas e indiretas, ou encargos, diretos ou indiretos, referentes à execução do objeto. No caso do hotel com malha aérea nacional estar a mais de 80 km (oitenta quilômetros) do Aeroporto mais próximo, com capacidade e infraestrutura para receber todos os participantes, estará incluso o custo de transporte, com traslado dos congressistas no trajeto do Aeroporto / Local do Evento / Aeroporto; assim como os encargos que a CONTRATADA experimentará no cumprimento das obrigações ora assumidas, conforme o objeto deste Edital.
- 6) Para efeito do imposto (ISS) incidente sobre a nota fiscal, deverão ser consideradas as seguintes condições:



I - De acordo com a Instrução Normativa DRM/GP nº 001 do Município de Campinas, onde se encontra a sede Federação Nacional dos Clubes Esportivos, a empresa estabelecida fora deste Município, interessada em participar deste orçamento, deverá se cadastrar no CENE, caso esteja inserido na Tabela I do anexo II da referida Instrução Normativa. Caso não seja feito o cadastro, o ISS (5% do valor da nota) será descontado do pagamento. (<http://cene.campinas.sp.gov.br/cene/index.html>) (<http://www.campinas.sp.gov.br/bibjuri/in001-02072012.htm>).

II - Conforme o artigo 2º da Lei Complementar 116: O imposto não incide sobre: a prestação de serviços em relação de emprego, dos trabalhadores avulsos, dos diretores e membros de conselho consultivo ou de conselho fiscal de sociedades e fundações, bem como dos sócios-gerentes e dos gerentes-delegados;

7) Número da conta corrente ([●]), agência ([●]), nome do banco ([●]) no qual serão realizados os pagamentos devidos à Contratada.

8) segue junto à proposta material ilustrativo e informações que demonstram, com exatidão, a infraestrutura do hotel, assim como as plantas baixas das salas e salões;

9) Os preços ofertados permanecerão fixos e sem reajuste.

10) Não será admitida proposta diversa ou inferior à quantidade, ao tipo e à descrição do objeto previsto neste Edital, sob pena de desclassificação imediata da empresa participante.

11) A Proposta comercial deverá ser elaborada em única via, em papel timbrado da empresa participante e redigida em idioma português, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da empresa participante ou pelo procurador.

Data: ____/____/2017.

(nome, assinatura e cargo, colocar em papel timbrado do hotel)

(Anexar Material do hotel)

ANEXO II - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Ref.: Edital de Convocação - Cotação Prévia de Preços – Processo Administrativo nº 030/2017.

Termo de Contrato que entre si celebram a FEDERAÇÃO NACIONAL DOS CLUBES ESPORTIVOS - FENACLUBES e ...

CONTRATO Nº _____

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 2017, a FEDERAÇÃO NACIONAL DOS CLUBES ESPORTIVOS - FENACLUBES, sediada a Rua Açai, 540 – Bairro das Palmeiras, Campinas/SP, CNPJ 05.232.628/0001-36, neste ato representado pelo Sr. ARIALDO BOSCOLO, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa _____, endereço ____, CNPJ _____, neste ato representado pelo Sr. _____, doravante denominada CONTRATADA, adjudicatária do objeto da Cotação Prévia de Preços – Processo Administrativo nº 030/2017, têm entre si justo e contratado, nos termos do que determina o REGULAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DA FENACLUBES, e obedecidas as disposições contidas no Edital e seus Anexos, aos quais se vincula o presente instrumento, o que se segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A CONTRATADA, na qualidade de adjudicatária da Cotação Prévia de Preços – Processo Administrativo nº 030/2017, sob o regime de empreitada por preço global, obriga-se a cumprir o estabelecido neste instrumento contratual, o qual tem por a contratação de hotel, especializado na prestação de serviços de hospedagem, alimentação, centro de convenções e infraestrutura para a realização do evento denominado “**Congresso Brasileiro de Clubes – 1º Semestre de 2018**”, no período de ____/____/2018 a ____/____/2018, tudo em conformidade com as descrições e especificações descritas abaixo, bem como às demais disposições do respectivo Edital e da Proposta Comercial que, para todos os efeitos, ficam fazendo parte integrante deste instrumento contratual, vinculando-se totalmente a este.

1.1) UNIDADE DE COMPRA:

- Hospedagem por pessoa;
- Refeição.
- Centro de Convenções

.2) QUANTIDADE DE HOSPEDAGEM E REFEIÇÕES PREVISTAS

a) Aproximadamente 200 (duzentas) hospedagens, sendo 03 (três) pernoites por participante.

b) Aproximadamente 1.440 (um mil quatrocentos e quarenta) hospedagens, sendo 02 (duas) pernoites por participante.

c) Aproximadamente 3.800 (três mil e oitocentas refeições), sendo até 06 (seis) refeições por participante: 03 (três) almoços e 03 (três) jantares, já inclusos: café da manhã.

1.4) ESPECIFICAÇÕES:

Para atender às exigências das atividades específicas e inerentes à realização do evento, o hotel precisa atender às seguintes especificações dos serviços:

1.3.1 – DA HOSPEDAGEM

O hotel deverá ter, no mínimo, 360 (trezentos e sessenta) apartamentos, sendo que 85% (oitenta e cinco por cento) dos apartamentos deverão ser duplos, com duas camas de solteiro ou casal, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento) e seguir as especificações abaixo:

Em até 7 (sete) dias antes da realização do evento, a FENACLUBES enviará ao hotel a lista contendo o número de participantes, de forma que deverão estar disponíveis leitos para atendimento de todos eles. Ato contínuo, a FENACLUBES definirá a quantidade de apartamentos remanescentes que poderá ser utilizada para outros fins pelo hotel.

a. Hotel classificação: Turístico - A empresa participante deverá indicar expressamente, em sua proposta, o nome do hotel, endereço, material ilustrativo e informações que demonstrem com exatidão a infraestrutura oferecida;

b. Apartamentos com banheiro, ar-condicionado, frigobar, tv a cabo, telefone e mesa de trabalho com conexão para internet banda-larga;

c. Todos os participantes deverão ficar hospedados no mesmo complexo hoteleiro;

d. O período de hospedagem preferencial é de 28 de abril a 01 de maio de 2017, ou no mês de maio, considerando de quinta-feira a domingo, conforme disponibilidade do hotel, sendo que, em razão de existirem participantes de todos os Estados do Brasil, torna-se necessária a reserva de 120 (cento e vinte) apartamentos no primeiro dia do evento e 360 apartamentos no período remanescente do evento, no mesmo valor proposto no período do evento;

e. O hotel poderá fornecer caso tenha disponibilidade 2 (dois) dias antes e 2 (dois) dias depois do período do evento, hospedagem e alimentação pelo mesmo valor do contrato, desde que feita a reserva pela FENACLUBES;

f. Gratuidade em caso de ocorrência de *no-show*. A FENACLUBES garante 1080 (um mil e oitenta) hospedagens no período;

g. Early check-in às 12hs (doze horas) no primeiro dia do evento - caso tenha apartamentos livres o hotel deverá liberar o early check in para os participantes sem custo;

h. Late check-out às 16hs (dezesseis horas) no encerramento do evento - caso tenha apartamentos livres o hotel deverá liberar o late check out para os participantes sem custo;

i. O hotel deverá fornecer um demonstrativo individual de cada hóspede, somente com as despesas de refeição e hospedagem no evento. As despesas extras (artigos de frigobar, lojas ou solicitadas pelo participante) serão de responsabilidade de cada participante e deverão ser dele cobradas por ocasião do check out;

j. O hotel deverá disponibilizar no centro de convenções (salas e salões), bebedouros de água ou pontos com copos/garrafas de água geladas, em período integral durante os 03 (três) dias evento, para a quantidade de participantes estimados do evento, sendo que os custos deste serviço deverão estar inclusos no valor das refeições;

k. Será concedido (sem custo extra) up grade para 10 (dez) apartamentos, com o objetivo de hospedar convidados especiais.

1.3.2 – DOS ESPAÇOS PARA PALESTRAS / REUNIÕES / REFEIÇÕES / EXPOSIÇÕES.

Deverão ser disponibilizadas para realização do evento, as seguintes estruturas montadas simultaneamente:

- a. 1 (um) salão montado em auditório para, no mínimo, 450 (quatrocentos e cinquenta) lugares, considerando montagem de palco, para o período do congresso. O salão deverá estar disponível 1 (um) dia antes do início do evento para montagem de equipamentos de audiovisual. O referido salão deverá conter um foyer para exposição de stands. As viradas de sala, caso necessário deverá ser sem custo para a FENACLUBES;
- b.1 (um) restaurante/salão em formato banquete para, no mínimo, 720 (setecentos e vinte) lugares para café da manhã e almoço, para o período do Congresso. Caso o restaurante do hotel não comporte todos simultaneamente poderá ser utilizado outro restaurante ou outro salão que o hotel tenha disponível para atendimento dos participantes, sem custo para a FENACLUBES;
- c.1 (um) salão em formato banquete (mesas redondas) privativo para, no mínimo, 720 (setecentos e vinte) lugares para o jantar, considerando montagem de palco de no mínimo 9mx5m, para o período do Congresso, sendo que para o primeiro dia do evento deverá estar montado para o jantar de boas-vindas para aproximadamente 250 pessoas. O salão deverá ser modulável para poder atender no segundo dia do evento na parte da manhã uma montagem em formato de “espinha de peixe” para atender atividades de reunião, com capacidade mínima de 70 (setenta) lugares, caso o salão não seja modulável, o hotel deverá fornecer outra sala para atendimento dessa reunião. O salão deverá ser destinado para atendimento exclusivo da atividade relacionada, uma vez que durante o dia serão feitos ensaios para passagem de som. O salão deverá estar disponível 1 (um) dia antes do início do evento para montagem de equipamentos de audiovisual. As viradas de sala, caso necessário deverá ser sem custo para a FENACLUBES;
- d. 1 (uma) sala de apoio administrativo, para início de utilização 02 (dois) dias antes do período do congresso, totalizando 06 (seis) diárias;
- e. 1(uma) sala de apoio montada em formato de “U” para atender as atividades de reunião, com capacidade mínima de 20(vinte) lugares, essa sala será utilizada por 04 (quatro) dias com início de utilização no dia anterior do período do congresso;
- f. 5 (salas) salas de apoio, para o período do congresso (camarim, fotos);
- g. 1 (uma) sala de apoio, para o período do congresso, com início de utilização 02 (dois) dias antes do período do congresso (equipamentos);
- h. Palcos nos salões com, no mínimo, 18m² (dezoito metros quadrados) cada, com escadas e rampa de acesso laterais;
- i. As salas de apoio deverão ser próximas dos salões principais;
- j. Todos os espaços deverão ter acesso a pessoas com deficiência, conforme a legislação vigente;
- k. Todos os espaços devem estar de acordo com as Leis Municipais vigentes;
- l. Os espaços devem estar localizados no mesmo complexo hoteleiro;
- m. Todos os espaços devem ter ar condicionado ou outro sistema que garanta a temperatura ambiente de 22° +/- 2° C;
- n. Toda a logística inerente à prestação do serviço definido no presente é da responsabilidade exclusiva da empresa a ser contratada;
- o. Todas as montagens de salas e salões deverão estar prontas com 01 (uma) hora de antecedência de cada evento, conforme solicitado pela FENACLUBES por meio de check-list enviado anteriormente, sendo o custo deste serviço incluso nos valores propostos;

p. Deverão ser disponibilizadas cadeiras e mesas em números suficientes para cada evento;

q. A empresa participante deverá apresentar planta baixa das salas e salões;

r. Deverá ser disponibilizada para a sala de apoio e stand da FENACLUBES, internet com link dedicado, com velocidade de 5 (cinco) a 10 (dez) MB (megabits), conexão de roteador com 2 (duas) portas liberadas: 8022 e 5431, para início de utilização 02 (dois) dias antes do período do congresso, totalizando 06 diárias, sem custo a FENACLUBES;

1.3.3 – DA ALIMENTAÇÃO

1.3.3.1 – Aproximadamente 3.800 (três mil e oitocentos) refeições: 03 (três) almoços e 03 (três) jantares, com bebida inclusa, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento). A empresa participante deverá enviar cardápios de café da manhã, almoço e jantar com, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) **CAFÉ DA MANHÃ:** Cada café da manhã deverá ter buffet self service, com no mínimo, o seguinte cardápio: café, leite, sucos variados, biscoitos variados, bolos, pãezinhos variados, pão de queijo, presunto, queijo, geleias, manteiga e frutas.
- b) **ALMOÇO:** cada almoço deverá ter, no mínimo, buffet self service com 06 (seis) opções de saladas, 04 (quatro) pratos quentes, 02 (duas) opções de carne (01 vermelha e 01 branca) e sobremesas; refrigerante, água e suco.
- c) **JANTAR:** Cada jantar deverá ter, no mínimo, buffet self service com 06 (seis) opções de saladas, 04 (quatro) pratos quentes, com 02 (duas) opções de carne (01 vermelha e 01 branca) e sobremesas; refrigerantes, água, sucos e cervejas não alcoólicas. Obs.: no jantar acrescentar no cardápio Sopas e Guarnições Especiais. O jantar terá duração até as 24h00 de cada dia.
- d) Será liberado, em caráter de cortesia, a “taxa de rolha” de bebidas para as refeições;
- e) Todas as refeições deverão ser cobradas de acordo com as quantidades de vales entregues pelos participantes. Os vales serão distribuídos pela FENACLUBES, sendo que o controle de recebimento dos vales serão de responsabilidade única e exclusiva do Hotel;

1.3.3.2 – Os utensílios e materiais da alimentação deverão atender aos seguintes requisitos:

- a. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, porta adoçantes, dentre outros, deverão estar em perfeitas condições de uso;
- b. As louças (tais como pratos, xícaras de chá, pires, etc.) deverão estar em perfeitas condições de uso;
- c. Os utensílios de cozinha (tais como tábua, colher, faca (cabo), etc.) deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes de madeira;
- d. As toalhas e sobre toalhas deverão ser em algodão, na cor a ser aprovada pela FENACLUBES;
- e. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade;
- f. As jarras e as garrafas térmicas deverão conter, imediatamente à sua frente, identificadores em acrílico, informando seu conteúdo.

1.3.3.3 – Os funcionários deverão se apresentar:

- a. Devidamente asseados, uniformizados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados;
- b. O(s) cozinheiro(s) e ajudantes de cozinha, além de uniformizados(as), deverão trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas, máscaras descartáveis, aventais e botas de plástico, para maior higiene no manuseio com os alimentos.

1.3.3.4 – O manuseio e preparo dos alimentos terão que atender as seguintes exigências:

- a. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado;
- b. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;
- c. Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

1.3.3.5 – Os alimentos terão que atender as seguintes exigências:

- a. Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade adequada, durante a realização do evento;
- b. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas;
- c. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos;
- d. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;
- e. Os procedimentos para a execução do presente objeto deverão ocorrer de acordo com a legislação em vigor referente às boas práticas para serviços de alimentação, observadas, inclusive, as normas da Vigilância Sanitária;
- f. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura;
- g. As bebidas e doces fornecidos deverão ser, comprovadamente, de primeira qualidade, estar dentro da validade determinada pela Municipalidade para o seu consumo, à temperatura adequada, frescos e de acordo com a legislação vigente;
- h. Os alimentos e as frutas deverão ser de primeira qualidade, frescas, de acordo com a legislação vigente;
- i. A empresa contratada deve obedecer rigorosamente todas as normas técnicas, de segurança e de fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura e Vigilância Sanitária, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, o que não exime a contratada da responsabilidade pelos alimentos fornecidos;

j. A empresa fornecedora dos produtos arcará com os custos e com todas as despesas relativas às análises técnicas dos produtos eventualmente necessárias.

1.3.3.6 – A organização das mesas deverá ser:

a. Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas, com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas, etc. perfeitamente limpos;

b. As mesas deverão ser redondas, fornecidas pela Contratada, em quantidade suficiente para realização do evento;

1.3.3.7 – As obrigações adicionais da contratada quanto a alimentação:

a. Apresentar registro técnico responsável no CRN (Conselho Regional de Nutrição);

b. Variar os cardápios a cada evento, evitando repetições, podendo ser utilizado mais de um por evento;

c. Fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como toalhas, fogão e aparelho de micro-ondas, mesas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, guardanapos, material de copa e cozinha e outros, limpos e em estado de novo;

d. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde o serviço foi realizado;

e. Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;

f. Antes de cada evento, providenciar toda a arrumação do espaço onde será servido o buffet;

1.3.4 – DO TRANSPORTE RODOVIÁRIO:

Caso o Aeroporto com malha aérea nacional mais próximo, com capacidade e infraestrutura para receber todos os participantes, esteja localizado a mais de 80 km (oitenta quilômetros) do local do evento, a empresa participante deverá providenciar, com o custo já incluso na Proposta de Preços, o traslado dos congressistas no trajeto do Aeroporto / Local do Evento / Aeroporto, de forma que não haja, em hipótese alguma, atraso na programação do evento ou do congressista.

1.3.4.1 – Os serviços de transporte deverão ser executados por profissionais especializados e com toda a segurança e garantia necessária, atendendo à legislação específica para a atividade.

1.3.4.2 – Os veículos de transporte deverão:

a. Ser especiais, padrão “Executivo”, com a personalização do evento e com ar-condicionado de fábrica;

b. Encontrar-se em bom estado de conservação e uso e estar com todos os itens de segurança exigidos pela legislação vigente. O transporte terá que incluir seguro DPVAT e de Responsabilidade Civil, conforme as Normas da Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT.

c. Estar em conformidade com o Programa de Controle de Poluição do Ar por Veículos Automotores - PROCONVE e atender aos preceitos regulamentares dos órgãos oficiais nacionais de trânsito, nos aspectos relacionados à iluminação, sinalização e segurança (Código Brasileiro de Trânsito, seu Regulamento e Resoluções).

d. Estar disponível à Administração da FENACLUBES no período do evento e no mínimo 16 (dezesesseis) horas por dia, na quantidade necessária para que não haja atraso na programação do evento ou do congressista destacando que o evento é nacional com a participação de congressistas de todas as regiões do país.

e. A empresa participante deverá garantir, durante toda a execução do objeto, a regularidade dos veículos junto à Agência de Regulação (Certificado de Registro Cadastral emitido) específico para o serviço de transporte.

1.3.4.3 – As obrigações da contratada quanto ao transporte deverão:

a. Cumprir integralmente o disposto na seguinte legislação:

- ✓ Legislação Brasileira de Turismo, especialmente a Lei Federal 11.771, de 17 de setembro de 2008, a qual dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, e toda a legislação correlata em vigor sobre transporte turístico de superfície, inclusive aquela emitida pelo Ministério do Turismo e pelo Conselho Nacional do Turismo.

b. Identificar os veículos utilizados para a prestação dos serviços em questão.

c. Disponibilizar os veículos nas quantidades necessárias para cumprimento do pactuado entre as partes, sempre com atenção para horários, prazos e demais recomendações da FENACLUBES.

d. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento dos serviços contratados, mantendo, inclusive, plantão de atendimento por 24 (vinte e quatro) horas por dia, para situações de emergência.

e. Utilizar, na prestação dos serviços, veículos mantidos em perfeito estado de conservação, manutenção, limpeza e segurança, obedecendo todas as normas que regulamentam a utilização de veículos, emanadas pelo Poder Público.

f. No caso de quebra ou avaria do veículo durante a execução dos serviços, a Contratada deverá proceder a sua substituição ou efetuar os devidos reparos no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados a partir do momento da ocorrência. Na hipótese de substituição por veículos de terceiros, a Contratada deverá observar todas as características/especificações estabelecidas neste edital.

g. Designar empregados qualificados visando à perfeita execução dos serviços, ficando sob sua exclusiva responsabilidade, todos os pagamentos devidos, inclusive dos encargos sociais; trabalhistas; previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a FENACLUBES.

h. Serão de única e exclusiva, responsabilidade da Contratada, todas as despesas com veículos e mão-de-obra objeto da contratação, inclusive às relativas a combustível, manutenção, multas, licenciamentos, seguros, tributos, pedágios, estacionamento, hospedagens (se houver), alimentação e hora-extra dos seus subordinados, e outras que possam surgir.

i. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias.

j. Equipar os motoristas e as recepcionistas com radiocomunicação e/ou telefones celulares.

k. Os motoristas deverão portar documentação própria e do veículo, para apresentação sempre que exigido, bem como uniforme e crachá de identificação com fotos recentes, fornecidos pela Contratada.

l. As recepcionistas deverão portar uniforme, crachá com foto recente, fornecidos pela Contratada, e display identificador.

- m. Efetuar fiscalização sobre a conduta dos seus empregados, a fim de se comprovar o pleno atendimento dos serviços contratados, procedendo se necessário for, substituição de profissional.
- n. Estabelecer regras, fiscalizar e exigir a correta maneira de dirigir de seus motoristas de forma a zelar para que sejam cumpridas as normas relativas à segurança e a prevenção de acidentes.
- o. Adotar todas as providências necessárias ao socorro de vítimas em caso de acidentes e informar imediatamente à FENACLUBES.
- p. Relatar à FENACLUBES toda e qualquer anormalidade observada em virtude da prestação dos serviços.
- q. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela FENACLUBES, de forma clara, concisa e lógica, bem como sanar prontamente irregularidades verificadas/apontadas.
- r. Indicar um preposto encarregado de coordenar todo o trabalho, a quem o responsável pela FENACLUBES, possa se reportar de forma ágil, bem como organizar os serviços sob a Responsabilidade da Contratada.
- s. Apresentar relatório detalhado dos serviços efetivamente prestados, por evento, com itinerário, data e horário, devidamente assinado.
- t. Ao final do trajeto, o condutor do veículo deverá fazer uma inspeção nas áreas internas, sempre que possível em conjunto com funcionário da FENACLUBES, para certificar-se de que nada foi esquecido no interior do veículo e providenciar a imediata restituição dos bens eventualmente encontrados.
- u. A Contratada se compromete a apresentar à FENACLUBES, Apólice de Seguro com amplas coberturas e que abranjam danos a terceiros, isentando a FENACLUBES de qualquer responsabilidade jurídica ou financeira na ocorrência de qualquer acidente.

1.3.4.4 – Responsabilidades da FENACLUBES quanto ao transporte será confirmar as datas, quantidades de passageiros e veículos, horários e itinerários do evento com antecedência de 72 (setenta e duas) horas, por meio de *fac-símile* ou *e-mail* (com confirmação de seu recebimento).

1.3.5 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Caso solicitado empresa participante vencedora deverá apresentar os locais informados na proposta comercial, para vistoria técnica a ser realizada pela Comissão da FENACLUBES, para análise técnica e posterior aprovação. Somente após a aprovação do local o objeto da cotação prévia de preços será homologado à empresa vencedora do certame.

Será verificado o atendimento a todas as condições estabelecidas no presente Anexo. A Comissão da FENACLUBES formada por, no máximo, 4 (quatro) membros poderá ficar hospedada por até 2 (duas) pernoites, bem como utilizar os serviços do hotel, tais como copa, restaurante, áreas de lazer etc., sem custo adicional, para análise de conformidade.

O não atendimento das condições estabelecidas no Edital constatada pela Comissão acarretará a desclassificação do hotel e serão convocadas as empresas participantes remanescentes na ordem de classificação.

b) Após a contratação, o hotel deverá liberar diárias e refeições no mesmo valor contratado no evento para reuniões com fornecedores, sendo que estas diárias e refeições serão faturadas e pagas após o período do evento.

c) A Empresa participante vencedora deverá disponibilizar 02 (dois) prepostos que respondam pela Contratada durante a realização do evento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA, além de outras fixadas neste contrato, no Edital e Anexos, as seguintes:

I - Manter, durante todo o prazo de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo processo de aquisição;

II - Cumprir rigorosamente o objeto da presente avença, na estrita observância da legislação pertinente em vigor;

III - Não divulgar quaisquer dados, conhecimentos e resultados decorrentes da execução do objeto deste Contrato, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.;

IV – Fornecer, a sua expensas, todos os materiais, mão-de-obra e equipamentos necessários à execução dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE, além de outras fixadas neste instrumento contratual e no respectivo Edital, as seguintes:

I - Assegurar à CONTRATADA o recebimento dos créditos decorrentes do adimplemento de suas obrigações;

II – Fornecer todas as informações, esclarecimentos e condições necessárias à plena execução do objeto do presente ajuste;

III - Entregar listagem de participantes, com informações necessárias para a sua reserva no evento;

IV – Enviar, com antecedência, a listagem de providências para o hotel, assim como a solicitação de montagens de salas, salões e banquetes.

CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO e VIGÊNCIA

O prazo de execução do objeto respeitará o disposto na Cláusula Primeira e terá início em até 5 (cinco) dias uteis, contados da data da assinatura do contrato.

§ 1º - A vigência do contrato ficará adstrita ao período compreendido entre a assinatura do contrato e a data de encerramento do referido evento.

CLÁUSULA QUINTA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

§ 1º - Poderá a **CONTRATANTE** solicitar alteração em parte da contratação, de até 25% (vinte e cinco por cento).

§ 2º - As alterações contratuais por acordo entre as partes, desde que justificadas, e aquelas decorrentes de necessidade de prorrogação, constarão de termos aditivos.

CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO, DO ELEMENTO ECONÔMICO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O preço total do objeto é de R\$ [●] ([●] Reais), conforme quadro abaixo. A **CONTRATANTE** efetuará o pagamento dos serviços realizados de hospedagem mediante confirmação de check-in e de acordo com a quantidade de participantes se o mesmo ultrapassar a garantia de hospedagem. O pagamento das refeições será mediante apresentação de vales, sendo pago de acordo com a quantidade de vales apresentados. O pagamento será efetuado ao final do Congresso Brasileiro de Clubes, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do dia da protocolização dos documentos de cobrança.

Unidade de Compra	Quantidade Prevista	Valor Unitário	Valor Total
Hospedagem (incluso café da manhã e taxas)	1.640 (preço por pessoa)	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Refeição (incluso, água e taxas)	3.800 (preço por pessoa)	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Centro de Convenções	Conforme especificações do Edital		R\$ [●] ([●] Reais)
Valor total Global Estimado			R\$ [●] ([●] Reais)

§ 1º - Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma por culpa da CONTRATADA, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV.

§ 2º - O requerimento de pagamento bem como os documentos de cobrança da CONTRATADA, deverão ser entregues na sede da CONTRATANTE.

§ 3º - Nas Notas Fiscais deverão conter a descrição informada pela FENACLUBES.

§ 4º - O hotel deverá fornecer demonstrativo individual de cada hóspede, contendo somente as despesas de refeição e hospedagem no evento. As despesas extras (tais como artigos de frigobar, lojas ou solicitadas pelo participante) serão de responsabilidade de cada participante e deverão ser dele cobradas por ocasião do check-out.

§ 5º - Para efeito do imposto (ISS) incidente sobre a nota fiscal, deverão ser consideradas as seguintes condições:

I – De acordo com a Instrução Normativa DRM/GP nº 001 do município de Campinas, onde se encontra a sede da FENACLUBES, a empresa estabelecida fora deste município deverá se cadastrar no CENE, caso esteja inserida na Tabela I do anexo II da referida Instrução Normativa. Caso não seja feito o cadastro o ISS (5% do valor da nota), será descontado do pagamento.

II - Conforme o artigo 2º da Lei Complementar 116: o imposto não incide sobre a prestação de serviços em relação de emprego, dos trabalhadores avulsos, dos diretores e membros de conselho consultivo ou de conselho fiscal de sociedades e fundações, bem como dos sócios-gerentes e dos gerentes-delegados.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO

A CONTRATADA exhibe, neste ato, as certidões expedidas pelo FGTS e INSS (Certidão Federal RFB), com prazo de validade em vigor, que demonstrem sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, obrigando-se a atualizá-las sempre que se vencerem no prazo de execução deste Contrato, como condição para liberação do respectivo pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DOS ENCARGOS

Os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transporte e seguro, inclusive aqueles relativos a impostos e taxas, inclusive de administração, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, despesas operacionais com frete e entrega, o valor dos materiais, matérias-primas, mão-de-obra, inclusive horas extras e adicionais noturno de profissionais, auxílio alimentação, auxílio transporte e transporte local, sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere à CONTRATANTE o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar a presente avença.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização da execução do contrato será exercida por agente do CONTRATANTE, devidamente designado para tanto, ao qual competirá velar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no edital e na proposta da CONTRATADA. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência ao CONTRATANTE do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da CONTRATADA para sanar a falha ou defeito apontado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

O descumprimento das condições técnicas, comerciais ou jurídicas estabelecidas no edital, proposta comercial e contrato caracterizará o descumprimento das obrigações assumidas e poderá acarretar ao participante as seguintes penalidades, previstas no instrumento convocatório:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária para participar dos processos seletivos da FENACLUBES e, por consequência, de contratar com a mesma, pelo prazo mínimo de 6 (seis) meses e máximo de 24 (vinte e quatro) meses.

§ 1º - As penas previstas nos incisos I, II e III desta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente ou não, sem prejuízo da rescisão do ajuste por ato unilateral da FENACLUBES.

§ 2º - Das Multas:

I - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela **CONTRATANTE**, ensejará a multa correspondente a 20% (vinte) do valor do ajuste ou, a critério da FENACLUBES, multa correspondente à diferença do preço resultante de nova aquisição para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

II - A inexecução total do ajuste ensejará a aplicação de multa de 30% (trinta) do valor do ajuste ou, a critério da FENACLUBES, multa correspondente à diferença do preço resultante de nova aquisição para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

III - A inexecução parcial do ajuste ensejará a aplicação de multa de 20% (vinte) calculada sobre o valor dos materiais não entregues ou serviços não executados ou, a critério da FENACLUBES, multa correspondente à diferença do preço, resultante da nova aquisição, referente à parcela da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

IV - O descumprimento injustificado de prazos fixados no contrato para entrega de materiais e execução de serviços com prazos determinados, ensejará a aplicação das seguintes multas, que incidirão sobre o valor das obrigações não cumpridas:

- a - atraso de até 15 dias = 0,2% por dia de atraso
- b - atraso de 16 a 30 dias = 0,3% por dia de atraso
- c - atraso de 31 a 60 dias = 0,4% por dia de atraso

V - O atraso superior a 60 dias será considerado inexecução parcial ou total do ajuste, conforme o caso.

VI - Nos casos de materiais não entregues, o atraso será contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo estabelecido para a entrega.

VII - Nos casos de materiais entregues e não aceitos, o atraso será contado a partir do 1º dia útil subsequente ao prazo estabelecido para a nova entrega.

VIII - O descumprimento das obrigações que ferem critérios e condições previstos nos contratos de prestação de serviços contínuos e que não configurem inexecução total ou parcial do ajuste ou mora no adimplemento, ensejará a aplicação de multa de 5% que incidirá sobre o valor mensal contratual correspondente ao mês da ocorrência.

§ 3º - Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será a contratada notificada da infração e da penalidade correspondente, para apresentar defesa no prazo de 5 dias úteis contados do 1º dia útil subsequente ao recebimento da notificação.

§ 4º - Recebida a defesa, a autoridade competente deverá manifestar-se motivadamente sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

§ 5º - No caso de aplicação de quaisquer das sanções, a(s) mesma(s) deverá(ão) ser publicada(s) no sítio eletrônico da FENACLUBES e notificado ao interessado.

§ 6º - O valor correspondente à multa, após o devido procedimento em que tenha sido assegurado o direito da ampla defesa à contratada, será descontado do primeiro pagamento subsequente devido à Contratada decorrente de execução contratual e no caso de não haver pagamentos pendentes à contratada, o valor da multa deverá ser recolhido à FENACLUBES, por meio de depósito bancário, no prazo de até 05 dias contados da publicação da multa no sítio eletrônico da FENACLUBES e notificação ao interessado ou, caso o contrato tenha exigido garantia, o valor da multa será descontado da garantia prestada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

O presente contrato poderá ser rescindido unilateralmente por inexecução total ou parcial do objeto contratado; ou falhas no cumprimento das obrigações contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS DESCONTOS

Os valores de quaisquer indenizações, bem como das multas aplicadas pela CONTRATANTE, poderão ser descontadas do pagamento devido à CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

A execução deste contrato será disciplinada pelo REGULAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DA FENACLUBES, aplicando-se-lhe, supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Campinas por mais privilegiado que outro seja, para conhecer e dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

Para firmeza e validade do que ora se estabelece, foi lavrado este Termo, o qual lido e achado conforme pelas partes, ante as testemunhas a todo ato presentes, em 2 (duas) vias de igual teor e para um só efeito.

Campinas, ___ de _____ de 2017.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS: