

FEDERAÇÃO NACIONAL DOS CLUBES ESPORTIVOS – FENACLUBES

EDITAL DE CONVOCAÇÃO – COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS – PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº 026/2022

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 Açaí, 540 – Bairro das Palmeiras, Campinas/SP, neste ato representada por seu Vice – Presidente e Coordenador da Comissão de Contratação da FENACLUBES, Sr. Maurício de Campos Bueno, torna pública a COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS, tipo menor preço global, para a **CONTRATAÇÃO DE HOTEL**. A presente cotação será regida pelo Regulamento de Contratações de Bens e Serviços - RCBS da FENACLUBES, de 22 de junho de 2019 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 19 de janeiro de 2022.

1 – OBJETO

A cotação prévia de preços tem por objeto a contratação de hotel, especializado na prestação de serviços de hospedagem, alimentação e infraestrutura incluindo Centro de Convenções, para a realização do evento denominado “**2ª Semana Nacional dos Clubes**”, em 07 (sete) dias consecutivos, em outubro ou novembro de 2022, de acordo com as datas sugeridas pela FENACLUBES no modelo de proposta, sendo preferencialmente entre os dias **31/10/2022 e 06/11/2022**, conforme disponibilidade do hotel e com as características e descrições informadas no Anexo I – Termo de Referência;

2 – RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos utilizados para o pagamento das despesas do presente contrato, são oriundos da alínea “c” do inciso I e alínea “c” do inciso II, do § 2º, do art. 16 da Lei nº 13.756/2018.

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 será aceita apenas 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 incluídos 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 Açai, 540 – Bairro das Palmeiras – Campinas/SP – Cep:13092-587, até as 18h00 do dia 10 de fevereiro de 2022.

3.6.1 As Propostas e os documentos de Habilitação poderão ser enviados pelo Correio, com aviso de recebimento (AR), desde que cheguem na sede da FENACLUBES no prazo indicado no subitem 3.6.

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.

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

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) Documento de identidade do representante legal da pessoa jurídica;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, quanto aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT – emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- 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).
- i) Comprovação de que a empresa funciona no endereço por ela declarado.

6 – DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO, DA FASE RECURSAL E DA HOMOLOGAÇÃO

6.1 A Comissão de Contratação terá o prazo de até 60 (sessenta) dias para analisar os documentos de habilitação.

6.2 Estando em conformidade a proposta e a habilitação, será declarado o vencedor do certame.

6.3. O resultado da avaliação será publicado no site da FENACLUBES.

6.4 Publicado o resultado no site da FENACLUBES qualquer interessado que tiver participado do certame terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para interpor recurso, nos termos do art. 16 do Regulamento.

6.5 A Homologação do processo de contratação dar-se-á nos termos do Art. 17 do Regulamento de Contratação de Bens e Serviços – RCBS da FENACLUBES. Após homologado, caberá ao Coordenador da Comissão assinar o contrato e publicar o respectivo extrato no sítio eletrônico da FENACLUBES

7 - DO PAGAMENTO

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

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

8 – DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 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.

8.2 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.

9 - DO FORO

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

10 - DOS ANEXOS


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

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

Campinas, 19 de janeiro de 2022.



MAURICIO DE CAMPOS BUENO
Vice-presidente da FENACLUBES
Coordenador da Comissão de Contratação

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Edital de Convocação - Cotação Prévia de Preços – Processo de Contratação nº 026/2022

“2ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2022” Hospedagem, Alimentação, Infraestrutura

1. OBJETO

Contratação de hotel especializado na prestação de serviços de hospedagem, alimentação e infraestrutura incluindo Centro de Convenções para a realização pela Confederação Nacional dos Clubes – FENACLUBES, do evento denominado “**2ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2022**” em 07 (sete) dias consecutivos, em outubro ou novembro de 2022, de acordo com as datas sugeridas pela FENACLUBES no modelo de proposta, sendo preferencialmente entre os dias **31/10 e 06/11/2022**, conforme disponibilidade do Hotel.

Período previsto: Duração de 7 dias (6 diárias)

Atividades programadas: “**2ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2022**” com a realização sequenciada do Seminário Nacional de Formação Esportiva e do Congresso Brasileiro de Clubes, que congregam fóruns, cursos, palestras técnicas e motivacionais, feiras, exposições, concursos e outras formas de difusão de conhecimento voltadas à capacitação de gestores profissionais e estatutários dos Clubes e entidades.

Número previsto de participantes: 1.000 (um mil) pessoas no período total do evento.

IMPORTANTE: O Hotel selecionado será o local de realização do evento (Hotel sede) e deverá disponibilizar Centro de Convenções que comporte os espaços para as atividades técnicas e culturais, e para as refeições dos participantes, que deve ser em torno de 1.000 (um mil) pessoas durante o período total do evento. A quantidade de participantes será dividida em 2 (dois) períodos durante a realização da 2ª Semana Nacional dos Clubes, sendo um grupo com entrada no 1º (primeiro) dia do evento e saída no 3º (terceiro) dia e o outro grupo com entrada no 4º (quarto) dia e saída no último dia do evento.

2. UNIDADES DE COMPRA

- Hospedagem;
- Alimentação e bebida;
- Estrutura – Centro de Convenções com no mínimo 3 (três) mil metros², demais espaços e internet.

2.1 QUANTIDADE DE HOSPEDAGEM E REFEIÇÕES PREVISTAS

a) Aproximadamente 3.150 (três mil, cento e cinquenta) diárias para o período total do evento;

b) Aproximadamente 6.825 (seis mil, oitocentos e vinte e cinco) refeições, considerando almoço e jantar por participante durante o período do evento, sendo que o café da manhã para os participantes durante o período do evento deverá estar incluso no valor da diária.

Observação: *O hotel deverá se atentar ao item 4.3.1, alínea “c” deste Termo de Referência, onde todas as refeições relacionadas aos almoços e jantares deverão ser cobradas de acordo com a quantidade de vales entregues pelos participantes do evento ao representante do hotel.*

2.2. ESTRUTURA PREVISTA

Para atender às exigências das atividades específicas e inerentes à realização do evento, o hotel deverá dispor de Centro de Convenções com metragem superior a 3 (três) mil metros², contendo no mínimo:

- 01 (um) espaço em metros² para comportar até 750 (setecentos e cinquenta) pessoas em formato “auditório” ou 600 (seiscentos) em formato “escolar”, podendo o salão ser montado das duas formas “auditório e escolar” para a realização de palestras/conferências/debates;
- 01 (um) espaço em metros² para comportar outras atividades paralelas;
- 01 (um) espaço em metros² para comportar o apoio administrativo do evento;
- 01 (um) espaço em metros² para realização de credenciamento e exposição com aproximadamente 300 (trezentos) metros²
- 02 (dois) espaços em metros² para comportar o serviço de refeições para 750 (setecentos e cinquenta) pessoas em mesas redondas, concomitante à utilização dos demais espaços, podendo um espaço ser o restaurante do hotel para serviço de almoço e o outro uma sala/salão do hotel para serviço de jantar (que não poderá ser o mesmo salão utilizado para plenária);

3. ESPECIFICAÇÕES

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

3.1 Da Hospedagem

- a) O hotel deverá disponibilizar para o período do evento, no mínimo, 300 (trezentos) apartamentos, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento), dessa forma o Hotel deverá ter capacidade de bloquear 375 apartamentos para o período do evento, sendo que:

- 300 (trezentos) Apartamentos – sendo 75% (setenta e cinco) apartamentos duplos e 25% (vinte e cinco) apartamentos single (Incluso café da manhã e taxas) – 06 (seis) diárias.

- Até 07 (sete) dias corridos antes da realização do Evento, a FENACLUBES enviará ao hotel a lista contendo o número de participantes, com as distribuições definitivas nos apartamentos duplos, para atendimento de todos, o que pode alterar o bloqueio inicial.
- No caso de diminuição, os apartamentos remanescentes poderão ser utilizados para outros fins pelo hotel, sem custo para a FENACLUBES.

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

c) 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;

d) Todos os participantes deverão ficar hospedados no mesmo complexo hoteleiro;

e) Gratuidade em caso de ocorrência de *no-show*. A FENACLUBES garante 75% (setenta e cinco por cento) de ocupação no período - 2.362 (duas mil, trezentos e sessenta e dois) diárias nos 7 dias de evento).

f) *Early Check-in* às 12h (doze horas).

g) *Late check-out* às 14h (quatorze horas).

h) O hotel deverá fornecer um demonstrativo individual de cada participante, somente com as despesas de refeição e hospedagem no evento. As despesas extras (artigos de frigobar, lojas, estacionamentos ou solicitação do participante) serão de responsabilidade de cada participante e deverão ser cobradas por ocasião do *check-out*.

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

3.2 Da Estrutura

3.2.1 - Deverão estar inclusas na proposta de preço para realização do evento, as seguintes estruturas montadas simultaneamente:

a) 01 (um) espaço em metros² para comportar 750 (setecentos e cinquenta) pessoas em formato “auditório” ou 600 (seiscentos) em formato “escolar”, podendo o salão ser montado das duas formas “auditório e escolar”, para os 07 (sete) dias do evento, além do palco em tamanho proporcional, adequado ao número de participantes (salão principal).

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual.

b) 01 (um) espaço em metros² com capacidade para 100 (cem) pessoas em formato “espinha de peixe” ou para outro tipo de formato utilizando mesa, para os 04 (quatro) dias do evento, de terça a sexta-feira.

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes da utilização impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual.

c) 01 (um) espaço em metros² com capacidade para comportar credenciamento e exposição com aproximadamente 300 (trezentos) metros² para os 07 (sete) dias do evento, adequado para garantir o fluxo dos participantes do evento transitando diariamente, próximo ao salão principal.

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos stands.

d) 01 (um) restaurante próprio do hotel para atendimento simultâneo de no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) lugares para alimentação (almoço) para os 7 (sete) dias do evento, com estrutura para servir até 750 (setecentos e cinquenta) pessoas por refeição.

e) 01 (um) espaço em metros² para atendimento simultâneo de no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) lugares para alimentação (jantar) para 5 (cinco) dias do evento (segunda-feira a sábado), com estrutura para servir até 750 (setecentos e cinquenta) pessoas por jantar.

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual.

IMPORTANTE: Não será possível utilizar um mesmo espaço para atender mais de um item elencado acima, inclusive porque estes poderão ser utilizados de forma concomitante. A pedido da FENACLUBES, poderá haver necessidade de “virada de sala” no caso de alteração do número de participantes ou do formato de cada espaço, ou para comportar atividades culturais o que deverá ser feito sem custo para a FENACLUBES;

f) 01 (uma) sala de apoio administrativo ao evento para aproximadamente 15 (quinze) pessoas com mesas para computadores e impressoras, mesa para café e mesa redonda, para os 7 (sete) dias do evento em período integral, com localização próxima ao salão mencionado no item 3.2.1, alínea “a”, à qual terá acesso somente a equipe organizadora do evento da FENACLUBES.

- A sala de apoio administrativo deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para armazenamento dos materiais entregues via frete, montagem dos equipamentos e reunião da organização do evento.

g) Disponibilizar para todo o período do evento mais os dias de montagem (09 diárias), em período integral, um *link* de internet *wi-fi* com no mínimo 30 (trinta) megabits dedicados com antenas nos espaços destinados ao evento, em especial na sala de apoio administrativo, e para os palestrantes no salão principal, para atender a demanda.

- h) Todos os espaços deverão ter acesso a pessoas com necessidades especiais, conforme a legislação vigente.
- i) Todos os espaços deverão estar de acordo com as Leis Municipais Vigentes.
- j) Todos os espaços deverão estar localizados no mesmo hotel citado.
- k) Todos os espaços deverão ter ar-condicionado ou outro sistema que garanta a temperatura ambiente entre 18 °C a 24 °C.
- l) Toda a logística inerente à prestação do serviço definido no presente Termo de Referência é de responsabilidade exclusiva do Hotel.
- m) Todas as montagens de salas e salões deverão estar disponíveis como descrito nos itens acima, e prontas com 01 (uma) hora de antecedência de cada evento, conforme solicitado pela FENACLUBES por meio de *check-list* a ser enviado no prazo de cinco dias úteis antes do evento.
- n) Deverão ser disponibilizadas cadeiras e mesas em números suficientes para cada espaço, conforme especificação de cada item.
- o) A empresa participante deverá apresentar a planta baixa dos espaços.
- p) Além das instalações especificadas acima, a empresa deverá apresentar seu portfólio na fase de cotação prévia, demonstrando todos os espaços disponíveis em seu Centro de Convenções que poderão ser utilizados para outras atividades complementares que ocorrerão em paralelo.
- q) O hotel deverá disponibilizar no centro de convenções (salas e salões), bebedouros de água ou pontos com copos/garrafas de água geladas e café, em período integral durante os 07 (sete) dias de evento, para a quantidade de participantes estimados do evento, sendo que os custos deste serviço deverão estar inclusos no valor das refeições;

4.3 Da Alimentação

4.3.1 - Aproximadamente 6.825 (seis mil, oitocentos e vinte e cinco) refeições (almoço e jantar) para cada participante do evento, podendo a FENACLUBES solicitar alteração em parte da contratação com diminuição ou aumento de refeições. A empresa participante deverá enviar cardápios do almoço e jantar seguindo no mínimo as especificações abaixo, sendo que as bebidas citadas deverão estar inclusas nos valores das refeições:

- a) ALMOÇO e JANTAR: Cada almoço deverá ter no mínimo, *buffet self service* com 05 (cinco) opções de saladas, 05 (cinco) pratos quentes, dentre estes arroz e feijão, 03 (três) opções de proteína, sendo: 01 (uma) opção de carne vermelha, 01 (uma) opção de frango e 01 (uma) opção de peixe, sobremesas, refrigerantes e água, e serviço de café.

Observação: No cardápio do jantar deverão ser acrescidos Sopas e Guarnições Especiais.

IMPORTANTE: O jantar deverá ter duração de até 4 horas, com direito a “refil” das bebidas servidas. Caso seja servida bebida alcoólica durante o jantar, adquirida com outros recursos ou ainda patrocinadas, o hotel não poderá cobrar a “taxa de rolha”.

- b) 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 será de responsabilidade única e exclusiva do hotel e apresentados à FENACLUBES por ocasião do encerramento do evento para autorização de faturamento.

4.3.2 – Detalhamento dos demais serviços

a) Disponibilizar água gelada e café gratuitamente nos espaços do evento, nos dias de atividades, podendo ser a água disposta em pontos com bebedouros de galão, copos ou garrafas, e o café em garrafas térmicas ou máquinas, a critério do Hotel. A água deverá estar disponível nos períodos da manhã e da tarde, e o café no período da tarde, para atender o número de pessoas do evento;

Observação: A quantidade acima será confirmada ao longo do período do evento, podendo aumentar ou diminuir.

b) CAFÉ DA MANHÃ (incluído na diária): Cada café da manhã deverá ter buffet *self service*, com no mínimo, o seguinte cardápio: café, leite, 02 (dois) tipos de sucos, ovos mexidos e/ou omelete, biscoitos, bolos, pãezinhos variados, pão de queijo, presunto, queijo, geleias, manteiga e frutas variadas.

4.3.3 - Os utensílios e materiais de alimentação deverão atender os seguintes requisitos:

- a) Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, porta adoçante, dentre outros, deverão estar em perfeita 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 nenhuma, 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 garrafas térmicas deverão conter imediatamente à sua frente, identificadores em acrílico, informando seu conteúdo.

4.3.4 - 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 e manuseio com os alimentos.

4.3.5 - O manuseio e preparo dos alimentos terão que atender às 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, legumes e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

4.3.6 - Os alimentos terão que atender às 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 sanduíches e as frutas deverão ser de primeira qualidade, frescas, com seus alimentos de acordo com a legislação vigente;
- i) A empresa **CONTRATADA** deve obedecer rigorosamente às 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.

4.3.7 - A organização das mesas deverá:

- 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 fornecidas pela **CONTRATADA**, em quantidade suficiente para realização do evento;

4.3.8 - As obrigações adicionais da CONTRATADA quanto à alimentação:

- a) Variar os cardápios a cada refeição, evitando repetições;
- b) 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 perfeito estado de conservação;
- c) Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde o serviço foi realizado;
- d) Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;
- e) Antes de cada evento, providenciar toda a arrumação do espaço onde será servido o buffet;
- f) Durante todo período do evento os banheiros deverão ser constantemente limpos.

5. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1. A empresa participante vencedora deverá apresentar o local no qual o evento será realizado para vistoria prévia a ser realizada pela Comissão da FENACLUBES, para análise técnica e posterior aprovação.

5.2. Nesta ocasião, será verificado o atendimento a todas as condições estabelecidas no presente Termo de Referência. A Comissão da FENACLUBES, formada por, no máximo, 6 (seis) membros, poderá ficar hospedada até 3 (três) pernoites e receber alimentação, sem custo adicional, para análise de conformidade.

5.3. Caso haja necessidade de realização de reuniões com fornecedores pré e pós-evento, o Hotel deverá disponibilizar espaço adequado, sendo que o custo e a forma de pagamento da hospedagem e alimentação de representantes da FENACLUBES deverão ser os mesmos do contrato.

5.3. O não atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e constatadas pela Comissão acarretará a desclassificação do hotel e serão convocadas as empresas participantes remanescentes na ordem de classificação.

5.4. A empresa participante vencedora deverá disponibilizar 02 (dois) prepostos que respondam pela CONTRATADA durante a realização do evento.

6. DO PAGAMENTO

6.1. A CONTRATANTE efetuará o pagamento dos serviços realizados de hospedagem mediante confirmação de *check-in* e de acordo com a quantidade de participantes no evento. O pagamento das refeições acontecerá conforme a quantidade de vales apresentados. Ambos os pagamentos serão efetuados ao final do evento, somente após a conferência e aceite pelo preposto da FENACLUBES, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do dia da protocolização dos documentos de cobrança.

6.2. As despesas extras relacionadas ao evento, anteriores ou posteriores ao período de sua realização, serão pagas conjuntamente às demais despesas efetuadas.

6.3. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao fornecedor e seu vencimento ocorrerá até o 7º (sétimo) dia útil da data da apresentação da nota devidamente corrigida, observando o critério estabelecido no item 6.1 deste Termo de Referência.

6.4. O pagamento será feito mediante crédito em conta corrente em nome do fornecedor, conforme dados bancários a serem inseridos no Contrato, ou por meio de Boleto.

ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Edital de Convocação - Cotação Prévia de Preços – Processo de Contratação nº 026/2022.

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 “**2ª Semana Nacional dos Clubes**”, em 07 (sete) dias consecutivos, em outubro ou novembro de 2022, de acordo com as datas sugeridas pela FENACLUBES no modelo de proposta, sendo preferencialmente entre os dias **31/10 e 06/11/2022**, 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)	3.150 diárias (preço por pessoa e não por apto)	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Refeição (almoço e jantar, incluso bebidas refeições, água e café para os participantes e taxas)	6.825 refeições (preço por pessoa) – o almoço e jantar terá o mesmo valor	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Centro de Convenções	Conforme especificações do Termo de Referência		R\$ [●] ([●] Reais)
Valor total Global Estimado			R\$ [●] ([●] Reais)

2) O hotel tem disponibilidade para atender o evento nos períodos:

10/10 a 16/10/2022;

17/10 a 23/10/2022;

31/10 a 06/11/2022 (data preferencial da FENACLUBES); ou

07/11 a 13/11/2022.

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, hospedagem, alimentação, água e café para os participantes, 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 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: ____/____/2022.

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

(Anexar Material do hotel)

ANEXO III - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Edital de Convocação - Cotação Prévia de Preços – Processo de Contratação nº 026/2022.

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 2022, 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. MAURICIO DE CAMPOS BUENO, Vice-Presidente e Coordenador da Comissão de Contratação, 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 Contratação nº 026/2022, têm entre si justo e contratado, nos termos do que determina o REGULAMENTO DE CONTRATAÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DA FENACLUBES - RCBS, 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 de Contratação nº 026/2022, sob o regime de empreitada por preço global, obriga-se a cumprir o estabelecido neste instrumento contratual, o qual tem por objeto a contratação de hotel, especializado na prestação de serviços de hospedagem, alimentação e infraestrutura incluindo Centro de Convenções de para a realização do evento denominado “**2ª Semana Nacional dos Clubes**”, em 07 (sete) dias consecutivos, no período de ____/____/2022 a ____/____/2022, 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. UNIDADES DE COMPRA

- Hospedagem;
- Alimentação e bebida;
- Estrutura – Centro de Convenções com no mínimo 3 (três) mil metros², demais espaços e internet.

1.1 QUANTIDADE DE HOSPEDAGEM E REFEIÇÕES PREVISTAS

a) Aproximadamente 3.150 (três mil, cento e cinquenta) diárias para o período total do evento;

b) Aproximadamente 6.825 (seis mil, oitocentos e vinte e cinco) refeições, considerando almoço e jantar por participante durante o período do evento, sendo que o café da manhã para os participantes durante o período do evento deverá estar incluso no valor da diária.

Observação: O hotel deverá se atentar ao item 4.3.1, alínea “c” do Termo de Referência, onde todas as refeições relacionadas aos almoços e jantares deverão ser cobradas de acordo com a quantidade de vales entregues pelos participantes do evento ao representante do hotel.

1.2. ESTRUTURA PREVISTA

Para atender às exigências das atividades específicas e inerentes à realização do evento, o hotel deverá dispor de Centro de Convenções com metragem superior a 3 (três) mil metros², contendo no mínimo:

- 01 (um) espaço em metros² para comportar até 750 (setecentos e cinquenta) pessoas em formato “auditório” ou 600 (seiscentos) em formato “escolar”, podendo o salão ser montado das duas formas “auditório e escolar” para a realização de palestras/conferências/debates;
- 01 (um) espaço em metros² para comportar outras atividades paralelas;
- 01 (um) espaço em metros² para comportar o apoio administrativo do evento;
- 01 (um) espaço em metros² para realização de credenciamento e exposição com aproximadamente 300 (trezentos) metros²;
- 02 (dois) espaços em metros² para comportar o serviço de refeições para 750 (setecentos e cinquenta) pessoas em mesas redondas, concomitante à utilização dos demais espaços, podendo um espaço ser o restaurante do hotel para serviço de almoço e o outro uma sala/salão do hotel para serviço de jantar (que não poderá ser o mesmo salão utilizado para plenária);

2. ESPECIFICAÇÕES

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

2.1 Da Hospedagem

- a) O hotel deverá disponibilizar para o período do evento, no mínimo, 300 (trezentos) apartamentos, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento), dessa forma o Hotel deverá ter capacidade de bloquear 375 apartamentos para o período do evento, sendo que:

- 300 (trezentos) Apartamentos – sendo 75% (setenta e cinco) apartamentos duplos e 25% (vinte e cinco) apartamentos single (Incluso café da manhã e taxas) – 06 (seis) diárias.

- Até 07 (sete) dias corridos antes da realização do Evento, a FENACLUBES enviará ao hotel a lista contendo o número de participantes, com as distribuições definitivas nos apartamentos duplos, para atendimento de todos, o que pode alterar o bloqueio inicial.
- No caso de diminuição, os apartamentos remanescentes poderão ser utilizados para outros fins pelo hotel, sem custo para a FENACLUBES.

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

c) 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;

d) Todos os participantes deverão ficar hospedados no mesmo complexo hoteleiro;

e) Gratuidade em caso de ocorrência de *no-show*. A FENACLUBES garante 75% (setenta e cinco por cento) de ocupação no período - 2.362 (duas mil, trezentos e sessenta e dois) diárias nos 7 dias de evento).

f) *Early Check-in* às 12h (doze horas).

g) *Late check-out* às 14h (quatorze horas).

h) O hotel deverá fornecer um demonstrativo individual de cada participante, somente com as despesas de refeição e hospedagem no evento. As despesas extras (artigos de frigobar, lojas, estacionamentos ou solicitação do participante) serão de responsabilidade de cada participante e deverão ser cobradas por ocasião do *check-out*.

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

2.2 Da Estrutura

2.2.1 - Deverão estar inclusas na proposta de preço para realização do evento, as seguintes estruturas montadas simultaneamente:

a) 01 (um) espaço em metros² para comportar 750 (setecentos e cinquenta) pessoas em formato “auditório” ou 600 (seiscentos) em formato “escolar”, podendo o salão ser montado das duas formas “auditório e escolar”, para os 07 (sete) dias do evento, além do palco em tamanho proporcional, adequado ao número de participantes (salão principal).

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual.

b) 01 (um) espaço em metros² com capacidade para 100 (cem) pessoas em formato “espinha de peixe” ou para outro tipo de formato utilizando mesa, para os 04 (quatro) dias do evento, de terça a sexta-feira.

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes da utilização impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual.

c) 01 (um) espaço em metros² com capacidade para comportar credenciamento e exposição com aproximadamente 300 (trezentos) metros² para os 07 (sete) dias do evento, adequado para garantir o fluxo dos participantes do evento transitando diariamente, próximo ao salão principal.

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos stands.

d) 01 (um) restaurante próprio do hotel para atendimento simultâneo de no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) lugares para alimentação (almoço) para os 7 (sete) dias do evento, com estrutura para servir até 750 (setecentos e cinquenta) pessoas por refeição.

e) 01 (um) espaço em metros² para atendimento simultâneo de no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) lugares para alimentação (jantar) para 5 (cinco) dias do evento (segunda-feira a sábado), com estrutura para servir até 750 (setecentos e cinquenta) pessoas por jantar.

- O espaço deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual.

IMPORTANTE: Não será possível utilizar um mesmo espaço para atender mais de um item elencado acima, inclusive porque estes poderão ser utilizados de forma concomitante. A pedido da FENACLUBES, poderá haver necessidade de “virada de sala” no caso de alteração do número de participantes ou do formato de cada espaço, ou para comportar atividades culturais o que deverá ser feito sem custo para a FENACLUBES;

f) 01 (uma) sala de apoio administrativo ao evento para aproximadamente 15 (quinze) pessoas com mesas para computadores e impressoras, mesa para café e mesa redonda, para os 7 (sete) dias do evento em período integral, com localização próxima ao salão mencionado no item 3.2.1, alínea “a”, à qual terá acesso somente a equipe organizadora do evento da FENACLUBES.

- A sala de apoio administrativo deverá estar disponível 02 (dois) dias antes do evento impreterivelmente a partir das 8h (oito horas) da manhã para armazenamento dos materiais entregues via frete, montagem dos equipamentos e reunião da organização do evento.
- g) Disponibilizar para todo o período do evento mais os dias de montagem (09 diárias), em período integral, um *link* de internet *wi-fi* com no mínimo 30 (trinta) megabits dedicados com antenas nos espaços destinados ao evento, em especial na sala de apoio administrativo, e para os palestrantes no salão principal, para atender a demanda.
- h) Todos os espaços deverão ter acesso a pessoas com necessidades especiais, conforme a legislação vigente.
- i) Todos os espaços deverão estar de acordo com as Leis Municipais Vigentes.
- j) Todos os espaços deverão estar localizados no mesmo hotel citado.
- k) Todos os espaços deverão ter ar-condicionado ou outro sistema que garanta a temperatura ambiente entre 18 °C a 24 °C.
- l) Toda a logística inerente à prestação do serviço definido no presente Termo de Referência é de responsabilidade exclusiva do Hotel.
- m) Todas as montagens de salas e salões deverão estar disponíveis como descrito nos itens acima, e prontas com 01 (uma) hora de antecedência de cada evento, conforme solicitado pela FENACLUBES por meio de *check-list* a ser enviado no prazo de cinco dias úteis antes do evento.
- n) Deverão ser disponibilizadas cadeiras e mesas em números suficientes para cada espaço, conforme especificação de cada item.
- o) A empresa participante deverá apresentar a planta baixa dos espaços.
- p) Além das instalações especificadas acima, a empresa deverá apresentar seu portfólio na fase de cotação prévia, demonstrando todos os espaços disponíveis em seu Centro de Convenções que poderão ser utilizados para outras atividades complementares que ocorrerão em paralelo.
- q) O hotel deverá disponibilizar no centro de convenções (salas e salões), bebedouros de água ou pontos com copos/garrafas de água geladas e café, em período integral durante os 07 (sete) dias de evento, para a quantidade de participantes estimados do evento, sendo que os custos deste serviço deverão estar inclusos no valor das refeições;

2.3 Da Alimentação

2.3.1 - Aproximadamente 6.825 (seis mil, oitocentos e vinte e cinco) refeições (almoço e jantar) para cada participante do evento, podendo a FENACLUBES solicitar alteração em parte da contratação com diminuição ou aumento de refeições. A empresa participante deverá enviar cardápios do almoço e jantar seguindo no mínimo as especificações abaixo, sendo que as bebidas citadas deverão estar inclusas nos valores das refeições:

- a) ALMOÇO e JANTAR: Cada almoço deverá ter no mínimo, *buffet self service* com 05 (cinco) opções de saladas, 05 (cinco) pratos quentes, dentre estes arroz e feijão, 03 (três) opções de proteína, sendo: 01 (uma) opção de carne vermelha, 01 (uma) opção de frango e 01 (uma) opção de peixe, sobremesas, refrigerantes e água, e serviço de café.

Observação: No cardápio do jantar deverão ser acrescidos Sopas e Guarnições Especiais.

IMPORTANTE: O jantar deverá ter duração de até 4 horas, com direito a “refil” das bebidas servidas. Caso seja servida bebida alcóolica durante o jantar, adquirida com outros recursos ou ainda patrocinadas, o hotel não poderá cobrar a “taxa de rolha”.

- b) 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 será de responsabilidade única e exclusiva do hotel e apresentados à FENACLUBES por ocasião do encerramento do evento para autorização de faturamento.

2.3.2 – Detalhamento dos demais serviços

- a) Disponibilizar água gelada e café gratuitamente nos espaços do evento, nos dias de atividades, podendo ser a água disposta em pontos com bebedouros de galão, copos ou garrafas, e o café em garrafas térmicas ou máquinas, a critério do Hotel. A água deverá estar disponível nos períodos da manhã e da tarde, e o café no período da tarde, para atender o número de pessoas do evento;

Observação: A quantidade acima será confirmada ao longo do período do evento, podendo aumentar ou diminuir.

- b) CAFÉ DA MANHÃ (incluído na diária): Cada café da manhã deverá ter buffet *self service*, com no mínimo, o seguinte cardápio: café, leite, 02 (dois) tipos de sucos, ovos mexidos e/ou omelete, biscoitos, bolos, pãezinhos variados, pão de queijo, presunto, queijo, geleias, manteiga e frutas variadas.

2.3.3 - Os utensílios e materiais de alimentação deverão atender os seguintes requisitos:

- a) Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, porta adoçante, dentre outros, deverão estar em perfeita 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 nenhuma, 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 garrafas térmicas deverão conter imediatamente à sua frente, identificadores em acrílico, informando seu conteúdo.

2.3.4 - 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 e manuseio com os alimentos.

2.3.5 - O manuseio e preparo dos alimentos terão que atender às 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, legumes e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

2.3.6 - Os alimentos terão que atender às 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 sanduíches e as frutas deverão ser de primeira qualidade, frescas, com seus alimentos de acordo com a legislação vigente;
- i) A empresa **CONTRATADA** deve obedecer rigorosamente às 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.

2.3.7 - A organização das mesas deverá:

- 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 fornecidas pela **CONTRATADA**, em quantidade suficiente para realização do evento;

2.3.8 - As obrigações adicionais da CONTRATADA quanto à alimentação:

- a) Variar os cardápios a cada refeição, evitando repetições;
- b) 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 perfeito estado de conservação;

- c) Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde o serviço foi realizado;
- d) Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;
- e) Antes de cada evento, providenciar toda a arrumação do espaço onde será servido o buffet;
- f) Durante todo período do evento os banheiros deverão ser constantemente limpos.

3. DO TRANSPORTE RODOVIÁRIO E URBANO

a) 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. O transporte deverá 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.

3.1 – 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.

3.1.2 – Os veículos de transporte deverão:

- a. Ser especiais, padrão “Executivo”, 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. A contratada 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.

3.1.3– 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.

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.

3.1.4 – 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).

4. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1. A empresa participante vencedora deverá apresentar o local no qual o evento será realizado para vistoria prévia a ser realizada pela Comissão da FENACLUBES, para análise técnica e posterior aprovação.

4.2. Nesta ocasião, será verificado o atendimento a todas as condições estabelecidas no presente Termo de Referência. A Comissão da FENACLUBES, formada por, no máximo, 6 (seis) membros, poderá ficar hospedada até 3 (três) pernoites e receber alimentação, sem custo adicional, para análise de conformidade.

4.3 Caso haja necessidade de realização de reuniões com fornecedores pré e pós-evento, o Hotel deverá disponibilizar espaço adequado, sendo que o custo e a forma de pagamento da hospedagem e alimentação de representantes da FENACLUBES deverão ser os mesmos do contrato.

4.4. O não atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e constatadas pela Comissão acarretará a desclassificação do hotel e serão convocadas as empresas participantes remanescentes na ordem de classificação.

4.5. 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 daquelas 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, à suas 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 daquelas 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.

V – Avaliar as condições jurídicas, fiscais e técnicas do Hotel Subcontratado e, se em conformidade, autorizar a subcontratação.

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 úteis, 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 acréscimo ou diminuição do objeto da contratação em 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, observando-se o Regulamento de Contratações de Bens e Serviços da FENACLUBES, assim como a legislação vigente.

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. O pagamento das refeições acontecerá conforme a quantidade de vales apresentados. Ambos os pagamentos serão efetuados ao final do evento, somente após a conferência e aceite pelo preposto da FENACLUBES, 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)	3.150 diárias (preço por pessoa e não por apto)	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Refeição (almoço e jantar, incluso bebidas refeições, água e café para os participantes e taxas)	6.825 refeições (preço por pessoa) – o almoço e jantar terá o mesmo valor	R\$ [●] ([●] Reais)	R\$ [●] ([●] Reais)
Centro de Convenções	Conforme especificações do Termo de Referência		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 do IPCA.

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

§ 3º - As despesas extras relacionadas ao evento, anteriores ou posteriores ao período de sua realização, serão pagas conjuntamente às demais despesas efetuadas

§ 4º - Nas Notas Fiscais deverá conter a descrição informada pela FENACLUBES.

§ 5º - As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao fornecedor e seu vencimento ocorrerá até o 7º (sétimo) dia útil da data da apresentação da nota devidamente corrigida, observando o critério estabelecido clausula sexta.

§ 6º - O hotel deverá fornecer demonstrativo somente com 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.

§ 7º - 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 - A sanção prevista no inciso II desta cláusula poderá ser aplicada cumulativamente com as sanções dos incisos I e III, 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.

§ 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 presente, em 2 (duas) vias de igual teor e para um só efeito.

Campinas, ____ de _____ de 2022.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS: