



REQUISIÇÃO DE CONTRATAÇÃO

Processo de
Contratação nº
055/2024

Solicitante:

Maurício de Campos Bueno (Coordenador da Comissão de Contratação)

Data da solicitação:

15 / 02 / 2024

Plano de Aplicação de Recursos da Lei 13.756/18

Evento (§3º do Art. 5º do RCBS): Eventos de capacitação, formação e treinamento de gestores de clubes sociais – 3ª Semana Nacional dos Clubes

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO

- Apresentar a descrição detalhada do bem ou serviço pretendido, contemplando padrão de qualidade, e desempenho esperados, e a definição das unidades e quantidades a serem adquiridas, necessários à sua perfeita identificação (caso necessário, anexar Termo de Referência com a descrição detalhada).
- Nos casos em que for imprescindível indicação de marca e/ou modelo, torna-se OBRIGATÓRIA a justificativa técnica, que DEVE seguir anexa a este pedido.
- Usar requisições distintas para bens ou serviços que não podem ser adquiridos de um mesmo fornecedor.
- Justificar a necessidade do bem e/ou serviço.

Item	Quantidade	Descrição detalhada do bem e/ou serviço pretendido:
01	01	Contratação de Hotel com Centro de Convenções para a realização da "4ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2024" em 04 (quatro) dias consecutivos, e acordo com as datas sugeridas pela FENACLUBES, sendo entre os dias 31/10/2024 e 03/11/2024 ou 07/11/2024 e 10/11/2024 ou 14/11/2024 a 17/11/2024 , conforme disponibilidade do Hotel. A especificação dos serviços encontra-se no Termo de Referência anexo.

Local de entrega do bem e/ou serviço: (Se necessário, indicar as condições de fornecimento, guarda, armazenamento, prazo de garantia, instalação e adequação às normas de padronização)

Justificativa da Contratação (preencher no campo ou anexar)

Apresentada no Termo de Referência anexo.


Maurício de Campos Bueno
Coordenador da Comissão de Contratação

AUTORIZAÇÃO DO PRESIDENTE DA FENACLUBES:

Autorizada a abertura do processo de contratação

Não Autorizado / Justificativa:


Arialdo Boscolo
Presidente da FENACLUBES

Após autorização de abertura do processo, foi realizada pesquisa de preços para definição do tipo de contratação e valores médio de referência.

Pesquisa de preços realizada em conformidade com o Art.7º do RCBS.
Considerando a natureza da contratação não é o caso da divulgação do valor de referência no Edital (Art.7 do RCBS.)
Até o resultado final da presente cotação prévia os licitantes não terão acesso ao valor de referência, estando disponível somente para a Comissão de Contratação.

OPÇÃO DEFINIDA PARA CONTRATAÇÃO:

Cotação Prévia de Preços (Art.9º do RCBS)

Dispensa da Cotação Prévia de Preços (Art. 10 do RCBS)

Inexigibilidade da Cotação Prévia de Preços (Art. 11 do RCBS)

Justificativa da Opção:

Considerando tratar-se de contratação de Hotel com Centro de Convenções para a realização da "4ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES em 2024", cujo valor total ultrapassa 44.000,00 (quarenta e quatro mil reais), justifica-se a realização de Cotação Prévia de Preços, conforme previsto no Art.9º do RCBS.

Campinas, 26 de fevereiro de 2024



Wanderley Martelli
Membro da Comissão de Contratação



Vilma Cristina de Faria Siqueira
Membro da Comissão de Contratação


Mauricio de Campos Bueno

Coordenador da Comissão de Contratação

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo de contratação nº 055/2024 – Hospedagem, Alimentação, Infraestrutura

“4ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2024”

JUSTIFICATIVA PARA DEMANDA DO SERVIÇO

A missão de capacitar, formar e treinar os gestores dos Clubes foi determinada à Confederação Nacional dos Clubes – FENACLUBES pela Lei nº 13.756/18 e, para atender a esta importante demanda, é promovida anualmente a Semana Nacional dos Clubes, que em 2024 terá sua 4ª edição a ser realizada preferencialmente entre os meses de outubro e novembro, como forma de comemorar a Lei nº 12.333/10 que instituiu 9 de novembro como o Dia Nacional dos Clubes Esportivos Sociais. Visando atender os objetivos já mencionados, o evento é composto por cursos, palestras, concursos e outras formas de difusão de conhecimento, tal como o Congresso Brasileiro de Clubes que terá 4 dias totalmente focados na capacitação, formação, treinamento e valorização dos gestores dos Clubes.

Por não contar com um local adequado para receber as aproximadamente 600 (seiscentas) pessoas que participam durante a Semana Nacional dos Clubes, a FENACLUBES necessita de um espaço adequado para atender este público, com salões para as atividades em conjunto e outras salas para organização e pequenas reuniões. É esperado que o local conte, também, com hospedagem e espaços para refeições (uma vez que gestores de Clubes do Brasil todo participam do evento) todos em um mesmo complexo, a fim de facilitar a interação entre os participantes e limitar a necessidade de deslocamentos

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 **“4ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2024”** em 04 (quatro) dias consecutivos, sendo entre os dias **31/10/2024 a 03/11/2024 ou 07/11/2024 a 10/11/2024; ou 14/11/2024 a 17/11/2024**, conforme disponibilidade do Hotel.

Período previsto: Duração de 4 dias (3 diárias)

Atividades programadas: **“4ª SEMANA NACIONAL DOS CLUBES 2024”** com a realização do Congresso Brasileiro de Clubes, que congrega cursos, palestras técnicas e motivacionais, concursos e outras formas de difusão de conhecimento voltadas à capacitação de gestores profissionais e estatutários dos Clubes e entidades.

Número previsto de participantes: 600 (seiscentas) 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 600 (seiscentas) pessoas durante o período total 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 1.296 (um mil, duzentos e noventa e seis) diárias para o período total do evento;

b) Aproximadamente 2.592 (duas mil, quinhentos e noventa e duas) 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 600 (seiscentas) pessoas em formato “auditório” ou em formato “escolar”, podendo o salão ser montado das duas formas “auditório e escolar” para a realização de palestras/conferências/debates;
- 03 (três) espaços 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 600 (seiscentas) 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, 240 (duzentos e quarenta) apartamentos, podendo a FENACLUBES aumentar ou diminuir em até 25% (vinte e cinco por cento), dessa forma o Hotel deverá ter capacidade de bloquear 300 (trezentos) apartamentos para o período do evento, sendo que:

- 240 (duzentos e quarenta) Apartamentos – sendo 80% (oitenta por cento) apartamentos duplos e 20% (vinte por cento) apartamentos single (Incluso café da manhã e taxas) – 03 (três) 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 - 972 (novecentos e setenta e duas) diárias nos 4 (quatro) 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.

j) Será concedido (sem custo extra) *Early check in* as 10h00 e *Late Check out* as 18h00 para 20 (vinte) apartamentos, nos 2 (dois) períodos de entrada e saída dos participantes.

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 600 (seiscentas) pessoas em formato "auditório" ou em formato "escolar", podendo o salão ser montado das duas formas "auditório e escolar", para os 03 (três) dias do evento (quinta-feira a sábado), além do palco em tamanho proporcional, adequado ao número de participantes (salão principal).
- b) 03 (três) espaços em metros² com capacidade para 50 (cinquenta) pessoas cada para outro tipo de formato utilizando mesa, para os 03 (três) dias do evento (quinta-feira a sábado).
- c) 01 (um) espaço em metros² com capacidade para comportar credenciamento e exposição com aproximadamente 300 (trezentos) metros² para os 03 (três) dias do evento (quinta-feira a sábado), adequado para garantir o fluxo dos participantes do evento transitando diariamente, próximo ao salão principal.
- d) 01 (um) restaurante próprio do hotel para atendimento simultâneo de no mínimo 600 (seiscentos) lugares para alimentação (almoço) para os 4 (quatro) dias do evento, com estrutura para servir até 600 (seiscentas) pessoas por refeição.

e) 01 (um) espaço em metros² para atendimento simultâneo de no mínimo 600 (seiscentos) lugares para alimentação (jantar) de forma **privativa** para 3 (três) dias do evento (quinta-feira a sábado), com estrutura para servir até 600 (seiscentos) pessoas por jantar.

- Os espaços deverão estar disponíveis 01 (um) dia antes do início do evento, impreterivelmente a partir das 08h00 (oito horas) da manhã para a montagem dos equipamentos de audiovisual, stands, credenciamento e demais atividades do evento e 01 (um) dia depois do evento para desmontagem.

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 4 (quatro) 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 01 (um) dia 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, 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 04 (quatro) 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 2.592 (duas mil, quinhentos e noventa e dois) 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 acrescentados Sopas e Guarnições Especiais.

IMPORTANTE: O jantar deverá ter duração de até 4 horas, com direito a “refil” das bebidas servidas. Caso seja servido bebida alcoólica durante o jantar, está será adquirida com recursos próprios de natureza privada ou patrocinadas e o hotel não poderá cobrar a “taxa de rolha”.

- b) Um dos jantares poderá ser substituído no formato coquetel volante/finger food, devendo o mesmo ser considerado o valor do jantar oferecido.
- c) 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.



Mauricio de Campos Bueno
Coordenador da Comissão de Contratação