TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO

CENTRO DE ESTUDOS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Processo Administrativo n° 023.00011707/2024-78

Pregão Eletrônico nº 90001/2024

Contrato CE nº 05/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **05/2024** CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO, E ESTA POR SEU CENTRO DE ESTUDOS E A EMPRESA EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA., TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS PARA A REALIZAÇÃO DO 56º ENCONTRO DE PROCURADORES DO ESTADO DE SP, A SEREM PRESTADOS NO MESMO AMBIENTE HOTELEIRO, INCLUINDO HOSPEDAGEM, LOCAÇÃO DE SALA DE EVENTOS, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, SERVIÇO DE COQUETEL E COFFE-BREAK E DEMAIS SERVIÇOS COMPLEMENTARES

O Estado de São Paulo, por intermédio da Procuradoria Geral do Estado, e esta por seu **CENTRO DE ESTUDOS**, com sede na Rua Pamplona nº 227 – 10º andar – Jardim Paulista – CEP 01405-902, na cidade de São Paulo - Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 71.584.833/0008-61 neste ato representado pela Senhora Procuradora do Estado Chefe do Centro de Estudos, Dra. **CÍNTIA BYCZKOWSKI**, nomeada conforme publicação no *DOE* de 26 de junho de 2023, inscrita no CPF sob o nº 183.452.318-45 , no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e a empresa **EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA.**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 07.256.703/0001-24, sediada na Rua

Tuiuti, 2530, conjunto 21 – Tatuapé – São Paulo/SP – CEP 03307-005, doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representada por **ALÍPIO MONTEIRO JÚNIOR**, inscrito no CPF sob o nº 938.658.308-97, conforme procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 023.00011707/2024-78 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 90001/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANT ESTIMADA	VALOR UNIT. DO ITEM R$	VALOR TOTAL DO ITEM R$
01	DIÁRIA - APARTAMENTO SINGLE EM HOTEL DE CATEGORIA COMPATÍVEL COM OS REQUISITOS INDICADOS NO INCISO II, COM CAFÉ DA MANHÃ E UMA GARRAFA DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML NO FRIGOBAR (CHECK-IN NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO A PARTIR DAS 15H00 E CHECK-OUT NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO ATÉ ÀS 12H00).	CONTABILIZA SP 71366 COMPRAS.GOV 3824	DIÁRIA	20	1.500,00	30.000,00
02	DIÁRIA - APARTAMENTO DUPLO EM HOTEL DE CATEGORIA COMPATÍVEL COM OS REQUISITOS INDICADOS NO INCISO II, COM CAFÉ DA MANHÃ E DUAS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML NO FRIGOBAR (CHECK-IN NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO A PARTIR DAS 15H00 E CHECK-OUT NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO ATÉ ÀS 12H00).		DIÁRIA	190	1.800,00	342.000,00
03	LOCAÇÃO DE SALA DE EVENTOS EM AMBIENTE HOTELEIRO COM CAPACIDADE PARA 200 PESSOAS. SALA EM FORMATO "ESPINHA DE PEIXE", MESA DIRETORA COM AO MENOS 5 LUGARES, TELA DE RETORNO E PÚLPITO. HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO: NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO DAS 17H00 ÀS 19H00 E NO SEGUNDO DIA 16H30 AS 19H00.		DIÁRIA	2	19.000,00	38.000,00
04	LOCAÇÃO DE 3 SALAS PARA EVENTOS CONCOMITANTES, EM AMBIENTE HOTELEIRO COM CAPACIDADE PARA 100 PESSOAS, CADA SALA. SALA EM FORMATO "ESPINHA DE PEIXE", MESA DIRETORA COM ATÉ 5 LUGARES E PÚLPITO. HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO: SEGUNDO DIA DO EVENTO: 8H00 ÀS 18H00.		DIÁRIA	1	21.000,00	21.000,00

05	SERVIÇO DE REPOSIÇÃO DE ÁGUA MINERAL PARA AS MESAS DIRETORAS DE TODAS AS SALAS DOS ITENS 03 E 04.		DIÁRIA	2	2.500,00	5.000,00
06	SERVIÇO DE AUDIOVISUAL – SONORIZAÇÃO PARA TODAS AS SALAS DE EVENTOS DOS ITENS 3 E 4 (MESA DE SOM, AMPLIFICADORES, CAIXAS ACÚSTICAS, 3 MICROFONES SEM FIO, PEDESTAL DE MESA, PEDESTAL TIPO GIRAFA ETC.); EQUIPAMENTO DE PROJEÇÃO (PROJETOR MULTIMÍDIA COM, NO MÍNIMO 3.000 LÚMENS, TELA DE PROJEÇÃO DE 120 A 180 POLEGADAS, NOTEBOOK E IMPRESSORA). HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO DAS SALAS: ITEM 04: PRIMEIRO DIA DO EVENTO, (ABERTURA) DAS 15H00 ÀS 19H00. ITEM 05: NO SEGUNDO DIA DE EVENTO, DAS 8H00 ÀS 18H00.		DIÁRIA	2	9.000,00	18.000,00
07	SERVIÇO DE FILMAGEM SIMULTÂNEA DAS PALESTRAS COM CÂMERA FIXA E PROFISSIONAL HABILITADO EM CADA SALA, COM ENTREGA DO VÍDEO EM DVD OU PEN-DRIVE, EM TODAS AS SALAS DE EVENTOS DOS ITENS 3 E 4. HORÁRIO PREVISTO DAS PALESTRAS: NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO: ABERTURA DAS 17H00 ÀS 20H00 HORAS E PARA O SEGUNDO DIA DO EVENTO, HORÁRIO PREVISTO DAS PALESTRAS: 9H00 ÀS 13H00 E DAS 14H00 ÀS 18H00.		DIÁRIA	2	8.000,00	16.000,00
08	SERVIÇO DE COBERTURA FOTOGRÁFICA PROFISSIONAL DO EVENTO COM ENTREGA DE CD OU PENDRIVE COM MÍNIMO DE 350 REGISTROS – DAS 17H00 ÀS 20H00 NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO, DAS 9H00 ÀS 13H00 E DAS 14H00 ÀS 18H00 NO SEGUNDO DIA DO EVENTO, EM CADA SALA.		DIÁRIA	2	6.000,00	12.000,00
9	COFFEE-BREAK, SERVIDO POR 30 MINUTOS (DOIS SERVIÇOS NO SEGUNDO DIA DO EVENTO PELA MANHÃ E À TARDE, CONFORME PROGRAMAÇÃO DE CADA SALA DE EVENTO DO ITEM 5). CARDÁPIO: CAFÉ EXPRESSO, CHÁ, LEITE QUENTE, LEITE FRIO, CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL; 2 TIPOS DE REFRIGERANTE COM E SEM AÇÚCAR; 2 TIPOS DE SUCO DE FRUTA NATURAL; SALADA DE FRUTAS; 3 TIPOS DE MINISALGADOS (NÃO FRITOS); PÃO DE QUEIJO; 2 TIPOS DE BOLO E 2 TIPOS DE MINIDOCES.		POR PESSOA	400	70,00	28.000,00
10	REFEIÇÃO EM SERVIÇO BUFFET (DOIS JANTARES E UM ALMOÇO) COM CARDÁPIO VARIADO DE, NO MÍNIMO: SALADAS COM 03 TIPOS DE FOLHAS E 5 TIPOS DE LEGUMES; PÃO; PRATOS QUENTES COM 01 CARNE VERMELHA E 01 CARNE BRANCA, 02 MASSAS COM 02 TIPOS DE MOLHO, ACOMPANHAMENTOS COMO ARROZ BRANCO, ARROZ INTEGRAL, FEIJÃO, LEGUMES, VERDURAS COZIDAS, 01 CALDO OU SOPA; SOBREMESA COM 03 OPÇÕES DE FRUTAS E 3 OPÇÕES DE DOCES, QUEIJO FRESCO; BEBIDA NÃO ALCOÓLICA – 2 OPÇÕES DE SUCO NATURAL, 3 OPÇÕES DE REFRIGERANTE, COM E SEM AÇÚCAR, ÁGUA COM E SEM GÁS, CHÁ E CAFÉ EXPRESSO. JANTAR 1º E 2º DIAS, ALMOÇO 2º DIA.		POR PESSOA	600	210,00	126.000,00
11	SERVIÇO DE COQUETEL VOLANTE, SERVIDO EM ESPAÇO PRÓPRIO, POR TRÊS HORAS NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO, A PARTIR DAS 18H30. LOCAL PRÓXIMO AO AUDITÓRIO DE ABERTURA DO EVENTO.		POR PESSOA	200	210,00	42.000,00
12	SERVIÇO DE TRANSPORTE – ÔNIBUS PARA O TRASLADO DOS PARTICIPANTES (IDA- SÃO PAULO/RUA PAMPLONA, 227 AO HOTEL, NO DIA 12/09 OU 26/09 DE 2024, COM SAÍDA ÀS 13H30; VOLTA – HOTEL – SÃO PAULO/R. PAMPLONA, 227 NO DIA 14/09 OU 28/09 DE 2024, COM SAÍDA ÀS 12H00)		TRASLADO IDA/VOLTA	1	30.000,00	30.000,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						**708.000,00**
(SETECENTOS E OITO MIL REAIS)						

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, **independentemente de transcrição**:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação iniciará na data de assinatura do contrato e encerrará em 31 de dezembro de 2024, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

2.1.2. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do contratado:

2.1.2.1. O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

2.1.2.2. O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.3. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada neste item, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R$ 708.000,00 (Setecentos e oito mil reais).

5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.

5.4. Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de 30 (trinta) dias para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.11. Comunicar ao Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.12. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis,

em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato.

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou de fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços.

9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;

9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;

9.2. Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 67.301, de 2022, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 67.301, de 2022.

9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima desta cláusula, quando

não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima desta cláusula, bem como nas alíneas "b", "c" e "d" do referido subitem, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

(1) Moratória de 0,5.% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 07 (sete.) dias;

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

(2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 0,5.% a 0,7.% do valor do Contrato.

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 5.% a 10% do valor do Contrato.

(4) Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 0,7.% a 0,9% do valor do Contrato.

(5) Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 0,5.% a 0,7.% do valor do Contrato.

(6) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 0,7.% a 0,9% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no artigo 1º, § 2º, item 3, do Decreto estadual nº 55.938, de 2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto estadual nº 57.159, de 2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando o contratado for sociedade cooperativa.

13.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.3. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.1.3.1. Se a operação societária de que trata este subitem implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

13.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

13.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.4. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 400032

II. Fonte de Recursos: 175930043

III. Programa de Trabalho: 03128400458360000

IV. Elemento de Despesa: 339039-99

V. Plano Interno: 0100

VI. Nota de Empenho: 2024NE00110

14.2. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

16.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, § 2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 02 (duas) vias, que, lido e achado conforme pelo

Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, na data da última assinatura eletrônica das partes.

CINTIA BYCZKOWSKI:18345231845
Assinado de forma digital por CINTIA BYCZKOWSKI:18345231845
Dados: 2024.08.06 17:31:37 -03'00'

Cintia Byczkowski

Procuradora do Estado Chefe

do Centro de Estudos da PGE

gov.br Documento assinado digitalmente
ALIPIO MONTEIRO JUNIOR
Data: 06/08/2024 14:14:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alípio Monteiro Júnior

Europatur Eventos, Viagens e Turismo Ltda

TESTEMUNHAS:

1- gov.br Documento assinado digitalmente
MARCUS VINICIUS PEREIRA DE MELO
Data: 06/08/2024 16:19:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

2- gov.br Documento assinado digitalmente
PATRICIA GARCIA ZANARDI
Data: 06/08/2024 16:31:49-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Centro de Estudos da Procuradoria Geral do Estado de São Paulo
CONTRATADA: EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA
CONTRATO Nº 05/2024
OBJETO: Prestação de serviços especializados para a realização do 56º encontro de Procuradores do Estado de SP, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições, serviço de coquetel e coffe-break e demais serviços complementares.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)_____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

São Paulo, na data da última assinatura digital.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: Inês Maria dos Santos Coimbra
Cargo: Procuradora Geral do Estado de São Paulo
CPF: 074.553.187-31

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome: Cintia Byczkowski
Cargo: Procuradora do Estado Chefe do Centro de Estudos
CPF: 183.452.318-45

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:
Nome: Cintia Byczkowski
Cargo: Procuradora do Estado Chefe do Centro de Estudos
CPF: 183.452.318-45

Assinatura: CINTIA BYCZKOWSKI:18345231845 Assinado de forma digital por CINTIA BYCZKOWSKI:18345231845 Dados: 2024.08.06 17:30:41 -03'00'

Pela contratada:
Nome: Alípio Monteiro Júnior
Cargo: Gerente Comercial
CPF: 938.658.308-97

gov.br Documento assinado digitalmente
ALIPIO MONTEIRO JUNIOR
Data: 06/08/2024 14:14:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome: Cintia Byczkowski
Cargo: Procuradora do Estado Chefe do Centro de Estudos
CPF: 183.452.318-45

À
CENTRO DE ESTUDOS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCESSO SEI Nº 023.00011707/2024-78
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

HOTEL.: MAVSA RESORT CONVENTION SPA
RAZÃO SOCIAL.: MAVSA RESORT CONVENTION SPA
CNPJ.: 03.601.760/0001-42
NÚMERO DO CERTIFICADO DE CADASTRO DO HOTEL NO MINISTÉRIO DO TURISMO (MTUR).: 03.601.760/0001-42
ENDEREÇO COMPLETO.: AVENIDA TRES DE MAIO, 2500 – PASSA TRÊS – CESÁRIO LANGE – SP. - WWW.MAVSARESORT.COM.BR
PERÍODO DO EVENTO.: O EVENTO SERÁ REALIZADO NOS DIAS 12 E 13 DE SETEMBRO DE 2024.
HOSPEDAGENS: CHECK-IN: 12/09/2024 – CHECK-OUT: 14/09/2024

PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANT ESTIMADA	VALOR UNIT. DO ITEM R$	VALOR TOTAL DO ITEM R$
01	DIÁRIA - APARTAMENTO SINGLE EM HOTEL DE CATEGORIA COMPATÍVEL COM OS REQUISITOS INDICADOS NO INCISO II, COM CAFÉ DA MANHÃ E UMA GARRAFA DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML NO FRIGOBAR (CHECK-IN NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO A PARTIR DAS 15H00 E CHECK-OUT NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO ATÉ ÀS 12H00).	CONTABILIZA SP 71366 COMPRAS.GOV 3824	DIÁRIA	20	1.500,00	30.000,00
02	DIÁRIA - APARTAMENTO DUPLO EM HOTEL DE CATEGORIA COMPATÍVEL COM OS REQUISITOS INDICADOS NO INCISO II, COM CAFÉ DA MANHÃ E DUAS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML NO FRIGOBAR (CHECK-IN NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO A PARTIR DAS 15H00 E CHECK-OUT NO DIA SEGUINTE AO ÚLTIMO DIA DO EVENTO ATÉ ÀS 12H00).		DIÁRIA	190	1.800,00	342.000,00
03	LOCAÇÃO DE SALA DE EVENTOS EM AMBIENTE HOTELEIRO COM CAPACIDADE PARA 200 PESSOAS. SALA EM FORMATO "ESPINHA DE PEIXE", MESA DIRETORA COM AO MENOS 5 LUGARES, TELA DE RETORNO E PÚLPITO. HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO: NO PRIMEIRO DIA DO EVENTO DAS 17H00 ÀS 19H00 E NO SEGUNDO DIA 16H30 AS 19H00.		DIÁRIA	2	19.000,00	38.000,00
04	LOCAÇÃO DE 3 SALAS PARA EVENTOS CONCOMITANTES, EM AMBIENTE HOTELEIRO COM CAPACIDADE PARA 100 PESSOAS, CADA SALA. SALA EM FORMATO "ESPINHA DE PEIXE", MESA DIRETORA COM ATÉ 5 LUGARES E PÚLPITO. HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO: SEGUNDO DIA DO EVENTO: 8H00 ÀS 18H00.		DIÁRIA	1	21.000,00	21.000,00

05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.		Diária	2	2.500,00	5.000,00
06	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.		Diária	2	9.000,00	18.000,00
07	Serviço de filmagem <u>simultânea</u> das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.		Diária	2	8.000,00	16.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.		Diária	2	6.000,00	12.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de minisalgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de minidoces.		Por pessoa	400	70,00	28.000,00
10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.		Por pessoa	600	210,00	126.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.		Por pessoa	200	210,00	42.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 12/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 14/09 ou 28/09 de 2024, com saída às 12h00)		Traslado Ida/Volta	1	30.000,00	30.000,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						**708.000,00**
(SETECENTOS E OITO MIL REAIS)						

NOS PREÇOS PROPOSTOS DEVERÃO ESTAR INCLUÍDOS, ALÉM DO LUCRO, TODAS AS DESPESAS E CUSTOS DIRETOS OU INDIRETOS RELACIONADOS À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, TAIS COMO TRIBUTOS, REMUNERAÇÕES, DESPESAS FINANCEIRAS E QUAISQUER OUTRAS NECESSÁRIAS AO CUMPRIMENTO DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO, INCLUSIVE GASTOS COM TRANSPORTE.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS

SÃO PAULO, 16 DE JULHO DE 2024.

Katya M. Monteiro
EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA. - EPP.
KATYA MAGALHÃES MONTEIRO - SÓCIA
RG N.°: 14.920.580-6 - CPF Nº 021.422.518-62

07.256.703/0001-24
EUROPATUR EVENTOS,
VIAGENS E TURISMO LTDA-EPP.
Rua Tuiuti, 2530 - Cj. 16
Tatuapé - CEP: 03307-005
São Paulo - SP

CADASTUR DO HOTEL OFERTADO

X

DADOS DO PRESTADOR

Nome da Pessoa Jurídica	Nome Comercial / Fantasia	Número de Cadastro
MAVSA RESORT CONVENTION SPA EIRELI	MAVSA RESORT CONVENTION SPA EIRELI	03.601.760/0001-42

ENDEREÇO

UF	Município	Localidade
SP	Cesário Lange	Cesário Lange
Bairro	**Logradouro**	**Complemento**
	Avenida Tres de Maio	
		CEP
		18285-000

Website	Telefone	Validade da Atividade
www.mavsaresort.com.br	(15) 3246-8227	01/10/2022 - 01/10/2024

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	990182-ESP-FED-CENTRO DE ESTUDOS-PGE	MARCUS VINICIUS PEREIRA DE MELO	27/06/2024 21:44 (v 8.1)

Status

PUBLICADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado		023.00011707/2024-78

1. Definição do objeto

CENTRO DE ESTUDOS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

(Processo Administrativo SEI n° 023.00011707/2024-78)

(os itens da planilha deverão atender as respectivas especificações constantes do inciso VI da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011 – Gabinete do Ministro de Estado do Turismo)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.2. O evento será realizado nos dias 12 e 13 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

1.1.3. Hospedagem no período de 12 a 14 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (se não for sigiloso)	VALOR T (se nã sigilo
1	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-		diária	20	**R$** 1.883,34	**R$** 37.6

	out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).				
2	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	**R$** 2.245,00	**R$** 426.5
3	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.	diária	2	**R$** 20.500,00	**R$** 41.0
4	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	**R$** 22.333,34	**R$** 22.3
5	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	**R$** 3.000,00	**R$** 6.00
	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e				

6	impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	3824	diária	2	**R$** 10.666,67	**R$** 21.3
7	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.		diária	2	**R$** 8.833,34	**R$** 17.6
8	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.		diária	2	**R$** 7.166,67	**R$** 14.3
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.		por pessoa	400	**R$** 112,34	**R$** 44.9
	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne					

10	branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.		por pessoa	600	**R$** 220,00	**R$** 132.0
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.		por pessoa	200	**R$** 230,00	**R$** 46.0
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 12/09 ou 26 /09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 14/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)		traslado Ida/Volta	1	**R$** 36.000,00	**R$** 36.0
VALOR MÉDIO UNITÁRIO/TOTAL					**R$** 113.190,70	**R$** 845.8

1.

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itú ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).

- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança

Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m2
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupa de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação

- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente

- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 200 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 95 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados , distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V - São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1 - As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax’s, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

1.1.4. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.5. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **180 (cento e oitenta) dias** contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

Subcontratação

1.4. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. Utilização de produtos e utensílios que não agridam o meio ambiente e que sejam de preferência biodegradáveis, conforme o caso.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.3. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado. Por esse motivo, o Pregoeiro poderá diligenciar o estabelecimento hoteleiro ofertado para confirmar o pleno atendimento das especificações solicitadas neste Termo de Referência, podendo suspender a Sessão Pública para tanto, mediante informação no chat eletrônico da nova data e horário para sua continuidade.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 01 (um) dia contado da assinatura do contrato;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.

b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.

c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

a) Sala de eventos para acomodação de até 200 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para abertura do evento no dia 12/09 ou 26/09/2024, às 17h00.

b) Ar condicionado e iluminação apropriada.

c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps .

d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.

e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.

f) Suporte para 03 banners.

g) Suporte com bandeiras.

h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.

i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.

j) Púlpito (01 unidade).

k) Tela de retorno.

l) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 04

a) Três salas de eventos para acomodação de até 100 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para todo o segundo dia do evento – dia 12/09 ou 26/09 - 8h às 18h.

b) Ar condicionado e iluminação apropriada.

c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.

d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.

e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.

f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.

g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.

h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.

i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.

j) Tela de retorno.

k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 05

a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.

b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.

c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.

d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 17h00 às 19h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, no segundo dia.

Item 06

a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.

b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.

c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.

d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo dois microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).

e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 04 e 05 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.

b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.

c) Serão entregues à contratante os DVDs ou pendrive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.

d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no período das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00, das 14h00 às 18h00 no segundo dia, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.

b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.

c) Serão entregues à contratante os CDs ou pendrive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.

d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.

b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.

c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.

d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.

e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.

f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.

g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.

h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.

b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.

c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.

d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.

e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.

f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.

g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.

h)Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.

i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (12/09 ou 26/09), a partir das 18h30, com duração de 3 horas e atenderá até 200 pessoas.

b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.

c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem "f" deste item 11, deverão ser de qualidade superior.

d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.

e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.

f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1. BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2. CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco

- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanclich
- Tomatinho cereja com mousse de manjericão
- Uva com mousse de gorgonzola

3. MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4. MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca

- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical
- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5. MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos
- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
- Torteleta de fruta da estação

Item 12

a) Será disponibilizado um ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.

b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.

c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.

d) Percurso:

IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 12/09 ou 26/09, com saída às 13h30;

VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 14/09 ou 28/09, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) A quantidade cotada refere-se ao limite máximo de cada item. Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem “f” do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.

Materiais a serem disponibilizados

5.2. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.3. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.4. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter seu preposto no local da execução do objeto durante o período de realização do evento.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da Contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, *caput*).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.18. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto observará o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).[A4]

7.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.7.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.7.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.7.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.7.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.8. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.9. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.9.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução

contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.9.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.9.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.9.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.9.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.10. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.11. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.13. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.14. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.15. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.15.1. o prazo de validade;

7.15.2. a data da emissão;

7.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.15.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.15.5. o valor a pagar; e

7.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.17. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.18. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do

órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.19. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.20. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.21. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.23. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.25. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.25.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

7.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.27. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.28. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será de **empreitada por preço unitário**.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.7. Sociedade empresária, **sociedade limitada unipessoal** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - **EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei nº 12.690, de 2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.22. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor);

8.22.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

8.23.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.23.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.23.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.23.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.24. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.24.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.24.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.24.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional Ministério do Turismo (MTur), em plena validade, conforme dispõe o artigo 22, caput e §3º, da Lei Federal nº 11.771/08 e Decreto Federal nº 7.381/2010;

8.27. Na planilha de proposta, que deverá ser elaborada conforme modelo constante do Anexo III do edital, preenchida integralmente em todos os itens, com seus respectivos preços unitários e totais, grafados em moeda corrente nacional; deverá conter a indicação do hotel onde o evento será realizado com denominação do estabelecimento hoteleiro (razão social), CNPJ do estabelecimento e sua localização (endereço completo); número do certificado de cadastro do hotel no Ministério do Turismo (MTur), entendendo-se que a apresentação da proposta nestas condições, implica a declaração por parte do licitante, de que o hotel indicado atende às exigências deste edital e seus anexos; indicação do período de realização do evento;

8.28. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.28.1.1. Papel timbrado com identificação da pessoa jurídica emitente com endereço completo e telefone de contato;

8.28.1.2. Identificação do signatário com nome completo, cargo e e-mail de contato;

8.28.1.3. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s);

8.28.1.4. Descrição dos serviços executados com as respectivas quantidades e número de participantes.

8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante.

8.28.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado (s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Outras comprovações

8.29. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição estadual;

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.30. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

8.30.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" deste subitem;

8.30.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.30.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.30.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.31. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.31.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

8.31.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.31.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.31.4. Edital de convocação e ata da última assembleia geral, e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;

8.31.5. Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.31.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.31.7. Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento aos subitens anteriores.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 845.819,50

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 845.819,50 (oitocentos e quarenta e cinco mil, oitocentos e dezenove reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos em anexo. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: [0001/400032];

II. Fonte de Recursos: [175930043];

III. Programa de Trabalho: [03.128.4004.5839.0000];

IV. Elemento de Despesa: [339039-99];

V. Plano Interno: [000.000.0100];

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Paulo, 25 de junho de 2024

Alvenir Calcanho de Oliveira

Diretora do Serviço de Administração do Centro de Estudos da PGE-SP

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Submeto à Consideração Superior

ALVENIR CALCANHO DE OLIVEIRA

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 27/06/2024 às 21:36:00.

Despacho: De acordo com o Termo de Referência. Encaminhe-se para prosseguimento.

CINTIA BYCZKOWSKI

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 27/06/2024 às 21:32:06.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 1 - Pesquisa de preco - Europatur.pdf (244.32 KB)
- Anexo II - 2 - Pesquisa de preco - MD Turismo.pdf (327.1 KB)
- Anexo III - 3 - Pesquisa de preco - Turismo Direto.pdf (93.96 KB)
- Anexo IV - QUADRO - PESQUISA DE PRECOS - ENCONTRO.xls (58.0 KB)

Anexo I - 2 - Pesquisa de preco - MD Turismo.pdf

À

Procuradoria Geral do Estado do Estado de São Paulo

Conforme solicitado, segue nossa proposta comercial:

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 19 e 20 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

Hospedagem no período de 19 a 21 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor Unit.	Valor Total
1	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	R$ 1.550,00	R$ 31.000,00
2	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	R$ 2.155,00	R$ 409.450,00

3	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.	diária	2	R$ 21.500,00	R$ 43.000,00
4	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	R$ 24.000,00	R$ 24.000,00
5	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R$ 3.500,00	R$ 7.000,00
6	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	diária	2	R$ 15.000,00	R$ 30.000,00

7	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.	diária	2	R$ 12.500,00	R$ 25.000,00
8	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	R$ 9.500,00	R$ 19.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	400	R$ 152,00	R$ 60.800,00

10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	600	R$ 210,00	R$ 126.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	200	R$ 235,00	R$ 47.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	1	R$ 29.000,00	R$ 29.000,00
Valor Total: R$ 851.250,00 (Oitocentos e cinquenta e um mil, duzentos e cinquenta reais)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itú ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança
-

Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m^2
- Banheiros com no mínimo 4,00m2
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH

- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupa de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido

- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 200 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 95 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados , distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax’s, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.
b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

a) Sala de eventos para acomodação de até 200 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para abertura do evento no dia 19/09 ou 26/09/2024, às 17h00.
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners.
g) Suporte com bandeiras.
h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
j) Púlpito (01 unidade).

k) Tela de retorno.
L) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 04

a) Três salas de eventos para acomodação de até 100 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato "espinha de peixe", disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 19/09 ou 26/09 - 8h às 18h.**
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.

j) Tela de retorno.

k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 05

a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 17h00 às 19h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, no segundo dia.

Item 06

a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.
d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo dois microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).

e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 04 e 05 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária
c) Serão entregues à contratante os DVDs ou pendrive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no período das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00, das 14h00 às 18h00 no segundo dia, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.
c) Serão entregues à contratante os CDs ou pendrive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.
c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem

especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.

f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (19/09 ou 26/09), a partir das 18h30, com duração de 3 horas e atenderá até 200 pessoas.
b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem "f" deste item 11, deverão ser de qualidade superior.
d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) **BEBIDAS REFRESCANTES:**
   - Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
   - Água mineral natural
   - Água com gás
   - Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
   - Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) **CANAPÉS FRIOS** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:
   - Berinjela com tomate seco e cream cheese
   - Bruschetta napolitana
   - Canapé de salmão com caviar
   - Canapé de sour cream com duo de caviar
   - Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
   - Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
   - Carpaccio de salmão ao molho de dill
   - Casadinho com pastas diversas

- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanclich
- Tomatinho cereja com mousse de manjericão
- Uva com mousse de gorgonzola

3) **MINI SALGADOS** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- **Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma**
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) **MINI CUMBUCA DE PORCELANA** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:
   - Creme de abóbora com carne seca
   - Creme de cenoura com gengibre
   - Cuscuz servido no copinho
   - Escondidinho de carne seca
   - Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
   - Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
   - Tabule acompanhado de pão sírio
   - Tabule tropical
   - Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) **MESA DE CAFÉ** para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:
   - Café (servido em samovar de prata)
   - Chás aromáticos diversos
   - Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
   - Torteleta de fruta da estação

Item 12

a) Será disponibilizado um ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.

b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.

c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.

d) Percurso:
   - IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 19/09 ou 26/09, com saída às 13h30;
   - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 21/09/ ou 28/09, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se

utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) **A quantidade cotada refere-se ao <u>limite máximo</u> de cada item**. Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem "f" do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. **O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

Validade da Proposta 60 (sessenta) dias.

São Paulo, 29 de maio de 2024.

CNPJ 22.969.353/0001-37
MD EVENTOS, VIAGENS E TURISMO EIRELI
Av. Imperatriz Leopoldina N° 1538 - Sala 211
Vila Leopoldina - CEP 05305-002
SÃO PAULO - SP

Carlos Alberto Ramires Junior – Diretor

RG: 19.470.395-2 - CPF: 136.286.768-35

Anexo II - 1 - Pesquisa de preco - Europatur.pdf

À
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
A/C: COMPRAS

SEGUE ABAIXO ORÇAMENTO SOLICITADO:

TERMO DE REFERÊNCIA

(os itens da planilha deverão atender as respectivas especificações constantes do inciso VI da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011 – Gabinete do Ministro de Estado do Turismo)

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 19 e 20 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

Hospedagem no período de 19 a 21 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor Unit.	Valor Total
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	1.950,00	39.000,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	2.200,00	418.000,00
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com ao menos	diária	2	18.000,00	36.000,00

	5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.				
04	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	16.000,00	16.000,00
05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	3.000,00	6.000,00
06	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	diária	2	9.000,00	18.000,00
07	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.	diária	2	6.000,00	12.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	5.500,00	11.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5).	por pessoa	400	90,00	36.000,00

	Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.				
10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	600	230,00	138.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	200	210,00	42.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	1	40.000,00	40.000,00
VALOR TOTAL					812.000,00
(OITOCENTOIS E DOZE MIL REAIS)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itú ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação

- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança

Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m2
- Decoração e ambientação compatível com a categoria

- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupa de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas

- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço "Não Perturbe" / "Arrumar o quarto"
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 200 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 95 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados , distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax's, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.

b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

a) Sala de eventos para acomodação de até 200 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato "espinha de peixe", disponíveis para abertura do evento no dia 19/09 ou 26/09/2024, às 17h00.
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners.
g) Suporte com bandeiras.
h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
j) Púlpito (01 unidade).
k) Tela de retorno.
L) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 04

a) Três salas de eventos para acomodação de até 100 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato "espinha de peixe", disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 19/09 ou 26/09 - 8h às 18h.**
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.

c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.
j) Tela de retorno.
k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 05

a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 17h00 às 19h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, no segundo dia.

Item 06

a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.

d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo dois microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).
e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 04 e 05 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária
c) Serão entregues à contratante os DVDs ou pendrive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no período das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00, das 14h00 às 18h00 no segundo dia, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.

c) Serão entregues à contratante os CDs ou pendrive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.
c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.
f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (19/09 ou 26/09), a partir das 18h30, com duração de 3 horas e atenderá até 200 pessoas.

b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem "f" deste item 11, deverão ser de qualidade superior.
d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta

- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanclich
- Tomatinho cereja com mousse de manjericão
- Uva com mousse de gorgonzola

3) MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- **Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma**
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine

- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca
- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical
- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos
- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
- Torteleta de fruta da estação

Item 12

a) Será disponibilizado um ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.
b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.
c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.
d) Percurso:

- IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 19/09 ou 26/09, com saída às 13h30;

- VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 21/09/ ou 28/09, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) **A quantidade cotada refere-se ao <u>limite máximo</u> de cada item**. Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem "f" do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. **O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

SÃO PAULO, 25 DE AGOSTO DE 2023

EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA. - EPP.
KATYA MAGALHÃES MONTEIRO - SÓCIA
RG N.º: 14.920.580-6 - CPF Nº 021.422.518-62

07.256.703/0001-24
EUROPATUR EVENTOS,
VIAGENS E TURISMO LTDA-EPP.
Rua Tuiuti, 2530 - Cj. 16
Tatuapé - CEP: 03307-005
São Paulo - SP

Anexo IV - 3 - Pesquisa de preco - Turismo Direto.pdf

TURISMO DIRETO

À
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
ATT: DEPTO. COMPRAS

CONFORME SOLICITADO SEGUE ABAIXO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO

Os itens da planilha deverão atender as respectivas especificações constantes do inciso VI da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011 – Gabinete do Ministro de Estado do Turismo)

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 19 e 20 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

Hospedagem no período de 19 a 21 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor Unit.	Valor Total
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	2.150,00	43.000,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	2.380,00	452.200,00
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.	diária	2	22.000,00	44.000,00
04	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	27.000,00	27.000,00

05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	2.500,00	5.000,00
06	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	diária	2	8.000,00	16.000,00
07	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.	diária	2	8.000,00	16.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	6.500,00	13.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	400	95,00	38.000,00
10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções	por pessoa	600	220,00	132.000,00

	de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.				
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	200	245,00	49.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024, com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	1	39.000,00	39.000,00
VALOR TOTAL					874.200,00
(OITOCENTOIS E SENTA E QUATRO MIL E DUZENTOS REAIS)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itu ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.
II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Validade da proposta 60 dias.

SÃO PAULO, 28 DE MAIO DE 2024.

03.746.990/0001-08
TURISMO DIRETO AGENC. DE VIAGENS LTDA EPP
Rua Tuiuti, 2530 - Sala 63
Tatuapé - CEP 03307-000
SÃO PAULO - SP

JOSÉ AVELINO DA SILVA - SÓCIO - DIRETOR
CPF 042.015.928/20 – RG 13.035.669-4
TURISMO DIRETO AGENCIAMENTO DE VIAGENS LTDA - EPP
CNPJ NR. 03.746.990/0001-08
CCM NR. 2.895.124-7
INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA

Edital 3/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2024	990182-ESP-FED-CENTRO DE ESTUDOS-PGE	MARCUS VINICIUS PEREIRA DE MELO	27/06/2024 21:45 (v 1.1)

Status

PUBLICADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado		023.00011707/2024-78

1. Do objeto

CENTRO DE ESTUDOS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

(Processo Administrativo n°023.00011707/2024-78)

Torna-se público que o(a) Centro de Estudos da Procuradoria Geral do Estado de São Paulo), por meio do(a) Seção de Material e Patrimônio, sediado(a) Rua Pamplona nº 227 – 10º andar – Jardim Paulista – São Paulo – SP – CEP 01405-902, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Contratação de prestação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, .conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

2. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br /compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Considerando o valor estimado do item objeto desta licitação, não se aplicam a ele as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a

condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o subitem 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos subitens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11.1. Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.1.1. As disposições deste Edital que tratam especificamente da forma de realização da fase de habilitação são aplicáveis na hipótese em que a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento (caso assim definido no subitem 4.1), se ausente previsão expressa em sentido diverso. Como exceção a essas disposições, na hipótese em que seja adotado procedimento com fase de habilitação antecedente (caso assim definido no subitem 4.1), segue-se disciplina específica neste Edital conforme disposições que contêm previsão expressa de aplicação a essa última hipótese.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no subitem anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital), admitindo-se que a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-nanceira seja substituída pelo registro cadastral no Sicaf, e observado o disposto no inc. III do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei n.º 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos subitens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes.

4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5.4. No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.5.5. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada (se admitida a participação de cooperativa).[A2]

4.6. A falsidade da declaração de que trata os subitens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente) quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A3]

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto.[A4]

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006[A1] .

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a *60 (sessenta)* dias**,** a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.9.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem anterior.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.11. O fornecedor que for pessoa física não empresária, ao ofertar sua proposta ou lance, deverá acrescentar o percentual de 20% (vinte por cento) do valor de comercialização a título de contribuição patronal à Seguridade Social, que constitui obrigação da Administração Contratante, para fins de melhor avaliação das condições da contratação pela Administração.

5.11.1. O valor acrescido a título de contribuição patronal à Seguridade Social de que trata o subitem anterior deverá ser subtraído do valor da proposta final do adjudicatário e recolhido, pela Administração, ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), por ocasião da liquidação e pagamento em contratação que venha a ser celebrada.

5.12. Na hipótese de que trata o § 1º do art. 18-B da Lei Complementar nº 123, de 2006, o fornecedor que for Microempreendedor Individual (MEI), ao ofertar sua proposta ou lance, deverá acrescentar o percentual de 20% (vinte por cento) do valor de comercialização a título de contribuição patronal à Seguridade Social, que constitui obrigação da Administração Contratante, para fins de melhor avaliação das condições da contratação pela Administração.

5.12.1. O valor acrescido a título de contribuição patronal à Seguridade Social de que trata o subitem anterior deverá ser subtraído do valor da proposta final do adjudicatário e recolhido, pela Administração, ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), por ocasião da liquidação e pagamento em contratação que venha a ser celebrada.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor peço ou maior desconto, respectivamente).

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 1.000,00 (mil reais)**.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas nos dois subitens anteriores, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.20.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.21.2.2 empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto mínimo definido para a contratação (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento estabelecido no início deste Edital), o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de *2 (duas) horas*, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.23. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no subitem 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (http://www.esancoes.sp.gov.br);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados).[A1]

7.2. A consulta ao cadastro CNCIAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 1º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 2º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.4.1. O disposto nos subitens 7.4 e 7.6.2 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação, nos termos do item 8, antes de se realizar a fase de julgamento.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os subitens 3.5 e 4.5 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o subitem 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral (não definidos como serviços de engenharia), serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será contratação por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.9.2. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme documentação e planilha anexadas a este Edital.

7.9.3. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, observado o disposto no subitem subsequente.

7.9.3.1. A inexequibilidade, na hipótese de proposta cujo valor seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, só será considerada após diligência do pregoeiro, facultando ao licitante comprovar, no prazo assinalado pela Administração, a viabilidade dos preços constantes em sua proposta, sob pena de desclassificação.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.10. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), além das disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:

7.10.1. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Edital.

7.10.2. A apresentação de valores abaixo dos respectivos custos referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

7.10.3. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, informa-se que foi(ram) utilizado(s) o(s) seguinte(s) acordo(s), dissídio(s) ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.10.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) no subitem acima não são de utilização obrigatória pelos fornecedores, tendo em vista que a definição do(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) adequado(s) a cada fornecedor depende do enquadramento sindical a ele aplicável nos termos da legislação vigente. Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas aos quais o contratado estiver vinculado nos termos da legislação vigente.

7.10.4. É vedado ao licitante incluir na planilha de custos e formação de preços:

a) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

1.

1.1.

7.10.5. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que o respectivo custo seja excluído da planilha, observando-se o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10.6. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da planilha, garantidos ampla defesa e contraditório.

7.10.7. O licitante vencedor deverá indicar os sindicatos, acordo(s) coletivo(s), convenção(ões) coletiva(s) ou sentença(s) normativa(s) que regem a(s) categoria(s) profissional(is) que executará(ão) o serviço e a(s) respectiva (s) data(s)-base(s) e vigência(s), com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

7.10.8. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

7.10.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), cuja produtividade seja mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.10.9.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

7.10.9.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.10.9.3. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços ou outra espécie de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, nos termos do disposto no § 5º do art. 56 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.13.1. O ajuste de que trata o subitem anterior se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.15. Caso seja estabelecida a exigência de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito na documentação que integra este Edital como Anexo considerando o objeto da licitação[A3] , por ocasião do julgamento das propostas, será exigido do licitante classificado em primeiro lugar a sua realização, conforme procedimento disciplinado na documentação que integra este Edital como Anexo, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local, data e horário de realização do procedimento para a avaliação da(s) amostra(s) ou para a execução da prova de conceito (em conformidade com a exigência estabelecida no Edital), cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.15.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.15.3. Caso se trate de exigência de apresentação de amostra(s), se não houver entrega da(s) amostra(s) ou se ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo pregoeiro, ou se houver entrega de amostra(s) fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15.3.1. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4. Caso se trate de exigência de execução de prova de conceito, não será aceita a proposta do licitante que tiver a prova de conceito rejeitada, que não a realizar ou que não a realizar nas condições estabelecidas na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4.1. No caso de desclassificação do licitante, o pregoeiro convocará o próximo licitante, obedecida a ordem de classificação, sucessivamente, até que um licitante cumpra os requisitos e funcionalidades previstas na prova de conceito.

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados na documentação que constitui Anexo deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-nanceira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.1.2. Nesta licitação, não haverá exigência de que o licitante ateste, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto, ou que tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio no item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.3.1 Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito de habilitação econômico-financeira de que trata o subitem anterior, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9.2. O disposto nos subitens 8.9.1 e 8.13 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que os licitantes encaminharão,

por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), observado o disposto nos subitens 8.1.1 e 8.3.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.10.2. O disposto no subitem 8.10 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que a verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos ocorrerá em relação a todos os licitantes, respeitada a exceção do subitem 8.10.1.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e[A2]

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes ecácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no subitem 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições do subitem anterior deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, quando a fase de habilitação já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.17. A disciplina da adjudicação, da homologação e da contratação (esta última não aplicável a licitações para registro de preços) encontra-se no item 14 deste Edital.

9. Da ata de registro de preços

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. em exceção ao disposto no subitem 11.3.3, se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo meio eletrônico **admcentrodeestudos_pge@sp.gov.br** e/ou **mvmelo@sp.gov.br**.

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. deixar de apresentar amostra, caso exigida na documentação que integra este Edital; ou

12.1.5.5. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra em desacordo com as especificações do Edital;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação ou a ata de registro de preço (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

2.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:

1.
1.1.
1.1.1.

(1) Multa Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 07 (sete) dias;

(2) Multa Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 0,7% (sete décimos por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a) O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.
1.1.
1.1.1.

(3) Multa Compensatória, para as infrações descritas nos subitens 12.1.8 a 12.1.12, de 0,7% a 0,9% do valor do Contrato.

(4) Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no subitem 12.1.3, de 5% a 10% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita no subitem 12.1.2, a multa será de 0,7% a 0,9% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas nos subitens 12.1.4 a 12.1.6, a multa será de 0,7% a 0,9% do valor do Contrato.

(7) Para infrações descritas no subitem 12.1.7, a multa será de 0,7% a 0,9% do valor do Contrato.

1.
1.1.
1.1.1.

(8) Para a infração descrita no subitem 12.1.1, a multa será de 0,7% a 0,9% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações.

1.

12.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

12.5. Antes da aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.6. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no subitem 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5,

12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A1]

12.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos subitens12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021 .

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A2]

12.11. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.12. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.13. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.15. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.[A3]

12.16. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.17. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.19. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo(s) seguinte(s) meio(s): .endereço eletrônico **admcentrodeestudos_pge@sp.gov.br** e/ou **mvmelo@sp.gov.br**.

13.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado no subitem subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema e no (s) endereço(s) eletrônico(s) na Internet **www.doe.sp.gov.br** e **www.pge.sp.gov.br**, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.2. Caso o item 1 não defina licitação para registro de preços, a disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.

14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo.

14.2.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no subitem anterior por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.2.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no “Cadastro Informativo dos Créditos não

Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL". Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

14.2.1.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.

14.2.1.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.2.1.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o adjudicatário, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo;

14.2.1.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa);

14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de 05(cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.2.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.2.2.2. O prazo para assinatura previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.2.2.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.11.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.11.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.12. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) *e* nos endereços eletrônicos **www.doe.sp.gov.br** e **www.pge.sp.gov.br**.

14.14. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.15.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.15.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.15.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.15.3. ANEXO III – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.15.4. ANEXO IV – Modelo(s) de Declaração(ões);

São Paulo , 27 de junho de 2024.

Cíntia Byczkowski

Procuradora do Estado Chefe do Centro de Estudos da PGE-SP

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

CINTIA BYCZKOWSKI

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 27/06/2024 às 21:21:08.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TR8_2024 Termo de Referencia POS-PARECER.pdf (908.75 KB)
- Anexo II - Estudo Tecnico Preliminar.pdf (73.25 KB)
- Anexo III - minuta contrato_licitacao_servicos_sem_mo_lei_14-133_ESP-08-04-24.pdf (308.22 KB)
- Anexo IV - ANEXO III - Modelos Referentes a Planilha de Proposta.pdf (102.92 KB)
- Anexo V - ANEXO IV - Modelos de Declaracoes.pdf (57.65 KB)

Anexo I - TR8_2024 Termo de Referencia POS-PARECER.pdf

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	990182-ESP-FED-CENTRO DE ESTUDOS-PGE	MARCUS VINICIUS PEREIRA DE MELO	25/06/2024 11:37 (v 6.0)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado		023.00011707/2024-78

1. Definição do objeto

CENTRO DE ESTUDOS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

(Processo Administrativo SEI n° 023.00011707/2024-78)

(os itens da planilha deverão atender as respectivas especificações constantes do inciso VI da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011 – Gabinete do Ministro de Estado do Turismo)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.2. O evento será realizado nos dias 12 e 13 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

1.1.3. Hospedagem no período de 12 a 13 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (se não for sigiloso)	VALOR T (se nã sigilo
1	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-		diária	20	**R$** 1.883,34	**R$** 37.6

	out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).					
2	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).		diária	190	**R$** 2.245,00	**R$** 426.5
3	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.		diária	2	**R$** 20.500,00	**R$** 41.0
4	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.		diária	1	**R$** 22.333,34	**R$** 22.3
5	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.		diária	2	**R$** 3.000,00	**R$** 6.00
	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e					

6	impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	3824	diária	2	**R$** 10.666,67	**R$** 21.3
7	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.		diária	2	**R$** 8.833,34	**R$** 17.6
8	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.		diária	2	**R$** 7.166,67	**R$** 14.3
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.		por pessoa	400	**R$** 112,34	**R$** 44.9
	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne					

10	branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.		por pessoa	600	**R$** 220,00	**R$** 132.0
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.		por pessoa	200	**R$** 230,00	**R$** 46.0
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 12/09 ou 26 /09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 14/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)		traslado Ida/Volta	1	**R$** 36.000,00	**R$** 36.0
VALOR MÉDIO UNITÁRIO/TOTAL					**R$** 113.190,70	**R$** 845.8

1.

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itú ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).

- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança

Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m2
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupa de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação

- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente

- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 200 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 95 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados , distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V - São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1 - As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax’s, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

1.1.4. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.5. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **180 (cento e oitenta) dias** contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

Subcontratação

1.4. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. Utilização de produtos e utensílios que não agridam o meio ambiente e que sejam de preferência biodegradáveis, conforme o caso.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.3. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado. Por esse motivo, o Pregoeiro poderá diligenciar o estabelecimento hoteleiro ofertado para confirmar o pleno atendimento das especificações solicitadas neste Termo de Referência, podendo suspender a Sessão Pública para tanto, mediante informação no chat eletrônico da nova data e horário para sua continuidade.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 01 (um) dia contado da assinatura do contrato;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.

b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.

c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

a) Sala de eventos para acomodação de até 200 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para abertura do evento no dia 12/09 ou 26/09/2024, às 17h00.

b) Ar condicionado e iluminação apropriada.

c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps .

d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.

e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.

f) Suporte para 03 banners.

g) Suporte com bandeiras.

h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.

i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.

j) Púlpito (01 unidade).

k) Tela de retorno.

l) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 04

a) Três salas de eventos para acomodação de até 100 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para todo o segundo dia do evento – dia 12/09 ou 26/09 - 8h às 18h.

b) Ar condicionado e iluminação apropriada.

c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.

d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.

e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.

f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.

g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.

h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.

i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.

j) Tela de retorno.

k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 05

a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.

b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.

c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.

d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 17h00 às 19h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, no segundo dia.

Item 06

a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.

b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.

c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.

d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo dois microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).

e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 04 e 05 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.

b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.

c) Serão entregues à contratante os DVDs ou pendrive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.

d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no período das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00, das 14h00 às 18h00 no segundo dia, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.

b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.

c) Serão entregues à contratante os CDs ou pendrive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.

d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.

b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.

c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.

d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.

e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.

f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.

g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.

h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.

b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.

c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.

d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.

e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.

f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.

g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.

h)Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.

i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (12/09 ou 26/09), a partir das 18h30, com duração de 3 horas e atenderá até 200 pessoas.

b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.

c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem "f" deste item 11, deverão ser de qualidade superior.

d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.

e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.

f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1. BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2. CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco

- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanclich
- Tomatinho cereja com mousse de manjericão
- Uva com mousse de gorgonzola

3. MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4. MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca

- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical
- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5. MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos
- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
- Torteleta de fruta da estação

Item 12

a) Será disponibilizado um ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.

b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.

c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.

d) Percurso:

IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 12/09 ou 26/09, com saída às 13h30;

VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 14/09 ou 28/09, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) A quantidade cotada refere-se ao limite máximo de cada item. Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem “f” do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.

Materiais a serem disponibilizados

5.2. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.3. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.4. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter seu preposto no local da execução do objeto durante o período de realização do evento.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da Contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, *caput*).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.18. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto observará o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).[A4]

7.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.7.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.7.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.7.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.7.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.8. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.9. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.9.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução

contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.9.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.9.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.9.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.9.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.10. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.11. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.13. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.14. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.15. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.15.1. o prazo de validade;

7.15.2. a data da emissão;

7.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.15.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.15.5. o valor a pagar; e

7.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.17. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.18. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do

órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.19. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.20. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.21. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.23. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.25. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.25.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

7.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.27. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.28. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será de **empreitada por preço unitário**.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.7. Sociedade empresária, **sociedade limitada unipessoal** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - **EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei nº 12.690, de 2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.22. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor);

8.22.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

8.23.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.23.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.23.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.23.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.24. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.24.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.24.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.24.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional Ministério do Turismo (MTur), em plena validade, conforme dispõe o artigo 22, caput e §3º, da Lei Federal nº 11.771/08 e Decreto Federal nº 7.381/2010;

8.27. Na planilha de proposta, que deverá ser elaborada conforme modelo constante do Anexo III do edital, preenchida integralmente em todos os itens, com seus respectivos preços unitários e totais, grafados em moeda corrente nacional; deverá conter a indicação do hotel onde o evento será realizado com denominação do estabelecimento hoteleiro (razão social), CNPJ do estabelecimento e sua localização (endereço completo); número do certificado de cadastro do hotel no Ministério do Turismo (MTur), entendendo-se que a apresentação da proposta nestas condições, implica a declaração por parte do licitante, de que o hotel indicado atende às exigências deste edital e seus anexos; indicação do período de realização do evento;

8.28. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.28.1.1. Papel timbrado com identificação da pessoa jurídica emitente com endereço completo e telefone de contato;

8.28.1.2. Identificação do signatário com nome completo, cargo e e-mail de contato;

8.28.1.3. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s);

8.28.1.4. Descrição dos serviços executados com as respectivas quantidades e número de participantes.

8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante.

8.28.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado (s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Outras comprovações

8.29. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição estadual;

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.30. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

8.30.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” deste subitem;

8.30.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.30.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.30.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.31. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.31.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

8.31.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.31.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.31.4. Edital de convocação e ata da última assembleia geral, e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;

8.31.5. Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.31.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.31.7. Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento aos subitens anteriores.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 845.819,50

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 845.819,50 (oitocentos e quarenta e cinco mil, oitocentos e dezenove reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos em anexo. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: [0001/400032];

II. Fonte de Recursos: [175930043];

III. Programa de Trabalho: [03.128.4004.5839.0000];

IV. Elemento de Despesa: [339039-99];

V. Plano Interno: [000.000.0100];

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Paulo, 25 de junho de 2024

Alvenir Calcanho de Oliveira

Diretora do Serviço de Administração do Centro de Estudos da PGE-SP

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Submeto à Consideração Superior

ALVENIR CALCANHO DE OLIVEIRA

Agente de contratação

Despacho: De acordo com o Termo de Referência. Encaminhe-se para prosseguimento.

CINTIA BYCZKOWSKI

Autoridade competente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 1 - Pesquisa de preco - Europatur.pdf (244.32 KB)
- Anexo II - 2 - Pesquisa de preco - MD Turismo.pdf (327.1 KB)
- Anexo III - QUADRO - PESQUISA DE PRECOS - ENCONTRO.xls (58.0 KB)
- Anexo IV - 3 - Pesquisa de preco - Turismo Direto.pdf (93.96 KB)

Anexo II - 1 - Pesquisa de preco - Europatur.pdf

À
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
A/C: COMPRAS

SEGUE ABAIXO ORÇAMENTO SOLICITADO:

TERMO DE REFERÊNCIA

(os itens da planilha deverão atender as respectivas especificações constantes do inciso VI da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011 – Gabinete do Ministro de Estado do Turismo)

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 19 e 20 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

Hospedagem no período de 19 a 21 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor Unit.	Valor Total
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	1.950,00	39.000,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	2.200,00	418.000,00
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com ao menos	diária	2	18.000,00	36.000,00

	5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.				
04	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	16.000,00	16.000,00
05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	3.000,00	6.000,00
06	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	diária	2	9.000,00	18.000,00
07	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.	diária	2	6.000,00	12.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	5.500,00	11.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5).	por pessoa	400	90,00	36.000,00

	Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.				
10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	600	230,00	138.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	200	210,00	42.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	1	40.000,00	40.000,00
VALOR TOTAL					812.000,00
(OITOCENTOIS E DOZE MIL REAIS)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itú ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação

- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança

Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m²
- Banheiros com no mínimo 4,00m2
- Decoração e ambientação compatível com a categoria

- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH
- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupa de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas

- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido
- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço "Não Perturbe" / "Arrumar o quarto"
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 200 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 95 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados , distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax's, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.

b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

a) Sala de eventos para acomodação de até 200 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato "espinha de peixe", disponíveis para abertura do evento no dia 19/09 ou 26/09/2024, às 17h00.
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners.
g) Suporte com bandeiras.
h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
j) Púlpito (01 unidade).
k) Tela de retorno.
L) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 04

a) Três salas de eventos para acomodação de até 100 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato "espinha de peixe", disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 19/09 ou 26/09 - 8h às 18h.**
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.

c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.
j) Tela de retorno.
k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 05

a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 17h00 às 19h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, no segundo dia.

Item 06

a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.

d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo dois microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).
e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 04 e 05 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária
c) Serão entregues à contratante os DVDs ou pendrive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no período das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00, das 14h00 às 18h00 no segundo dia, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.

c) Serão entregues à contratante os CDs ou pendrive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.
c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.
f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (19/09 ou 26/09), a partir das 18h30, com duração de 3 horas e atenderá até 200 pessoas.

b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem "f" deste item 11, deverão ser de qualidade superior.
d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) BEBIDAS REFRESCANTES:

- Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
- Água mineral natural
- Água com gás
- Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
- Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) CANAPÉS FRIOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Berinjela com tomate seco e cream cheese
- Bruschetta napolitana
- Canapé de salmão com caviar
- Canapé de sour cream com duo de caviar
- Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
- Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
- Carpaccio de salmão ao molho de dill
- Casadinho com pastas diversas
- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta

- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanclich
- Tomatinho cereja com mousse de manjericão
- Uva com mousse de gorgonzola

3) MINI SALGADOS - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- **Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma**
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine

- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) MINI CUMBUCA DE PORCELANA - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Creme de abóbora com carne seca
- Creme de cenoura com gengibre
- Cuscuz servido no copinho
- Escondidinho de carne seca
- Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
- Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
- Tabule acompanhado de pão sírio
- Tabule tropical
- Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) MESA DE CAFÉ para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:

- Café (servido em samovar de prata)
- Chás aromáticos diversos
- Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
- Torteleta de fruta da estação

Item 12

a) Será disponibilizado um ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.
b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.
c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.
d) Percurso:

- IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 19/09 ou 26/09, com saída às 13h30;

- VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 21/09/ ou 28/09, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) **A quantidade cotada refere-se ao <u>limite máximo</u> de cada item**. Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem "f" do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. **O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

SÃO PAULO, 25 DE AGOSTO DE 2023

EUROPATUR EVENTOS, VIAGENS E TURISMO LTDA. - EPP.
KATYA MAGALHÃES MONTEIRO - SÓCIA
RG N.º: 14.920.580-6 - CPF Nº 021.422.518-62

07.256.703/0001-24
EUROPATUR EVENTOS,
VIAGENS E TURISMO LTDA-EPP.
Rua Tuiuti, 2530 - Cj. 16
Tatuapé - CEP: 03307-005
São Paulo - SP

Anexo III - 2 - Pesquisa de preco - MD Turismo.pdf

À

Procuradoria Geral do Estado do Estado de São Paulo

Conforme solicitado, segue nossa proposta comercial:

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 19 e 20 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

Hospedagem no período de 19 a 21 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor Unit.	Valor Total
1	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	R$ 1.550,00	R$ 31.000,00
2	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	R$ 2.155,00	R$ 409.450,00

3	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.	diária	2	R$ 21.500,00	R$ 43.000,00
4	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	R$ 24.000,00	R$ 24.000,00
5	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	R$ 3.500,00	R$ 7.000,00
6	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	diária	2	R$ 15.000,00	R$ 30.000,00

7	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.	diária	2	R$ 12.500,00	R$ 25.000,00
8	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	R$ 9.500,00	R$ 19.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	400	R$ 152,00	R$ 60.800,00

10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.	por pessoa	600	R$ 210,00	R$ 126.000,00
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	200	R$ 235,00	R$ 47.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	1	R$ 29.000,00	R$ 29.000,00
Valor Total: R$ 851.250,00 (Oitocentos e cinquenta e um mil, duzentos e cinquenta reais)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itú ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.

II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Áreas comuns:

- Aspecto externo compatível com a categoria
- Sinalização exterior clara e em bom estado de conservação
- Área de estacionamento sem custos para os participantes
- Jardins/Área verde
- Área de recreação e lazer
- Piscina
- Sala de ginástica / musculação com equipamentos
- Equipamentos esportivos disponíveis para os hóspedes (por exemplo: campo de futebol, quadra de tênis, quadra poliesportiva, arco e flecha, voleibol, minigolfe, etc).
- Estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário em boas condições.
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Sistema de sinalização interno que permita fácil acesso e circulação por todo o estabelecimento.
- Empregados uniformizados e identificados
- Área ou local específico para o serviço de recepção, aberto 24 horas.
- Carrinhos para transporte de bagagens
- Elevadores, salvo em se tratando de construção de até dois andares, garantida de qualquer forma a acessibilidade.
- Climatização (refrigeração / ventilação – natural ou forçada - / calefação) adequada nas áreas sociais fechadas
- Banheiros sociais, masculino e feminino, separados entre si, com ventilação natural ou forçada
- Sala para escritório virtual / business center, com equipamentos (com, no mínimo, computador e impressora)
- Salão para eventos
- Facilidades para bebês (cadeiras altas no restaurante, facilidades para aquecimento de mamadeiras e comidas etc.)
- Acessibilidade aos portadores de necessidades especiais
- Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais
- Medidas de Segurança
-

Unidades Habitacionais:

- Área útil da UH, exceto banheiro, com no mínimo 17,00 m^2
- Banheiros com no mínimo 4,00m2
- Decoração e ambientação compatível com a categoria
- Estado de conservação e manutenção em boas condições das instalações, da construção, dos equipamentos e do mobiliário.
- Portas duplas de comunicação entre UH conjugáveis (se existirem) ou sistema que só possibilite sua abertura, quando por iniciativa dos ocupantes de ambas as UH

- Colchões das camas com dimensões superiores ao padrão nacional
- Tranca interna em 100% das UH
- Armário, closet ou local específico para a guarda de roupas
- Porta mala ou local apropriado para abrir a mala
- Berço para bebês a pedido
- Mesa de cabeceira para cada leito ou entre dois leitos
- Lâmpada de leitura junto às cabeceiras
- Travesseiro e cobertor suplementar disponível na UH ou a pedido
- Roupa de cama, banho e colchoaria em perfeito estado de conservação
- Cesta de lixo na UH e no banheiro
- Espelho de corpo inteiro
- Mini refrigerador
- Copos
- Climatização (refrigeração / calefação) adequada
- Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH
- Tomada
- Ramais telefônicos
- TV e controle remoto de TV
- Canais de TV por assinatura
- Mesa de trabalho, com cadeira, com iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais
- Acesso à internet disponível nas UH
- Cortina ou persiana
- Vedação opaca móvel (corta-luz) nas janelas
- Sinalização água quente / fria nos lavatórios e chuveiros
- Água quente no chuveiro e no lavatório
- Lavatório com bancada e espelho
- Sabonete e uma toalha de banho por hóspede
- Uma toalha de rosto por hóspede
- Tapete ou piso (toalha) nos banheiros
- Secador de cabelo à disposição ou sob pedido
- Suporte ou apoio para produtos de banho no box
- 6 amenidades, no mínimo, por UH

Serviços:

- Serviço de recepção aberto por 24 horas
- Serviço de manobrista 24 horas
- Serviço de despertador
- Serviço de cofre nas UH
- Serviço de atendimento médico de urgência
- Serviço de conexão à internet nas áreas sociais
- Serviço de limpeza diária nas UH
- Serviço de limpeza para as UH a pedido

- Serviço de troca de roupas de banho diariamente
- Serviço “Não Perturbe” / “Arrumar o quarto”
- Serviço de lavanderia
- Serviço de refeições leves e bebidas nas UH (room service) no período de 24 horas
- Serviço de orientação por profissionais competentes para a prática de atividades esportivas nos equipamentos fornecidos
- Programação recreativa para crianças
- Pagamento com cartão de crédito ou de débito

OBS: os requisitos acima arrolados têm a finalidade exclusiva de indicar a categoria do hotel. Os itens que integram a contratação são aqueles descritos na planilha de proposta de preços e nas respectivas especificações.

III – O hotel deverá possuir infraestrutura suficiente para hospedar até 200 hóspedes Procuradores do Estado (PE) e palestrantes convidados, obedecendo a seguinte distribuição: até 95 apartamentos duplos e até 10 apartamentos individuais. Os quantitativos indicados referem-se ao limite máximo de ocupação por hóspede PE e palestrantes convidados.

IV – Os hóspedes PEs poderão levar hóspedes acompanhantes, observada a capacidade do hotel. O contratante encaminhará à contratada, em até 5 dias úteis antes do início do evento, a relação nominal dos hóspedes PEs, acompanhantes e palestrantes convidados , distribuídos por categoria de unidade habitacional – single, dupla ou tripla. No mesmo prazo, será também informado o número de refeições e serviços de coffee-break que deverão ser fornecidos.

V. São de responsabilidade do contratante as despesas referentes aos hóspedes PEs e palestrantes convidados pertinentes às diárias de hospedagem com todas as taxas incluídas, café da manhã e refeições (jantar no primeiro dia do evento e almoço e jantar no segundo dia do evento). Nenhuma despesa referente a hóspede acompanhante será paga pelo contratante.

V.1- As contas individuais de outros serviços utilizados pelos hóspedes PEs são de inteira responsabilidade destes, sendo que o contratante não se responsabiliza por eventuais danos e/ou quaisquer despesas adicionais, por exemplo: frigobar, room-service, telefonemas, bebidas alcoólicas, fax’s, lavanderia, etc;

V.2 – As despesas de hospedagem dos hóspedes PEs em apartamentos duplos serão pagas pelo contratante em valor proporcional à ocupação, de acordo com o seguinte quadro:

Apartamento duplo:

Dois hóspedes PEs – 1/1 contratante

Um hóspede PE e um hóspede acompanhante – ½ contratante e ½ hóspede

V. 3 – Compete à contratada, no momento do check-in e durante todo o evento, controlar, com base na relação indicada no item IV, a divisão das despesas e efetuar a cobrança dos valores de responsabilidade dos hóspedes acompanhantes.

V.4 – Não poderá a contratada, durante o período do evento, praticar em relação aos hóspedes acompanhantes preços diversos dos praticados em relação aos hóspedes PEs. Valores referentes a eventual prolongação da estada em mais uma diária, serão diretamente contratados entre os interessados e o hotel, nas mesmas bases de preço.

VI - Especificações dos itens:

Itens 01 e 02

a) As unidades habitacionais deverão ser próximas aos ambientes de refeição e trabalho.
b) As tratativas referentes a eventual permanência dos hóspedes além do período do evento é de exclusiva responsabilidade destes.
c) As diárias deverão contemplar o café da manhã, a ser servido nas dependências do hotel. O café da manhã deverá ser servido por um período mínimo de três horas a partir das 7h00 e deverá oferecer cardápio mínimo de: café expresso, leite quente e frio, integral e desnatado, achocolatado, chás diversos, dois tipo de sucos naturais, iogurte, cereais, 3 variedades de frutas, ovos, variedades de pães (integral, pão de queijo, pão francês), geleias, queijos (prato e fresco) e frios (presunto e peito de peru), manteiga, requeijão, 2 tipos de bolo.

Item 03

a) Sala de eventos para acomodação de até 200 pessoas, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato “espinha de peixe”, disponíveis para abertura do evento no dia 19/09 ou 26/09/2024, às 17h00.
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com até 5 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners.
g) Suporte com bandeiras.
h) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada da sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
i) Durante todo o período de utilização da sala deverá estar disponível água potável aos participantes.
j) Púlpito (01 unidade).

k) Tela de retorno.
L) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 04

a) Três salas de eventos para acomodação de até 100 pessoas, cada sala, com cadeiras estofadas, em bom estado, com ou sem braço, acompanhadas de mesa de trabalho, dispostas em formato "espinha de peixe", disponíveis para todo o segundo dia do evento – **dia 19/09 ou 26/09 - 8h às 18h.**
b) Ar condicionado e iluminação apropriada.
c) Ponto de acesso à Internet com velocidade de, no mínimo, 30 Mbps.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, localizados no mesmo pavimento da sala de eventos, mantidos em prefeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período do evento.
e) Mesa diretora coberta com toalhas brancas em perfeito estado de conservação, com 6 lugares, em palco (praticável) com as seguintes dimensões 35cm X 600cm X 300 cm., revestido com carpete novo.
f) Suporte para 03 banners, sendo 01 suporte para cada sala do item.
g) Mesa de apoio para credenciamento e atendimento permanente dos participantes com duas cadeiras, próxima à porta de entrada de cada sala, coberta com toalha branca em perfeito estado de conservação.
h) Durante todo o período de utilização da sala deverá ser fornecida água mineral aos participantes, em copos ou garrafas individuais e fechadas.
i) Púlpito, 03 unidades a serem distribuídos um em cada sala.

j) Tela de retorno.

k) Sistema que permita a participação remota (tele presencial) de palestrante.

Item 05

a) Deverão ser disponibilizadas garrafas de água mineral sem gás, contendo 300 ml, para a mesa diretora.
b) A reposição das garrafas de água mineral da mesa diretora deverá ser feita sempre que necessário, de acordo com a programação do evento.
c) Deverão ser também disponibilizados e repostos copos de vidro suficientes, de acordo com a ocupação da mesa, com capacidade mínima de 250 ml.
d) Deverá ser disponibilizada mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras ou outros), em quantidade suficiente para fazer a reposição de água mineral e copos na mesa diretora, durante o evento, das 17h00 às 19h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00, no segundo dia.

Item 06

a) O equipamento utilizado (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, microfones, projetor multimídia, etc.) deverá ser compatível com as dimensões da sala, de modo a permitir a difusão do som em todo o ambiente, com a qualidade necessária.
b) A instalação e a realização de testes dos equipamentos deverão ocorrer antes do horário de disponibilização das salas indicadas nos itens 03 e 04, com pelo menos uma hora de antecedência.
c) O serviço deverá ser acompanhado por profissional técnico identificado durante todo o tempo de duração das palestras.
d) O pedestal tipo girafa deverá estar em local próximo à mesa diretora, ao lado do praticável. Sobre a mesa diretora deverá ter no mínimo dois microfones (um para o(a) Presidente de Mesa e dois outros para os(as) palestrantes).

e) O equipamento de informática - notebook - deverá permitir o acesso a Internet por cabo (velocidade mínima de 30Mb) e possuir a seguinte configuração mínima: Processador i3 ou superior 2,80 GHz, memória 8 Gb, disco SSD de 64 Gb ou superior (podendo ter HD para ampliar o armazenamento) , mouse externo com pad mouse, modem e placa de rede, tela de 14 polegadas ou superior, no mínimo, duas portas USB 2.0 disponíveis, sistema operacional Windows 10 ou superior, software Office 2010 ou superior; aplicativos Zip, Acrobat Reader e Flash Reader, antivírus e firewall, apresentador de slides com laser pointer para apresentações em Power Point.

Item 07

a) Serão filmadas simultaneamente todas as palestras do evento, realizadas nas salas dos itens 04 e 05 desde o momento da abertura até o encerramento, com câmara fixa que alcance a totalidade da mesa diretora e profissional habilitado em cada sala e, no momento oportuno, os participantes que fizerem uso da palavra no microfone instalado no suporte tipo girafa ao lado da mesa.
b) Os equipamentos utilizados e a capacidade técnica do profissional envolvido deverão ser suficientes a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária
c) Serão entregues à contratante os DVDs ou pendrive com o material filmado e editado, contendo menus que permitam a seleção de cada palestra, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 08

a) Deverá ser disponibilizado um fotógrafo profissional, no período das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento e das 9h00 às 13h00, das 14h00 às 18h00 no segundo dia, com equipamento profissional adequado, suficiente a garantir a prestação do serviço com a qualidade necessária.
b) Deverão ser fotografados, na medida do possível, todos os participantes, nos vários ambientes.
c) Serão entregues à contratante os CDs ou pendrive com no mínimo 350 registros fotográficos, com qualidade de, no mínimo, 30 mega pixels por foto, editados por período, em até dez dias úteis após o término do evento.
d) Os direitos autorais são de propriedade do contratante, sendo vedada à contratada a utilização do material para qualquer finalidade.

Item 09

a) O local em que serão servidos os coffee-breaks deverá ser contíguo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
b) As mesas de apoio do serviço deverão estar dispostas de forma a permitir a circulação dos participantes e deverão estar cobertas com toalhas brancas em bom estado.
c) Serão servidos dois coffee-breaks no segundo dia de evento, um pela manhã e outro a tarde, em horários especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 30 minutos.
d) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado deverão ser de qualidade superior.
e) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
f) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
g) Os tipos de mini salgados, mini doces e bolos deverão variar a cada serviço.
h) Deverão ser fornecidos guardanapos de papel em quantidade suficiente.

Item 10

a) As refeições deverão ser servidas no restaurante do hotel ou em área própria reservada para este fim e que comporte a totalidade dos participantes do evento em um único ambiente.
b) As refeições seguirão o quantitativo e especificações do subitem “e”.
c) O ambiente deverá possuir ventilação natural ou climatização.
d) Sanitários masculino e feminino próximos, mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza durante todo o período das refeições.
e) Serão servidos 02 jantares e 01 almoço sendo: 01 jantar no primeiro dia do evento e um almoço e um jantar no segundo dia do evento, em horários a serem

especificados de acordo com a programação a ser oportunamente apresentada. Cada serviço terá duração mínima de 2 horas.

f) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado, deverão ser de qualidade superior.
g) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
h) Os itens do cardápio deverão variar a cada serviço.
i) Pelo menos 1 opção vegetariana no cardápio.

Item 11

a) O coquetel volante será servido no primeiro dia do evento (19/09 ou 26/09), a partir das 18h30, com duração de 3 horas e atenderá até 200 pessoas.
b) O local em que será servido o coquetel deverá ser próximo à sala de eventos, comportando o número máximo de participantes previsto.
c) Os produtos utilizados para o preparo dos alimentos, conforme cardápio indicado no subitem "f" deste item 11, deverão ser de qualidade superior.
d) Os alimentos deverão ser apresentados em ótimas condições de higiene, nos respectivos prazos de validade.
e) Deverão ser fornecidos aparadores, copos, taças, jarras em vidro ou inox, pratos e xícaras em louça branca, bandejas e baldes de gelo em inox, guardanapos de papel de boa qualidade e em quantidade suficiente.
f) O serviço de coquetel volante, cujo cardápio deverá ser apresentado à contratante para aprovação no prazo de até 05 dias anteriores ao início do evento, compreenderá o fornecimento dos seguintes itens:

1) **BEBIDAS REFRESCANTES:**
   - Água mineral aromatizada com hortelã ou frutas
   - Água mineral natural
   - Água com gás
   - Refrigerantes, normal e diet (pelo menos dois tipos)
   - Sucos de frutas naturais (pelo menos dois tipos)

2) **CANAPÉS FRIOS** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:
   - Berinjela com tomate seco e cream cheese
   - Bruschetta napolitana
   - Canapé de salmão com caviar
   - Canapé de sour cream com duo de caviar
   - Carpaccio de carne ao molho de alcaparras e parmesão
   - Carpaccio de carne de sol ao molho vinagrete servido na casquinha
   - Carpaccio de salmão ao molho de dill
   - Casadinho com pastas diversas

- Casadinho de salmão com sour cream
- Cestinha com creme de gorgonzola, pêra e nozes
- Crostini de abacate com cream cheese e pimenta
- Dadinho de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta
- Damasco seco recheado com camembert
- Mini nacos com guacamole
- Mini wraps de Kani kama com alface, molho especial e nori
- Mini wraps de Peito de peru com cream cheese e cereja
- Mini wraps de Rúcula com tomate seco
- Pão preto com creme de queijo e pêra ao vinho tinto
- Salmão ao limone servido em peça no pão preto com alcaparras
- Stick caprese
- Stick de Camarão com maçã verde, creme de queijo e pimentinha rosa
- Tomatinho cereja com chanclich
- Tomatinho cereja com mousse de manjericão
- Uva com mousse de gorgonzola

3) **MINI SALGADOS** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:

- Baked Potato com cheddar e bacon
- Baked Potato com gorgonzola
- Barquete colorida com creme de palmito e cream cheese
- Barquete com moqueca de camarão
- Bolinhas de quibe assado acompanhada de coalhada
- **Bruschetta de alho poró com mussarela de búfala e farofinha de Parma**
- Cestinha folhada aos 4 funghi
- Empadinha de palmito
- Folhadinho de damasco com gorgonzola
- Folhadinho Romeu e Julieta
- Mini guioza ao molho oriental
- Mushroom Polenta Canapés
- Quiche de alho poro
- Quiche de queijo com ervas
- Quiche lorraine
- Ramequim de brie com geléia
- Ramequim de escarola com requeijão
- Ramequim de queijo com tomate e ervas finas
- Ramequim de salmão com cream cheese
- Touxinha de frango ao curry com castanha de caju

4) **MINI CUMBUCA DE PORCELANA** - pelo menos dois tipos e 1 opção vegetariana no cardápio, dentre os seguintes:
   - Creme de abóbora com carne seca
   - Creme de cenoura com gengibre
   - Cuscuz servido no copinho
   - Escondidinho de carne seca
   - Polenta cremosa ao molho de funghi secchi
   - Polenta cremosa ao molho de gorgonzola
   - Tabule acompanhado de pão sírio
   - Tabule tropical
   - Salada de grãos integrais com coalhada a moda da casa

5) **MESA DE CAFÉ** para finalização, a ser servida em aparador próprio para serviço de café ao término do coquetel:
   - Café (servido em samovar de prata)
   - Chás aromáticos diversos
   - Mini carolinas ao creme francês e frutas do bosque
   - Torteleta de fruta da estação

Item 12

a) Será disponibilizado um ônibus com capacidade mínima para 43 passageiros, em ótimo estado de conservação, com ar condicionado e toalete.

b) Todas as despesas com o motorista (especialmente refeição e diárias) e pedágios, devem ser computadas no preço do serviço contratado.

c) O veículo deverá possuir documentação regular para transporte intermunicipal de passageiros.

d) Percurso:
   - IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 - Hotel, no dia 19/09 ou 26/09, com saída às 13h30;
   - VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no dia 21/09/ ou 28/09, com saída às 12h00.

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES:

a) O acesso à Internet sem fio deverá ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

b) A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se

utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

c) Deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

d) Durante todo o evento, a contratada manterá à disposição do contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

e) **A quantidade cotada refere-se ao <u>limite máximo</u> de cada item**. Quando da expedição de ordem de serviço será feita a especificação dos quantitativos necessários. Em até 5 dias úteis antes do início do evento serão informados à contratada os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas no subitem "f" do item 11 deste Termo de Referência.

f) A adjudicação será feita pela totalidade do objeto. **O regime de contratação será o de empreitada por preço unitário.**

Validade da Proposta 60 (sessenta) dias.

São Paulo, 29 de maio de 2024.

CNPJ 22.969.353/0001-37
MD EVENTOS, VIAGENS E TURISMO EIRELI
Av. Imperatriz Leopoldina N° 1538 - Sala 211
Vila Leopoldina - CEP 05305-002
SÃO PAULO - SP

Carlos Alberto Ramires Junior – Diretor

RG: 19.470.395-2 - CPF: 136.286.768-35

Anexo IV - 3 - Pesquisa de preco - Turismo Direto.pdf

TURISMO DIRETO

À
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
ATT: DEPTO. COMPRAS

CONFORME SOLICITADO SEGUE ABAIXO ORÇAMENTO:

ORÇAMENTO

Os itens da planilha deverão atender as respectivas especificações constantes do inciso VI da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011 – Gabinete do Ministro de Estado do Turismo)

Objeto: Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares, nos termos das especificações abaixo.

O evento será realizado nos dias 19 e 20 de setembro ou 26 e 27 de setembro de 2024, para até 200 participantes.

Hospedagem no período de 19 a 21 de setembro ou de 26 a 28 de setembro de 2024 (check in a partir das 15h do primeiro dia do evento e check out até às 12h do dia seguinte ao último dia do evento).

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor Unit.	Valor Total
01	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	20	2.150,00	43.000,00
02	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	diária	190	2.380,00	452.200,00
03	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.	diária	2	22.000,00	44.000,00
04	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00.	diária	1	27.000,00	27.000,00

05	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.	diária	2	2.500,00	5.000,00
06	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.	diária	2	8.000,00	16.000,00
07	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.	diária	2	8.000,00	16.000,00
08	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.	diária	2	6.500,00	13.000,00
9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.	por pessoa	400	95,00	38.000,00
10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções	por pessoa	600	220,00	132.000,00

	de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º e 2º dias, almoço 2º dia.				
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.	por pessoa	200	245,00	49.000,00
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024, com saída às 12h00)	traslado Ida/Volta	1	39.000,00	39.000,00
VALOR TOTAL					874.200,00
(OITOCENTOIS E SENTA E QUATRO MIL E DUZENTOS REAIS)					

I - O hotel deverá estar localizado no Município de Campos do Jordão, Mogi das Cruzes, Águas de Lindóia, Itu ou Cesário Lange, no Estado de São Paulo.
II – O hotel deverá atender aos seguintes requisitos, compatíveis com a categoria 5 estrelas das Matrizes de Classificação da Portaria Mtur n. 100, de 16 de junho de 2011:

Validade da proposta 60 dias.

SÃO PAULO, 28 DE MAIO DE 2024.

03.746.990/0001-08
TURISMO DIRETO AGENC. DE VIAGENS LTDA EPP
Rua Tuiuti, 2530 - Sala 63
Tatuapé - CEP 03307-000
SÃO PAULO - SP

JOSÉ AVELINO DA SILVA - SÓCIO - DIRETOR
CPF 042.015.928/20 – RG 13.035.669-4
TURISMO DIRETO AGENCIAMENTO DE VIAGENS LTDA - EPP
CNPJ NR. 03.746.990/0001-08
CCM NR. 2.895.124-7
INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA

Anexo II - Estudo Tecnico Preliminar.pdf

Estudo Técnico Preliminar 8/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 023.00011707/2024-78

2. Descrição da necessidade

2.1. Contração de serviços especializados para realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coffee-break e demais serviços complementares.

2.2. O Centro de Estudos da PGE tem a competência legal de promover o aperfeiçoamento e a capacitação profissional dos Procuradores do Estado e dos Servidores da Procuradoria Geral do Estado, por meio de organização de seminários, cursos, palestras, treinamentos e demais atividades de apoio ao desenvolvimento profissional dos integrantes da referida Instituição, conforme estabelece o artigo 31, da Lei Complementar 478/86.

2.3. Sugere-se a realização do encontro em Hotel de Categoria Superior, apto a oferecer estrutura que permita não só a realização de atividades, como também a troca de experiências que, certamente, também contribuem para o enriquecimento e crescimento da Instituição. O Hotel deverá contar com sala de eventos que comporte a realização da reunião em conjunto, conforme descrito no Termo de Referência.

2.4. Deverá ser contratada, ainda, infraestrutura mínima para a realização do evento, como serviços de hospedagem, audiovisual, filmagem, fotografia, coffee-break, coquetel de abertura, refeições e traslado. A contratação será feita por empreitada por preço unitário, o que permite maior coesão na prestação dos serviços correlatos ao evento, mostrando-se mais vantajosa aos interesses da Administração.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gabinete da Procuradora do Estado Chefe	Cíntia Byczkowski

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue, obedecendo estrita e integralmente aos requisitos previstos no Edital, Termo de Referência e demais documentos que compõem o processo licitatório.

4.2. Deverá ser contratada uma agência de eventos especializada na realização de encontros de mesma natureza e porte do serviço que será contratado.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Dentre as soluções existentes no mercado, como treinamentos online ou in company não seriam viáveis no caso concreto, pois o objetivo, além de um encontro para treinamento e troca de experiências profissionais, é proporcionar uma integração com outras Regionais da Procuradoria Geral do Estado de São Paulo.

5.2. Planeja-se realizar o evento em cidades do interior do Estado, próximas a sedes de Regionais como PR01 - Grande São Paulo; PR03 - Taubaté; PR04 - Sorocaba ; PR05 - Campinas, proporcionando uma integração e troca de conhecimentos não apenas entre participantes da Capital, como também das Regionais do Interior.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Almeja-se a contratação para prestação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo que deverá ser feito de acordo com as especificações técnicas, de forma a entregar o objeto de acordo com o exigido neste instrumento.

6.2. A cidade onde o evento será realizado precisa estar situada no interior do Estado, em cidade próxima à sede de alguma das seguintes Procuradorias Regionais:

6.2.1. PR01 - Grande São Paulo;

6.2.2. PR03 - Taubaté;

6.2.3. PR04 - Sorocaba;

6.2.4. PR05 - Campinas.

6.3. A Contratada deverá fornecer serviços de hospedagem para um público estimado de 200 participantes em dois dias de evento, sendo essa hospedagem dividida em 20 diárias individuais para Procuradora Geral do Estado de São Paulo, Gabinete do Centro de Estudos da PGE-SP, palestrantes e 190 diárias em apartamento duplo, para os demais Procuradores interessados em participar do evento.

6.4. A Contratada deverá oferecer um hotel que deverá contar com uma sala de eventos para 200 pessoas visando utilização no primeiro dia (abertura) e segundo dia (encerramento) do evento.

6.4.1. O hotel ofertado deverá dispor de 03 salas com capacidade para 100 pessoas cada uma visando a realização de eventos concomitantes, divididos conforme a área de cada Procurador do Estado (Contencioso, Fiscal...) para utilização no segundo dia do evento.

6.5. A Contratada deverá oferecer um serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas descritas nos itens 6.3 e 6.3.1, durante o horário de utilização destes espaços.

6.6. A Contratada deverá oferecer um serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos descritas nos itens 6.3 e 6.3.1, com mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, entre outros equipamentos sonoros; equipamento de projeção (projetor multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora) durante todo o horário de utilização destes espaços.

6.7. A Contratada deverá oferecer um serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos descritas nos itens 6.1 e 6.3.1, durante todo o horário de utilização destes espaços.

6.8. A Contratada deverá ofertar um serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros, durante todo o período de realização do evento, e em cada sala descrita nos itens 6.3 e 6.3.1.

6.9. A Contratada deverá ofertar um serviço de coffee-break, servido por 30 minutos, sendo um serviço de manhã e um a tarde, seguindo a programação de cada sala de evento dos itens 6.3 e 6.3.1 (durante os respectivos intervalos), sendo sugerido o seguinte cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.

6.10. A Contratada deverá oferecer um serviço de refeição tipo buffet, sendo dois jantares (1º e 2º dias de evento) e um almoço (2º dia de evento) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso.

6.11. A Contratada deverá oferecer um serviço de Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento (abertura), em local próximo ao auditório de abertura do evento.

6.12. Por fim, a Contratada deverá oferecer um serviço de transporte (ônibus) para o traslado dos participantes que optarem por não ir de carro.

6.12.1. O trajeto do ônibus deverá ser a ida- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no primeiro dia do evento, com saída por volta das 13h00, e a volta – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227, no segundo dia do evento, com saída por volta das 12h00.

6.13. Além disso, o hotel escolhido deverá oferecer acesso à Internet sem fio, que precisará ser livre na área social, com velocidade que permita a todos os participantes simultaneamente.

6.14. A contratação inclui o custo do serviço de estacionamento com vagas em número suficiente a acomodar todos os hóspedes, palestrantes e participantes que se utilizarem de veículo próprio. A contratada deverá fornecer selo de estacionamento aos participantes que desejarem fazer uso do serviço, apenas para fins de controle.

6.15. Na elaboração da proposta, deverão ser considerados, para fins de composição dos preços, todos os insumos e serviços necessários à prestação do objeto contratado nos termos das especificações tais como louças, talheres em inox, toalhas, guardanapos, copos, xícaras, jarras, balde de gelo, adoçantes, açucareiros e demais produtos e utensílios necessários ou materiais descartáveis, se for o caso, para os serviços de refeição, coffee-break e coquetel, bem como a disponibilidade de mão-de-obra necessária, devidamente uniformizada (garçons, copeiras e outros).

6.16. Durante todo o evento, a Contratada deverá manter à disposição do Contratante, no local, pessoa responsável pela prestação dos serviços.

6.17. Se algum participante quiser levar acompanhante externo (cônjuge, filhos...), deverá acordar com a Contratada, pois será uma despesa individual e correrá por conta de cada interessado.

6.18. Os elementos que deverão ser produzidos/executados estão todos determinados e justificados na documentação do Edital e seus anexos. Nesse sentido, não há margem para grande variação de ações possíveis, pois as atividades são bem delineadas nos documentos presentes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa da quantidade desta contratação foi levantada conforme o público de 200 (duzentos) participantes esperados para este evento, incluindo Procuradores do Estado de São Paulo, integrantes do Gabinete da Procuradora Geral do Estado de São Paulo, integrantes do Centro de Estudos e respectiva assessoria.

7.2. Todas as especificações necessárias para a conclusão do serviço descrito no objeto estão especificadas no termo de referência adicional a este ajuste.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 860.000,00

8.1. Este valor discriminado foi estimado de acordo com levantamento junto às empresas do ramo.

8.2. Todas as especificações necessárias para a conclusão do serviço descrito no objeto estão elencadas na proposta e vinculam a contratada.

8.3. Nos valores propostos estão inclusos ainda, todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação do serviço.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não haverá parcelamento do serviço, devido a natureza e as peculiaridades do evento a ser contratado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação deve seguir todos os preceitos elencados neste estudo técnico preliminar, no edital e seus anexos.

11.2. Esta contratação está prevista no planejamento orçamentário de 2024, bem como do planejamento interno da Unidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação visa oferecer estrutura que permita não só a realização de atividades e treinamentos, assim como a troca de experiências, que igualmente contribuem para o enriquecimento e crescimento da Instituição.

12.2. Almeja-se uma integração das Regionais da Procuradoria Geral do Estado de São Paulo com a Capital, visando o alinhamento de ideias e soluções que proporcionam o crescimento uniforme da PGE-SP e proporcionando um ambiente acolhedor para todos os Procuradores envolvi.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A partir da escolha da empresa que realizará o serviço e posterior assinatura do termo de contrato, a Contratante deverá iniciar as providências para a realização do evento.

13.2. A Contratante deverá abrir prazo para as inscrições dos interessados em participar do evento.

13.3. A Contratante deverá informar a Contratada em até 5 dias úteis antes do início do evento os quantitativos referentes às unidades habitacionais, serviços de coffee-break, coquetel e refeição, bem como as condições de execução do serviço de transporte (itinerário com saída e retorno na rua Pamplona, 227 e horários). No mesmo prazo, a contratada deverá encaminhar ao contratante o cardápio do coquetel a ser servido, de acordo com as opções elencadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A Contratada deverá adotar práticas que não agridam o meio ambiente e que visam diminuir qualquer impacto que possa ser gerado nesse sentido.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta Comissão de Licitação declara a contratação viável levando em consideração as disposições constantes do presente Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Submeto à Aprovação Superior.

ALVENIR CALCANHO DE OLIVEIRA

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 13/06/2024 às 10:35:35.

Despacho: Ciente do Estudo.

MARCUS VINICIUS PEREIRA DE MELO

Pregoeiro

Assinou eletronicamente em 12/06/2024 às 19:27:18.

Despacho: Aprovo o presente Estudo Preliminar.

CINTIA BYCZKOWSKI

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 12/06/2024 às 18:15:56.

Anexo III - minuta contrato_licitacao_servicos_sem_mo_lei_14-133_ESP-08-04-24.pdf

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO

OBSERVAÇÃO: Trata-se de minuta adaptada pelo Estado de São Paulo. As orientações e notas explicativas da União somente são aplicáveis à presente minuta quando forem compatíveis com a redação nela adotada, e com a legislação específica do Estado de São Paulo.

CENTRO DE ESTUDOS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

(Processo Administrativo n° 023.00011707/2024-78)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *...../2024* CELEBRADO ENTRE O(A) PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DE SÃO PAULOPOR INTERMÉDIO DO(A) CENTRO DE ESTUDOSE *.....*

O Estado de São Paulo / [Entidade com personalidade jurídica] ....., (utilizar a menção ao Estado de São Paulo somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da entidade com personalidade jurídica conforme o caso) por intermédio do(a) Centro de Estudos da Procuradoria Geral do Estado, com sede no(a) .Rua Pamplona nº 227 – 10º andar – Jardim Paulista – CEP 01405-902....., na cidade de São Psulo /Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 71.584.833/0008-61 neste ato representado(a) pelo(a) Senhora Procuradora do Estado Chefe do Centro de Estudos, Dra. Cíntia Byczkowski, nomeado(a) pel*o(a) [Portaria/_____]* nº *.....*, de *.....* de *.....* de 20*...*, publicado(a) no *DOE* de *.....* de *.....* de *.....*, *inscrito(a) no CPF sob o nº.....* , no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a) *....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na .....*, doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por *..... (nome e função no contratado)*, inscrito(a) no CPF sob o nº....., *conforme atos constitutivos da fornecedora **OU** procuração apresentada nos autos,* tendo em vista o que consta no Processo nº 023.00011707/2024-78 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. 90000/2024. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviçosespecializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo, a serem prestados no mesmo ambiente hoteleiro, incluindo hospedagem, locação de sala de eventos, fornecimento de refeições e serviço de coquetel e coffee-break, e demais serviços complementares conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	***ESPECIFICAÇÃO***	***CATSER***	***UNIDADE DE MEDIDA***	***QUANTIDADE TOTAL***	***VALOR UNITÁRIO***	***VALOR TOTAL***

1	*Contratação de serviços especializados para a realização do 56º Encontro de Procuradores do Estado de São Paulo*	*ContabilizaSP 71366 Compras.gov 3824*	*Unidade*	*1*	*R$*	*R$*
VALOR TOTAL GERAL						*R$*

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de *empreitada por preço unitário.*

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do(a) ....., na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.1.1. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

2.1.2. *Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do contratado:*

2.1.2.1. O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

2.1.2.2. O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.3. *Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada neste item, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.*

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. *O valor total da contratação é de R$..... (.....)*

5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. *O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.*

5.4. *Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.*

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. *Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a __/__/__ (DD/MM/AAAA).*

7.2. *É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.*

7.3. *No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.*

7.4. *No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).*

7.5. *Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).*

7.6. *Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.*

7.7. *Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.*

7.8. *O reajuste será realizado por apostilamento.*

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de *30 (trinta) dias* para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.11. *Comunicar ao Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021.*

8.1.12. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato.

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou de fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços.

9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;

9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;

9.2. Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 67.301, de 2022, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e

administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 67.301, de 2022.

9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. *Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.*

OU
[segunda alternativa de redação para a cláusula décima caso a contratação demande atuação do Contratado como operador no tratamento de dados pessoais em nome do Contratante]

10.2. *No âmbito da execução do objeto deste contrato, o Contratado deve cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), as demais normas legais e regulamentares aplicáveis à proteção de dados pessoais, inclusive regulamentos editados pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados, e deve observar as instruções por escrito do Contratante no tratamento de dados pessoais.*

10.2.1. *O Contratado deve assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores que necessitem conhecer/acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para as finalidades deste contrato, e cumprir a legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a compromissos de confidencialidade ou obrigações profissionais de confidencialidade.*

10.2.2. *Considerando a natureza dos dados tratados, as características específicas do tratamento e o estado atual da tecnologia, assim como os princípios previstos no caput do artigo 6º da Lei nº 13.709, de 2018, o Contratado deve adotar, em relação aos dados pessoais, medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.*

10.2.3. *Considerando a natureza do tratamento, o Contratado deve, enquanto operador de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações do Contratante previstas na Lei nº 13.709, de 2018.*

10.2.4. *O Contratado deve:*

10.2.4.1. notificar o Contratante na primeira oportunidade possível, ao receber requerimento de um titular de dados, na forma prevista no artigo 18 da Lei nº 13.709, de 2018; e

10.2.4.2. quando for o caso, auxiliar o Contratante na elaboração da resposta ao requerimento a que se refere o subitem anterior.

10.2.5. *O Contratado deve notificar ao Contratante, na primeira oportunidade possível, a ocorrência de incidente de segurança relacionado a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que o Contratante cumpra quaisquer obrigações de comunicar à autoridade nacional e aos titulares dos dados a ocorrência do incidente de segurança sujeita à Lei nº 13.709, de 2018.*

10.2.6. *O Contratado deve adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação, mitigação e reparação de cada um dos incidentes de segurança.*

10.2.7. *O Contratado deve auxiliar o Contratante na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei nº 13.709, de 2018, no âmbito da execução deste Contrato.*

10.2.8. *Na ocasião do encerramento deste contrato, o Contratado deve, imediatamente, ou, mediante justificativa, em até 10 (dez) dias úteis da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais ao Contratante ou eliminá-los, conforme decisão do Contratante, inclusive eventuais cópias de dados pessoais tratados no âmbito deste contrato, certificando por escrito, ao Contratante, o cumprimento desta obrigação.*

10.2.9. *O Contratado deve colocar à disposição do Contratante, conforme solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nesta cláusula, e deve permitir auditorias e contribuir com elas, incluindo inspeções, pelo Contratante ou auditor por ele indicado, em relação ao tratamento de dados pessoais.*

10.2.10. *O Contratado responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao Contratante ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei nº 13.709, de 2018 ou de instruções do Contratante relacionadas a este contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.*

10.2.11. *Caso o objeto da presente contratação envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular de que trata o inciso I do artigo 7º da Lei nº 13.709, de 2018, deverão ser observadas pelo Contratado ao longo de toda a vigência do contrato todas as obrigações específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento de dados pessoais, conforme instruções por escrito do Contratante.*

10.2.12. *[É vedada a transferência de dados pessoais, pelo Contratado, para fora do território do Brasil.]* ***OU*** *[É vedada a transferência de dados pessoais, pelo Contratado, para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, do Contratante, e demonstração da observância, pelo Contratado, da adequada proteção desses dados, cabendo ao Contratado o cumprimento de toda a legislação de proteção de dados ou de privacidade nacional e de outro(s) país(es) que for aplicável.]*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima desta cláusula, bem como nas alíneas "b", "c" e "d" do referido subitem, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
iv) **Multa:**

[

(1) *Moratória de 0,5.% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 07 (sete.) dias;*

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

(2) *Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 0,5.% a 0,7.% do valor do Contrato.*

(3) *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 5.% a 10% do valor do Contrato.*

(4) *Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 0,7.% a 0,9% do valor do Contrato.*

(5) *Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 0,5.% a 0,7.% do valor do Contrato.*

(6) *Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 0,7.% a 0,9% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:*

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será

descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021*, bem como no artigo 1º, § 2º, item 3, do Decreto estadual nº 55.938, de 2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto estadual nº 57.159, de 2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando o contratado for sociedade cooperativa (se admitida a participação/contratação de cooperativa)*.

13.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.3. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.1.3.1. Se a operação societária de que trata este subitem implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

13.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

13.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.4. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade:

II. Fonte de Recursos:

III. Programa de Trabalho:

IV. Elemento de Despesa:

V. Plano Interno:

VI. Nota de Empenho:

14.2. *Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-

base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

16.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, § 2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em *02 (duas) vias*, que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

[Local], [dia] de [mês] de [ano]. **OU** [Local], data da última assinatura eletrônica das partes.

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Anexo IV - ANEXO III - Modelos Referentes a Planilha de Proposta.pdf

ANEXO III

MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA

ANEXO III.1

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

DEVERÁ SER FEITO EM FOLHA DE PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE

PROCESSO SEI Nº 023.00011707/2024-78
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024

Indicação do hotel onde será realizado o evento:

HOTEL.:
RAZÃO SOCIAL.:
CNPJ.:
NÚMERO DO CERTIFICADO DE CADASTRO DO HOTEL NO MINISTÉRIO DO TURISMO (Mtur).:
ENDEREÇO COMPLETO.:
PERÍODO DO EVENTO.:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO DO ITEM (R$)	VALOR TOTAL DO ITEM (R$)
1	Diária - apartamento single em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e uma garrafa de água mineral de 500 ml no frigobar (check-in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).	**ContabilizaSP** 71366 **Compras.gov** 3824	diária	20	**R$**	**R$**
2	Diária - apartamento duplo em hotel de categoria compatível com os requisitos indicados no inciso II, com café da manhã e duas garrafas de água mineral de 500 ml no frigobar (check-		diária	190	**R$**	**R$**

	in no primeiro dia do evento a partir das 15h00 e check-out no dia seguinte ao último dia do evento até às 12h00).					
3	Locação de sala de eventos em ambiente hoteleiro com capacidade para 200 pessoas. Sala em formato “espinha de peixe”, mesa diretora com ao menos 5 lugares, tela de retorno e púlpito. Horário de utilização: no primeiro dia do evento das 17h00 às 19h00 e no segundo dia 16h30 as 19h00.		diária	2	**R$**	**R$**
4	Locação de 3 salas para eventos concomitantes, em ambiente hoteleiro com capacidade para 100 pessoas, cada sala. Sala em formato "espinha de peixe", mesa diretora com até 5 lugares e púlpito. Horário de utilização: segundo dia do evento: 8h00 às 18h00		diária	1	**R$**	**R$**
5	Serviço de reposição de água mineral para as mesas diretoras de todas as salas dos itens 03 e 04.		diária	2	**R$**	**R$**
6	Serviço de audiovisual – sonorização para todas as salas de eventos dos itens 3 e 4 (mesa de som, amplificadores, caixas acústicas, 3 microfones sem fio, pedestal de mesa, pedestal tipo girafa, etc.); equipamento de projeção (projetor		diária	2	**R$**	**R$**

	multimídia com, no mínimo 3.000 lúmens, tela de projeção de 120 a 180 polegadas, notebook e impressora). Horário de utilização das salas: Item 04: Primeiro dia do evento, (abertura) das 15h00 às 19h00. Item 05: No segundo dia de evento, das 8h00 às 18h00.					
7	Serviço de filmagem simultânea das palestras com câmera fixa e profissional habilitado em cada sala, com entrega do vídeo em DVD ou pen-drive, em todas as salas de eventos dos itens 3 e 4. Horário previsto das palestras: no primeiro dia do evento: abertura das 17h00 às 20h00 horas e para o segundo dia do evento, horário previsto das palestras: 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00.		diária	2	**R$**	**R$**
8	Serviço de cobertura fotográfica profissional do evento com entrega de CD ou pendrive com mínimo de 350 registros – das 17h00 às 20h00 no primeiro dia do evento, das 9h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00 no segundo dia do evento, em cada sala.		diária	2	**R$**	**R$**

9	Coffee-break, servido por 30 minutos (dois serviços no segundo dia do evento pela manhã e à tarde, conforme programação de cada sala de evento do item 5). Cardápio: café expresso, chá, leite quente, leite frio, chocolate em pó solúvel; 2 tipos de refrigerante com e sem açúcar; 2 tipos de suco de fruta natural; salada de frutas; 3 tipos de mini salgados (não fritos); pão de queijo; 2 tipos de bolo e 2 tipos de mini doces.		por pessoa	400	**R$**	**R$**
10	Refeição em serviço buffet (dois jantares e um almoço) com cardápio variado de, no mínimo: saladas com 03 tipos de folhas e 5 tipos de legumes; pão; pratos quentes com 01 carne vermelha e 01 carne branca, 02 massas com 02 tipos de molho, acompanhamentos como arroz branco, arroz integral, feijão, legumes, verduras cozidas, 01 caldo ou sopa; sobremesa com 03 opções de frutas e 3 opções de doces, queijo fresco; bebida não alcoólica – 2 opções de suco natural, 3 opções de refrigerante, com e sem açúcar, água com e sem gás, chá e café expresso. Jantar 1º		por pessoa	600	**R$**	**R$**

	e 2º dias, almoço 2º dia.					
11	Serviço de coquetel volante, servido em espaço próprio, por três horas no primeiro dia do evento, a partir das 18h30. Local próximo ao auditório de abertura do evento.		por pessoa	200	**R$**	**R$**
12	Serviço de transporte – ônibus para o traslado dos participantes (IDA- São Paulo/Rua Pamplona, 227 ao hotel, no dia 19/09 ou 26/09 de 2024, com saída às 13h30; VOLTA – Hotel – São Paulo/R. Pamplona, 227 no dia 21/09 ou 28/09 de 2024 , com saída às 12h00)		traslado Ida/Volta	1	**R$**	**R$**
VALOR TOTAL GERAL						**R$**

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias

Anexo V - ANEXO IV - Modelos de Declaracoes.pdf

ANEXO IV

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO IV.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO
(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação) , interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso.

(Local e data).

_____
(Nome/assinatura do representante legal)

Governo do Estado de São Paulo

NOTA DE EMPENHO - SIAFISICO - 2024NE00110

UG	400032 - FED-CENTRO DE ESTUDOS-PGE
Gestão	00001 - GOVERNO DO ESTADO DE SAO PAULO
Data de Emissão	01AGO2024

CNPJ/CPF/UG	07256703000124 - EUROPATUR VIAGENS E TURISMO LTDA.				
Credor	EUROPATUR VIAGENS E TURISMO LTDA.				
Endereço	R. TUIUTI, 2530 - CONJ 21 SÃO PAULO				
Cidade	SAO PAULO	**UF**	SP	**CEP**	03307-000

Origem Material	1

Evento	UO	Programa de Trabalho	Fonte	Natureza Despesa	UGR	PI	PTRES
400051	40001	03128400458360000	175930043	33903999	400010	000.000.0100	400130

No Processo	20240587772	**Acordo**			
Tipo de Empenho	9 - DESPESA NORMAL	**Ref Dispensa**	LEI 14133/21		
Licitação	07 - PREGAO	**Modalidade**	3 - ESTIMATIVO		
Empenho Orig.		**Nº Contrato**	2024CT00048	**Nº OC**	

Valor do Empenho R$	708.000,00 (setecentos e oito mil reais)

Cronograma

Mês	Valor
08	708.000,00

Sequência	001	**Item**	00007136-6	**Unid. Forn.**	00001
Quantidade	070800000,000	**Valor Unitário**	0,01	**Preço Total**	708.000,00

Descrição

SERVICO DE GERENCIAMENTO ADMINISTRATIVO, SERVICO DE GERENCIAMENTO ADMINISTRAT IVO DE EVENTO

Total ou Valor a Transportar R$	708.000,00
Local de Entrega	RUA PAMPLONA, 227
Data de Entrega	20SET2024

CINTIA BYCZKOWSKI

18345231845

Ordenador da Despesa

Responsavel pela emissão	ALVENIR CALCANHO DE OLIVEIRA - 400001

Governo do Estado de São Paulo
Procuradoria Geral do Estado
CESTUDOS-FINANÇAS

INFORMAÇÃO

Nº do Processo: 023.00011707/2024-78

Interessado: CENTRO DE ESTUDOS - PGE

Assunto: 56º Curso de Atualização Jurídica - Encontro Estadual de Procuradores do Estado de São Paulo

Na qualidade de ordenadora de despesa, valido a Nota de Empenho 2024ne00010 em formato PDF-nato digital, juntada em folhas retro sob o nº 0035383501.

Documento assinado eletronicamente por **Cintia Byczkowski**, **Procurador do Estado Chefe**, em 05/08/2024, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **0035383871** e o código CRC **D2C47106**.