TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

O presente termo de referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação continuada de serviços de hospedagem e hotelaria padrão quatro a cinco estrelas em todo o Estado do Maranhão, que compreenderá os serviços de hospedagem, locação de auditório com equipamentos audiovisuais que atendam à realização de eventos e o serviço de alimentação para hóspedes e participantes dos eventos, mediante licitação na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, objetivando futuras contratações, conforme as especificações e quantitativos discriminados neste Termo de Referência.

2 JUSTIFICATIVA

Esta contratação continuada se justifica pela necessidade de serviço hoteleiro, para atender aos eventos da Procuradoria Geral de Justiça, cuja estrutura demandada não seja compatível com o espaço físico da instituição, bem como serviços de hospedagem com alimentação para públicos de interesse do Órgão Ministerial, notadamente, palestrantes, professores e demais autoridades a serviço desta instituição, na forma discriminada neste Termo de Referência em todo o Estado do Maranhão, com previsão para um ano.

Outrossim, a presente solicitação visa atender aos eventos pré-definidos no Calendário Institucional deste Órgão Ministerial. O quantitativo foi estimado conforme os exercícios anteriores. A futura contratação visa a realização de eventos em ambiente hoteleiro proporcionando uma organização e realização mais eficientes e economicamente viáveis.

A nova Lei de Licitações trouxe novo entendimento sobre o conceito do que seja *serviço continuado*. Assim, a interpretação dada pela Lei nº 14.133/2021 conduz à conclusão de que não se exige mais que os serviços sejam essenciais para serem caracterizados como contínuos. O que é fundamental, hoje, pela leitura da nova norma é a necessidade pública permanente e contínua a ser satisfeita através de um serviço.

Assim, o critério que identifica um serviço como contínuo é **a necessidade a ser atendida**. A necessidade, no presente caso, restou demonstrada através do ETP e deste Termo de Referência, justificada, assim, a solicitação da *prestação de serviços continuados de hospedagem e hotelaria, compreendendo os serviços de hospedagem, locação de auditório com equipamentos audiovisuais que atendam a realização de eventos, e fornecimento de alimentação para hóspedes e participantes de eventos.*

Valiosa é a lição trazida por Marçal Justen Filho, em seu livro Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas, 2º edição (pág. 167-168):

> ***3) O critério de identificação: a necessidade a ser atendida***
>
> *A Lei 14.133/2021 superou a tentativa, verificada durante a vigência da Lei 8.666/93, de identificar os serviços e fornecimentos contínuos por atributos próprios ou intrínsecos à própria prestação. A solução consagrada na Lei 14.133/2021 afasta a disputa sobre as características do serviço e á destaque aos atributos das necessidades administrativas a serem atendidas.*
>
> *(…)*
>
> ***5) A ausência de exigência de essencialidade do serviço***
>
> *Estão abrangidos não apenas os serviços essenciais, mas também as necessidades públicas permanentes relacionadas com atividades de menos relevância (limpeza, por exemplo). O que é fundamental é a necessidade pública permanente e contínua a ser satisfeita através de um serviço.*
>
> *Tem sido costumeira a identificação entre serviços contínuos e serviços essenciais. Não há fundamento para respaldar essa orientação. É verdade que inúmeros serviços essenciais são contínuos – mas a recíproca não é necessariamente verdadeira.*
>
> ***6) Necessidades prolongadas***
>
> *A alusão a necessidades prolongadas é relevante porque elimina a discussão relacionada ao conceito de "continuidade". Sob a égide da Lei 8.666/93, existia interpretação defendendo que a interrupção da prestação do serviço afastava a configuração de um serviço contínuo. Essa questão fica ultrapassada, eis que a própria Lei reconhece que a continuidade do serviço não é afastada pela sua eventual interrupção. O fundamental reside na amplitude do prazo de execução da prestação.*

Apesar da não obrigatoriedade de demonstrar os requisitos de habitualidade e essencialidade, como visto acima, cabe destacar que entendemos que os referidos serviços são prestados de forma habitual pela necessidade constante de atendimento de demandas pertinentes a instituição ministerial.

No mesmo raciocínio, perfilhamos do entendimento de que à prestação dos referidos serviços são essenciais, por que terem se tornado imprescindíveis para atender os anseios da população, cita-se como exemplo, as capacitações e apoio em processos de investigação.

3 ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1 HOSPEDAGEM

3.1.1 Apartamento Single, devendo cada um ter ar-condicionado, televisão, frigobar, telefone, TV a cabo e acesso à internet banda larga incluindo na diária o café da manhã e (um) litro de água mineral para cada hóspede do apartamento por diária;

3.1.2 Apartamento Duplo devendo cada um ter ar-condicionado, televisão, frigobar, telefone, TV a cabo e acesso à internet banda larga incluindo na diária o café da manhã e (um) litro de água mineral para cada hóspede do apartamento por diária.

3.2 DA LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO

3.2.1 Auditório para 500 (QUINHENTAS) pessoas, climatizado, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet, serviço de água e café em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas durante uma diária;

3.2.2 Auditório para 200 (DUZENTAS) pessoas, climatizado, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet, serviço de água e café em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas durante uma diária;

3.2.3 Auditório para 100(CEM) pessoas, climatizado, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet, serviço de água e café em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas durante

uma diária;

3.2.4 Sala Vip para pelo menos 20(VINTE) pessoas com 02 (duas) poltronas individuais estofadas em tecido, um sofá de 3(três) lugares estofadas em tecido, 10 (dez) cadeiras estofadas em tecido, 02 (duas) mesas de apoio com tampo de vidro ou madeira, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart, internet;

3.2.5 Sala de Apoio para pelo menos 10(DEZ) pessoas que servirá como secretaria para eventos e sala de reunião. Deve conter mesas e cadeiras, internet, tomadas para ligação de equipamentos tais como, computadores, impressoras, dentre outros.

3.3 DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA HÓSPEDES E PARTICIPANTES DOS EVENTOS

3.3.1 Do fornecimento de Alimentação para Hóspedes

3.3.1.1 O cardápio das refeições deve conter, no mínimo: dois tipos de salada (verde e legumes cozidos); dois tipos de arroz: branco e temperado (opção: cuxá; à grega; brócolis; couve); 1 (uma) massa (opção: espaguete; fusilli, lasanha; ravioli); três tipos de pratos quentes: (opções: frango, carne, peixe, peru, camarão) ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade e seja autorizado pela Chefia de Cerimonial;

3.3.1.2Opções variadas de Sobremesa, sendo no mínimo 01(UM) tipo dentre as seguintes: mousse de maracujá, bacuri, cupuaçu, chocolate, limão, pavê, taça da felicidade, tortas geladas variadas, pudim de leite, doces em compota ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade e seja autorizado pela Chefia de Cerimonial;

3.3.1.3 Os produtos devem ser oferecidos na seguinte quantidade mínima por hóspede: Refeição: 500g (quinhentos gramas); Sobremesa: 300g (trezentos gramas) e cada refeição deve incluir 1 (uma) bebida não alcoólica (água, suco ou refrigerante).

3.3.2 Do fornecimento de Alimentação para os Participantes de Eventos

3.3.2.1 Água Mineral (Bebedouro).

3.3.2.1.1 Bebedouros(tipo gelágua), com garrafões de água mineral de 20 litros, copos descartáveis e lixeira, pelo período do evento. No preço unitário do garrafão devem ser acrescidos todos os custos acima descritos;

3.3.2.1.2 A quantidade de garrafões de água mineral de 20 litros, deverá ser informada

pela Chefia de Cerimonial, conforme a natureza do evento.

3.3.2.2 Água Mineral (Garrafa de 500 ml).

3.3.2.2.1 Garrafas individuais de água mineral 500ml, o serviço deve incluir taças de vidro, copos descartáveis, bandejas, isopor/freezer para apoio e gelo de água potável, conforme a natureza do evento. No preço unitário da garrafa devem ser acrescidos os custos acima descritos;

3.3.2.2.2 A distribuição e/ou organização da água deve ser feita por garçons treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público-alvo conforme evento, *incluindo serviço da mesa de solenidade.*

3.3.2.3 Garrafa de Café

3.3.2.3.1Garrafa térmica, com no mínimo 1,5L de café líquido, feito com pó de boa qualidade, copos descartáveis apropriados para bebidas quentes e ou/ xícaras, bandejas e qualquer outro suporte necessário ao serviço;

3.3.2.3.2Quando do fornecimento de café em garrafas térmicas, incluir xícaras, açúcar, adoçante em quantidade suficiente para o período do evento. No preço unitário da garrafa de café devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos.

3.3.2.4 Garrafa de Leite

3.3.2.4.1 Garrafa térmica, com no mínimo 1,5L de leite liquido integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado de boa qualidade, conforme a necessidade do evento. Copos descartáveis apropriados para bebidas quentes e/ou xícaras, bandejas e qualquer outro suporte necessário ao serviço;

3.3.2.4.2 Quando do fornecimento de leite em garrafas térmicas, incluir xícaras, açúcar, adoçante em quantidade suficiente para o período do evento. No preço unitário da garrafa de leite devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos.

3.3.2.5 Chá

3.3.2.5.1 Garrafa térmica, com no mínimo 1,5L, de água quente com 03 opções de sachês para chá de boa qualidade(sugestões: erva-cidreira, camomila, maçã, frutas vermelhas, hortelã, mate entre outros), conforme a necessidade do evento. Copos descartáveis apropriados para bebidas quentes e/ou xícaras, bandejas e qualquer outro suporte necessário ao serviço;

3.3.2.5.2 Quando do fornecimento de chá em garrafas térmicas, incluir xícaras, açúcar, adoçante em quantidade suficiente para o período do evento. No preço unitário da garrafa de chá devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos.

3.3.2.6 Coffee-break

3.3.2.6.1 Opções variadas sendo no mínimo 07 (SETE) tipos dentre as seguintes: croissant, quiche lorraine, sanduíche de peito de peru defumado, rissoles (palmito ou presunto e queijo), mini coxinha (simples ou com catupiry), mini beirute de presunto e queijo, bolo de tapioca, pão de queijo, berinjela em pasta em torrada de pão sírio, pastéis folhados, rocambole salgado, mini-enrolado de salsicha, finger, sandwich, petit four, quibe, esfirra, empadão, pão-delícia (recheado com requeijão), pão de metro, tábua de frios com queijos prato, mussarela, queijo branco fresco, ricota, tomate seco, presunto de peru defumado, presunto de peru light, salame, blanquet de peru ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.6.2 Opções de doces variados, sendo no mínimo 03 (TRÊS) tipos dentre as seguintes: Sonho de Doce de Leite, bolos variados (banana, chocolate, macaxeira, formigueiro), salada de frutas, rocambole doce ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.6.3 Bebidas: Água com e sem gás, refrigerantes variados (coca-cola, jesus, fanta, guaraná antártica, sprite e refrigerantes zero, light e diet), sucos variados (mínimo de 03 três tipos), café preto, café com leite, leite, chocolate, água quente, em garrafas de no mínimo 1,5L e chás variados (sugestões: erva-cidreira, camomila, maçã, frutas vermelhas, hortelã, mate entre outros);

3.3.2.6.4 O coffee break e a reposição de alimentos deverão ser servidos por garçons, copeiros e/ou maitres treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público alvo conforme a natureza do evento;

3.3.2.6.5 De 02 (DUAS) a 04 (QUATRO) mesas para armação do coffee-break, com tamanho mínimo de 2,10m x 0,80m, incluindo toalhas (toalha grande – até o chão e sobre-toalha), de acordo com a solicitação;

3.3.2.6.6 Taças de vidro, copos de vidro e acrílico cristal, guardanapos, bandejas em aço inox, guardanapos de bandeja, jarras de vidro, toalhas para garçons, taças de

sobremesa em vidro, pratos de louça, talheres em inox, e tudo necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes de acordo com a natureza do evento.

3.3.2.7 Refeição

3.3.2.7.1 Opções variadas de Entrada, sendo no mínimo 05(CINCO) tipos dentre as seguintes: pasteizinhos, macaxeira frita, batata frita, patinha de caranguejo empanada, camarão empanado, patinhas de caranguejo ao molho vinagrete, iscas de peixe empanadas, frios e salgados, ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.7.2 O cardápio das refeições deve conter, no mínimo: dois tipos de salada (verde e legumes cozidos); dois tipos de arroz: branco e temperado (opção: cuxá; à grega; brócolis; couve); 1 (uma) massa (opção: espaguete; fusilli, lasanha; ravioli); três tipos de pratos quentes: (opções: frango, carne, peixe, peru, camarão) ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.7.3 Bebidas: Água com e sem gás, refrigerantes variados (coca-cola, jesus, fanta, guaraná antártica, sprite e refrigerantes zero, light e diet) (mínimo de 03 três tipos), sucos de frutas variados (mínimo de 03 três tipos) e café;

3.3.2.7.4 Opções variadas de Sobremesa, sendo no mínimo 03(TRÊS) tipos dentre as seguintes: mousse de maracujá, bacuri, cupuaçu, chocolate, limão, pavê, taça da felicidade, tortas geladas variadas, pudim de leite, doces em compota variados ou à sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.7.5 Os produtos devem ser oferecidos na refeição na seguinte quantidade mínima por convidado: Entrada: 05(cinco) opções, Refeição: 500g (quinhentos gramas), Sobremesa: 300g (trezentos gramas) e bebidas: 700ml (setecentos mililitros);

3.3.2.7.6 De 02 (DUAS) a 04 (QUATRO) mesas para armação do buffet (almoço ou jantar), com tamanho mínimo de 2,10m x 0,80m, incluindo toalhas (toalha grande – até o chão – e sobre-toalha), em média;

3.3.2.7.7 Arranjos em flores naturais para as mesas de buffet de refeição, (MÍNIMO DE UM PARA CADA MESA SOLICITADA), de acordo com a necessidade do evento, incluindo vasos em vidro, castiçais com velas, ou outro material afim, de acordo com o solicitado;

3.3.2.7.8 Mesas com tampão tipo padrão para 10 (DEZ) lugares, incluindo toalhas (toalha grande – até o chão – e sobre-toalha), em quantidade a ser definida de acordo com o número de pessoas por evento;

3.3.2.7.9 Arranjos de flores naturais ou material afim para as mesas dos convidados (MÍNIMO DE UM PARA CADA MESA SOLICITADA), de acordo com a necessidade do evento, incluindo vasos em vidro, castiçais com velas, ou outro material afim, de acordo com o solicitado;

3.3.2.7.10 Taças de vidro, copos de vidro e acrílico cristal, guardanapos descartáveis e de tecido, bandejas em aço inox, guardanapos de bandeja, jarras de vidro, toalhas para garçons, pratos de louça, talheres em aço inox, taças de sobremesa em vidro ou aço inox, e tudo necessário para o bom andamento do evento, em quantidades suficientes, de acordo com o solicitado;

3.3.2.7.11 A refeição, as bebidas e a sobremesa, assim como a reposição de alimentos deverão ser servidos por garçons, copeiros e/ou maitres treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público alvo conforme a natureza do evento.

3.3.2.8 Coquetel

3.3.2.8.1 Canapés finos variados, sendo no mínimo 5 (CINCO) tipos dentre as opções: canapé de tomate seco, canapé de frango defumado, voul-au-vant de camarão, voul-au-vant de bacalhau, profiteroles, quibe de forno, tartaletes de frango, camarão e ricota, mini quish de queijo e espinafre, cascatas de ovos de codorna com molho americano ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.8.2 Salgados fritos variados sendo no mínimo 05 (CINCO) tipos dentre as opções: coxinha, quibe frito, rissoles, camarão empanado, patinha de caranguejo, bolinha de queijo e presunto, bolinha de bacalhau, cartucho de camarão, pastel húngaro, pastel de carne, folhados de queijo, esfirra de carne, empada de frango e camarão ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.8.3 Opções de doces variados, sendo no mínimo 03 (TRÊS) tipos dentre as seguintes: Sonho de Doce de Leite, mini torta de limão, canapés doces, mini mousses de chocolate e frutas variadas, mini porções de salada de frutas, fatias de rocambole doce ou a sugestão do chefe que atenda padrão de qualidade;

3.3.2.8.4 Bebidas: Água com e sem gás, refrigerantes variados (coca-cola, jesus, fanta, guaraná antártica, sprite e refrigerantes zero, light e diet)(mínimo de 03 três tipos), sucos variados (mínimo de três tipos), coquetel de frutas sem álcool e água de coco;

3.3.2.8.5 Os produtos devem ser oferecidos no coquetel na seguinte quantidade mínima por convidado: 05 (CINCO) canapés finos variados, 05 (CINCO) salgados fritos variados, 03 (TRÊS) tipos de doces variados e 0,5L (MEIO LITRO) de bebidas variadas, dentre as opções mencionadas;

3.3.2.8.6 O coquetel e as bebidas assim como a reposição de alimentos deverão ser servidos por garçons, copeiros e/ou maitres treinados e uniformizados, em número suficiente para atender ao público-alvo conforme a natureza do evento.

4 DO PAGAMENTO

4.1 O pagamento será efetuado pela Contratante em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado;

4.2 A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer até o 5° (quinto) dia útil do mês subsequente da prestação de serviço, contendo todos os serviços prestados no mês anterior;

4.3 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados;

4.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

4.5 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será

providenciada sua a NOTIFICAÇÃO, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez , por igual período, a critério da contratante;

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

4.7 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual e penalidades, assegurada à contratada a ampla defesa;

4.8 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, e caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF, serão adotadas as medidas cabíveis;

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

4.10 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

4.11 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional 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;

4.12 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = (TX);
I = (6/100)/365
I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

4.13 O pagamento fica condicionado à prova de regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual, Municipal, à seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à comprovação de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.

5 CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O objeto somente será aceito se estiver de acordo com as especificações contidas neste termo de referência, incluindo as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e após a Chefia de Cerimonial proceder a uma diligência para aprovação;

5.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato às custas do fornecedor /contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.3 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 O Hotel deve possuir: elevador, serviço de lavanderia, restaurante e serviço de quarto 24(vinte e quatro) horas;

6.2 Oferecer 02(duas) refeições para cada hóspede(s) ao dia, conforme as descrições do item 3.3.1.1, não levando em conta o café da manhã;

6.3 Obriga-se a fornecer serviços para Procuradoria Geral de Justiça, de acordo com as especificações contidas neste termo, no edital e no contrato a ser firmado;

6.4 Especificar, com antecedência mínima de 05 (CINCO) dias, o cardápio oferecido em cada evento, considerando, inclusive, que o hotel pode apresentar outras opções de cardápio que devem ser aprovadas pela Chefia de Cerimonial;

6.5 O início da diária de hospedagem deverá ser ao MEIO DIA e o término ao MEIO DIA do dia posterior. A entrada do hóspede DUAS HORAS ANTES do início da diária e a saída DUAS HORAS DEPOIS do término da diária NÃO DEVERÃO SER CONSIDERADAS, para efeito de cobranças extras;

6.6 Entregar o(os) auditório(s) devidamente higienizado, climatizado, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para organização do local e montagem dos equipamentos na véspera do evento, sem cobrança de diária adicional;

6.7 Efetuar nova limpeza no(s) auditório(s) após a organização do local e montagem dos equipamentos e entregá-lo(s) com antecedência mínima de 02 (duas) horas no dia do evento;

6.8 A diária do local do evento deve ter duração de 12 (Doze) horas, podendo se estender por mais duas horas, dando um total de 14(quatroze) horas, sem cobrança adicional;

6.9 Todos os produtos deverão ser entregues e servidos devidamente identificados ou em suas embalagens originais e em perfeitas condições para uso e consumo, devendo atender às normas de manuseio e condicionamento estabelecidas pela Vigilância Sanitária;

6.10 Na hipótese do produto não atender às especificações, o mesmo será recusado, devendo a contratada substituí-lo por outro da mesma natureza e que seja adequado ao consumo;

6.11 Os produtos deverão ser servidos por garçons treinados e uniformizados pela contratada, em número suficiente para atendimento ao público-alvo, atendendo a quantidade mínima de 20 convidados por garçom em refeições e coquetel, e 60

convidados por garçom em coffee-break;

6.12 Atender as solicitações de reserva emitidas pela Procuradoria Geral de Justiça até 24 (VINTE E QUATRO) horas antes efetiva prestação dos serviços de hospedagem e 48(QUARENTA E OITO) na prestação de serviços de alimentação para os eventos e locação de auditório;

6.13 A Procuradoria-Geral de Justiça poderá cancelar a solicitação de reserva, mediante comunicação à contratada, não cabendo ônus a Contratante caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 12 (doze) horas da data prevista para a hospedagem;

6.14 Comunicar ao(s) hóspedes indicados pela PGJ, quais as despesas serão pagas pela contratante, destacando que as despesas extras referentes a telefone, frigobar, lavanderia e outras porventura realizadas, não contempladas contratualmente, serão de responsabilidade do hóspede;

6.15 Disponibilizar apartamentos em perfeitas condições de higiene e limpeza;

6.16 Realizar, diariamente, a arrumação e limpeza dos apartamentos, incluindo higienização dos banheiros;

6.17 Responsabilizar-se pelos objetos deixados pelo(s) hóspede(s) no apartamento.

6.18 Arcar com todas as despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação, inclusive materiais, mão-de-obra, locomoção seguro de acidentes, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e fiscais, e outras decorrentes da execução dos serviços, sem qualquer relação de solidariedade ou subsidiariedade com a Contratante;

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

6.20 Emitir Nota Fiscal/Fatura dos serviços realizados, apresentando-a a CONTRATANTE para ateste e pagamento;

6.21 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à PGJ/MA ou a terceiros;

6.22 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

6.23 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

6.24 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 de menor de dezoito anos em trabalho **noturno,** perigoso ou insalubre;

6.25 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento dos serviços contratados;

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

6.27 A Contratada é vedado transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato, ficando a obrigada perante a PGJ/MA, pelo exato cumprimento das obrigações contratuais;

6.28 Manter durante toda a vigência do contrato respectivo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.29 A empresa deve possuir uma estrutura mínima de atendimento à contratante, em horário compreendido entre 08h00 às 18h00, de segunda a sexta-feira, ou seja, um escritório com funcionários suficientes, equipamentos, linhas telefônicas fixas e celulares para atender prontamente as solicitações decorrentes dos serviços relacionados no item 01;

6.30 A empresa deverá indicar, também, pelo menos 01 (um) funcionário para atendimentos emergenciais que se fizerem necessários fora do horário normal de expediente, (inclusive aos sábados, domingos e feriados), com indicação de número de telefone celular e fixo, com DDD local, para contato;

6.31 Comunicar imediatamente à Contratante, a eventual alteração no endereço de sua sede, telefone de contato e e-mail;

6.32 A empresa deverá manter um representante para acompanhamento dos eventos,

desde o planejamento, inclusive para reuniões em horários a serem definidos pela Chefia de Cerimonial, montagem de toda a estrutura e execução dos mesmos;

6.33 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.

6.34 Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

6.35 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

7 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 Quanto à qualificação técnica, o licitante obriga-se a apresentar:

7.1.2 Alvará de funcionamento expedido por órgão competente estadual ou municipal;

7.1.3 Comprovante de registro ou inscrição no Cadastro dos Prestadores de Serviços Turísticos – Cadastur, instituído pela Lei 11.771, de 17 de setembro de 2008;

7.1.4 As licitantes interessadas deverão apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha fornecido satisfatoriamente serviços compatíveis com o objeto do Termo de Referência.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Receber da Contratada os produtos e os serviços no dia estabelecido, se considerados aptos e próprios ao consumo, de acordo com as especificações determinadas neste instrumento;

8.2 Verificar a qualidade dos produtos apresentados;

8.3 Realizar os pagamentos até **30 (TRINTA)** dias após apresentação, pela contratada, da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor competente;

8.4 Encaminhar a solicitação de reserva com antecedência mínima de até 24 (VINTE E QUATRO) horas antes efetiva prestação dos serviços de hospedagem e 48(QUARENTA E OITO) na prestação de serviços de alimentação para os eventos e

locação de auditório;

8.5 A Contratante não se responsabilizará pelo pagamento de nenhum serviço extra, utilizado pelo(s) hóspede(s);

8.6 Fornecer a Contratada todas as informações necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas;

8.7 Notificar a Contratada, por escrito, sobre quaisquer irregularidades constatadas, solicitando a imediata regularização das mesmas;

8.8 Acompanhar e fiscalizar a execução do **Contrato** através de servidores especialmente designados;

8.9 Notificar, por escrito, a Contratada, da aplicação de eventuais penalidades, garantindo contraditório e a ampla defesa.

8.10 Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao serviço solicitado;

8.11 Enviar a nota de empenho emitida em favor da CONTRATADA;

8.12. Atestar a Nota Fiscal após o recebimento definitivo dos serviços;

8.13. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

8.14. Zelar para que durante toda a vigência do Contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pelo fornecedor, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.15 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1 O contrato será gerenciado pela Chefia de Cerimonial, por meio dos servidores: Andrea de Melo Nogueira Duarte (*Gestor),* Ronald Alexandre Camilo *(Fiscal) e Alcineide Nunes(Fiscal Suplente)* visando controle, acompanhamento e fiscalização dos produtos e da execução dos serviços com base neste Termo de Referência.

9.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 117 a 123 da Lei nº 14.133/2021;

9.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021;

9.4 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

9.5 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 155, da Lei nº 14.133/2021.

9.6 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

9.7 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

9.8 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não

comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

10 DO PRAZO DE EXECUÇÃO

10.1 O prazo de vigência da contratação **é de 5(cinco) anos** contados **do(a) assinatura do contrato** , prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, contados a partir da data de sua assinatura, e eficácia legal após a sua publicação no Portal Nacional de Contratações, www.pncp.gov.br.

10.2 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

10.3. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

10.4. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

10.5. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

10.6. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

10.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

10.8 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

10.9 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

10.10. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

10.11 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

11 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS À CONTRATADA

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4 deste termo de referência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8 deste termo de referência, bem como nos itens 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor

da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.2. Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste termo de referência 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)

11.4. Todas as sanções previstas neste termo de referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. 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)

11.4.2. 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 ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. 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.

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

11.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.6.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

11.6.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme

normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. 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).

11.8. 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 neste Proejto Básico 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, 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)

11.9. 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 ela 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)

11.10. 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 14.133/21.

11.11. Os débitos do contratado para com a Procuradoria Geral de Justiça, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12 ESTIMATIVAS DE UTILIZAÇÃO

12.1 HOSPEDAGEM			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**Quant. Estimada**
12.1.1	**Apartamento Single**	Diária	230
12.1.2	**Apartamento Duplo**	Diária	30
12.2 DA LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO			
12.2.1	**Auditório para 500(QUINHENTAS) pessoas.**	Diária	15
12.2.2	**Auditório para 200(DUZENTAS) pessoas.**	Diária	10
12.2.3	**Auditório para 100(CEM) pessoas.**	Diária	15
12.2.3	**Sala Vip.**	Diária	20
12.2.4	**Sala de Apoio.**	Diária	20
12.3 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA HÓSPEDES E PARTICIPANTES DOS EVENTOS			
12.3.1	**Água Mineral (Bebedouro)**	Unidade	50
12.3.2	**Água Mineral (Garrafas de 500ml).**	Unidade	3.000
12.3.3	**Garrafa de Café**	Unidade	150
12.3.4	**Garrafa de Leite**	Unidade	40
12.3.5	**Chá**	Unidade	50
12.3.6	**Alimentação para Hóspedes**	Refeição	600
12.3.7	**Alimentação para os Participantes de eventos: Coffee-break** com média de 50 a 500 (cinquenta a quinhentas) pessoas, incluindo material e pessoal de apoio.	Pessoa	2.500
12.3.8	**Alimentação para os Participantes de eventos: Refeição** com média de 50 a 500 (cinquenta a quinhentas) pessoas, incluindo material e pessoal de apoio e decoração.	Pessoa	1.500
12.3.9	**Alimentação para os Participantes de eventos:** Coquetel com média de 50 a 500 (cinquenta a quinhentas) pessoas, incluindo material e pessoal de apoio e decoração.	Pessoa	1.000

13. DO VALOR ESTIMADO

Os valores abaixo relacionados foram obtidos através de pesquisa em

empresas atuantes no mercado local, conforme orçamentos em anexo:

13.1HOSPEDAGEM					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**Quant. Estimada**	**Valor Médio Unitário em R$**	**Valor Global em R$**
1	**Apartamento Single.**	Diária	230	602,67	138.614,10
2	**Apartamento Duplo**	Diária	30	745,67	22.370,10
13.2 DA LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**Quant. Estimada**	**Valor Médio Unitário em R$**	**Valor Global em R$**
3	**Auditório para 500 (QUINHENTAS) pessoas**	Diária	15	10.733,33	160.999,95
4	**Auditório para 200 (DUZENTAS)pessoas**	Diária	10	8.500,00	85.000,00
5	**Auditório para 100(CEM) pessoas**	Diária	15	5.266,67	79.000,05
6	**Sala Vip**	Diária	20	3.333,33	66.666,60
7	**Sala de apoio**	Diária	20	2.000,00	40.000,00
13.3 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA HÓSPEDES E PARTICIPANTES DOS EVENTOS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNID**	**Quant. Estimada**	**Valor Médio Unitário em R$**	**Valor Global em R$**
8	**Água Mineral (Bebedouro)**	Unidade	50	91,67	4.583,50
9	**Água Mineral (Garrafas de 500ml).**	Unidade	3.000	10,17	30.510,00
10	**Garrafa de Café**	Unidade	150	64,67	9.700,50
11	**Garrafa de Leite**	Unidade	40	56,67	2.266,80
12	**Chá**	Unidade	50	52,33	2.616,50
13	**Alimentação para Hóspedes**	Refeição	600	188,33	112.998,00
14	**Alimentação para os Participantes de eventos: Coffee-break**	Pessoa	2.500	126,67	316.675,00
15	**Alimentação para os Participantes de eventos: Refeição**	Pessoa	1.500	163,33	244.995,00

16	**Alimentação para os Participantes de eventos: Coquetel**	Pessoa	1.000	128,33	128.330,00

14 VALOR GLOBAL ESTIMADO:R$1.445.326,10 (Hum Milhão Quatrocentos e Quarenta e Cinco Mil Trezentos e Vinte e Seis Reais e Dez Centavos)

15 DAS INFORMAÇÕES ADICIONAIS

15.1 As quantidades estimadas não implicam obrigatoriamente de utilização em sua totalidade pela Administração durante a vigência do Contrato, servindo apenas como referencial para a contratação.

15.2 Dentro das especificações pretendidas, as instalações a serem disponibilizadas devem ser as melhores do hotel.

15.3 A Procuradoria-Geral de Justiça realizará vistoria “in loco” no estabelecimento do licitante vencedor, antes da assinatura do Contrato, visando aferir as especificações exigidas neste instrumento.

16 ESTIMATIVAS DE UTILIZAÇÃO E VALOR

16.1 Os valores relacionados no Item 13, foram obtidos através de pesquisa em empresas atuantes no mercado, e também no Sistema de Banco de Preços, conforme documentos anexos ao processo.

17 PRAZO DA VALIDADE DAS PROPOSTAS

17.1 O prazo da validade das propostas deverá ser de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias.

18 PRAZO DA VALIDADE DAS PROPOSTAS

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

18.2. Após o interregno de um ano com data base vinculada à data de orçamento estimado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante solicitação da contratada, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente

para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.4. 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).

18.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Nas cidades do Estado do Maranhão onde não tiver hotéis com o referido padrão estabelecido neste termo de referência, a CONTRATADA deve apresentar opções de hotéis com as seguintes características:

19.1.1 Para hospedagem: ar-condicionado, televisão, frigobar, wi-fi, incluindo na diária o café da manhã, (um) litro de água mineral para cada hóspede do apartamento e refeição para hóspede;

19.1.2 Para eventos: auditório para no mínimo 100(cem) pessoas, refeição e coffee-break para participantes de eventos.

São Luís, 06 de outubro de 2023.

ANDREA DE MELO NOGUEIRA DUARTE:1066745

Assinado de forma digital por ANDREA DE MELO NOGUEIRA DUARTE:1066745
Dados: 2023.10.06 09:11:35 -03'00'