

TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO Nº 3573738 - CERIMONIAL

TERMO DE REFERÊNCIA PARA A CONTRATAÇÃO SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM E ALIMENTAÇÃO

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no gerenciamento de serviços de hospedagem e alimentação destinados aos convidados e/ou outras autoridades que venham a participar de eventos e/ou atividades institucionais, promovidos por este Poder Legislativo, no município de Porto Alegre e no interior do estado.

1.1. A presente contratação será efetivada através do Sistema de Registro de Preços, a fim de gerar Ata de Registro de Preços que possa garantir a prestação dos serviços de acordo com as demandas apresentadas.

1.2. É admitida a subcontratação do objeto contratual.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1. Contratação de serviços de hospedagem e fornecimento de alimentação (almoço e jantar) para convidados que venham a participar das atividades institucionais na cidade de Porto Alegre e no interior do estado:

Lote	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIAS
		(PREVISÃO PARA 2 ANOS)
	Grupo 01 – Hospedagem com alimentação – Porto Alegre	
	Serviços de hospedagem em apartamento categoria luxo , incluindo café da manhã, na cidade de Porto Alegre, conforme as seguintes condições:	
1	Hotel padrão - apartamento individual – padrão igual ou superior à classificação 4 estrelas, localizado no município de Porto Alegre, RS, certificado pelo Ministério do Turismo, ou caso não possua certificação, que atenda, no mínimo, a classificação definida pelo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira – SBClass (disponível no site do Ministério do Turismo) ao hotel 4 estrelas.	400

Serviços de Alimentação – almoço

Fornecimento de refeições no hotel e/ou em estabelecimento localizado no município de Porto Alegre, RS, composição mínima do prato:

- | | | |
|---|--|-----|
| 2 | <ul style="list-style-type: none">a) Carnes: oferecer opções de no mínimo 2 tipos;b) Saladas: oferecer no mínimo 3 opções, devendo ser acompanhadas de sachês ou vidros de azeites e molhos aromatizados;c) Guarnições: mínimo de 2 guarnições (arroz, suflês ou legumes cozidos);d) Massas: mínimo 1 opção;e) Sobremesa: mínimo 2 opções;f) Bebidas: refrigerantes ou suco, café e água. | 400 |
|---|--|-----|

Serviços de Alimentação – jantar

Fornecimento de refeições no hotel e/ou em estabelecimento localizado no município de Porto Alegre, RS, composição mínima do prato:

- | | | |
|---|--|-----|
| 3 | <ul style="list-style-type: none">a) Carnes: oferecer opções de no mínimo 2 tipos;b) Saladas: oferecer no mínimo 3 opções, devendo ser acompanhadas de sachês ou vidros de azeites e molhos aromatizados;c) Guarnições: mínimo de 2 guarnições (arroz, suflês ou legumes cozidos);d) Massas: mínimo 1 opção;e) Sobremesa: mínimo 2 opções;f) Bebidas: refrigerantes ou suco, café e água. | 400 |
|---|--|-----|

Grupo 02 – Hospedagem com alimentação – cidades do interior do estado RS

Contratação de serviço de hospedagem em **apartamento categoria luxo**, incluindo café da manhã, no interior do estado, conforme as seguintes condições:

- | | | |
|---|---|-----|
| 4 | <p>Hotel padrão - apartamento individual – padrão igual ou superior à classificação 4 estrelas, localizado no município de Porto Alegre, RS, certificado pelo Ministério do Turismo, ou caso não possua certificação, que atenda, no mínimo, a classificação definida pelo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira – SBClass (disponível no site do Ministério do Turismo) ao hotel 4 estrelas.</p> | 200 |
|---|---|-----|

Serviços de Alimentação – almoço

Fornecimento de refeições no hotel e/ou em estabelecimento localizado no município de Porto Alegre, RS, composição mínima do prato:

- | | | |
|---|--|-----|
| 5 | <ul style="list-style-type: none">a) Carnes: oferecer opções de no mínimo 2 tipos;b) Saladas: oferecer no mínimo 3 opções, devendo ser acompanhadas de sachês ou vidros de azeites e molhos aromatizados;c) Guarnições: mínimo de 2 guarnições (arroz, suflês ou legumes cozidos);d) Massas: mínimo 1 opção;e) Sobremesa: mínimo 2 opções;f) Bebidas: refrigerantes ou suco, café e água. | 200 |
|---|--|-----|

Serviços de Alimentação – jantar

Fornecimento de refeições no hotel e/ou em estabelecimento localizado no município de Porto Alegre, RS, composição mínima do prato:

- | | | |
|---|--|-----|
| 6 | <ul style="list-style-type: none">a) Carnes: oferecer opções de no mínimo 2 tipos;b) Saladas: oferecer no mínimo 3 opções, devendo ser acompanhadas de sachês ou vidros de azeites e molhos aromatizados;c) Guarnições: mínimo de 2 guarnições (arroz, suflês ou legumes cozidos);d) Massas: mínimo 1 opção;e) Sobremesa: mínimo 2 opções;f) Bebidas: refrigerantes ou suco, café e água. | 200 |
|---|--|-----|

3. DA JUSTIFICATIVA

A justificativa e objetivo da pretendida contratação encontram-se pormenorizados em item específico do Estudo Técnico Preliminar, Anexo deste Termo de Referência.

A execução do serviço em tela é imperiosa e atenderá as necessidades deste Poder Legislativo, conforme as demandas que surgirão, respeitando-se os quantitativos inicialmente previstos.

Oportuno observar que o Plano Estratégico Institucional da ALRS está em elaboração, onde será previsto tal contratação.

A contratação dos serviços de hospedagem e alimentação visa atender a participação de convidados em eventos institucionais como palestras, cursos, seminários, audiência públicas, dentre outros, realizados pela Assembleia Legislativa, no âmbito do município de Porto Alegre e também no interior do estado (Resolução de Mesa n.º 419/2001, art. 29-D e seguintes).

Considerando que, além da hospedagem (que já inclui o café da manhã), os convidados também terão direito à alimentação (almoço e jantar), será necessária a contratação de tal serviço e, para tanto, solicita-se que a contratação dos serviços de hospedagem e alimentação seja inclusa no mesmo lote, de modo que se obtenha o mesmo fornecedor para a execução de ambos os serviços, a fim de se diminuir os custos e se ter melhores resultados possíveis (eficiência e economicidade).

Ainda, tendo em vista que a vigência da Ata de Registro de Preços n.º 23/2023 (processo n.º 000004700-01.00/23-0), que tem como objeto serviços de hospedagem e alimentação, expira em 05/09/2024 (3420065), há a necessidade de se encaminhar nova contratação, a fim de dar continuidade no atendimento das demandas desta Assembleia Legislativa.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência que detalha a solução da licitação por Sistema de Registro de Preços para a contratação de pessoa jurídica especializada gerenciamento de serviços de hospedagem e alimentação destinados aos convidados e/ou outras autoridades que venham a participar de eventos institucionais promovidos por este Poder Legislativo, no município de Porto Alegre e também no interior do estado.

4.2 Diante do levantamento de mercado presente no Estudo Técnico Preliminar verificou-se que a opção mais adequada para a contratação do serviço em análise se dá pelo Sistema de Registro de Preços.

4.2.1. Segundo o Decreto nº 7.892/2013, em seu artigo 3º, o Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado quando:

I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

[...]

IV - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

4.2.2. Sendo o serviço prestado conforme a necessidade da instituição, a opção pelo registro de preços se justifica com os incisos I e IV do decreto mencionado acima.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. O estabelecimento deverá prestar serviços de hospedagem e alimentação na categoria superior, que apresente as características da cartilha de orientação básica do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem e/ou que possua classificação mínima de 4 (quatro) estrelas e/ou em categoria similar, desde que atenda o mesmo padrão de qualidade e os requisitos mínimos abaixo relacionados.

5.2. Em decorrência da especificidade dos serviços e da necessidade de prestação de serviços de qualidade, haverá a exigência de apresentação ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA expedido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove ter o licitante prestado ou estar prestando, a contento, serviço de mesma natureza, compatível com as características e prazos do objeto da licitação.

5.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço e telefone atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

5.4. DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO HOTEL

5.4.1. Localização na cidade de Porto Alegre, nas imediações deste Poder Legislativo ou em distância não superior a 2 Km do marco zero do município, visando facilitar o deslocamento dos hóspedes e o melhor aproveitamento do tempo disponível para o intervalo do almoço, de acordo com a programação dos eventos realizados;

5.4.2. Quando no interior do estado, o hotel deve estar bem localizado, para facilitar o deslocamento dos hóspedes, bem como, em área segura, que não ofereça riscos aparentes aos hóspedes;

5.4.3. Serviço de alimentação disponível para café da manhã, almoço e jantar.

5.5. Das Áreas Comuns:

5.5.1. Aspecto externo compatível com a categoria;

5.5.2 - Área ou local específico para o serviço de recepção;

5.5.3. Serviço de recepção aberto 24 horas;

5.5.4. Empregados uniformizados e identificados;

- 5.5.5. Acompanhamento de entrada (check-in) e saída (check-out) dos hóspedes nos hotéis;
- 5.5.6. Serviço de telefonia 24 horas;
- 5.5.7. Elevadores de serviço e sociais em hall separados (no caso dos prédios com mais de dois andares);
- 5.5.8.- Área de estacionamento;
- 5.5.9. Local para guarda de bagagens;
- 5.2.10. Adaptador de tomada para padrões estrangeiros à disposição;
- 5.2.11. Salão de eventos com instalações e equipamentos novos ou bem conservados;
- 5.2.12. Jornais diários e revistas disponíveis nas partes comuns;
- 5.2.13 . Sala para escritório virtual/business center, com equipamentos (com no mínimo computador e impressora);
- 5.2.14. Serviço de lavanderia
- 5.2.15. Climatização (refrigeração/ventilação – natural ou forçada/calefação) adequada nas áreas sociais fechadas;
- 5.2.16 - Banheiros sociais (masculino e feminino), com ventilação natural ou forçada;
- 5.2.17 - Gerador de emergência com partida automática ou manual, com cobertura dos apartamentos e áreas sociais, para manutenção de todos os serviços essenciais;
- 5.2.18. Sistemas informatizados de “check in/check-out”, com no mínimo três terminais de computadores interligados;

5.6 Das Unidades Habitacionais

- 5.6.1. Estado de conservação e manutenção dos equipamentos e do mobiliário em ótimas condições;
- 5.6.2. Lâmpada de leitura junto às cabeceiras em 100% das UH;
- 5.6.3. Serviço de cofre em 100% das UH para guarda de valores dos hóspedes;
- 5.6.4. Minirrefrigerador (frigobar) em 100% das UH;
- 5.6.5. Climatização (refrigeração/calefação) adequada em 100% das UH;
- 5.6.6. Controle da temperatura de climatização pelo hóspede na UH;
- 5.6.7. Secador de cabelo em 100% das UH;
- 5.6.8. Televisão e canais de TV por assinatura em 100% das UH;
- 5.6.9. Canais de TV por assinatura em 100% das UH;
- 5.6.10. Acesso à internet gratuito nas áreas sociais e em 100% nas UH.
- 5.6.11. Mesa de trabalho, com cadeira, iluminação própria e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais;
- 5.6.12. Serviço de alimentação disponível para café da manhã, almoço e jantar;

5.7. Dos Alimentos e Bebidas

- 5.7.1. Café da manhã na UH;
- 5.7.2. Restaurante com número de lugares correspondente a pelo menos 50% da capacidade máxima de hóspedes;
- 5.7.3. As refeições (almoço e jantar) poderão ser disponibilizadas no restaurante do hotel ou em qualquer outro disponibilizado pela contratada, com exceção do café da manhã, que deverá ser oferecido exclusivamente no restaurante do hotel, obedecendo os horários estabelecidos pela contratada;
- 5.7.4. A contratada deverá disponibilizar restaurante devidamente climatizado e em condições adequadas de funcionamento;
- 5.7.5. Cardápio do restaurante em português e mais um idioma;
- 5.7.6. Serviço de alimentação disponível para café da manhã (no hotel), almoço e jantar;

5.7.7. Cardápio mínimo aceitável para as refeições:

5.7.7.1 Café: oferecer no mínimo 02 tipos de sucos naturais, 03 tipos de frutas, salada de frutas, 03 tipos de pães, 03 tipos de biscoitos, 03 tipos de salgados assados, 03 tipos de frios (queijo, presunto cozido, salame e etc.), manteiga, requeijão, salsicha, ovos ou omeletes, todos servidos à vontade;

5.7.7.2. Almoço e jantar: oferecer no mínimo 2 opções de carnes; oferecer no mínimo 3 opções de saladas, devendo ser acompanhadas de sachês ou vidros de azeites e molhos aromatizados; mínimo 2 guarnições (arroz, suflês ou legumes cozidos); no mínimo 1 opção de massa; no mínimo 2 opções de sobremesas; bebidas com opções de refrigerantes ou suco, café e água.

5.8. Da Sustentabilidade

5.8.1. Critérios e práticas de sustentabilidade:

Preferencialmente, estabelecimentos que adotem medidas de redução do consumo de energia elétrica e de água; de seleção e qualificação de fornecedores (critérios ambientais); medidas permanentes para redução, separação e coleta seletiva de resíduos; medidas permanentes de sensibilização para os hóspedes em relação à sustentabilidade.

Observe-se que haverá preferência por estabelecimentos que implementem práticas voltadas à sustentabilidade, sem, contudo, ser um critério/requisito excludente.

5.8. Da Acessibilidade

5.8.1. Critérios e práticas de acessibilidade:

Para garantir a acessibilidade de pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, tais como idosos, gestantes, obesos, devem ser observados os requisitos previstos na ABNT NBR 9050.2004, dentre os quais:

5.8.1.1. Rampas com inclinação adequada para acesso dos pedestres e plataforma de transporte vertical para passageiros com dificuldades de locomoção;

5.8.1.2. Adequação de sanitários;

5.8.1.3. Reserva de vagas em estacionamento;

5.8.1.4. Adaptação de mobiliário, portas e corredores em todas as dependências e acessos.

6. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

6.1. A aferição da qualificação técnica da licitante vencedora será feita por meio de:

6.1.1. Certificação do hotel com classificação válida de 4 (quatro) estrelas, conforme normas da ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – e/ou do SBCClass – Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem, fornecida pelo Ministério do Turismo;

6.1.2. Ou de declaração formal de atendimento aos requisitos obrigatórios estabelecidos para Hotel com Classificação Válida de 4 (quatro) estrelas, conforme normas da ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – e/ou do SBCClass – Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem e/ou em categoria com características/condições de atendimento, consoante estabelecidos nos itens 3 e 4 do presente Termo de Referência e/ou com padrão de qualidade similar ou melhor;

6.1.3. Em decorrência da especificidade dos serviços e da necessidade de prestação de serviços de qualidade, haverá a exigência de apresentação ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA expedido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove ter o licitante prestado ou estar prestando, a contento, serviço de mesma natureza, compatível com as características e prazos do objeto da licitação.

6.1.4. Ainda, a empresa deverá apresentar, conforme a legislação vigente e já contidas nos padrões de Editais e Contratos da Assembleia Legislativa (situação cadastral devidamente atualizada junto à Receita Federal; Certidão Negativa de Débitos e Tributos Federais e de Dívida Ativa da União; Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; a comprovação de regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviços – FGTS; e, por fim, a comprovação de regularidade junto à Fazenda Municipal).

7. DA SOLICITAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1.** Os serviços demandados serão repassados por escrito à Contratada (e-mail), contendo todas as informações necessárias à sua execução, devendo aquela providenciar sua execução;
- 7.2.** As contratações serão efetivadas por meio do envio da respectiva nota de empenho ordinário.
- 7.3.** Recebida a solicitação oficial, a Contratada terá 24 horas para atender a solicitação e informar à Contratante que foram efetuadas as reservas;
- 7.4.** A Contratante poderá cancelar a solicitação à Contratada no prazo de até 12 horas antes do início da diária, sem ônus à administração;
- 7.5.** Os serviços serão periodicamente conferidos por esta Assembleia Legislativa, que atestará o fiel cumprimento do serviço.
- 7.6.** Garantir a prorrogação da hospedagem (late check-out) até às 22 horas, quando for o caso, desde que informado pela Contratante;
- 7.7.** Deverá estar incluso nas diárias, café da manhã, ponto de internet ou wireless nas dependências habitacionais, taxas, impostos, seguros e demais despesas correspondentes à execução;
- 7.8.** A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado pela Assembleia Legislativa, dentro das especificações do objeto da contratação.
- 7.9.** A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deverá:

- 8.1.1.** Prestar os serviços e cumprir integralmente as obrigações relacionadas com a contratação, descritas neste Termo de Referência;
- 8.1.2.** Excelência no atendimento aos hóspedes oficiais, convidados da AL/RS;
- 8.1.3.** Apresentar, no ato da assinatura do contrato, a relação de no mínimo 2 (dois) hotéis conveniados para a prestação dos serviços, conforme categoria e/ou características e condições já descritas neste Termo de Referência;
- 8.1.4.** Manter, durante toda a execução contratual, compatibilidade com as obrigações assumidas, conforme dispõe o inciso XVI, do artigo 92, da Lei nº 14.133/2021;
- 8.1.5.** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, assim como pelas despesas diretas e indiretas relacionadas com a contratação, nos termos da legislação vigente;
- 8.1.6.** Proceder às reservas para os eventos da Contratante no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 8.1.7.** Efetuar a reserva sempre que solicitada pela contratante, por meio de requisição assinada pelo Cerimonial (e-mail);
- 8.1.8.** Reservar e cancelar pedidos de reserva sempre que requisitado pela Contratante, inclusive no decorrer da hospedagem;
- 8.1.9.** Responder às solicitações da contratante, quanto às reservas, no prazo máximo de 3 (três) horas;
- 8.1.10.** Efetuar, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a confirmação da reserva, a contar da data do recebimento da requisição da Contratante (através de e-mail de solicitação de serviços);
- 8.1.11.** Excepcionalmente, a solicitação de reservas poderá ser efetuada pela Contratante por outro meio de comunicação (por telefone), sem prejuízo do posterior envio do e-mail;
- 8.1.12.** Apresentar justificativa, por escrito, em caso de impossibilidade técnica de emissão de reserva, situação em que a contratada ficará responsável em providenciar acomodação em hotel de igual categoria ou superior, no perímetro estabelecido neste Termo de Referência;
- 8.1.13.** Os hotéis conveniados deverão localizar-se distantes no máximo 2 km do ponto zero do município de Porto Alegre/RS, em local que não coloque em risco a segurança dos hóspedes;
- 8.1.14.** Os hotéis localizados no interior do estado deverão estar em boa localização, em local que não coloque em risco a segurança dos hóspedes;

- 8.1.15.** Durante a vigência do contrato, a contratada poderá indicar novos hotéis em razão de falta de disponibilidade de hospedagem nos hotéis indicados, para as datas solicitadas, sendo que os mesmos poderão ser vistoriados com base nas regras já descritas neste Termo de Referência;
- 8.1.16.** Indicar um funcionário responsável, obrigatoriamente com contato via telefone celular, pelo atendimento e/ou encaminhamento imediato das solicitações feitas pelo Cerimonial da AL/RS;
- 8.1.17.** Relatar de imediato à contratante toda e qualquer irregularidade quanto à prestação de serviços;
- 8.1.18.** Fornecer, sempre que solicitado pela contratante, a comprovação da hospedagem, emitida para cada hóspede;
- 8.1.19.** Não cobrar *no-show*, em caso de cancelamento, até 24h da data agendada;
- 8.1.20.** Taxas de serviços não serão inclusas na tarifa;
- 8.1.21.** Fornecer nota fiscal individual, correspondente à quantidade de diárias e à alimentação (exceto bebidas alcoólicas), utilizada por cada hóspede;
- 8.1.22.** Encaminhar, juntamente à nota fiscal, as cópias das comandas correspondentes ao consumo de refeições, devidamente assinadas pelos hóspedes e cópias das notas fiscais dos hotéis contratados;
- 8.1.23.** Providenciar a imediata solução das deficiências apontadas pela Contratante quanto à execução dos serviços contratados;
- 8.1.24.** Manter serviço de plantão para os atendimentos emergenciais, 24 horas, fornecendo à Contratante os nomes e telefones dos plantonistas escalados;
- 8.1.25.** Acomodar os hóspedes em apartamentos de classe superior, caso não haja disponibilidade do apartamento contratado;
- 8.1.26.** A acomodação de hóspedes em classe superior de apartamentos não enseja aumento do valor da hospedagem e repasse ao Contratante;
- 8.1.27.** O hotel deverá aceitar dinheiro, cheques e cartões de débito/crédito, como forma de pagamento dos serviços extras utilizados pelos hóspedes.

Observação: Como serão pagas somente as despesas com alimentação (almoço e jantar), caso seja constatada a inclusão de bebidas alcoólicas e/ou refeições extras, além da pessoa do hóspede oficial, a Contratante não se responsabiliza pelo pagamento, restringindo-se apenas aos valores referentes à alimentação do hóspede declarado oficial.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 A Assembleia Legislativa deverá:

- 9.1.1.** Solicitar os serviços de hospedagem e alimentação, por meio de e-mail assinado pela Coordenação do Cerimonial, com especificação dos nomes e número de hóspedes, data e horários de *check in* e *check out* e quantidades de diárias (com as respectivas refeições) a serem utilizadas, com base em nota de empenho ordinário a ser emitida;
- 9.1.2.** Ratificar, por escrito, as solicitações feitas por telefone;
- 9.1.3.** Encaminhar, sempre que possível, os pedidos de reserva com antecedência mínima de 3 (três) dias;
- 9.1.4.** Garantir a reserva através da requisição enviada via e-mail pelo Cerimonial, setor responsável pela gestão do contrato;
- 9.1.5.** Encaminhar, via e-mail, a nota de empenho para a realização das despesas;
- 9.1.6.** Responsabilizar-se pelo encaminhamento do pagamento das faturas, não sendo obrigada a solicitar um número mínimo em qualquer pedido;
- 9.1.7.** Proceder ao pagamento até 15 dias após a emissão da nota fiscal, relativamente às despesas com diárias e alimentação, somente do hóspede oficial, exceto bebidas alcoólicas;
- 9.1.8.** Não será pago No-Show, em caso de cancelamento, até 24 horas da data pré-agendada;
- 9.1.9.** Não serão pagas taxas de serviços que, por acaso, forem inclusas na tarifa;
- 9.1.10.** A Contratante não se responsabiliza em providenciar acomodação em outro hotel, caso haja impossibilidade técnica de emissão de reserva pela contratada no período solicitado.

- 9.1.11.** Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço;
- 9.1.12.** Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Termo;
- 9.1.13.** Prestar à Contratada toda e qualquer informação por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;
- 9.1.14.** Notificar, por escrito, à contratada, toda e qualquer irregularidade constatada na execução dos serviços;
- 9.1.15.** Atestar e receber os serviços efetivamente executados, de acordo com as cláusulas do Contrato;
- 9.1.16.** Cumprir e fazer cumprir todas as disposições contidas neste Termo de Referência.

Observação: Caso seja constatada alguma irregularidade na nota fiscal fornecida pela contratada, quanto à quantidade de diárias; quanto às despesas com alimentação consumida pelo hóspede e/ou se constatada a falta de comandas correspondentes ao consumo despendido, ou alimentação excedente (além da pessoa do hóspede oficial), ou a inclusão de consumo de bebidas alcoólicas, será solicitada nova nota fiscal com os ajustes necessários.

10. DO REAJUSTE

- 10.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data de assinatura da ata de registro de preços.
- 10.2.** Em caso de prorrogação de vigência, transcorridos 12 (doze) meses, o contrato poderá ser reajustado (art. 92, inciso V, da Lei n.º 14.133/2021), a fim de se preservar o equilíbrio econômico e financeiro.
- 10.3.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 10.4.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 10.5.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 10.6.** Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 10.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DAS PENALIDADES

- 11.1** - A Contratada deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a prestação dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes no art. 11 da Lei nº 12.461/2011 e nos artigos 156 e 162 da Lei nº 14.133/2021, a saber:
- 11.1.1.** Advertência, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem um efetivo prejuízo à Contratante;
- 11.1.2.** Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor da reserva estimada, por dia de atraso, limitado ao máximo do valor total da requisição solicitada, nos casos de atraso injustificado na execução dos serviços e/ou na efetivação de reservas;
- 11.1.3.** Pela inexecução total da requisição, será cobrada multa no valor do preço da hospedagem pretendida, sem prejuízo da aplicação das demais sanções contratuais previstas, garantida, nesse caso, prévia defesa à contratada.
- 11.1.4.** Suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a ALRS por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto à assinatura do instrumento contratual ou prestação dos serviços;
- 11.1.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

11.2 - Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021;

11.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas pela ALRS após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia;

11.4 - A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

11.5 - O prazo para apresentação de defesa prévia será de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 183 da Lei nº 14.133/2021.

12. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, condicionada à publicação da respectiva súmula no Diário Oficial da Assembleia Legislativa, podendo ser prorrogada.

13. DA ESTIMATIVA DE AQUISIÇÃO

Estima-se a seguinte quantidade para cada item:

Lote 01	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIAS (PREVISÃO PARA 2 ANOS)
Grupo 01 – Hospedagem com alimentação – Porto Alegre		
	Serviços de hospedagem em apartamento categoria luxo , incluindo café da manhã, na cidade de Porto Alegre, conforme as seguintes condições:	
1	Hotel padrão - apartamento individual – padrão igual ou superior à classificação 4 estrelas, localizado no município de Porto Alegre, RS, certificado pelo Ministério do Turismo, ou caso não possua certificação, que atenda, no mínimo, a classificação definida pelo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira – SBClass (disponível no site do Ministério do Turismo) ao hotel 4 estrelas.	400
2	Serviços de Alimentação – almoço	400
3	Serviços de Alimentação - jantar	400

Grupo 02 – Hospedagem com alimentação – cidades do interior do estado RS

Contratação de serviço de hospedagem em **apartamento categoria luxo**, incluindo café da manhã, no interior do estado, conforme as seguintes condições:

4	Hotel padrão - apartamento individual – padrão igual ou superior à classificação 4 estrelas, localizado no município de Porto Alegre, RS, certificado pelo Ministério do Turismo, ou caso não possua certificação, que atenda, no mínimo, a classificação definida pelo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira – SBClass (disponível no site do Ministério do Turismo) ao hotel 4 estrelas.	200
5	Serviços de Alimentação - almoço	200
6	Serviços de Alimentação - jantar	200

13.1. Os quantitativos dos itens acima são estimativos e foram obtidos a partir de levantamento interno realizado com base em anos anteriores.

14. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Lote	Descrição	Quantidade Estimada	Core Service	Ecos	MMello Eventos	Menor Valor	Valor Médio
-------------	------------------	----------------------------	---------------------	-------------	-----------------------	--------------------	--------------------

Grupo 01 – Hospedagem com alimentação – Porto Alegre

1	Serviços de hospedagem e m apartamento categoria luxo, incluindo café da manhã, na cidade de Porto Alegre, conforme as seguintes condições:							
	Hotel padrão - apartamento individual – padrão igual ou superior à classificação 4 estrelas, localizado no município de Porto Alegre, RS, certificado pelo Ministério do Turismo, ou caso não possua certificação, que atenda, no mínimo, a classificação definida pelo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira – SBClass (disponível no site do Ministério do Turismo) ao hotel 4 estrelas.	400	R\$240.000,00	R\$380.000,00	R\$320.000,00	R\$240.000,00	R\$313.333,33	
2	Serviços de Alimentação (almoço)	400	R\$60.000,00	R\$67.600,00	R\$72.000,00	R\$60.000,00	R\$66.533,33	
3	Serviços de Alimentação (jantar)	400	R\$60.000,00	R\$67.600,00	R\$72.000,00	R\$60.000,00	R\$66.533,33	

Grupo 02 – Hospedagem com alimentação – cidades interior do estado RS

4	Contratação de serviço de hospedagem e m apartamento categoria luxo , incluindo café da manhã, no interior do estado, conforme as seguintes condições:	200	R\$110.000,00	R\$149.800,00	R\$140.000,00	R\$110.000,00	R\$133.266,67
	Hotel padrão - apartamento individual – padrão igual ou superior à classificação 4 estrelas, localizado no município de Porto Alegre, RS, certificado pelo Ministério do Turismo, ou caso não possua certificação, que atenda, no mínimo, a classificação definida pelo Sistema Brasileiro de Classificação Hoteleira – SBClass (disponível no site do Ministério do Turismo) ao hotel 4 estrelas.						
5	Serviços de Alimentação (almoço)	200	R\$24.000,00	R\$29.800,00	R\$30.000,00	R\$24.000,00	R\$27.933,33
6	Serviços de Alimentação (jantar)	200	R\$24.000,00	R\$29.800,00	R\$30.000,00	R\$24.000,00	R\$27.933,33
Total			R\$518.000,00 R\$635.533,32				

14. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. Para o levantamento dos custos desta contratação, tomou-se por base a composição dos preços, conforme já especificado no ETP (item 9), utilizando-se orçamentos de fornecedores que já participaram e/ou já prestaram serviços a esta Casa Legislativa, visando minorar as distorções de preços que poderiam tornar o preço referencial do item fora da realidade.

14.2.1. Conforme orçamentos coletados entre fornecedores que já participaram e/ou já prestaram serviços a este Poder Legislativo, e considerando o menor e a média dos valores informados, chega-se aos seguintes preços referenciais:

Menor valor: R\$518.000,00

Média de Valor: R\$635.533,32

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Conforme tabela item 14, há uma estimativa de custo, tomando-se por base o menor valor, no total de R\$ 518.000,00 para um período de até 02 (dois) anos. Já, se utilizando a média dos valores, obtém-se o total de R\$635.533,32.

16. DADOS DA LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

Regime de execução indireta.

Empreitada por preço global.

Tipo da licitação: menor preço para Sistema Registro de Preços.

Critério de julgamento: a definir pela Administração.

Gestor da Ata: Cerimonial da Assembleia Legislativa.



Documento assinado eletronicamente por **Cacia Regina dos Santos, Coordenador(a)**, em 29/02/2024, às 18:01, conforme o art. 4º, § 3º, da Resolução nº 3.145/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Milton Clebel Kuelle Furtado, Chefe do Cerimonial**, em 29/02/2024, às 18:01, conforme o art. 4º, § 3º, da Resolução nº 3.145/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Aparecida Nunes, Chefe de Gabinete da Presidência**, em 29/02/2024, às 18:21, conforme o art. 4º, § 3º, da Resolução nº 3.145/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida clicando [aqui](https://sei.al.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) ou acessando https://sei.al.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3573738** e o código CRC **5326BBA8**.