**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **OBJETO**

1.1 O presente certame licitatório tem como objeto a contratação empresa especializado na realização de eventos, serviços correlatos e suporte ao cerimonial, a serem realizados na Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, na cidade de São Luis (MA), compreendendo o planejamento operacional, organização, execução, acompanhamento e relações públicas para cada evento, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

1. **JUSTIFICATIVA**

2.1 A Universidade Estadual do Maranhão - UEMA, na realização de sua missão de gerar, difundir e aplicar o conhecimento nos diversos campos do saber, promove seminários, apresentações, conferências, congressos, debates, cursos, encontros, fóruns, palestras, que contam com a participação de autoridades e especialistas do meio acadêmico e da sociedade civil.

Para tanto, se faz necessária a contratação de empresa especializada na realização de eventos, serviços correlatos e suporte ao cerimonial, objetivando atender as necessidades desta Instituição.

1. **FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO**

3.1 O objeto deste Termo obedecerá ao procedimento licitatóriodisciplinado pelaLei Federal nº 8.666/1993 que instituiu o Código de Licitações e Contratos da Administração Pública e suas alterações, da Lei n°10.520; Decreto nº 3.931/2001, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços previstos no art. 15 da Lei n° 8.666/1993.

1. **ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E SERVIÇOS**

4.1. Os serviços serão demandados por meio de solicitação assinada pelo gestor do contrato ou seu substituto.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **PLANILHA PROC. Nº 0236773/2015 OFÍC. Nº 253/2015 - ASCOM/UEMA** | | | |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÕES** | **UNIDADE** | | **QTDE** |
|  | **LOTE 01** | | | |
| **ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTE HOTELEIRO** | | | |
|  | Fornecimento de água mineral em garrafas individuais | | Garrafa (300 ml) | **500** |
|  | Fornecimento de água mineral em garrafas individuais | | Garrafa (500 ml) | **500** |
|  | **Fornecimento de sucos ou refrigerantes individuais:** Suco de Polpa de frut as: Laranja, manga, goiaba, caju, uva, pêssego, limão, graviola, cajá, cupuaçu... etc e refrigerantes variados. | | Valor por litro | **1.000** |
|  | **Bebedouro elétrico com Garrafão de 20 Litros:** copos descartáveis e lixeira, pelo período do evento. No preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos. | | Garrafões de 20 litros | **100** |
|  | **Fornecimento de café, chocolate e chá** em garrafas térmicascom copos descartáveis, açúcar, adoçante e lixeiras. No preço unitário do litro de café devem estar agregados todos os custos acima descritos. | | Valor por litro | **150** |
|  | **Coquetel - tipo 02** suco de fruta 03 (três) sabores; refrigerante 02 (dois) tipos normal e light; coquetel de frutas sem álcool; e até 10 (dez) tipos de iguarias (canapés, folhados, quiches, torteletes e mousses). Deverá ser considerado para efeito de cotação, bebidas frias, fermentadas, gasosas e coquetéis de frutas sem álcool. | | Valor por pessoa | **500** |
|  | **Coffee-break tipo 02** café; chocolate quente, chá, suco de frutas 03 (três) sabores; refrigerante 02 (dois) tipos; e até 10 (dez) tipos de pães, salgados, biscoitos, bolos e mini-pizzas. | | Valor por pessoa | **500** |
|  | **Almoço ou jantar - tipo 01**: **Entrada**: 02 (duas) opções de pratos frios: (saladas/cremes/mousses); **Prato principal**: 02 (duas) opções de pratos quentes: (peixe, aves e/ou carne bovina), com as respectivas guarnições; **Sobremesa**: 02 (dois) tipos de doces, frutas da estação e sorvetes; e bebidas frias, naturais, gasosas e coquetéis (sem álcool) | | Valor por pessoa | **500** |
|  | **Petit four** biscoitos, amanteigados, bolachas, cookies. Deverão ser servidos em compoteiras de vidro ou cristal. Os itens não poderão ser apresentados de forma quebradiça, tampouco amolecida | | Kg | **30** |
|  | Salada de frutas | | Participante | **500** |
|  | **ALIMENTAÇÃO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO** | | | |
|  | Fornecimento de água mineral em copos individuais | | Copo (200 ml) | **2.000** |
|  | Fornecimento de água mineral em garrafas individuais | | Garrafa (500 ml) | **1.000** |
|  | **Fornecimento de sucos ou refrigerantes individuais:** Suco de Polpa de frutas: Laranja, manga, goiaba, caju, uva, pêssego, limão, graviola, cajá, cupuaçu... etc e refrigerantes variados. | | Valor por litro | **2.000** |
|  | **Bebedouro elétrico com Garrafão de 20 Litros:** copos descartáveis e lixeira, pelo período do evento. No preço unitário do garrafão devem estar agregados todos os custos acima descritos. | | Garrafões de 20 litros | **150** |
|  | **Fornecimento de café, chocolate e chá** em garrafas térmicascom copos descartáveis, açúcar, adoçante e lixeiras. No preço unitário do litro de café devem estar agregados todos os custos acima descritos. | | Valor por litro | **300** |
|  | **Coquetel - tipo 01** Suco de fruta 03 (três) sabores; refrigerante 02 (dois) tipos; coquetel de frutas sem álcool; e até 06(seis) tipos de iguarias (folhados, quiches e torteletes). | | Valor por pessoa | **200** |
|  | **Coffee-break tipo 01** café; chocolate quente; suco de frutas 02 (dois) sabores; refrigerante 02 (dois) tipos; e até 06 (seis) tipos de pães, salgados, biscoitos e bolos. | | Valor por pessoa | **500** |
|  | **Almoço ou jantar - tipo 02**: **Entrada**: 02 (duas) opções de pratos frios: (saladas/cremes/mousses); **Prato principal**: 02 (duas) opções de pratos quentes: (peixe, aves e/ou carne bovina), com as respectivas guarnições; bem como 02 (dois) tipos de massa. **Sobremesa**: 02 (dois) tipos de doces, frutas da estação e sorvetes; 01(um) tipo de torta e 02(dois) sabores de gelatina; bebidas frias, naturais, gasosas e coquetéis (sem álcool). | | Valor por pessoa | **500** |
|  | **Petit four** biscoitos, amanteigados, bolachas, cookies. Deverão ser servidos em compoteiras de vidro ou cristal. Os itens não poderão ser apresentados de forma quebradiça, tampouco amolecida | | Kg | **200** |
|  | **Refeição para equipe de apoio a eventos:** arroz, feijão, macarrão, salada, um tipo de carne (vermelha ou branca ou pescado) b) Bebidas – 01 copo de 300ml de suco de fruta ou refrigerante ou água com gás ou água sem gás. Os alimentos devem ser acondicionados em embalagens higiênicas e descartáveis com tampa e ser acompanhados de talheres, guardanapos e copo descartáveis. | | Unidade | **500** |
|  | **VALOR LOTE 1** | | | |
|  | **LOTE 02** | | | |
|  | Serviços de Assessoria Prévia | | Diária de 8 horas | **50** |
|  | **LOCAÇÃO ESPAÇO FÍSICO** | | | |
|  | Auditório Para 80 pessoas | | Diária | **10** |
|  | Auditório Para 150 pessoas | | Diária | **10** |
|  | Auditório Para 300 pessoas | | Diária | **4** |
|  | Auditório Para 500 pessoas | | Diária | **4** |
|  | Auditório Para 1.500 pessoas | | Diária | **4** |
|  | **EQUIPAMENTOS** | | | |
|  | **Microcomputador:** Configurações mínimas exigidas: processador intel® core 2 quad q8400 - 2,66 ghz, 4 mb de cache l2, bus frontal a 1333 mhz, sistema operativo instalado windows vista® business genuíno com redução para Windows, xp professional genuíno personalizado instalado, cache externa 4 mb de cache l2, bus do lado frontal do processador bus frontal a 1333 mhz chipset intel® q43 express, memória sdram pc-3-10600 (1333 mhz) ddr3, memória de série 2 gb (2 x 1 gb), memória máxima 8 gb de dram ddr3-synch, unidades internas hd 250 gb 7200 rpm baías para unidades externas: 2 externa de 5,25 polegadas, 1 externa de 3,5 polegadas, unidade sata de dvd+/-rw 16x supermulti lightscribe e leitor de suportes digitais hp 22 em 1 (3,5 pol. c/ pci), video: intel® graphics media accelerator 4500 integrado - pci express™ x16 slots de expansão: 1 pci de altura completa, 1 pci express x16 de altura completa, 2 pci Express x1 de altura completa, Áudio: áudio de alta definição integrado com codec realtek alc261, altifalante interno do pc interface de rede, ligação de rede intel® 82567lm gigabit integrada teclado abnt2 - mouse optico - monitor de 17" | | Diária | **500** |
|  | Caixa de som, 800wRMS,Jack tipo speakon 3 vias,auto-falante de 15' para grave 12" para médios, Tweeter 150WRMS impedância 4 , medidas 1,10x65x60 em pintura epóxi impermeável (4). | | Diária | **400** |
|  | Caixa de som satélite com tripé, 300wRMS, jack tipo speakon, 03 vias,auto-falante de 15/250WRMS, drive 150WRMS, tweeter 150W RMS, impedância 8 8. Medidas 75x46x44 em pintura epóxi impermeável (2) | | Diária | **500** |
|  | Amplificador de Potência classe AB, impedância 4 2000WRMS (1000w por canal), proteção contra curto-circuito, proteção térmica, anti-clip, flexibilidade para trabalhar em 2,4 ou 8 | | Diária | **500** |
|  | Equalizador gráfico 31 bandas, 2 canais balanceados, chave by pass, controle de nível individual por canal, resposta de freqüência de 10Hz~45KHZ@3dB (1) | | Diária | **400** |
|  | Caixa de som satélite com tripé, 300wRMS,jack tipo speakon, 03 vias,auto-falante de 15/250WRMS, drive 150WRMS, tweeter 150W RMS, impedância 8 8. Medidas 75x46x44 em pinura epóxi impermeável (4) | | Diária | **300** |
|  | Microfone de mesa Slim tipo Jô Soares,cápsula Goosnek, Phanton (1) | | Diária | **50** |
|  | Microfone sem fio bastão duplo, 16 freqüências intercambiais, 01 base com 02 microfones de mão, UFH (1) | | Diária | **500** |
|  | Microfone comum (com fio) Tipo SM 58 (3) | | Diária | **500** |
|  | Pedestais de mesa para microfone (2) | | Diária | **300** |
|  | Pedestal girafa para microfone (1) | | Diária | **500** |
|  | Canhão de iluminação | | Diária | **80** |
|  | **Rádio comunicador:** Rádio Comunicador, tipo walkie talk, pequenos, com fone de ouvido, clip belt, em perfeito funcionamento | | Diária | **100** |
|  | Distribuidor de vídeo e áudio estéreo com até 10 saídas | | Diária | **1.000** |
|  | Mesa de corte para transmissão simultânea | | Diária | **200** |
|  | Mesa de som com 16 canais para microfones, corte para phanton em todos os microfones, retorno para monitor, saida para gravação, recurso de processador de efeito(nativo), saída balanceada L/R, entrada auxiliar, equalização 3 vias: Low, Mid e High (1) | | Diária | **200** |
|  | Sistema de retorno de som com 02 caixas | | Diária | **200** |
|  | Projetor multimídia com tecnologia DLP, 3000 ansi lumens de luminosidade resolução de computador WXGA (1280x768), zoom digital, 2 entradas para conexão com computador HD-15, 1 entrada para conexão com computador DVI-D, 1 entrada para S-video, 1 entrada para video composto, conecta-se a computadores, video cassetes (VCR), televisores, câmeras de video DVD e outros (1) | | Valor unitário/diário | **800** |
|  | Tela para projeção de 150" com moldura em aluminio 3x2,25m, com opção de uso so com as molduras ou com os pés que possuem 2,70 de altura, tecido Mate-White 1.0 | | Valor unitário/diário | **400** |
|  | Camera Digital 3 CCD p/transmissão ao vivo (com gravação na íntegra diária com edição) dispositivo de captação de Imagem 3 CCDs de 1/4" 410.000 Pixels, lente 4,1mm - 65,6mm Equivalente a 39,5mm - 632mm no formato de foto de 35mm Zoom optico 16x, zoom digital 1,5x e zoom super digital 10x | | Valor unitário/diário | **400** |
|  | Gravação de Vídeo de palestras, com entrega do material em DVD – Reprodução DVD – EXTRA | | unid. | **1.000** |
|  | Gravação do áudio de palestras, com entrega do material em CDROOM em MP3 – Reprodução CD – EXTRA | | Unid. | **1.000** |
|  | Sistema de link transmissão expansivel até 08 pontos em audio stereo e video composto, distribuido em matriz A/V 4x4 | | Valor unitário/diário | **400** |
|  | DVD Player | | Valor unitário/diário | **100** |
|  | CD Player | | Valor unitário/diário | **100** |
|  | **Notebook:** Configurações mínimas exigidas: processador com 2 GHz ou superior, memória RAM de 1 GB, HD de 80GB, combo CD-RW e leitor de DVD, conexão de Internet Wi-Fi, conexão de rede, Windows XP ou superior, Explorer e Office completo, aplicativos ZIP, Acrobat Reader, Flash Reader e Power Point instalados, , unidade sata de dvd+/-rw 16x supermulti lightscribe e leitor de suportes digitais hp 22 em 1 (3,5 pol. c/ pci) | | Diária | **600** |
|  | Impressora multifuncional jato de tinta | | Valor unitário/diário | **50** |
|  | TV de Plasma/LCD de 50” com suporte de chão e tecnológia HDTV | | Valor unitário/diário | **100** |
|  | Suporte para sustentação dos banners alusivos ao evento. | | Unid. | **400** |
|  | No-break | | Valor unitário/diário | **100** |
|  | **Gerador de energia:** Grupo gerador para 180 KVA | | Valor unitário/diário | **10** |
|  | Tela para Projeção 2,00x2,00 - retrátil, altura variável, fundo com napa preta e superfície de projeção BRANCA, e fornecida com tripé em aço. | | Valor unitário/diário | **300** |
|  | Tela para Projeção 5,00x6,00 - retrátil, altura variável, fundo com napa preta e superfície de projeção BRANCA, e fornecida com tripé em aço. | | Valor unitário/diário | **300** |
|  | Cadeiras plásticas sem braço/com braço | | Valor unitário | **20.000** |
|  | Mesas plásticas | | Valor unitário | **10.000** |
|  | TENDA de lona branca, 5 x 5 m sem lateral. | | Unidade | **50** |
|  | TENDA de lona branca, 5 x 5 m com lateral. | | Unidade | **50** |
|  | Tribuna/Púlpito em acrílico com altura de 1,10 m, largura 60 cm bandeja largura 34 cm comprimento 60 cm | | Valor unitário | **150** |
|  | Estrutura de box struss | | m² | **300** |
|  | **Sonorização completa para até 300 pessoas:** Equipamento de Sonorização completa para até **300 pessoas** A sonorização completa será composta pelos itens:DVD Player**,** Mesa de som amplificada com, no mínimo, 16 canais**,** PeriféricosTodo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização e caixas acústicas. | | Unidade/ Dia | **500** |
|  | **Sonorização completa para até 1000 pessoas:** A sonorização completa será composta pelos itens:DVD Player Mesa de som amplificada com, no mínimo, 32 canais Periféricos Todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização e caixas acústicas | | Unidade/ Dia | **100** |
|  | **Sonorização Completa para apresentação cultural:** A sonorização completa será composta pelos itens: 01 Mesa de som digital de 24 canais, 03 Equalizadores de 31 vias stereo, 01 Processador de 03 vias stereo, 01 cd player md, 02 microfones sem fio, 12 microfones com fio 03 cubos para guitarra combo, 05 direct box ativo e ou passivos, 01 bateria com 03 tons e ferragens, 04 monitores simples 1x15- titanium, 04 caixas de som 2x15+ti altas, 04 caixas de som sub graves 2x18, 02 racks amplificação de 2000 watts, A/C estabilizado em 127 volts e Equipe de assistência técnica durante o evento. | | Unidade/ Dia | **50** |
|  | **Sonorização completa para mais de 1001 pessoas:** A sonorização completa será composta pelos itens: DVD Player Mesa de som amplificada com, no mínimo, 32 canais Periféricos Todo o cabeamento necessário para o perfeito funcionamento do sistema de sonorização e caixas acústicas. | | Unidade/ Dia | **50** |
|  | **RECURSOS HUMANOS** | | | |
|  | **Recepcionista** Profissional com experiência na atividade, sujeito à prévia aprovação pela CONTRATANTE, trajada devidamente com uniforme ou roupa clássica | | Diária de 8 horas | **100** |
|  | **Garçom:** Profissional qualificado, com unhas limpas e curtas, e com domínio da etiqueta apropriada ao tipo de evento. | | Diária de 8 horas | **100** |
|  | **Operador de equipamento audiovisual:** Profissional capacitado para operacionalizar equipamentos audivisuais, com experiência comprovada. | | Diária de 8 horas | **600** |
|  | Técnico em iluminação | | Diária de 8 horas | **300** |
|  | **Músico ou grupo musical** Profissional com experiência em eventos e domínio na execução de hinos oficiais | | Diária | **10** |
|  | **VALOR LOTE 2** | | | |
|  | **LOTE 03** | | | |
|  | **LOCAÇÃO MOBILIARIO MONTAGENS E INSTALAÇÃO** | | | |
|  | Tótem em TS para sinalização externa | | Unidade | **50** |
|  | Balcão expositor | | m² | **150** |
|  | **Arranjo floral baixo com flores nobres naturais:** Arranjo de vegetação típica ou floral, conforme especificação da CONTRATANTE, para a mesa diretora. | | Valor unitário | **100** |
|  | **Arranjo floral alto com flores nobres naturais:** Arranjo de vegetação típica ou floral tipo jardineira, conforme especificação da CONTRATANTE, com flores do campo naturais, cores variadas, com altura de 60cm. | | Valor unitário | **50** |
|  | **Coroa de flores** Coroa de condolências tamanho médio, composta por 1 bouquet de com flores disponíveis na época, como lírios, rosas, antúrios, boca-de-leão, palmas e folhagens, acompanhando faixa com frase de homenagem. | | Valor unitário | **20** |
|  | **Arranjo pequeno:** Arranjo de vegetação típica ou floral para ornamentação de Salas de Vips e lounges. | | Valor unitário | **50** |
|  | Vasos ornamentais grandes para decoração das áreas de circulação | | Diária | **100** |
|  | Torretas | | Valor unitário | **100** |
|  | Bandeiras nacionais, estaduais e municipais, medindo 120cm x 90cm | | Valor unitário | **100** |
|  | Passadeira | | Metro linear/diária | **100** |
|  | Mesa bistrô para ornamentação de ambientes | | Valor unitário | **100** |
|  | Tapete decorativo grande 4m x 4m | | Valor unitário | **50** |
|  | Tapete decorativo pequeno 2m x 2m | | Valor unitário | **50** |
|  | Sofá de dois lugares couro e/ou tecido | | Valor unitário | **50** |
|  | Poltrona em couro e/ou tecido | | Valor unitário | **100** |
|  | Puffs em couro e/ou tecido | | Valor unitário | **100** |
|  | **Cadeiras especiais;** Cadeiras acolchoadas nas cores azul ou branca | | Valor unitário | **1.000** |
|  | Tampão em madeira 6mx2m | | Valor unitário | **1.000** |
|  | Mesa diretora para até 15 pessoas | | Valor unitário | **100** |
|  | **Toalha de mesa:** Branca de renda ou de cores variadas conforme especificação da CONTRATANTE, para a mesa diretora de 5 metros. | | Valor unitário | **200** |
|  | Capas para cadeiras | | Valor unitário | **10.000** |
|  | Mastros de Madeira, medindo 2 metros. | | Valor unitário | **50** |
|  | **Toalhas para mesas de 4 lugares:** Branca de renda ou de cores variadas | | Valor unitário | **500** |
|  | **VALOR LOTE 3** | | | |
|  | **LOTE 04** | | | |
|  | **MATERIAL DE APOIO** | | | |
|  | Pasta em couro sintético com impressão 04 cores, tamanho e estilo executivo com fechamento e com, no mínimo, duas divisões internas e caneteiro. | | Valor unitário | **500** |
|  | Bottons institucionais com brasão da instituição | | Valor unitário | **3.000** |
|  | Caneta personalizada | | Valor unitário | **5.000** |
|  | Prismas de mesa de acrílico | | Valor unitário | **100** |
|  | Placa em acrílico, espessura de 15mm, 4 furos, com pintura em uma cor e aplicação do Brasão da UEMA em metal, colorido em alto relevo. A placa deverá incluir parafusos especiais, com buchas para fixação. | | Valor unitário | **300** |
|  | Placa em baixo relevo, escovada com pintura em uma cor, em aço escovado inox, foto corrosão colorido, espessura de 1,2mm, 4 furos e aplicação do Brasão da UEMA em metal, colorido em alto relevo. A placa deverá incluir parafusos de acabamento, com buchas para fixação. | | Valor unitário | **250** |
|  | VALOR LOTE 4 | | | |

1. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**5.1.** Executar fielmente o contrato a ser firmado, em conformidade com as cláusulas elencadas e normas vigentes, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da UEMA.

**5.2.** Receber os valores contratuais devidos pela execução dos serviços, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências estabelecidas no Contrato.

**5.3.** Cumprir todas as orientações do gestor do contrato e as obrigações contratuais, para o fiel desempenho das atividades específicas.

**5.4.** Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do gestor do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados, de forma clara, concisa e lógica, atendendo prontamente às reclamações formuladas.

**5.5.** Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato a ser firmado, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição de fatos.

**5.6.** Relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços licitados.

**5.7.** Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a UEMA.

**5.8.** Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências da UEMA.

**5.9.** É proibida, por parte da empresa, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da UEMA.

**5.10.** A empresa deverá encaminhar, tão logo seja demandado sobre o evento, um orçamento prévio ou preliminar contendo a sistematização da execução que atenda às especificações constantes neste termo de referência, para apreciação do gestor do contrato.

**5.11.** Providenciar a imediata troca de todo equipamento que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento.

**5.12.** Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da UEMA, quando ocasionados pelos empregados da empresa durante a realização do evento.

**5.13.** Manter, ainda, seus empregados identificados por crachá e uniforme quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da UEMA;

**5.14.** Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, quando da realização dos serviços;

**5.15.** Comunicar ao gestor do contrato, por escrito, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada e prestar os esclarecimentos necessários, para deliberação e mudança dos detalhes por parte da UEMA, durante a fase de planejamento do evento;

**5.16.** Manter, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas e com as exigências deste Edital, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo, durante a vigência contratual;

**5.17.** Zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as falhas eventuais, imediatamente após sua verificação;

**5.18.** Prestar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo o local do evento sempre em perfeita ordem;

**5.19.** A empresa deverá manter preposto responsável pela execução do contrato, aceito pelo gestor do mesmo, durante o período de sua vigência, para representá-la sempre que for preciso.

**5.20.** Manter, por si, por seus prepostos e empregados, irrestrito e total sigilo sobre quaisquer dados que lhe sejam fornecidos, sobretudo quanto à estratégia de atuação da UEMA.

**5.21.** Todo o equipamento deverá ser entregue, instalado e testado na véspera (antecedência mínima de 12 horas antes do início do evento). A empresa deverá estar com os equipamentos em pleno funcionamento 01 (uma) hora antesdo início do evento, devendo ser recolhidos ao final de cada evento, sem ônus adicional para a Administração.

**5.22.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato a ser firmado.

**5.23.** Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços contratados exclusivamente em seu próprio nome.

**5.24.** Manter arquivo com toda a documentação relativa à execução do contrato a ser firmado, a qual, quando solicitada, deverá ser encaminhada à UEMA, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

**5.25.** Designar responsável para representar a Contratada junto ao Contratante para atendimento e acompanhamento das demandas da UEMA, bem como os demais assuntos inerentes ao Contrato.

**5.26.** Caso o representante da Contratada não atenda em imediato às demandas e demais assuntos relativos ao Contrato, será solicitada a sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

**5.27.** A empresa deverá ter estrutura e sede na cidade de São Luís -MA.

**5.28.** Prova de Regularidade junto ao Ministério do Trabalho – Delegacia Regional do Trabalho – DRT,

**5.29.** Comprovação de aptidão para desempenho da atividade através de Atestado (s) e/ou Contratos anteriormente mantidos que comprovem experiência na área do objeto desta licitação e do bom desempenho dos serviços prestados a qualquer pessoa Jurídica, principalmente, com a Administração Pública (Federal/Estadual/Municipal) e, ainda, empresa privada, fornecidos por seus titulares, de acordo com a experiência exigida para o item em concorrência.

A experiência deverá ser comprovada, no caso de empresa constituída a menos de um ano, através de declarações e/ou atestados que possam comprovar a experiência do profissional integrante do quadro da licitante. Caso seja necessário a substituição do profissional, a empresa deverá submeter ao contratante, os documentos do novo profissional para a correspondente anuência.

1. **OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

A CONTRATANTE obriga-se a:

**6.1** Gerenciar o presente contrato, indicando, sempre que solicitado, o nome da CONTRATADA, o preço e a descrição dos serviços;

**6.2** Convocar a CONTRATADA via fax, e-mail, ou telefone, para sanar possíveis irregularidades ocorridas na execução do presente contrato;

**6.3** Observar para que, durante a vigência do presente contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;

**6.4** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no Edital da licitação e no presente contrato;

**6.1.5** Proporcionar todas as facilidades para que a empresa CONTRATADA possa desempenhar, por meio dos profissionais, os serviços dentro das normas do contrato;

**6.6** Propiciar acesso dos profissionais às suas dependências para execução dos serviços;

**6.7** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;

**6.8** Comunicar imediatamente à CONTRATADA qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços;

**6.9**. Promover, por seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;

**6.10** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**6.11** Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada, depois de constatado o cumprimento das obrigações da CONTRATADA;

**6.12** Suspender o pagamento da Nota Fiscal sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa CONTRATADA, até a completa regularização;

**6.13** Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor especialmente designado, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução, sob os aspectos quantitativo e qualitativo;

1. **DEMANDA DOS SERVIÇOS**

7.1 Os serviços serão demandados com antecedência mínima de até 48 (quarenta e oito) horas, por meio de solicitação formal da UEMA e a execução dar-se-á pela Contratada após autorização na Ordem de Serviços emitida pelo Contratante.

1. **CANCELAMENTO DE EVENTOS**

8.1 A UEMA deverá manter informada a empresa sobre o agendamento dos eventos com a maior antecedência possível.

8.2 Caso o evento venha a ser cancelado, a empresa prestadora dos serviços deverá ser informada com a maior brevidade possível.

Caso o evento seja cancelado, em parte ou integralmente, a menos de 12 (doze) horas do seu início, a UEMA ressarcirá as despesas decorrentes, desde que devidamente comprovadas.

1. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.1 A licitante deverá apresentar no que se referem à sua qualificação técnica, os seguintes documentos:

* No mínimo, 01 (um) atestado ou declarações de capacidade técnica em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e prazos com este Termo de Referência;
* No mínimo 01 (um) profissional da área de Relações Publicas;

1. **PAGAMENTO**

10.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos após a assinatura do Atesto que Formalizar o Recebimento Definitivo, desde que não haja fator impeditivo provocado pela Contratada, mediante a apresentação de nota fiscal/fatura, acompanhada da respectiva Autorização de Fornecimento, da Certidão Negativa de Débitos junto a Seguridade Social – CND/INSS e do Certificado de Regularidade do FGTS, com validades compatíveis à data do pagamento, e com o respectivo Documento de Autenticação de Nota Fiscal para Órgão Público – DANFOP.

10.2 A nota fiscal/fatura será conferida e atestada pelo servidor responsável pelo recebimento dos materiais permanentes.

10.3 A UEMA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

10.4 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, pelo descumprimento deste Contrato, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.

1. **DAS PENALIDADES**

11.-1 O descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações ora estabelecidas, sujeitará a CONTRATADA às sanções estabelecidas no art. 87 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei 10.520/02.

A CONTRATADA que descumprir quaisquer das condições do presente Contrato, ficará sujeita às seguintes sanções:

1. **Advertência**, aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação da multa.

**a1)** descumprimento das obrigações assumidas, desde que não acarretem prejuízos para a **CONTRATANTE.**

**a2)** execução insatisfatória ou inexecução do objeto do Contrato, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária.

**a3)** pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços da **CONTRATANTE.**

1. Multa sobre o valor do produto entregues em atraso, contados a partir do primeiro dia útil posterior ao último dia do prazo definido neste Contrato.

**b1)** Até o sétimo dia de atraso, multa única de **1%** (um por cento).

**b2)** A partir do oitavo dia de atraso, multa diária de **0,2%** (dois por cento), limitada a 10% (dez por cento) do valor do Contrato;

**b3)** 10% (dez por cento) do valor da contratação, no caso de inexecução parcial do ajuste, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

**b4)** 20% (vinte por cento) do sobre o valor do contrato no caso de reusa injustificada em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido ou da inexecução integral.

**c)** Suspensão temporária para participar de licitação e assinar contratos com a Administração pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

**d)** Declaração de inidoneidade para licitar e assinar contratos com a Administração Pública por prazo não superior a 02 (dois) anos ou até que a Contratada cumpra as condições de reabilitação.

**e)** as sanções previstas nas alíneas ‘a’, ‘c’ e ‘d’ poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na letra ‘b’.

1. **VIGÊNCIA DO CONTRATO**
   1. O prazo de execução dos serviços será de 12 (doze) meses.
2. **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Destaca-se que os serviços de organização de eventos, serviços correlatos e suporte, especificados no item 4 deste Termo de Referência e listados no seu Anexo, serão contratados conforme as necessidades da UEMA.

Sendo assim, conforme o conceito e a dimensão de cada evento, serão definidos quais serviços descritos no item 4 deste Termo integrarão a proposta da Contratada e o termo do Contrato.

De qualquer forma, ressalta-se que o quantitativo estabelecido no Anexo deste Termo de Referência é meramente estimativo, não acarretando à UEMA qualquer obrigação quanto à contratação dos serviços.

Para composição dos preços e formação da proposta comercial, a empresa licitante deverá observar as especificações do item 4 e o valor global máximo admitido pela Administração.

Acrescenta-se, por fim, que os valores unitários apresentados pela empresa licitante em sua proposta deverão englobar todos os custos necessários à prestação dos serviços, tais como despesas com transportes, amostras, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, e demais ônus diretos e indiretos.

.