

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/MA Nº 0040/25-PG
LICITAÇÃO BB Nº 1083319

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1 Destina-se o presente TERMO DE REFERÊNCIA, fornecer informações e elementos técnicos, práticos e operacionais, necessários e suficientes para caracterizar o objeto da contratação, contendo os demais termos e condições e as obrigações contratuais que serão assumidas pelo contratado, de modo a orientar a execução e a fiscalização contratual, conforme inciso XXI do art. 4.º do Anexo da Resolução Sesc nº 1593/2024.

2. OBJETO

2.1 Registro de preços para eventual prestação de serviços de locação de espaço físico, com infraestrutura adequada à realização de eventos, podendo incluir, conforme a necessidade, a oferta de serviços de alimentação, visando atender às programações das Atividades de TSPI, DFE e Recreação do SESC/MA, pelo período de 12 (doze) meses

3. JUSTIFICATIVA

3.1 Trata-se da contratação de espaços para eventos institucionais das Atividades do Trabalho Social com Pessoa Idosa, Departamento Físico e Esportivo e Recreação do Sesc, visando desenvolver ações integrativas de lazer, recreação e esporte, em espaços que favoreçam o desenvolvimento integral dos participantes.

3.2 A locação de espaço deve apresentar boas condições de uso, com infraestrutura sanitária, áreas livres e cobertas, fornecimento de refeições, quando for o caso, e opções de lazer.

3.3 Os eventos contarão com o público específico de cada atividade e terão o acompanhamento da equipe técnica do Sesc.

4. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

4.1 O Termo de Registro de Preço terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual período, até o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso para o SESC/MA;

4.2 Durante o prazo de vigência do termo de registro de preços, o Sesc Maranhão não está obrigado a adquirir a totalidade do objeto, visto se tratar de quantidades estimadas para registro de preços.

4.3 Os preços contratados poderão ser realinhados, após o transcurso do período mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do Termo de Registro de Preços, desde que haja a sua prorrogação. Caso haja a necessidade de realinhamento dos preços, no período inferior a 12 (doze) meses, deverá o fornecedor demonstrar de maneira robusta o seu requerimento de reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico-financeiro, tudo na disposição do Art. 51 da Resolução SESC nº 1.593/2024.

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS ITENS

5.1 Eventos Integrativos do TSPI

5.1.1 Item 1: locação de espaço com alimentação, lazer e entretenimento – 40 pessoas

5.1.1.1 Contratação de espaço com fornecimento de alimentação, contendo área de lazer com piscina, salão de eventos que comporte 40 pessoas e área arborizada, para o **Grupo do TSPI Sesc Turismo**.

5.1.1.2 Data: a definir

5.1.1.3 Horário: 8h às 13h

5.1.1.4 Quantidade de Participantes: 40 pessoas

5.1.1.5 Alimentação: O fornecimento da alimentação deve atender as normas da ANVISA e ser balanceada, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos consumidores, com o seguinte cardápio:

5.1.1.5.1 Lanche da manhã: Bolo, Café com leite e suco.

5.1.1.5.2 Almoço: Filé de frango ao creme; Assado de panela; Salada verde (alface, tomate, manga, milho); Farofa; Arroz à grega;

5.1.1.5.3 Sobremesa: Mousse de limão e Mousse de chocolate

5.1.1.6 Bebidas: Suco Natural (duas opções a escolher: graviola, cajá, caju, acerola e goiaba).

5.1.1.7 Entretenimento: Oficina de dança por 1 (uma) hora.

5.1.2 Item 2: locação de espaço com alimentação, lazer e entretenimento – 40 pessoas

5.1.2.1 Contratação de espaço com fornecimento de alimentação, contendo área de lazer com piscina, salão de eventos que comporte 40 pessoas e área arborizada, para o **Grupo do TSPI Sesc Comunidade**.

5.1.2.2 Data: a definir

5.1.2.3 Horário: 8h às 13h

5.1.2.4 Quantidade de Participantes: 40 pessoas

5.1.2.5 Alimentação: O fornecimento da alimentação deve atender as normas da ANVISA e ser balanceada, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos consumidores, com o seguinte cardápio:

5.1.2.5.1 Lanche da manhã: Bolo, Café com leite e suco.

5.1.2.5.2 Almoço: Filé de frango ao creme; Assado de panela; Salada verde (alface, tomate, manga, milho); Farofa; Arroz à grega;

5.1.2.5.3 Sobremesa: Mousse de limão e Mousse de chocolate

5.1.2.6 Bebidas: Suco Natural (duas opções a escolher: graviola, cajá, caju, acerola e goiaba).

5.1.2.7 Entretenimento: Oficina de dança por 1 (uma) hora.

5.1.3 Item 3: locação de espaço com alimentação, lazer e entretenimento – 120 pessoas

5.1.3.1 Contratação de espaço com fornecimento de alimentação, contendo área de lazer, cozinha e banheiros masculino e feminino, piscina, salão de eventos que comporte 120 pessoas, e/ou área arborizada, com acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida ou cadeirantes, para o **Grupo do TSPI Sesc Deodoro**.

5.1.3.2 Data: a definir

5.1.3.3 Horário: a confirmar

5.1.3.4 Quantidade de Participantes: 120 pessoas

5.1.3.5 Descrição do espaço: Espaço contendo área de lazer para realização de evento, piscina (opcional), salão de eventos que comporte 120 pessoas, e ou área arborizada, com acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida ou cadeirantes, cozinha e banheiros masculino e feminino.

5.1.3.6 Bebidas: Água mineral, refrigerante linha Coca-Cola (4 sabores a escolher: coca, coca zero, Jesus, guaraná, kuat, fanta laranja, fanta uva e sprite), suco de polpa (duas opções a escolher: graviola, cajá, caju, acerola e goiaba).

5.1.3.7 Todas as bebidas servidas durante o evento em jarras pelos garçons e água a vontade para os participantes.

5.1.3.8 Alimentação: O fornecimento da alimentação deve atender às normas da ANVISA e ser balanceada, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos consumidores, com o seguinte cardápio:

5.1.3.8.1 Entrada (lanche da manhã): Bolinhas de queijo, croquete de camarão, rissoles de carne, quibe, empada de carne, pastel húngaro, tartaleta de vatapá, quiche de bacon com cebola, coxinha, e/ou frutas, sucos, café preto e com leite, bolos (doce e salgado), pão, queijo, presunto;

5.1.3.8.2 Almoço: 2 Tipos de salada (crua e cozida); 2 Tipos de arroz (branco e colorido); 2 Tipos de proteínas (carne ou frango ou peixe); Farofa; Macarrão; Feijão.

5.1.3.8.3 Sobremesa: Salada de frutas e/ou Mousse

5.1.3.8.4 Lanche da tarde: Salada de frutas e/ou Mousse

5.2 Evento Esportivo – DFE Sesc Turismo

5.2.1 Item 4: locação de arena de futebol society

5.2.1.1 Contratação de serviço de locação de arena de futebol society (Fut7) com estrutura completa para realização de evento esportivo, pelo período de 04 (quatro) horas, incluindo todas as condições permitidas para a prática da modalidade, segurança, conforto dos participantes e suporte técnico.

5.2.1.2 Data: a confirmar

5.2.1.3 Horário: a definir

5.2.1.4 Quantidade de serviços: 04 locações

5.2.1.5 Descrição do espaço:

5.2.1.5.1 Campo: Medidas do campo: mínimo de 45m a 55m de comprimento e 25m a 35m de largura, conforme regulamentação oficial do Futebol 7 Society. Gramado sintético de alta qualidade, com sistema de amortecimento para impactos, sem irregularidades ou desgastes excessivos. Marcação das linhas do campo conforme normas oficiais, visíveis e bem definidas. Área delimitada para arbitragem e mesa de controle. Gols metálicos com medidas oficiais (4m de largura x 2m de altura), redes resistentes.

5.2.1.5.2 Estrutura Geral: Alambrado de proteção ao redor do campo, com altura mínima de 4 m, garantindo segurança ao público e jogadores. Iluminação artificial adequada (caso o evento ocorra no período noturno ou em local coberto). Cobertura lateral para proteção dos atletas em momentos de descanso ou reserva.

5.2.1.5.3 Vestiários e Sanitários: Disponibilidade de vestiários masculinos e femininos, com duchas de água corrente (fria ou quente), bancos e ganchos para roupas. Banheiros higienizados e abastecidos com papel higiênico, sabão líquido e toalhas de papel.

5.2.1.5.4 Área de Convivência e Apoio: Espaço destinado à equipe técnica e organizadores, com mesa, cadeiras e tomadas elétricas para equipamentos. Bebedouros com água filtrada ou disponibilização de garrafas de água para hidratação dos atletas.

5.2.1.5.5 Manutenção e Limpeza: Equipe responsável pela limpeza e organização do local antes, durante e após o evento.

5.3 Evento Recreativo – Sesc Turismo

5.3.1 Item 5: locação de parque aquático

5.3.1.1 Contratação de serviço para locação de parque aquático com estrutura completa para lazer, atividade e alimentação, atendendo 250 (duzentos e cinquenta) pessoas, sendo 200 (duzentas) crianças e 50 (cinquenta) adultos. O serviço deverá incluir acesso às atrações do parque e alimentação (almoço e lanche) dentro das normas sanitárias e nutricionais adequadas ao público.

5.3.1.2 Data: a confirmar

5.3.1.3 Horário: a definir

5.3.1.4 Quantidade de Participantes: 250 pessoas

5.3.1.5 Quantidade de serviços: 03 locações

5.3.1.6 Descrição do espaço:

5.3.1.6.1 Piscinas e Áreas de Lazer Aquático: Espaço contendo no mínimo três (03) piscinas infantis com profundidade de até 0,50m, equipadas com brinquedos aquáticos, jatos d'água e estruturas lúdicas apropriadas para crianças de até 12 anos. No mínimo uma (01) piscina de uso misto (infantil e adulto), com áreas rasas e profundas, sinalizadas quanto à profundidade. Piscinas com tratamento contínuo da água (cloração e filtragem), de acordo com as normas sanitárias vigentes. Áreas de descanso e sombra ao redor das piscinas, equipadas com cadeiras, espreguiçadeiras e guarda-sóis. Duchas externas para higienização antes e depois do uso das piscinas. Banheiros e vestiários próximos às piscinas, com estrutura adequada para crianças e adultos, incluindo fraldários e acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

5.3.1.6.2 Atrações Aquáticas Complementares: O parque deverá disponibilizar, no mínimo, duas atrações aquáticas adicionais, podendo incluir: Toboáguas infantis e adultos, com altura e especificidade adequadas a cada faixa etária.

5.3.1.6.3 Áreas de Apoio e Convivência: Área de alimentação coberta, com capacidade para acomodação confortavelmente 250 pessoas, com mesas e cadeiras higienizadas e dispostas de maneira organizada. Área de descanso e atividade seca, com espaço gramado e sombreado, contendo bancos, redes ou espreguiçadeiras para adultos e responsáveis.

Sanitários masculinos, femininos e infantis, limpos e abastecidos com insumos básicos (papel higiênico, sabão líquido, toalhas de papel).

5.3.1.6.4 Segurança e Monitoramento: Presença de salva-vidas treinados, devidamente uniformizados e distribuídos em pontos estratégicos das piscinas e toboáguas. Sistema de sinalização e regras de uso de piscinas e brinquedos, em local visível e de fácil compreensão.

5.3.1.7 Alimentação: O fornecimento da alimentação deve atender às normas da ANVISA e ser balanceada, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar de crianças e adultos, com o seguinte cardápio:

5.3.1.7.1 Almoço: Proteína (2 opções para escolha) Frango grelhado ou carne bovina cozida ou peixe assado. Arroz branco e arroz integral. Feijão preto ou carioca. Purê de batatas ou macarrão ao sugo. Salada fresca (alface, tomate, cenoura ralada e milho). Farofa temperada

5.3.1.7.2 O almoço deverá ser servido em Buffet self-service ou em pratos individuais prontos, garantindo oferta e qualidade nos alimentos.

5.3.1.7.3 Bebidas: Suco natural de frutas (laranja, maracujá ou limão). Água filtrada disponível à vontade.

5.3.1.7.4 Sobremesa: Frutas da estação (banana, maçã ou melancia).

5.3.1.7.5 Lanche da tarde: O lanche deverá ser servido em formato individual, contendo: Opção de sanduíche natural e/ou Pizza e/ou Cachorro Quente, acompanhados de suco natural e/ou refrigerante linha Coca-Cola (4 sabores a escolher: coca, coca zero, Jesus, guaraná, kuar, fanta laranja, fanta uva e sprite).

6. JUSTIFICATIVA DE INDICAÇÃO DE MARCA

6.1 Considerando a necessidade de padronização do fornecimento de bebidas nos espaços a serem locados, justifica-se a indicação das marcas de refrigerantes, em razão de sua ampla aceitação pelo público consumidor, qualidade reconhecida nacionalmente e facilidade de aquisição. A escolha visa atender às preferências do público-alvo dos eventos, assegurando satisfação dos usuários. Dessa forma, a indicação da marca não tem caráter restritivo, mas sim técnico e mercadológico, uma vez que a padronização garante previsibilidade na prestação dos serviços, bem como preserva a qualidade e a imagem institucional vinculada à oferta dos produtos comercializados no local.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 Comprovação de aptidão para desempenho do serviço pertinente e compatível com as características do objeto da licitação, através da apresentação de atestado de desempenho, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório de capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

7.2 A empresa proponente deverá apresentar portfólio e/ou catálogo atualizado contendo imagens, descrição técnica e características do espaço ofertado, de modo a comprovar a compatibilidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência. O material apresentado deverá evidenciar, no mínimo, a infraestrutura disponível, capacidade de público, serviços oferecidos e demais recursos pertinentes, permitindo a avaliação objetiva da adequação do espaço às necessidades da contratação.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Efetuar o fornecimento do objeto da licitação, dentro das especificações e/ou condições constantes da proposta da Contratada, bem como do Edital e seus anexos, de acordo com a necessidade do Sesc Maranhão;

8.2 Responsabilizar-se por toda a logística dos serviços inerentes ao Termo de Referência;

8.3 Cumprir todas as orientações da Contratante para o fiel desempenho das atividades específicas;

8.4 Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas previstos na legislação vigente, decorrente de sua condição de empregadora para com seus funcionários;

8.5 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes em que venham a ser vítimas os seus empregados, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias, lhes assegurando os demais requisitos para o exercício da atividade;

8.6 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações normativas e legais, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

8.7 É vedada a utilização de mão de obra de menores de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, bem como de menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, conforme disposto na legislação vigente;

8.8 Comunicar à Contratante quaisquer irregularidades ocorridas ou observadas durante a execução dos serviços;

8.9 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

8.10 Manter durante toda a vigência do Termo de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.11 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

8.12 Acusar recebimento do Pedido ou solicitação para assinatura do Termo de Registro de Preços;

8.13 Cumprir os horários de funcionamento da Contratante ou horário acordado;

8.14 Cumprir os prazos definidos neste Termo de Referência, bem como no Edital e seus anexos;

8.15 Cumprir fielmente as obrigações assumidas e as descrições relativas aos itens descritos no processo licitatório, edital, anexos, proposta de preço, bem como pelas determinações e orientações que, durante o prazo de vigência, lhe forem repassadas pela Fiscalização do Contratante;

8.16 Em nenhuma hipótese a Contratada poderá alegar desconhecimento das cláusulas, condições e especificações do processo licitatório;

8.17 Responsabilizar-se por todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre a execução do serviço, assim como por quaisquer custos adicionais que se façam necessários para a adequada prestação dos referidos serviços;

8.18 Não transferir a outrem, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, nem subcontratar, quaisquer das prestações a que está obrigada por força do Edital e seus anexos;

8.19 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do serviço;

8.20 Receber o responsável técnico ou outro funcionário designado pelo Contratante em suas dependências, sempre que necessário, apresentando toda a documentação solicitada;

8.21 Manter, durante a vigência do termo, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação, sob pena de rescisão, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

8.22 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ou indiretamente ao Contratante ou a terceiros, em razão de ação ou omissão e decorrentes de culpa ou dolo, bem como de quem em seu nome agir ou omitir-se, quando da execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, quando da fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;

8.23 O descumprimento dos prazos previstos implicará nas sanções previstas em cláusulas contratuais e legislação vigente.

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1 Informar à CONTRATADA sobre a emissão do Pedido de Compra e/ou assinatura do Termo de Registro de Preços;

9.2 Fornecer as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços que constituem o objeto do Termo de Referência;

9.3 Atestar a Nota Fiscal apresentada pela CONTRATADA após constatar que a execução dos serviços correspondem à especificação descrita no Termo de Registro de Preços;

9.4 Efetuar o pagamento de acordo com a Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, no prazo estabelecido de 30 (trinta) dias corridos, após recebimento definitivo e atesto pelo (a) fiscal responsável;

9.5 Exercer a fiscalização e acompanhamento da execução do objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas;

9.6 Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada nos serviços prestados;

9.7 Aplicar a CONTRATADA as sanções cabíveis.

9.8 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados credenciados da CONTRATADA;

10. PRAZOS

10.1 A realização dos serviços deverá ocorrer conforme descrito na Cláusula 5, conforme demanda do CONTRATANTE, em datas a serem definidas posteriormente, com comunicação prévia à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos;

10.2 A CONTRATADA deverá assegurar a plena disponibilidade do espaço na(s) data(s) solicitada(s), observando os prazos e condições estabelecidos na convocação feita pelo CONTRATANTE.

11. GARANTIA

11.1 A contratada deverá garantir a disponibilidade e o pleno funcionamento do espaço locado nas datas e horários previamente acordados, bem como assegurar que o local se encontre em perfeitas condições de uso, segurança, limpeza, acessibilidade e com toda a infraestrutura contratada em pleno funcionamento (instalações elétricas, sanitárias, climatização, mobiliário, iluminação, entre outros, quando aplicável);

11.2 Qualquer falha na prestação dos serviços, ou impossibilidade de utilização do espaço por motivo atribuível à contratada, implicará a aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência, sem prejuízo das demais sanções legais e da reparação por eventuais danos causados.

12. CONDIÇÕES DE ENTREGA

12.1 A entrega do serviço será de responsabilidade do licitante, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente;

12.2 A desobediência aos prazos estabelecidos acarretará a aplicação, à empresa com menor preço registrado, das sanções estabelecidas no edital, no termo de registro ou documento equivalente (Pedido), no que couber;

12.3 Todos os serviços deverão atender rigorosamente as especificações solicitadas neste Termo de Referência. A execução em desacordo com as especificações estabelecidas implicará na recusa do serviço por parte do Sesc Maranhão.

13. PAGAMENTO

13.1 Após entrega do serviço, o pagamento será realizado pelo Sesc/MA, em até 30 (trinta) dias corridos, mediante apresentação da nota fiscal e a regularidade da documentação (Regularidade Fiscal) exigidos em edital;

13.2 O pagamento poderá ser realizado através de depósito em conta bancária, mediante apresentação da Nota Fiscal, após a execução dos serviços detalhados em nota fiscal, atestada pela fiscalização do Sesc/MA, sendo que nenhuma fatura poderá ser negociada com Instituição de Crédito;

13.3 Para depósito em conta bancária, os dados bancários da empresa CONTRATADA deverão estar indicados no corpo da Nota Fiscal, assim como, o número do Pedido de Compra correspondente. No caso de depósitos em conta corrente que não seja na Caixa Econômica Federal ou no Banco do Brasil S/A, será descontado o valor referente à despesa do "TED";

13.4 Não será efetuado nenhum pagamento à empresa CONTRATADA, enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira, em virtude de penalidade ou qualquer pendência a ser cumprida, devendo ser retido o pagamento até que sejam sanadas as pendências identificadas;

13.5 O pagamento ficará retido até que seja sanada a pendência, ocorrendo o pagamento em 30 (trinta) dias corridos a partir da data da solução do problema;

13.6 Os valores apresentados nas notas fiscais são considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, licenças, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), entrega, leis sociais, seguros, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória ou necessária;

13.7 As Notas Fiscais deverão conter as descrições completas dos serviços prestados, bem como os seus preços unitários e totais, e deverão estar acompanhadas das certidões

de Regularidade Fiscal, perante a Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

13.8 A Nota Fiscal deverá ser entregue ao SESC/MA após a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

13.9 A nota fiscal que apresentar desacordos ou irregularidades, será devolvida para as devidas correções, as quais deverão ser realizadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. Nesse caso, o prazo começará a fluir a partir da data de reapresentação da nota fiscal/fatura, sem quaisquer ônus por parte da contratada;

13.10 Não haverá pagamento sem que ocorra a efetiva entrega do objeto, podendo ocorrer, contudo, excepcionalmente, se for do interesse do Sesc/MA, o pagamento correspondente à fração recebida parcialmente, mediante autorização da administração;

13.11 O CNPJ constante na Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na Proposta, sob pena de não ser efetuado o pagamento;

13.12 Em nenhuma hipótese o CONTRATANTE efetuará pagamento antecipado à CONTRATADA.

14. LOCAL DE ENTREGA

14.1 O espaço físico objeto desta contratação deverá ser disponibilizado pela contratada em local de sua titularidade, posse ou legítima administração, devidamente regularizado, com localização compatível com as necessidades do contratante, conforme especificações e exigências constantes neste Termo de Referência e no Anexo I do Edital;

14.2 O local deverá estar situado em área de fácil acesso, com infraestrutura adequada e compatível com o uso pretendido, obedecendo aos critérios de acessibilidade, segurança, salubridade e demais condições exigidas para a realização das atividades previstas;

14.3 A contratada deverá indicar o endereço exato do espaço a ser disponibilizado no momento da apresentação da proposta ou conforme estipulado no Edital;

14.4 O espaço deverá ser entregue em perfeitas condições de uso e funcionamento na data previamente agendada, sendo garantida a disponibilidade durante todo o período designado.

14.5 Os espaços a serem ofertados deverão estar situados na região da Grande São Luís/MA, compreendendo os municípios de São Luís, São José de Ribamar, Paço do Lumiar e Raposa. Serão considerados aptos apenas os espaços localizados dentro desse perímetro geográfico, de forma a assegurar a viabilidade logística, operacional e de deslocamento para a realização das atividades previstas neste Termo de Referência.

15. PENALIDADES

15.1 A Contratada ficará sujeita as penalidades citadas no Capítulo IX da Resolução Sesc Nº 1593/2024.

16. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

16.1 CPL/SESC Administração: Condomínio Fecomércio/Sesc/Senac – Edifício Francisco Guimarães e Souza - Av. dos Holandeses, S/N, Quadra 24 – Jardim Renascença II – São Luís – MA.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Casos omissos serão resolvidos entre as partes, de comum acordo, com base na Resolução Sesc Nº 1593/2024.