



EDITAL DE CONCORRÊNCIA N.º 87/2022

DATA DA ABERTURA: 20/04/2022 ÀS 08:30 HORAS

LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES

FONE: (48) 3471-1759

OBJETO: Receber proposta destinada à permissão remunerada de uso de bem público, por ato unilateral a título precário e remunerado de espaços e áreas disponibilizadas pelo Município de Nova Veneza na XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação que acontecerá nos dias 15, 16, 17, 18 e 19 de junho de 2022.

O MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA, SC, nos termos da Lei n.º 8.666 de 21 de junho de 1993, alterada pela Lei n.º 8.883 de 08 de junho de 1994, Lei Federal 8.987/1995 e demais legislações complementares, através da Secretaria Municipal de Administração e Finanças conjuntamente com a Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo, torna público para conhecimento dos interessados que está realizando esta Licitação, na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MAIOR OFERTA**, contratação sob o regime de **execução indireta de empreitada por preço global**, para Receber proposta destinada à permissão remunerada de uso de bem público, por ato unilateral a título precário e remunerado de espaços e áreas disponibilizadas pelo Município de Nova Veneza na XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação que acontecerá nos dias 15, 16, 17, 18 e 19 de junho de 2022, conforme descrições constantes no memorial descritivo e demais anexos que seguem ao presente edital, e receberá as propostas para o objeto do presente certame até às **08:30 horas do dia 20 de abril de 2022**, localizado na sede administrativa situada a Travessa Oswaldo Búrigo, n.º 44, Centro, de Nova Veneza, SC.

1 - PREÂMBULO

1.1 - Os envelopes de "**DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**" e "**PROPOSTA DE PREÇO**" **deverão ser protocolados na sede administrativa do Município de Nova Veneza, SC** situada a Travessa Oswaldo Búrigo, n.º 44, Centro, Nova Veneza, SC, **até às 08:30 do dia 20 de abril de 2022**, devendo a abertura dos envelopes de "**DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**" ser iniciada às **08:30 horas**, deste mesmo dia e local, em sessão pública.

2 - OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1 - Receber proposta destinada à permissão remunerada de uso de bem público, por ato unilateral a título precário e remunerado de espaços e áreas disponibilizadas pelo Município de Nova Veneza na XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação que acontecerá nos dias 15, 16, 17, 18 e 19 de junho de 2022.

2.2 - A permissão de uso será remunerada na forma prevista no presente edital, observada as disposições contidas na minuta do Termo de Permissão (Anexo II), bem como nas normas que vierem a ser estabelecidas pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo do Município de Nova Veneza, SC.

2.3 - O prazo de permissão remunerada de uso para exploração comercial dos restaurantes da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza corresponderá ao período de 15 a 19 de junho de 2022.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Serão admitidas a participar deste certame, qualquer empresa devidamente cadastrada de atividade compatível com o objeto desta licitação, não sendo admitido consórcio, sendo a contratada a única responsável pela execução dos serviços.

Fone: (048) 3471-1766



3.2 - É vedada à participação de pessoa jurídica em regime de concordata ou falência, ou que tenha sido declarada inidônea por ato do Poder Público nas esferas municipal, estadual e federal ou ainda, que esteja com direito de participar de licitação suspenso no Município de Nova Veneza, SC.

3.3 - Não será admitida a participação conjunta nesta licitação, de empresa controladoras, controladas, coligadas ou subsidiárias entre si ou que, independentemente, nomeiem um mesmo representante.

3.4 - A participação neste edital importa a proponente, na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente edital e seus anexos, bem como observância nos regulamentos, instruções, normas administrativas e técnicas e leis aplicáveis, inclusive quanto a recursos.

3.5 - Toda documentação de habilitação e proposta de preço deverão ser apresentadas à época pertinente, preferencialmente, rubricada e ordenada na forma deste edital, em folhas numeradas sequencialmente e presas entre si.

3.6 - OS DOCUMENTOS QUE NECESSITAM APRESENTAÇÃO DE AUTENTICAÇÃO POR SERVIDOR DO MUNICÍPIO DESIGNADO PARA TAL, DEVERÃO SER AUTENTICADOS ATÉ 01 (UM) DIA ÚTIL ANTERIOR AO CERTAME.

4 - REPRESENTAÇÃO DA PROPONENTE

4.1. - O credenciamento e entrega dos envelopes de habilitação e proposta deverão ser efetuados até 08:30 horas do dia da abertura da licitação:

a) O credenciamento (modelo anexo) far-se-á por meio de (documentos fora do envelope):

a.1) Instrumento público de procuração e documento de identificação do representante com foto;
ou

a.2) Instrumento particular, acompanhado de cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social e alterações vigentes ou alteração contratual consolidada e documento de identificação do representante, com foto;
ou

a.3) Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar a cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e documento de identificação com foto.

b) O credenciado não poderá representar mais que uma empresa no mesmo processo licitatório:

c) Junto ao CREDENCIAMENTO, deverá o representante legal da licitante apresentar a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, contendo nome ou razão social e endereço completo, telefone e e-mail conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 (modelo de uso facultativo – Anexo do Edital).

4.2 – Durante os trabalhos só será permitida manifestação oral ou escrita do representante legal ou credenciado pela empresa proponente.

5 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 - Deverão estar inseridos neste envelope, devidamente fechado e inviolado, denominado ENVELOPE N.º 01, os documentos abaixo relacionados, em original, fotocópia autenticada por



tabelião ou por servidor designado para tal pela Administração Municipal, ou ainda por publicação da Imprensa Oficial (perfeitamente legíveis), todos da sede (matriz) da proponente, em uma única via:

DOCUMENTAÇÃO PARA OS BOXES 01 AO 05

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e alterações em vigor e/ou última alteração consolidada, devidamente registrada;

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) certidão conjunta negativa perante a Fazenda Federal e quanto a Dívida Ativa da União, expedida pelo Órgão da Secretaria da Receita Federal;

d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

e) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

f) certificado de regularidade de situação (CRS) do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, na forma da alínea "a", do art. 27, da Lei n.º 8.036, de 11.05.90;

g) apresentar certidão negativa de falência ou concordata, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

g.1) a certidão deverá ser apresentada em duas vias: SISTEMA E-SAJ (<https://esaj.tjsc.jus.br/sco/abrirCadastro.do>) e SISTEMA EPROC (<https://certeproc1g.tjsc.jus.br/>). As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade (somente para empresas de Santa Catarina).

h) apresentar certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT, de acordo com a Lei 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST N.º 1470/2011;

i) Atestado de visita técnica emitido pela na Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo até 02 (dois) dias antes da data da abertura do certame, agendar antecipadamente vistoria no telefone (48) 3471-1758.

j) Declaração da proponente que está cumprido com o disposto no Inciso XXXIII do Art.º 7º da Constituição Federal, conforme Art. 27, V, da Lei N.º 8.666/93 (modelo de uso facultativo em anexo);

k) Declaração da proponente da inexistência de superveniência de fato impeditivo de habilitação, nos termos do artigo 32, parágrafo 2º, da Lei Nº 8.666/93 e alterações subsequentes, de que não foi declarada inidônea pela administração direta ou indireta, Municipal, estadual ou Federal e nem está suspensa de participar de licitação no Município de Nova Venéza - SC (modelo de uso facultativo em anexo).

DOCUMENTAÇÃO PARA OS BOXES 06 AO 16



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e alterações em vigor e/ou última alteração consolidada, devidamente registrada;

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) certidão conjunta negativa perante a Fazenda Federal e quanto a Dívida Ativa da União, expedida pelo Órgão da Secretaria da Receita Federal;

d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

e) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;

f) certificado de regularidade de situação (CRS) do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, na forma da alínea "a", do art. 27, da Lei n.º 8.036, de 11.05.90;

g) apresentar certidão negativa de falência ou concordata, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

g.1) a certidão deverá ser apresentada em duas vias: SISTEMA E-SAJ (<https://esaj.tjsc.jus.br/sco/abrirCadastro.do>) e SISTEMA EPROC (<https://certeproc1g.tjsc.jus.br/>). As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade (somente para empresas de Santa Catarina).

h) apresentar certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT, de acordo com a Lei 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST N.º 1470/2011;

i) Apresentar atestado(s) de capacidade técnica de que a empresa proponente já participou de ao menos 3 edições da Festa da Gastronomia Típica Italiana, entre os anos de 2013 a 2019 (devido à alta proporção da Festa) e ter pleno conhecimento e experiência na produção do objeto pleiteado. O atestado poderá ser retirado na Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo até 02 (dois) dias antes da data da abertura do certame, agendar antecipadamente pelo telefone (48) 3471-1758.

j) Atestado de visita técnica emitido pela na Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo até 02 (dois) dias antes da data da abertura do certame, agendar antecipadamente vistoria no telefone (48) 3471-1758.

k) Declaração da proponente que está cumprido com o disposto no Inciso XXXIII do Art.º 7º da Constituição Federal, conforme Art. 27, V, da Lei N.º 8.666/93 (modelo de uso facultativo em anexo);

l) Declaração da proponente da inexistência de superveniência de fato impeditivo de habilitação, nos termos do artigo 32, parágrafo 2º, da Lei Nº 8.666/93 e alterações subsequentes, de que não foi declarada inidônea pela administração direta ou indireta, Municipal, estadual ou Federal e nem está suspensa de participar de licitação no Município de Nova Veneza - SC (modelo de uso facultativo em anexo).

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

5.2 - O documento apresentado, sem prazo de validade expresse, considerar-se-á 90 (noventa) dias da data de emissão, com exceção do(s) Atestado(s) e/ou Certidão(ões), bem como os documentos cuja renovação se torna impossível.

5.3 - As proponentes que não apresentarem em forma legal e em perfeitas condições a documentação exigida serão consideradas inabilitadas e excluídas das fases subsequentes da licitação, sem direito a qualquer reclamação ou indenização.

5.4 - A ausência de alguma informação em documento exigido poderá ser suprida pela própria Comissão Permanente de Licitações, se os dados existirem em outro documento.

5.5 - Não haverá, em hipótese alguma, confrontação de documentos na abertura dos envelopes para autenticação pelo Presidente da Comissão de Licitações.

5.6 - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital de licitação perante a administração, a proponente que os tendo aceitado sem objeção, venha a apontar, depois da abertura dos envelopes de habilitação, falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

5.7 - A impugnação de que trata o item acima, se houver, deverá ser apresentada de conformidade com artigo 41, parágrafo 1º, da Lei n.º 8.666/93 e demais alterações posteriores.

5.8 - Os documentos exigidos deverão ser acondicionados e apresentados em envelope devidamente fechado e inviolado, timbrado e/ou identificado com carimbo padronizado do (CNPJ) da empresa proponente contendo em sua parte frontal os seguintes dizeres:

**AO
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
TRAVESSA OSWALDO BÚRIGO, N.º 44 - CENTRO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CONCORRÊNCIA N.º XX/2022
ENVELOPE N.º 01 - "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO"**

**EMPRESA PROPONENTE:
CNPJ:
ENDEREÇO COMPLETO:
FONE:
E-MAIL:**

6 – PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 - O ENVELOPE N.º 02 – Proposta de Preços, deverá estar devidamente fechado e inviolado, contendo os documentos a seguir, em uma única via:

6.1.1 - Em original, redigida em português, rubricada em todas as suas páginas, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, podendo ser datilografada, impressa ou manuscrita em letra de forma e legível, identificada e assinada por representante legal da empresa licitante, e deverá conter:

6.1.2 - Indicação, identificação e descrição do item de interesse conforme as especificações contidas no Anexo I, com a respectiva proposta da remuneração total igual ou superior ao preço mínimo estabelecido, não podendo em hipótese alguma ser ofertado valor inferior ao mínimo constante na Tabela do termo de referência.

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

6.1.3 - Havendo divergência entre o valor expresso por extenso e o indicado em algarismos, prevalecerá o por extenso;

6.1.3.1 - Deverá ser proposto valor em moeda corrente nacional (R\$), com somente duas casas após a vírgula;

6.1.3.2 - Deverão ainda ser apresentados junto a Proposta de Preços, sob pena de desclassificação, os preços de venda dos itens a serem comercializados no espaço, respeitando o objeto de cada ponto. (APRESENTAR DENTRO DO ENVELOPE DA PROPOSTA DE PREÇO).

6.1.4 - Todos os documentos de caráter técnico que integram este processo licitatório deverão estar assinados pelo representante legal e pelo responsável técnico da empresa.

6.1.5 - A proposta uma vez aberta é irretroatável e irrenunciável, e a proponente inadimplente serão aplicadas às penalidades previstas no Art. 87 da Lei n.º 8.666/93 e demais alterações posteriores, respeitado o disposto no seu artigo 43, parágrafo 6º do mesmo diploma legal.

6.1.6 - Para os efeitos de julgamento será considerada vencedora a proposta que apresentar a maior remuneração pela permissão de uso naquele item.

6.1.7 - A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias a partir da data estabelecida para entrega dos Envelopes n.º 02 - "PROPOSTA DE PREÇOS".

6.1.8 - Serão destinados 05 Boxes exclusivamente para Restaurantes, sendo Box 01 a Box 05.

6.1.9 - Serão destinados 11 Boxes para OSC's e/ou empresas do ramo gastronômico, sendo do Box 06 ao Box 16. (Será considerado as OSC's e/ou empresas que já participaram de ao menos 03 Edições da Festa da Gastronomia Típica Italiana, entre os anos de 2013 a 2019, sendo estas titulares da contratação e não como terceirizados).

6.1.10 - Os participantes deverão limitar a Proposta, em somente 01 Box, sendo vetado a mesma instituição, pleitear mais que 01 Box.

6.1.11 - Caso duas ou mais permissionárias apresentem o mesmo valor de proposta para o mesmo box será realizado sorteio conforme art. 45, inciso §2, da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993.

6.1.12 - Colocar na parte frontal do envelope de proposta de preço para qual box está vinculado sua proposta.

6.1.13 - A proposta de preços deverá ser acondicionada e apresentada em envelope devidamente fechado e inviolado, timbrado e/ou identificado com carimbo padronizado do CNPJ da empresa proponente, contendo em sua parte frontal os seguintes dizeres:

**AO
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
TRAVESSA OSWALDO BÚRIGO, N.º 44 - CENTRO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CONCORRÊNCIA N.º XX/2022
ENVELOPE N.º 02 - "PROPOSTA DE PREÇOS"**

**EMPRESA PROPONENTE:
CNPJ:
ENDEREÇO COMPLETO:
FONE:
E-MAIL:**

Fone: (048) 3471-1766



Nº DO BOX:

7 – APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

7.1 - No dia, hora e local designado neste edital de licitação na presença dos proponentes e demais pessoas que queiram assistir ao ato, a Comissão Permanente de Licitações, processará a análise e julgamento dos documentos de habilitação e da proposta de preços.

7.2 – Serão abertos primeiramente os envelopes contendo a documentação de habilitação. E, caso a Comissão de Licitações julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise da documentação de habilitação, e realizar diligências e consulta, marcando nova data e horário para prosseguimento dos trabalhos, comunicando sua decisão as proponentes.

7.3 – Ocorrendo à hipótese prevista no item anterior todos os documentos e os envelopes que contenham as propostas, devidamente fechados e inviolados, deverão ser devidamente rubricados pela Comissão de Licitações e proponentes presentes, ficando em poder daquela até que seja decidida a habilitação.

7.4 – Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitações, nos termos do art. 43, parágrafo 6º, da Lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.

7.5 – A inabilitação da proponente importará na preclusão do direito de participar das fases subsequentes, sendo que a Comissão de Licitações manterá em seu poder as propostas das proponentes inabilitadas, com os envelopes n.º 02 – Proposta de Preços, devidamente fechados e rubricados, até o término recursal, de que trata o inciso I, art. 109, da Lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.

7.6 – Da reunião para recebimento e abertura dos documentos de habilitação e proposta, serão lavradas atas circunstanciadas e distintas, que mencionarão todas as proponentes, os documentos e as propostas apresentadas, as reclamações e impugnações feitas, bem como as demais ocorrências que interessem ao julgamento da licitação, cujas atas, serão assinadas pelos membros da Comissão de licitações e por todas as proponentes presentes.

7.6.1 - Não serão levadas em consideração as declarações feitas posteriormente.

7.7 – Não havendo proponente inabilitada ou se todas as inabilitadas manifestarem desistência, expressamente, em interpor recurso, intenção essa que deverá constar da ata assinada por todas as proponentes presentes, proceder-se-á a imediata abertura dos envelopes contendo as propostas das empresas habilitadas sendo as mesmas rubricadas folha por folha por todas as participantes, na presença da Comissão de Licitações, que igualmente, as rubricará.

7.8 – Depois da hora marcada para recebimento dos documentos e proposta, nenhum documento ou proposta será recebido pela Comissão de Licitações.

7.9 – Em nenhuma hipótese, será concedido prazo para apresentação ou substituição de documentos exigidos e não inseridos nos Envelopes de Habilitação e Proposta de Preços. No entanto, a seu exclusivo critério, a Comissão de Licitações, poderá solicitar informações ou esclarecimentos complementares que julgar necessário, bem como solicitar o original de documento da proponente, devendo esta apresentá-lo num prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis seguintes ao pedido.

8 – ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE N.º 01

8.1 – Não será habilitada a proponente que deixar de apresentar qualquer documento exigido.

Fone: (048) 3471-1766



8.2 – Qualquer documento que estiver incompleto, com rasura e/ou com borrão e/ou com prazo de validade vencido será considerado nulo e sem validade para esta licitação.

8.3 – Não serão aceitos protocolos em substituição a documentos.

8.4 – Caso a Comissão de Licitações, após o exame da documentação apresentada consiga chegar à mesma sessão a uma conclusão sobre o resultado da presente etapa e houver renúncia expressa por parte de todas as proponentes ao direito de impetrar recurso, a Comissão de Licitações poderá de imediato proceder à abertura da Proposta de Preços das proponentes habilitadas, devolvendo intacto a Proposta de Preços das empresas não habilitadas.

8.5 – Não ocorrendo à dita renúncia e exercendo uma ou mais proponentes seu direito à interposição de recursos no prazo legal, estes terão efeito suspensivo, o que será comunicado pela Comissão de Licitações as demais proponentes, que poderão impugna-los no prazo de 5 (cinco) dias úteis seguintes.

8.6 – Não tendo ocorrido interposição de recursos e depois de decididos os eventuais recursos interpostos, a Comissão de Licitações convocará os interessados para a sessão pública de abertura dos envelopes de Proposta de Preços.

8.7 – É facultada a Comissão de Licitações, nesta, ou em qualquer outra fase de licitação, a promoção de diligências destinada a esclarecer ou a completar a instrução do processo, sem que os preços possam ser modificados.

8.8 – Será considerada habilitada a proponente cuja documentação atenda as exigências estabelecidas neste edital de licitação.

9 – ABERTURA DO ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA DE PREÇOS.

9.1 – Na data fixada para reunião de abertura dos envelopes n.º 02, a Comissão de Licitações, mediante ata circunstanciada dos trabalhos e para ser assinada por todos os presentes, devolverá, mediante protocolo, às proponentes não habilitadas os respectivos envelopes n.º 02 fechados e inviolados. Caso a proponente não habilitada não se fizer representar neste ato, o envelope n.º 2 será devolvido através dos meios convencionais, após homologação da licitação.

9.2 – Na data apazada, a Comissão de Licitações procederá à abertura dos envelopes n.º 02 das proponentes habilitadas.

10 – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO, CLASSIFICAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 – Será considerada vencedora a proponente que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital de licitação e seus anexos, e ofertar o **MAIOR OFERTA POR ITEM.**

10.2 - Os serviços objeto deste edital de licitação serão adjudicados na totalidade à proponente cuja proposta seja considerada vencedora.

10.3 – Ao seu exclusivo critério, a administração, poderá aceitar propostas em que se verifiquem erros de cálculos na planilha orçamentária, mas reservando-se o direito de corrigi-los na forma seguinte:

10.3.1 - Erro na transcrição das quantidades da relação fornecida para a proposta: o produto será corrigido devidamente, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o total;



10.3.2 - Erro da multiplicação de preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o produto;

10.3.3 - Qualquer item não cotado, será considerado com o valor 0 (zero), implicando-se na automática rejeição da proposta;

10.3.4 - A comissão de licitação terá autoridade bastante para proceder a tais correções, com ressalva do Presidente da Comissão, ou de quem venha este a delegar tal encargo.

10.4 - Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem as especificações e as exigências contidas neste edital de licitação e seus anexos, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultarem o julgamento.

11 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE CONTRATUAIS

11.1 - As obrigações e responsabilidades contratuais são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual que faz parte integrante deste edital de licitação.

12 – CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO

12.1 - Conhecida a maior oferta e transcorrido o prazo sem interposição de recursos, ou tenha havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos, será firmado contrato, que constitui parte integrante do presente edital de licitação, cujas cláusulas e condições são reguladas pela lei n.º 8.666/93 e Lei 8.987/95 e alterações subsequentes.

12.2 - Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pela proponente vencedora, que tenham servido de base para o julgamento de licitação, bem como as condições estabelecidas neste edital e seus anexos, independentemente de transcrição.

12.3 - A administração convocará a proponente vencedora para assinar o contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento de convocação, que se dará durante a validade da proposta, sob pena de decair do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.

12.4 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, conforme estabelecido no subitem anterior caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades e que se refere à lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.

13 – PRAZO DE VIGÊNCIA

13.1 - A vigência do contrato de permissão de uso será até **31 de julho de 2022**, contados da sua assinatura do instrumento contratual, para uso do bem correspondente a realização da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, SC.

14 - PENALIDADES E SANÇÕES

14.1 - As penalidades e sanções que poderão ser aplicadas aos licitantes e aos Permissionários são as previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993, neste Edital de Concorrência e no Contrato.

14.2 - Penalidades que poderão ser cominadas às licitantes:

I - É estabelecida a multa de:

a) 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, pela rescisão sem justo motivo, por parte da proponente vencedora;

b) 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, quando a proponente vencedora não assinar o contrato no prazo fixado;



- c) 2% (dois por cento) ao dia, do valor total da proposta, pela inexecução total ou parcial do contrato ou pelo atraso injustificado por parte da PERMISSIONÁRIA na execução do contrato, ao limite de 20% (vinte por cento);
- d) 5% (cinco por cento) do valor total da proposta, por quaisquer descumprimentos às obrigações estabelecidas e pela falta de pagamento da remuneração devida no prazo indicado, por parte da PERMISSIONÁRIA;
- e) 20% (vinte por cento) do valor total da proposta, quando for detectado a falta e/ou fornecimento de produtos diversos do contratado, em qualquer um dos pontos;
- f) 1% (um por cento) da remuneração oferecida em caso da PERMISSIONÁRIA não desocupar o imóvel findo o prazo de permissão de uso.

14.3 - As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.

14.3.1 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.

14.4 - As penas previstas no subitem 14.2 poderão ser aplicadas de forma gradativa em caso de Permissionário ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.

14.5 - No caso de recusa em assinar a(s) notificação(ões) ou descumprir qualquer cláusula do edital e contrato, ficará a Interessada impedida de participar de licitações com a Administração Pública Municipal, Estadual e Federal pelo prazo de 02 (dois) anos.

14.6 - Para fazer uso das sanções aqui tratadas, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou Permissionária, graduando e ponderando a sua (in)aplicabilidade, caso admitida a justificativa apresentada em defesa escrita.

14.7 - Considerar-se-á justificado o atraso na execução do objeto contratado nos seguintes casos:

- a) Greves;
- b) Epidemias;
- c) Cortes frequentes de energia elétrica e água;
- d) Enchentes;
- e) Indeferimento ou embargo dos serviços por parte dos poderes constituídos ou de terceiros, por motivos não imputáveis à vencedora;
- f) Acréscimos de volumes ou modificações substanciais nos serviços contratados;
- g) Escassez, falta de materiais e/ou mão de obra no mercado;
- h) Atrasos decorrentes de outros serviços e/ou instalação inerentes aos termos contratados.

15 – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1 - Pela outorga de permissão de uso remunerada para exploração comercial dos pontos de alimentação, conforme descrito no Anexo I deste Edital, a proponente vencedora pagará ao Município de Nova Veneza, entidade organizadora da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, a importância total estabelecida na proposta pela área preterida, em parcela única, sendo paga através de boleto, emitido no Setor de Tributação da Prefeitura do Município em nome do permissionário em até 07 (sete) dia após o referido evento.

15.2 - Em caso de inadimplência do pagamento do valor público estabelecido no anexo I, após 48 (quarente e oito) horas do prazo fixado, fica a autoridade administrativa autorizada a inscrever o crédito em dívida ativa, bem como proceder as ações necessárias visando cobrança do valor ofertado pelo proponente, independente da aplicação de outras sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93 (Lei de Licitações).

16 – DA RESPONSABILIDADE DA PERMISSIONÁRIA

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

- 16.1 – Pagar a remuneração proposta, no prazo e condições estabelecidas neste Edital.
- 16.2 - Zelar pela manutenção do espaço, no que tange à limpeza, higiene, segurança e conservação do imóvel e equipamentos sob sua responsabilidade.
- 16.3 - Cumprir integralmente todas as cláusulas contratuais.
- 16.4 - Comunicar a Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo quaisquer ocorrências relacionadas ao local cedido.
- 16.5 - Responsabilizar-se pelos danos causados a terceiros.
- 16.6 - Observar as normas que vierem a ser estabelecidas pela Comissão Central Organizadora – CCO.
- 16.7 - Devolver o espaço físico nas mesmas condições em que recebeu.
- 16.8 - Não realizar quaisquer tipos de publicidade senão aquela autorizada pela CCO e ainda relacionada exclusivamente à(s) marca(s) dos produtos comercializados pela PERMISSIONÁRIA.
- 16.9 - Respeitar os horários estabelecidos pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo.
- 16.10 - Desocupar o local findo o prazo de permissão de uso, sob pena de multa diária equivalente a 10% (dez por cento) da remuneração oferecida.
- 16.11 - Cumprir com as determinações emitidas pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo e pela Comissão Central Organizadora durante o período da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza.
- 16.12 - Comercializar somente alimentos que obedeçam às Normas Sanitárias e os previstos no espaço adjudicado e na forma da proposta apresentada.
- 16.13 - Qualquer alteração do cardápio apresentado neste Edital deverá ser informada e solicitada autorização a CCO, em até 10 dias antes do Início do Evento.
- 16.14 - A PERMISSIONÁRIA não poderá vender outro produto a não ser exclusivamente aquele para o qual se habilitou.
- 16.15 - As Empresas/Restaurantes que tiverem acesso ao uso do espaço não poderão terceirizar o mesmo, tendo que assumir total produção e comercialização dos itens. Fica liberado para as OSC's a terceirização somente na produção dos itens comercializados, visto que o fica vetado ao terceirizado assumir a produção em mais de 01 box.
- 16.16 - É de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, cadeados e trancas necessárias para a guarda dos seus pertences, bem como, instalações elétricas a partir do ponto indicado pela CCO.
- 16.17 - A CCO irá fornecer a instalação hidráulica padrão de uso comum a todos os boxes, qualquer outra instalação adicional será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.
- 16.18 - A PERMISSIONÁRIA deverá informar à CCO com 30 dias de antecedência, os aparelhos com consumo de energia em Ampere (corrente elétrica), dos equipamentos a serem instalados (fritadeiras, fornos, estufas, aquecedores, etc.) que pretende utilizar no espaço. Caso houver uma demanda adicional será de responsabilidade da permissionária e passará pela aprovação da CCO.

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

16.19 - Para abastecimento e reposição de estoque, deverá respeitar as orientações e os espaços/trajetos determinados pela CCO.

16.20 - O funcionamento dos Boxes deverá acompanhar obrigatoriamente a Programação Oficial da Festa.

16.21 - A PERMISSIONÁRIA responderá pela limpeza e segurança do espaço e por qualquer prejuízo que venha a causar aos usuários durante a validade da Permissão, independente de caso fortuito ou força maior, comprometendo-se a manter seguro da cobertura de qualquer sinistro relativo à segurança pessoal do usuário e operacional dos equipamentos, durante a vigência do Contrato de Permissão.

16.22 - A PERMISSIONÁRIA assume todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Contrato de Permissão, excluindo o Município de Nova Veneza/SC de qualquer ônus desta relação.

16.23 - Os pontos de vendas somente serão liberados para funcionamento após aprovação da Vigilância Sanitária juntamente com a CCO.

16.24 - Os preços de venda colocados na proposta deverão ser respeitados, e não poderão sofrer alterações no decorrer da festa, devendo os mesmos já serem apresentados juntamente com a Proposta de Preços.

16.25 - As placas indicativas dos lotes e dos produtos à venda deverão ser confeccionadas conforme modelo previamente aprovado pela CCO.

16.26 - O proponente deverá obrigatoriamente exigir que a equipe esteja uniformizada para o trabalho durante o evento, incluindo todos os materiais como: touca, luva, avental, etc. Sendo que a CCO disponibilizará a arte para a confecção das camisetas.

16.27 - Na montagem da decoração dos boxes deverão ser respeitadas as orientações da CCO.

16.28 - Em caso de descumprimento de qualquer cláusula do Termo de Permissão a Administração poderá, garantida a prévia defesa do contratado ou licitante, aplicar as sanções dispostas na CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA deste Edital.

16.29 - É absolutamente proibida a veiculação de quaisquer ações de propaganda, promoção ou merchandising de marcas, produtos e empresas de qualquer forma. A não observância deste quesito ensejará o imediato fechamento do espaço sem direito a indenização do valor pago ao Município de Nova Veneza, SC.

16.30 - O proponente terá a obrigatoriedade de participar do treinamento, sendo que até 15 (quinze) dias antes do evento, este deverá apresentar a CCO uma lista com os nomes das pessoas que irão trabalhar no box durante o evento, estes participarão do treinamento na manipulação de alimentos com a vigilância Sanitária.

16.31 - Será de responsabilidade do licitante vencedor o fornecimento do material elétrico necessário para funcionamento de seus equipamentos, assim como todo o mobiliário, decoração e outros materiais e serviços que se fizerem necessários para a realização da atividade. Toda estrutura deverá observar rigidamente as normas de Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros bem como projetos técnicos aprovados pela CCO.

16.32 - Os Permissionários deverão desenvolver suas atividades no interior do espaço licitado, ou seja, nenhuma atividade poderá ser desenvolvida no seu entorno, sem autorização expressa e formal da CCO.

17 - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DO PERMITENTE

Fone: (048) 3471-1766



17.1 - Fiscalizar a presente Permissão, o que em nenhuma hipótese eximirá a proponente vencedora das responsabilidades do Código Civil e/ou Penal;

17.2 - Reservar-se do direito de rejeitar as propostas que julgar contrárias aos seus interesses, anular ou revogar em todo ou em parte a presente licitação.

17.3 - Fiscalizar o cumprimento dos contratos administrativos originários da presente licitação, durante a vigência do Contrato e durante toda a XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela PERMISSIONÁRIA.

17.4 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

17.5 - Permitir o livre acesso dos funcionários das Interessadas ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta.

17.6 - Em caso de vacância de qualquer um dos Boxes apresentados, fica o direito a CCO a chamar o segundo colocado deste certame. Caso não tenha um segundo colocado a CCO se reserva o direito a contratar outra empresa seguindo todas as cláusulas do edital onde a empresa deverá entregar toda a documentação exigida em edital para a CCO para pleno funcionamento da Praça Gastronômica da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana.

17.7 - Os serviços, bem como a festa em sua totalidade, podem ser alterados ou cancelados a qualquer momento, conforme manifestação do novo Corona Vírus - COVID-19 e/ou de acordo com novos Decretos em âmbito Federal, Estadual ou Municipal, sem quaisquer ônus à PERMITENTE.

18 - DA COMISSÃO CENTRAL DE ORGANIZAÇÃO

18.1 - O Município de Nova Veneza nomeará Comissão Central de Organização para a fiscalização do objeto do presente Edital, que será composta por no mínimo 3 (três) membros indicados pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo, nomeados em até 5 (cinco) dias após a publicação do edital.

19 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1 - Por se tratar de procedimento licitatório na modalidade de Concorrência para Permissão de Uso Remunerada, do Tipo **MAIOR OFERTA POR ITEM**, com a finalidade de outorga da permissão de uso remunerada dos espaços descritos no Anexo I deste Edital, havendo apenas a previsão de receita ao Município, não haverá a necessidade de aplicação de dotações orçamentárias.

20 - DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

20.1 - A Comissão de Licitações do Município de Nova Veneza poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrito no presente edital, desde que, tal tolerância venha em defesa do interesse público e não se constitua num desvio substancial da proposta ou relevar omissões puramente formais, desde que não seja infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório.

20.2 - Nenhuma indenização será devida as proponentes em razão da elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente edital de licitação.

20.3 - A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste edital de licitação, sujeitando-se a proponente as sanções previstas nos artigos 87 e 88, da Lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

20.4 – A apresentação da proposta de preços será considerada como evidência de que a proponente examinou criteriosamente todos os documentos do presente edital de licitação, e obteve informações sobre qualquer ponto duvidoso antes de apresentá-la, e considerou que os elementos desta licitação lhe permitiram a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.

20.5 – A proponente vencedora assumirá integralmente e exclusivamente todas as responsabilidades no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e todos os demais encargos que por ventura venham a incidir sobre o objeto do presente edital de licitação.

20.6 – Atendida a conveniência administrativa, ficam as proponentes vencedoras obrigadas a aceitar, nas mesmas condições contratuais ou de fornecimento, os eventuais acréscimos ou supressões de que trata o parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações subsequentes.

20.7 – Ultrapassada a fase da habilitação, poderá a proponente ser desqualificada, por motivo relacionado com capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou idoneidade, em razão e fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

20.8 – A administração poderá declarar a licitação deserta, quando nenhuma das propostas de preços satisfizer o objeto e/ou projeto e/ou as especificações e evidenciar que tenha havido falta de competição e/ou conluio.

20.9. A comercialização total da Praça Gastronômica será feita por sistema de Caixa Central, administrado pela empresa vencedora da licitação específica deste objeto.

20.10. Cada entidade, restaurante e/ou empresa vencedora, deverá reter o cupom de produto entregue pelo cliente, sendo de sua completa responsabilidade pela guarda, para, ao término de cada dia, efetuar a troca do cupom, em local a ser informado pela empresa gestora do Caixa Central, que fará conferência e contagem dos cupons, para efetuar o pagamento a entidade parceira.

20.11 Constituem anexos do presente Edital de Licitação:

20.11.1 - Modelo de Proposta (ANEXO I);

20.11.2 - Minuta Contratual (ANEXO II);

20.11.3 – Modelo de Credenciamento (ANEXO III);

20.11.4 - Declaração de Cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal (modelo ANEXO IV);

20.11.5 - Declaração de inexistência de fato impeditivo de habilitação (modelo ANEXO V);

20.11.6 – Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação (ANEXO VI);

20.11.7 - Modelos indicados para embalagens (ANEXO VII);

20.11.8 - Mapa dos espaços a serem disponibilizados (ANEXO VIII).

20.12 – Onde este edital de licitação for omissivo, prevalecerão os termos da lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes, reservando-se ainda ao Município de Nova Venéza, o direito de revogar no todo ou em parte o presente edital, sem que dessa sua decisão possa resultar, em qualquer caso, reclamação ou indenização por parte dos proponentes.

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

20.13 – Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a este edital de licitação, poderão ser obtidas de segunda a sexta-feira, no departamento de compras, licitações ou contratos do Município de Nova Veneza, sito a Travessa Oswaldo Búrigo, n.º 44, Centro, Nova Veneza, SC, ou pelo telefone: (0**48) 3471-1759.

Nova Veneza, SC, 17 de março de 2022.

ROGÉRIO JOSÉ FRIGO
Prefeito Municipal de Nova Veneza

Fone: (048) 3471-1766

Travessa Oswaldo Búrigo, nº 44 – CEP 88.865-000 - NOVA VENEZA/SC - CNPJ 82.916.826/0001-60
CAPITAL NACIONAL DA GASTRONOMIA TÍPICA ITALIANA – Lei Federal nº 13.678/18



ANEXO I

CONCORRÊNCIA N.º 87/2022

| Nº do Box | | Produto | Valor do Espaço |
|-----------|-------------|--|-----------------|
| 1 | Restaurante | Isca de peixe / porções fritas (polenta, aipim, batata), porção típica, filé de peixe/ tábua mista da casa | R\$ 8.800,00 |
| 2 | Restaurante | Macarrão / lasanha / porção típica /porção fritas/ prato típico | R\$ 7.500,00 |
| 3 | Restaurante | Macarrão /nhoque/ caldos | R\$ 3.500,00 |
| 4 | Restaurante | Bife parmegiana / porção típica/porção de fritas | R\$ 3.500,00 |
| 5 | Restaurante | A lá minuta / pastel / porção de pasteis | R\$ 2.000,00 |
| 6 | Proponente | Macarrão / nhoque / quentão | R\$ 4.600,00 |
| 7 | Proponente | Batata frita, torre de fritas e batata frita c/ cheddar | R\$ 2.900,00 |
| 8 | Proponente | Batata recheada /Frango assado (pedaços) | R\$ 4.300,00 |
| 9 | Proponente | Polenta c/ fortaia, polenta frita e polenta mole | R\$ 1.000,00 |
| 10 | Proponente | Crepes (suíço e italiano) | R\$ 4.000,00 |
| 11 | Proponente | Pastelaria (pastel unidade e porção de pasteis c/ 5 unidades pequenas) | R\$ 1.000,00 |
| 12 | Proponente | Churrasco no pão / linguiça no pão | R\$ 700,00 |
| 13 | Proponente | Fondue de frutas / churros | R\$ 1.000,00 |
| 14 | Proponente | Cachorro quente / cachorro quente gourmet | R\$ 2.000,00 |
| 15 | Proponente | Hambúrguer artesanal | R\$ 1.500,00 |
| 16 | Proponente | Pizza fatia / mini pizza /panqueca /pizza família | R\$ 2.500,00 |

*** Deverão ainda ser apresentados junto a Proposta de Preços, sob pena de desclassificação, os preços de venda dos itens a serem comercializados no espaço, respeitando o objeto de cada ponto. (APRESENTAR DENTRO DO ENVELOPE DA PROPOSTA DE PREÇO)**

Cardápio:

Batata frita c/ cheddar: batata frita tradicional acrescida de queijo tipo cheddar em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 20,00 (vinte reais).

Batata frita na torre: batata frita com corte palito servida em forma de torre acompanhada de molho quatro queijos, estrogonofe e bolonhesa, em embalagem descartável (prato 23cm como indicado na foto anexo), porção de 500gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 30,00 (trinta reais).

Batata frita tradicional grande: batata frita com corte palito servida em embalagem descartável (bandeja 24x18cm como indicado na foto anexo), porção de 600gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 25,00 (vinte cinco reais).

Batata frita tradicional media: batata frita com corte palito servida em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Batata recheada: batata assada com recheios variados com queijo, servida em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), e acompanhada de talheres também descartáveis, porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 25,00 (vinte cinco reais).

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

Caldo: Porção com sabores variados (legumes, frango, feijão...), de 350ml. Servido em embalagem térmica descartável (pote sopa 360ml como indicado na foto anexo) e acompanhado de colher também descartável, a ser comercializado no valor máximo de R\$ 12,00 (doze reais).

Isca de peixe/ filé de peixe: pequenos pedaços de peixe sem espinhas empanados e fritos, servidos em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 20,00 (vinte reais).

Frango assado (coxa e sobre coxa) unidade: cortes de frango temperados com pele, assados em churrasqueira e servidos por unidade em embalagem descartável (bandeja 15x15cm como indicado na foto anexo), porção (unidade) a ser comercializado no valor máximo de R\$ 8,00 (oito reais) cada.

Lasanha: massa tradicional recheada com molhos variados, servida em porção individual em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 350gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Macarrão com molhos variados: massa tipo caseira, cozida e servida com molhos variados (bolonhesa, quatro queijos e branco), servido em embalagem descartável (pote 360ml como indicado na foto anexo I), porção de 350gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 20,00 (vinte reais).

Nhoque de batata com molhos variados: massa a base de batata, cozida e servida com molhos variados (bolonhesa, quatro queijos e branco), servido em embalagem descartável (pote 360ml como indicado na foto anexo), porção de 350gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 20,00 (vinte reais).

Panqueca: massa de panqueca tradicional com recheios variados (frango, carne, legumes...) servias com molho (bolonhesa, quatro queijos ou branco) em embalagem descartável (bandeja 15x15cm como indicado na foto anexo), porção com 3 unidades a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Pizza mini: pizza com recheios variados, servida em embalagem descartável (disco de 18cm, conforme na foto anexo), porção de no mínimo 17 cm de diâmetro a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Pizza família (inteira): pizza com recheios variados, servida em embalagem descartável (disco de 35cm, na foto anexo), porção de no mínimo 40 cm de diâmetro e pesando no mínimo 1 kg, a ser comercializado no valor máximo de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

Pizza fatia: pizza com recheios variados, servida em embalagem descartável (disco de 35cm fracionado conforme tamanho da fatia, na foto anexo), porção de no mínimo 16 x 20 cm, a ser comercializado no valor máximo de R\$ 10,00 (dez reais).

Polenta com fortaia: polenta a base de farinha de milho, cozida e de consistência firme que será servida acompanhada de fritada de ovos com queijo de qualidade e/ou receita típica de fortaia (esta deverá ser submetida à avaliação), servido em embalagem descartável (prato fundo 400ml como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 20,00 (vinte reais).

Polenta frita: polenta a base de farinha de milho, cozida e de consistência firme que será posteriormente frita em pedaços, servido em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 12,00 (doze reais).

Polenta mole com molhos variados: polenta a base de farinha de milho, cozida e de consistência mole servida com molhos variados (bolonhesa, estrogonofe...) servido em

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

embalagem descartável (prato fundo 400ml como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Porção típica: prato consiste em polenta frita, queijo, salame, torresmo cortados/fatiados em pedaços pequenos, podendo constar no prato mais de uma variedade de queijo e salame, servido em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 450gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Porção fritas italiana (polenta, aipim, batata): prato deve conter no mínimo dois tipos de ingredientes (polenta e aipim, polenta e batata, aipim e batata) para caracterizar um prato diferenciado, servido em embalagem descartável (bandeja 21x15cm como indicado na foto anexo), porção de 450gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Prato típico: refeição que serve a uma pessoa e deve conter galinha ensopada, macarrão/arroz, fortaia, salada e polenta. Servido em embalagem descartável (prato 26cm como indicado na foto anexo) acompanhado de talheres, porção de 500gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 25,00 (vinte cinco reais).

Tábua mista da casa: 100gr de isca de peixe, 50gr de salame, 50gr de queijo 100gr de polenta, 100gr de aipim 100gr de batata, totalizando 500gr servido em embalagem descartável (prato 26cm como indicado na foto anexo) a ser comercializado no valor máximo de R\$ 35,00 (trinta cinco reais).

Cachorro quente: pão de no mínimo 15 cm com molho de salsicha acrescido de condimentos, servido em embalagem descartável (prato hot-dog 21x8cm como indicado na foto anexo), unidade a ser comercializado no valor máximo de R\$ 10,00 (dez reais).

Churrasco no pão: fatia de carne de qualidade assada no meio de um pão, servido em embalagem descartável (prato hot-dog 21x8cm como indicado na foto anexo), unidade a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Churros: doce a base de massa frita com recheios e coberturas variadas, servido em embalagem descartável (como indicado na foto anexo), unidade a ser comercializado no valor máximo de R\$ 10,00 (dez reais).

Fondue de frutas: frutas (morango, kiwi, banana...) picados com cobertura de chocolate quente, servido em embalagem (copo cristal 250ml como indicado na foto anexo), descartável acompanhado de talheres, unidade a ser comercializado no valor máximo de R\$ 10,00 (dez reais).

Crepe: massa assada com recheios variados (doces e salgados), que será ofertado ao público de três formas diferentes. Crepe simples com apenas um recheio no valor máximo de R\$ 8,00, crepe duplo com dois recheios (estes podem ser iguais ou não) no valor máximo de R\$ 12,00 e o crepe triplo com três recheios (estes podem ser iguais ou não) no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Crepe italiano: massa assada com recheios variados (doces e salgados) com coberturas variadas, servido em embalagem descartável, unidade a ser comercializado no valor máximo de R\$ 13,00 (treze reais).

Pastel (unidade): massa frita e recheada com tipos variados de recheio, servido em embalagem descartável (prato 18cm como indicado na foto anexo) com peso de 150gr, unidade a ser comercializado no valor máximo de R\$ 8,00 (oito reais).

Porção de pasteis (5 unidades): massa frita e recheada com tipos variados de recheio, servido em embalagem descartável (prato 23cm como indicado na foto anexo), com peso de 75gr por unidade, a porção deve conter 5 unidades a ser comercializado no valor máximo de R\$ 15,00 (quinze reais).

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

Hamburger artesanal: sanduíche de carne moída (bovina) com acompanhamentos, (queijo, bacon, cebola, alface, tomate e variados tipos de molho) com pão de qualidade, servido em embalagem descartável (bandeja 15x15cm como indicado na foto anexo), com 300gr após finalizado a ser comercializado no valor máximo de R\$ 25,00 (vinte cinco reais).

A lá minuta: prato composto de arroz porcionado, fritas, salada, ovo e feijão acompanhados de um tipo de carne (bife bovino ou frango), com 450gr servido em embalagem descartável (prato 26cm como indicado na foto anexo) a ser comercializado no valor máximo de R\$ 25,00 (vinte cinco reais).

Bife parmeeggiana: prato composto por uma carne (bovino ou frango) empanado servido coberto com queijo e molho, acompanhado de arroz e salada (tomate e alface) com 400gr servido em embalagem descartável (prato 23cm como indicado na foto anexo) a ser comercializado no valor máximo de R\$ 28,00 (vinte oito reais).



ANEXO II

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PERMISSÃO DE USO N.º XX/2022
Origem: Concorrência n.º XX/2022, homologado em XX/XX/2022

Termo de contrato que entre si celebram, de um lado o **MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA** e de outro **XXXXXXXXXXXXXX**, nos termos da Lei nº. 8.666 de 21/06/93, mediante as cláusulas e condições a seguir expostas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - PREÂMBULO

1 - CONTRATANTE: o MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA, através da Prefeitura Municipal de Nova Venezia, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n.º 82.916.826/0001-60, com sede na Rua Travessa Oswaldo Búrigo, n.º 44, Centro, Nova Venezia, SC, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, ora denominado CONTRATANTE.

2 - CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito XXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o n.º XXXXXXXXXXXX, estabelecida à XXXXXXXXXXXX, n.º XX, XXXXXXXX, em XXXXXX, XX, e-mail: XXXXXXXXXXXXXXXX, telefone (XX) XXXXXXXX, neste ato representado pelo proprietário, ora denominado CONTRATADA.

3 - ADJUDICAÇÃO: o presente contrato decorre do Processo de Licitação - Modalidade: Concorrência n.º XX/2022, de XX/XX/2022.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - Receber proposta destinada à permissão remunerada de uso de bem público, por ato unilateral a título precário e remunerado de espaços e áreas disponibilizadas pelo Município de Nova Venezia na XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Venezia, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação que acontecerá nos dias 15, 16, 17, 18 e 19 de junho de 2022., conforme memorial descritivo e demais anexos que seguem ao processo licitatório supramencionado, que independente de transcrição fazem parte deste edital como se aqui estivessem transcritos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

3.1 - Pagar a remuneração proposta, no prazo e condições estabelecidas neste Edital;

3.2 - Zelar pela manutenção do espaço, no que tange à limpeza, higiene, segurança e conservação do imóvel e equipamentos sob sua responsabilidade;

3.3 - Cumprir integralmente todas as cláusulas contratuais;

3.4 - Comunicar a Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo quaisquer ocorrências relacionadas ao local cedido;

3.5 - Responsabilizar-se pelos danos causados a terceiros;

3.6 - Observar as normas que vierem a ser estabelecidas pela Comissão Central Organizadora - CCO;

3.7 - Devolver o espaço físico nas mesmas condições em que recebeu;

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

3.8 - Não realizar quaisquer tipos de publicidade senão aquela autorizada pela CCO e ainda relacionada exclusivamente à(s) marca(s) dos produtos comercializados pela PERMISSIONÁRIA;

3.9 - Respeitar os horários estabelecidos pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo;

3.10 - Desocupar o local findo o prazo de permissão de uso, sob pena de multa diária equivalente a 1% (um por cento) da remuneração oferecida;

3.11 - Cumprir com as determinações emitidas pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo e pela Comissão Central Organizadora durante o período da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza.

3.12 - Comercializar somente alimentos que obedeçam às Normas Sanitárias e os previstos no espaço adjudicado e na forma da proposta apresentada;

3.13 - Qualquer alteração do cardápio apresentado neste Edital deverá ser informada e solicitada autorização a CCO, em até 10 dias antes do Início do Evento.

3.14 - A PERMISSIONÁRIA não poderá vender outro produto a não ser exclusivamente aquele para o qual se habilitou.

3.15 - As Empresas/Restaurantes que tiverem acesso ao uso do espaço não poderão terceirizar o mesmo, tendo que assumir total produção e comercialização dos itens. Fica liberado para as OSC's a terceirização somente na produção dos itens comercializados, visto que o fica vetado ao terceirizado assumir a produção em mais de 01 box.

3.16 - É de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, cadeados e trancas necessárias para a guarda dos seus pertences, bem como, instalações elétricas a partir do ponto indicado pela CCO.

3.17 - A CCO irá fornecer a instalação hidráulica padrão de uso comum a todos os boxes, qualquer outra instalação adicional será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

3.18 - A PERMISSIONÁRIA deverá informar à CCO com 30 dias de antecedência, os aparelhos com consumo de energia em Ampere (corrente elétrica), dos equipamentos a serem instalados (fritadeiras, fornos, estufas, aquecedores, etc.) que pretende utilizar no espaço. Caso houver uma demanda adicional será de responsabilidade da permissionária e passará pela aprovação da CCO.

3.19 - Para abastecimento e reposição de estoque, deverá respeitar as orientações e os espaços/trajetos determinados pela CCO.

3.20 - O funcionamento dos Boxes deverá acompanhar obrigatoriamente a Programação Oficial da Festa.

3.21 - A PERMISSIONÁRIA responderá pela limpeza e segurança do espaço e por qualquer prejuízo que venha a causar aos usuários durante a validade da Permissão, independente de caso fortuito ou força maior, comprometendo-se a manter seguro da cobertura de qualquer sinistro relativo à segurança pessoal do usuário e operacional dos equipamentos, durante a vigência do Contrato de Permissão;

3.22 - A PERMISSIONÁRIA assume todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Contrato de Permissão, excluindo o Município de Nova Veneza/SC de qualquer ônus desta relação;

3.23 - Os pontos de vendas somente serão liberados para funcionamento após aprovação da Vigilância Sanitária juntamente com a CCO;

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

3.24 - Os preços de venda colocados na proposta deverão ser respeitados, e não poderão sofrer alterações no decorrer da festa, devendo os mesmos já serem apresentados juntamente com a Proposta de Preços;

3.25 - As placas indicativas dos lotes e dos produtos à venda deverão ser confeccionadas conforme modelo previamente aprovado pela CCO;

3.26 - O proponente deverá obrigatoriamente exigir que a equipe esteja uniformizada para o trabalho durante o evento, sendo que a CCO disponibilizará a arte para a confecção das camisetas;

3.27 - Na montagem da decoração dos boxes deverão ser respeitadas as orientações da CCO;

3.28 - Em caso de descumprimento de qualquer cláusula do Termo de Permissão a Administração poderá, garantida a prévia defesa do contratado ou licitante, aplicar as sanções dispostas na Cláusula Décima Segunda deste Edital;

3.29 - É absolutamente proibida a veiculação de quaisquer ações de propaganda, promoção ou merchandising de marcas, produtos e empresas de qualquer forma. A não observância deste quesito ensejará o imediato fechamento do espaço sem direito a indenização do valor pago ao Município de Nova Veneza/SC;

3.30 - O proponente terá a obrigatoriedade de participar do treinamento, sendo que até 15 (quinze) dias antes do evento, este deverá apresentar a CCO uma lista com os nomes das pessoas que irão trabalhar no box durante o evento, estes participarão do treinamento na manipulação de alimentos com a vigilância Sanitária;

3.31 - Será de responsabilidade do licitante vencedor o fornecimento do material elétrico necessário para funcionamento de seus equipamentos, assim como todo o mobiliário, decoração e outros materiais e serviços que se fizerem necessários para a realização da atividade. Toda estrutura deverá observar rigidamente as normas de Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros bem como projetos técnicos aprovados pela CCO;

3.32 - Os Permissionários deverão desenvolver suas atividades no interior do espaço licitado, ou seja, nenhuma atividade poderá ser desenvolvida no seu entorno, sem autorização expressa e formal da CCO.

CLÁUSULA QUARTA - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

4.1 - Fiscalizar a presente Permissão, o que em nenhuma hipótese eximirá a proponente vencedora das responsabilidades do Código Civil e/ou Penal;

4.2 - Reservar-se do direito de rejeitar as propostas que julgar contrárias aos seus interesses, anular ou revogar em todo ou em parte a presente licitação;

4.3 - Fiscalizar o cumprimento dos contratos administrativos originários da presente licitação, durante a vigência do Contrato e durante toda a XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela PERMISSIONÁRIA;

4.4 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados;

4.5 - Permitir o livre acesso dos funcionários das Interessadas ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta.

4.6 - Em caso de vacância de qualquer um dos Boxes apresentados, fica o direito a CCO à chamar o segundo colocado deste certame. Caso não tenha um segundo colocado a CCO se reserva o direito à contratar outra empresa seguindo todas as cláusulas do edital onde a

Fone: (048) 3471-1766



empresa deverá entregar toda a documentação exigida em edital para a CCO para pleno funcionamento da Praça Gastronômica da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana.

4.7 – Os serviços, bem como a festa em sua totalidade, podem ser alterados ou cancelados a qualquer momento, conforme manifestação do novo Corona Vírus - COVID-19 e/ou de acordo com novos Decretos em âmbito Federal, Estadual ou Municipal, sem quaisquer ônus à PERMITENTE.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 – Pela outorga de permissão de uso remunerada para exploração comercial dos pontos de alimentação, conforme descrito no Anexo I deste Edital, a proponente vencedora pagará ao Município de Nova Veneza, entidade organizadora da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, a importância total estabelecida na proposta pela área preterida, em parcela única, sendo paga através de boleto, emitido no setor de tributação da Prefeitura em nome do permissionário em até 07 (sete) dia após o referido evento.

CLÁUSULA SEXTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - Por se tratar de procedimento licitatório na modalidade de Concorrência para Permissão de Uso Remunerada, do Tipo **MAIOR OFERTA POR ITEM**, com a finalidade de outorga da permissão de uso remunerada dos espaços descritos no Anexo I deste Edital, havendo apenas a previsão de receita ao Município, não haverá a necessidade de aplicação de dotações orçamentárias.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 - As penalidades e sanções que poderão ser aplicadas aos licitantes e aos Permissionários são as previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993, neste Edital de Concorrência e no Contrato.

7.2 - Penalidades que poderão ser cominadas às licitantes:

I – É estabelecida a multa de:

- a) 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, pela rescisão sem justo motivo, por parte da proponente vencedora;
- b) 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, quando a proponente vencedora não assinar o contrato no prazo fixado;
- c) 2% (dois por cento) ao dia, do valor total da proposta, pela inexecução total ou parcial do contrato ou pelo atraso injustificado por parte da PERMISSIONÁRIA na execução do contrato, ao limite de 20% (vinte por cento);
- d) 5% (cinco por cento) do valor total da proposta, por quaisquer descumprimentos às obrigações estabelecidas e pela falta de pagamento da remuneração devida no prazo indicado, por parte da PERMISSIONÁRIA;
- e) 20% (vinte por cento) do valor total da proposta, quando for detectado a falta e/ou fornecimento de produtos diversos do contratado, em qualquer um dos pontos;
- f) 1% (um por cento) da remuneração oferecida em caso da PERMISSIONÁRIA não desocupar o imóvel findo o prazo de permissão de uso.

7.3 - As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.

7.3.1 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.

7.4 - As penas previstas no subitem 14.2 poderão ser aplicadas de forma gradativa em caso de Permissionário ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

7.5 – No caso de recusa em assinar a(s) notificação(ões) ou descumprir qualquer cláusula do edital e contrato, ficará a Interessada impedida de participar de licitações com a Administração Pública Municipal, Estadual e Federal pelo prazo de 02 (dois) anos.

7.6 - Para fazer uso das sanções aqui tratadas, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou Permissionária, graduando e ponderando a sua (in)aplicabilidade, caso admitida a justificativa apresentada em defesa escrita.

7.7 - Considerar-se-á justificado o atraso na execução do objeto contratado nos seguintes casos:

- a) Greves;
- b) Epidemias;
- c) Cortes frequentes de energia elétrica e água;
- d) Enchentes;
- e) Indeferimento ou embargo dos serviços por parte dos poderes constituídos ou de terceiros, por motivos não imputáveis à vencedora;
- f) Acréscimos de volumes ou modificações substanciais nos serviços contratados;
- g) Escassez, falta de materiais e/ou mão de obra no mercado;
- h) Atrasos decorrentes de outros serviços e/ou instalação inerentes aos termos contratados.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA

8.1 – A vigência do contrato de permissão de uso será até **31 de julho de 2022**, contados da sua assinatura do instrumento contratual, para uso do bem correspondente a realização da edição da XVI Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza.

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

9.1 - Este termo contratual poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

9.1.1 - Unilateralmente pela CONTRATANTE:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos;
- b) quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativo de seu objeto, nos limites permitidos no Parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

9.1.2 - Por acordo das partes:

- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou serviço, bem como do modo de fornecimento, em face da verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada à antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço.

9.2 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias respeitados os termos do Parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 - Rescisão deste termo contratual por ato unilateral da CONTRATANTE.

Fone: (048) 3471-1766



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

10.1.1 - A CONTRATANTE poderá, unilateralmente, rescindir de pleno direito este termo contratual, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, desde que ocorra qualquer um dos fatos adiante enunciados, bastando para isso comunicar a CONTRATADA sua intenção com antecedência mínima de 15 (quinze) dias:

- a) o não cumprimento pela CONTRATADA das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- b) o cumprimento irregular pela CONTRATADA das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- c) o desatendimento pela CONTRATADA das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- d) razões de interesse do serviço público.

10.1.2 - A CONTRATANTE terá o direito de rescindir de imediato o presente termo contratual, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, caso ocorra qualquer um dos fatos a seguir enunciados:

- a) o atraso injustificado no início dos serviços;
- b) suspensão, pelas autoridades competentes, dos serviços da CONTRATADA, em decorrência de violação de disposições Legais vigentes;
- c) a paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação a CONTRATANTE;
- d) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação com outrem, à cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução desta;
- e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- f) pedido de recuperação judicial da CONTRATADA;
- g) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que ajuízo da CONTRATANTE, prejudique a execução deste termo contratual;
- h) o protesto de título ou emissão de cheques, sem suficiente provisão que caracterizem a insolvência deste termo contratual.

10.1.3 - No caso deste termo contratual ser rescindido por culpa da CONTRATADA, serão observadas as seguintes condições:

- a) a CONTRATADA não terá direito de exigir indenização por qualquer prejuízo e será responsável pelos danos ocasionados, cabendo a CONTRATANTE aplicar as sanções contratuais e legais pertinentes;
- b) a CONTRATADA terá o direito de ser reembolsada pelos serviços já prestados, desde que aprovado pela CONTRATANTE, até a data da rescisão, deduzidos os prejuízos causados a CONTRATANTE;
- c) em qualquer caso, a CONTRATANTE reserva-se o direito de dar continuidade aos serviços através de outras empresas, ou da forma que julgar mais convenientes;
- d) caso a CONTRATANTE não use o direito de rescindir este termo contratual, poderá a seu exclusivo critério, reduzir ou suspender a execução dos serviços referente ao mesmo e sustar o pagamento das faturas pendentes, até que a CONTRATADA cumpra integralmente a condição contratual infringida.

10.2 - Rescisão deste termo contratual por acordo entre as partes ou judicial.

10.2.1 - O presente termo contratual também poderá ser rescindido quando ocorrer:

- a) a suspensão, por parte da CONTRATANTE, de obras, serviços ou fornecimentos, acarretando modificação do valor inicial deste termo contratual, além do permitido no Regulamento de Habilitação, Licitação e Contratação, em seu Artigo nº 79;
- b) a suspensão de sua execução, por ordem escrita da CONTRATANTE, por prazo superior a 60 (sessenta) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra;
- c) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, decorrentes de serviços já prestados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra;
- d) a não liberação, por parte da CONTRATANTE, de área, local ou objeto para execução dos serviços, nos prazos contratuais.

Fone: (048) 3471-1766



10.2.2 - Nestes casos, a CONTRATANTE, deverá pagar a CONTRATADA os serviços já prestados, de acordo com os termos deste termo contratual.

10.3 - Rescisão deste termo contratual em virtude de força maior.

10.3.1 - Tanto a CONTRATANTE como a CONTRATADA poderão rescindir este termo contratual em caso de interrupção total na execução dos serviços por um período maior que 60 (sessenta) dias, em virtude de força maior, conforme definido no Artigo 1058 do Código Civil Brasileiro, regularmente comprovado ou impedido da execução deste instrumento contratual. Nesse caso, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA os serviços que a mesma tenha realizado, de acordo com os termos deste termo contratual.

10.3.2 - Sempre que uma das partes julgar necessário invocar motivo de força maior, deverá fazer imediatamente comunicação escrita à outra, tendo esta última um prazo de até 30 (trinta) dias da data de seu recebimento para contestar, ou reconhecer os motivos constantes da notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA NOVAÇÃO

11.1 - A não utilização por parte da CONTRATANTE, de quaisquer direitos a ela assegurados neste termo contratual ou na Lei, em geral, ou a não aplicação de quaisquer sanções nelas previstas, não importa em novação quando a seus termos, não devendo, portanto, ser interpretada como renúncia ou desistência de aplicação ou de ações neste termo contratual, serão considerados como cumulativos, e não alternativos, inclusive em relação a dispositivos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

12.1 – Fica designado o(a) Sr. (a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX para realizar a fiscalização do presente contrato, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à administração.

12.2 - O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para o fim de eventual aplicação de sanção.

12.3 - Durante todo o período de vigência deste contrato, a CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela CONTRATANTE, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.

12.4 - Caberá ao fiscal de contrato designado atestar as notas fiscais/faturas correspondentes ao fornecimento dos itens.

12.5 - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1 - Para as questões decorrentes deste instrumento contratual, fica eleito o Foro da Comarca de Criciúma, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO**

E por assim estarem de acordo, assinam o presente termo os representantes das partes contratantes, juntamente com as testemunhas abaixo:

Nova Veneza, SC, XX de XXXXXXXX de XXXX.

**MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Prefeito Municipal
Contratante**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratada**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Fiscal designado**

Testemunhas:

Fone: (048) 3471-1766



ANEXO III

MODELO DE CREDENCIAMENTO

CONCORRÊNCIA N.º XX/2022

(A SER APRESENTADO FORA DOS DEMAIS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO)

Por este instrumento, solicitamos o credenciamento da empresa (NOME DA EMPRESA) para participar da licitação acima referenciada, a qual será representada por (nome/identidade/CPF), na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da outorgante, visando formular propostas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interposição de recurso, renunciar ao direito de interpor recursos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local / Data

Assinatura, Nome, Cargo e Função.
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa).

OBS.: Documentos a serem apresentados:

- (1) em caso de firma individual, o registro comercial;
- (2) nos demais casos, o ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor);
em se tratando de pessoa física, a apresentação da cédula de identidade



ANEXO IV

CONCORRÊNCIA N.º XX/2022

(MODELO DE USO FACULTATIVO)

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA
CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988**

Para fins de participação, no Edital de Concorrência n.º, em cumprimento com o que determina o art. 28, inciso V, da lei n.º 8.666/93, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não possui empregados menores de 18 anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos; não possui em seus quadros empregados menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos (art. 7º, XXXIII, CF)

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Local/data

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



ANEXO V

CONCORRÊNCIA N.º XX/2022

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Para fins de participação, no edital de Concorrência n.º..... , declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, e nem está suspensa de participar de licitação no Município de Nova Venéza, SC, nos termos do Artigo 32, Parágrafo 2º, da Lei Federal n.º 8.666/93 e demais alterações subsequentes.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Local/data.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



ANEXO VI

CONCORRÊNCIA N.º XX/2022

(MODELO DE USO FACULTATIVO)

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Prezados Senhores,

_____, inscrito no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no....., DECLARA, para fins do disposto no edital, que atende plenamente aos requisitos de habilitação, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002.

Local/Data

Assinatura, Nome, Cargo e Função.
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa).



ANEXO VII

MODELOS INDICADOS PARA EMBALAGENS



Bandeja 15x15cm



Copo Cristal 250ml



Bandeja 21x15cm



Disco 35cm



Bandeja 24x18cm



Disco 18cm



Bandeja 27cm



Pote macarrão e nhoque 360ml



Pote sopa 360ml



Prato fundo 400ml



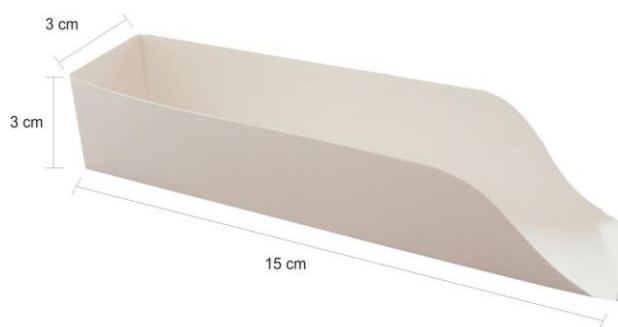
Prato 18cm



Prato hot-dog 21x8cm



Prato 23cm



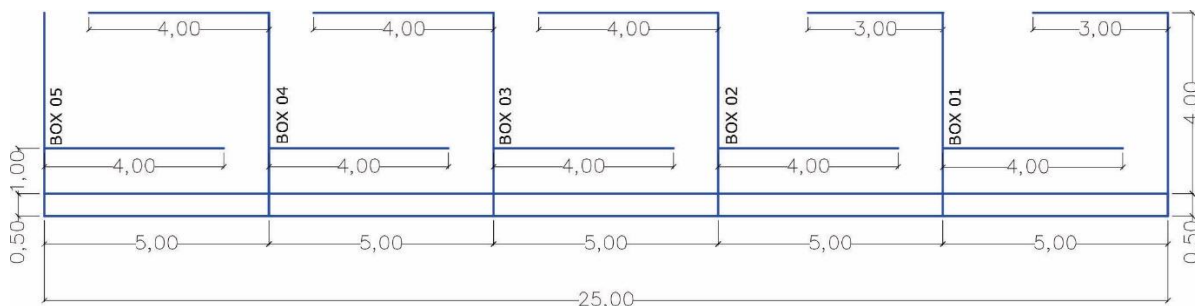
Prato 26cm



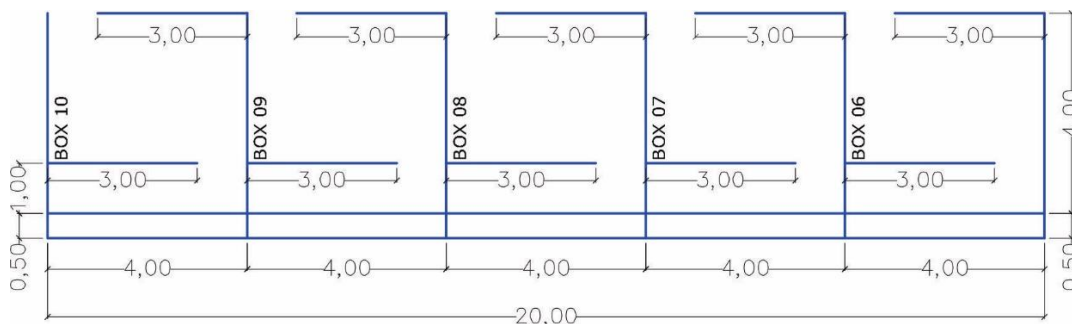
ANEXO VIII

MAPA DOS ESPAÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

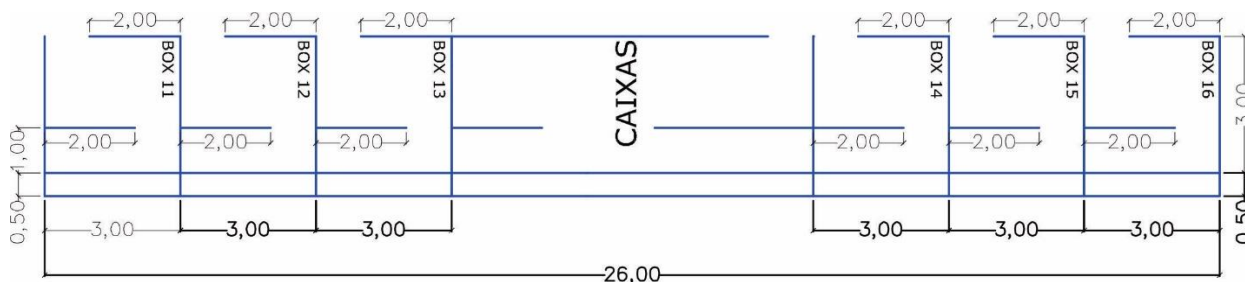
Layout dos boxes 01 ao 05, destinados aos restaurantes, sendo que os boxes 01 e 02 terão em anexo uma tenda de 5x5 com fechamento em cortina de lona e tablado acompanhando o piso do pavilhão.



Layout dos boxes 06 ao 10, destinados aos restaurantes e/ou empresas do ramo gastronômico, sendo que o boxes 06 terá em anexo uma tenda de 5x5 com fechamento em cortina de lona e tablado acompanhando o piso do pavilhão, os demais boxes contaram com 2 tendas 5x5 seguindo o mesmo padrão para apoio.



Layout dos boxes 11 ao 16, destinados a empresas para produção da gastronomia.

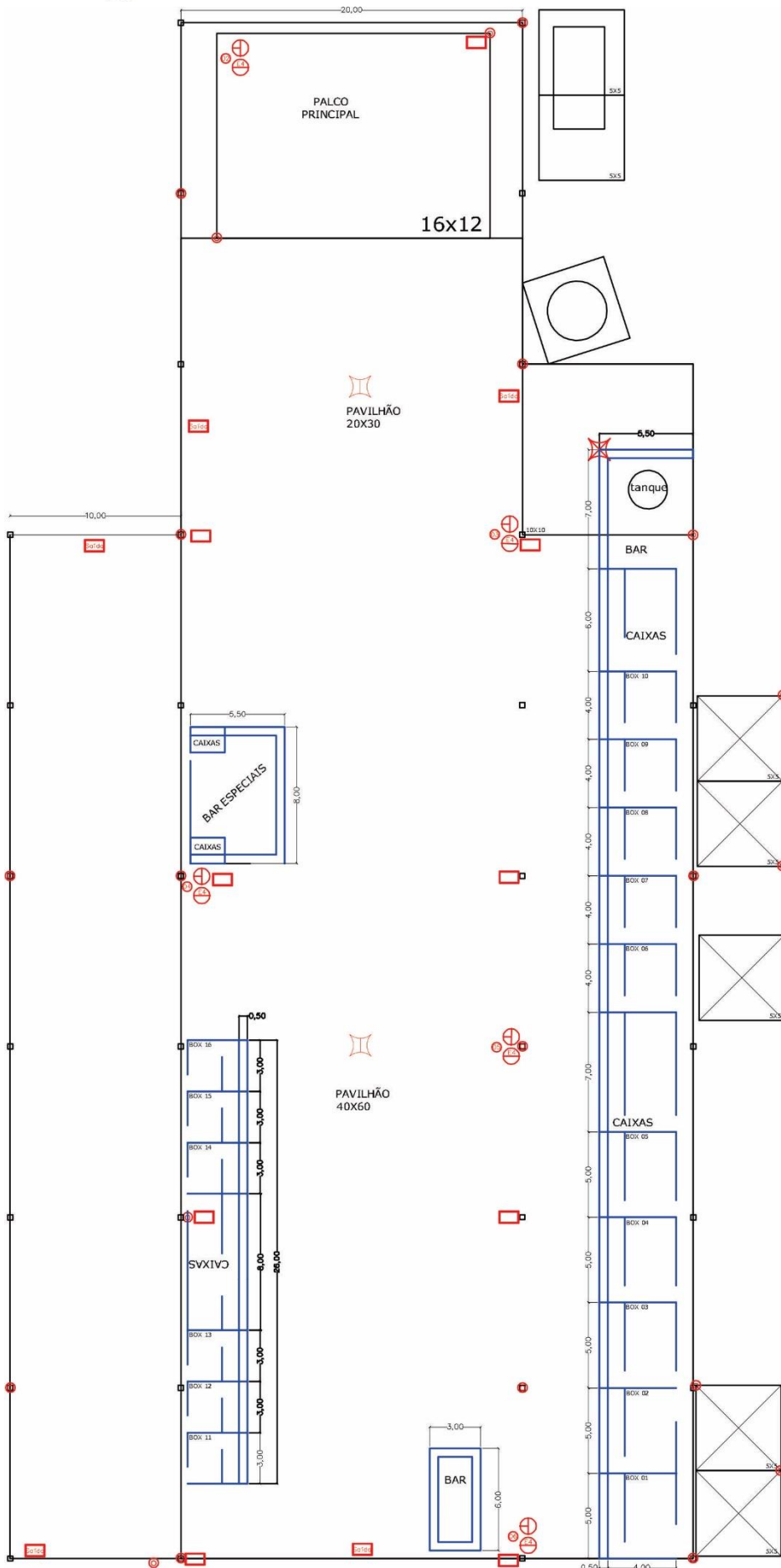


A prefeitura se dispõe a realizar as instalações elétricas necessárias para o funcionamento de cada box.

Layout do pavilhão central com a localização dos boxes.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA
PODER EXECUTIVO



Fone: (048) 3471-1766

Travessa Oswaldo Búriço, nº 44 – CEP 88.865-000 - NOVA VENEZA/SC - CNPJ 82.916.826/0001-60
CAPITAL NACIONAL DA GASTRONOMIA TÍPICA ITALIANA – Lei Federal nº 13.678/18