



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA  
PODER EXECUTIVO

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO Nº 002/2024 – PMNV  
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 68/SMC/2024

**DATA PARA ABERTURA: 14/05/2024 ATÉ AS 08:30 HORAS**  
**LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES**  
**FONE: (48) 3471-1759**

## 1 – PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE NOVA VENZA, SC, nos termos da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal GP n.º 69, de 1º de novembro de 2023, e demais legislações complementares, torna público, para conhecimento dos interessados, que está realizando CHAMAMENTO PÚBLICO, com utilização do procedimento auxiliar de CREDENCIAMENTO, com o objetivo de 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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento.

O credenciamento será executado em conformidade com o que dispõe a Constituição Federal, em especial o artigo 196 e seguintes; a Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021; o Decreto Municipal GP n.º 69, de 1º de novembro de 2023 e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis ao procedimento.

## 2 - OBJETO DA LICITAÇÃO E RECEBIMENTO DAS SOLICITAÇÕES DE CREDENCIAMENTO

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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento.

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 III), 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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza corresponderá ao período de 20 a 23 de junho de 2024.

**Endereço:** Travessa Oswaldo Búrigo, 44 Centro, Nova Veneza/SC.

**Período:** O recebimento das solicitações de credenciamento e da documentação de habilitação ocorrerá a partir de **19/04/2024**, no endereço acima indicado até o dia **14/05/2024 às 08:30** que ocorrerá a abertura dos envelopes.

**Sessão:** será gravada em áudio e vídeo, tendo presente o agente de contratação, comissão e os representantes das empresas.

**Esclarecimentos:** Até 3 (três) dias úteis antes da data de encerramento das solicitações de credenciamento e da documentação.

e-mail: [licitacao@novaveneza.sc.gov.br](mailto:licitacao@novaveneza.sc.gov.br).

**Fundamentação Legal:** O presente certame será regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 com base nos arts.74, "caput", inciso IV, 78, inciso I, combinados com o art. 79, inciso I, **Decreto Municipal GP nº 69, de 01/11/2023**, **Decreto Municipal GP n.º 073 de 21/11/2023** e demais legislações aplicáveis, observando ainda, as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus anexos.

**Fone: (048) 3471-1766**



### **3 – DAS 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.

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 - DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

4.1 - As impugnações e pedidos de esclarecimento ao ato convocatório serão recebidas até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, formalizados pessoalmente ou via e-mail (licitacao@novaveneza.sc.gov.br), dirigidos ao Setor de Licitações e Contratos, na forma do art. 164 da Lei 14.133/2021.

4.2 - Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação ou pedido de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.3 - A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração dos documentos técnicos da fase preparatória, decidir sobre a impugnação.

4.4 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada, nos autos do processo de licitação.

4.5 - Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do edital;
- b) Alteração do edital e manutenção da licitação, republicação do edital e reabertura do prazo de publicidade;
- c) Alteração no edital e manutenção da licitação, dispensada a nova publicação e reabertura do prazo nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

### **5 - DO PROCEDIMENTO**

5.1. O procedimento obedecerá, integralmente, as disposições da Lei Federal nº. 14.133/21 e Decreto Municipal GP nº 69, de 11 de novembro de 2023, e demais legislação aplicáveis.



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

5.2. Para realizar o credenciamento o Agente de Contratação poderá utilizar-se de assessoramento técnico ou jurídico, através de consultas em tempo real, podendo solicitar parecer técnico que integrará o processo.

5.3. É assegurado acesso permanente a qualquer interessado que preencha as exigências estabelecidas para o credenciamento, podendo realizar inscrição a partir do dia 19 de abril de 2024.

5.4. A contratação será firmada por ato formal da autoridade administrativa competente, após o reconhecimento do cumprimento de todas as exigências estabelecidas, o que ensejará a subscrição do Termo de Permissão.

5.5. É vedada a cessão ou transferência do Termo de Permissão, total ou parcial, bem como a subcontratação parcial do objeto.

## **6 - REPRESENTAÇÃO DA PROPONENTE**

### **6.1 DA INSCRIÇÃO**

6.1.1 Os participantes deverão apresentar no Departamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Nova Veneza/SC, até o dia 14/05/2024, os documentos de habilitação e a proposta de preços em envelope opaco e lacrado, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

À PREFEITURA DE NOVA VENEZA/SC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

TELEFONE: (XX) XXXXX-XXXX

E-MAIL:

DOCUMENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO Nº 002/2024.

6.1.2. O conjunto de documentos apresentados deverá conter:

I–Requerimento de credenciamento, na forma do modelo disponível no Anexo IV, datado e assinado pelo representante legal; e

II–Documentos necessários à habilitação previstos neste presente instrumento (Item 7);

6.1.3. O requerimento de credenciamento não poderá conter emendas, rasuras, borrões ou entrelinhas que possam dificultar o reconhecimento de sua caracterização, considerada indispensável à sua validade.

6.1.4. O requerimento apresentado de forma incompleta, rasurado ou em desacordo com o estabelecido neste edital será considerado inepto, podendo o interessado apresentar novo requerimento, escoimado das causas que ensejaram sua inépcia.

6.1.5. Os interessados que constituírem procuradores para representá-los, quais, deverão apresentar, além de todos os documentos relacionados neste edital e os seguintes:

I–Procuração, discriminando os poderes específicos, contendo a indicação do signatário confirma reconhecida, acompanhada do instrumento que comprove os poderes do signatário;

II–Cópia da cédula de identidade, se o procurador for pessoa física;

III–ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, se o procurador for pessoa jurídica.

6.1.6. Os documentos para o credenciamento serão protocolizados na data do seu recebimento, devendo todos estarem dentro do prazo de validade.

## **7 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

7.1 - Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**Fone: (048) 3471-1766**



7.2 – Para habilitação do licitante vencedor, deverá conter os documentos relativos à:

**7.2.1 - Regularidade jurídica:**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ); (a validade considerada por esta administração é 90 (noventa) dias, a partir da data de sua emissão);

b) Estatuto ou Contrato Social ou Registro Comercial ou documento equivalente comprovando os poderes de administração pela empresa licitante, apresentados na forma da lei, com as devidas alteração e atas de posse, acompanhados das respectivas alterações ou consolidações, conforme o caso.

**7.2.2 - Regularidade social:**

a) Declaração de atendimento as exigências do inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal (Declaração unificada - Anexo V);

b) Declaração de Inexistência de servidor público no quadro societário da empresa (Declaração unificada - Anexo V);

c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência (Declaração unificada - Anexo V);

d) Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas (Declaração unificada - Anexo V).

e) Declaração específica afirmando que ainda não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento da Lei Complementar nº 123/06 (Modelo de Declaração - Anexo VI).

**7.2.3 - Regularidade fiscal e trabalhista:**

a) Prova de regularidade fiscal para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede ou domicílio da licitante (Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);

b) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certidão de Regularidade Fiscal);

c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**7.2.4 - Qualificação econômico e financeira:**

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**7.2.5 – Regularidade Técnica:**

a) 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) 3436-5757.

a.1) Caso a licitante não queira realizar a visita, na forma programada, deverá apresentar, em substituição à "Declaração de Visita Técnica", DECLARAÇÃO (ANEXO IX) assinada pelo seu representante legal que tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à execução dos trabalhos, bem como que assume total responsabilidade por esse fato e que não se utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicas, financeiras ou de outra ordem com o Município de Nova Veneza. A licitante não poderá alegar, posteriormente, desconhecimento de qualquer fato relacionado com o objeto licitado.

b) Atestado de capacidade técnica para comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto do Termo de Referência, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa prestou serviços de características e quantidades estipuladas neste processo.



7.2 - 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.

7.3 - 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.

7.4 - A ausência de alguma informação em documento exigido poderá ser suprida pelo próprio agente de contratação e sua comissão, se os dados existirem em outro documento.

7.5 - Não haverá, em hipótese alguma, confrontação de documentos na abertura dos envelopes para autenticação pelo Agente de Contratação.

7.6 - 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:

## **8 – PROPOSTA DE PREÇOS**

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

8.1.1 - 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:

8.1.2 - Indicação, identificação E descrição do item de interesse conforme as especificações contidas no Termo de Referência, 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.

8.1.3 - Havendo divergência entre o valor expresse por extenso e o indicado em algarismos, prevalecerá o por extenso;

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

8.1.3.2 - 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).

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

8.1.5 - A proposta uma vez aberta é irretroatável e irrenunciável, e a proponente inadimplente serão aplicadas às penalidades previstas no Art. 155 da Lei n.º 14.133/21.

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

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

8.1.8 - Serão destinados 04 Boxes exclusivamente para Restaurantes, sendo Box 01 a Box 04.



8.1.9 - Serão destinados 12 Boxes para OSC's e/ou empresas do ramo gastronômico, sendo do Box 05 ao Box 16.

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

8.1.11 - Caso duas ou mais permissionárias apresentem o mesmo valor de proposta para o mesmo box será realizado sorteio em site da internet.

**8.1.12 - Identificar na parte frontal do envelope de proposta de preço para qual box está vinculado sua proposta.**

8.1.13 - 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:

À PREFEITURA DE NOVA VENEZA/SC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

TELEFONE: (XX) XXXXX-XXXX

E-MAIL:

DOCUMENTAÇÃO PARA PROPOSTA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2024.

## **9 – APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇO**

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

9.2 - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo a proposta de preço. E, posteriormente a documentação de habilitação dos vencedores dos boxes. Caso o Agente de Contratação 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.

9.3 - 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 pelo Agente de Contratação e sua Comissão e por todas as proponentes presentes.

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

9.4 - Depois da hora marcada para recebimento dos documentos e proposta, nenhum documento ou proposta será recebido.

## **10 – ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

10.1 - Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.2 - Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho



fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

## **11 – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO, CLASSIFICAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

11.3 – 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:

11.3.1 - 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;

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

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

11.4 – 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.

## **12 – CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO**

12.1 - A execução dos contratos administrativos se regerá pelo estabelecido nos arts. 115 a 123 da Lei 14.133/2021, bem como pelos regulamentos próprios municipais editados e vigentes, parte integrante deste edital e demais atos subsequentes;

12.2 - A alteração do contrato dar-se-á nos termos do artigo 124, seus incisos e parágrafos, da Lei n.º 14.133/21.

12.3 - Constituirão motivos para extinção do contrato os citados no Art. 137 da Lei nº 14.133/21.

12.4 - A extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

## **13 – PRAZO DE VIGÊNCIA**

13.1 – A vigência do contrato de permissão de uso será até **31 de Julho de 2024**, contados da sua assinatura do instrumento contratual, para uso do bem correspondente a realização da edição da 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, SC.



#### **14 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

14.1 - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado durante o certame;

14.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1 - Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.2 - Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.3 - Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.3.1 - Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.5 - Fraudar a licitação;

14.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1 - Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2 - Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2 - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar e;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2 - As peculiaridades do caso concreto

14.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública





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

14.3.5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 - Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2 - Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5 - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6 - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

14.10 - A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11 - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12 - Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **15 – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**Fone: (048) 3471-1766**



15.1 – Pela outorga de permissão de uso remunerada para exploração comercial dos pontos de alimentação, conforme descrito no Anexo I (Termo De Referência) deste Edital, a proponente vencedora pagará ao Município de Nova Veneza, entidade organizadora da 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 (Termo De Referência), 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. 155 ao 163 da Lei 14.133/21 (Lei de Licitações).

## **16 – DA RESPONSABILIDADE DA PERMISSIONÁRIA**

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 1k8ª 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, estando sujeita à aprovação da Comissão.

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



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

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 15 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.

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.

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 QUARTA 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.

**Fone: (048) 3471-1766**



16.30 - O proponente terá a obrigatoriedade de participar da orientação com a Vigilância Sanitária, 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 receberão orientação sobre 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**

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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA.

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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana.

## **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 - O Agente de Contratação e sua comissão do Município de Nova Veneza poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrito no



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

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 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.

20.4 - 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.

20.8 - 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. O Serviço de Caixa Central poderá descontar do faturamento bruto dos estandes os valores relacionados às taxas administrativas e financeiras da utilização dos serviços de cartão.

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 - Termo de Referência (ANEXO I);

20.11.2 - Estudo Técnico Preliminar (ANEXO II);

20.11.3 - Minuta do Termo de Permissão (ANEXO III)

20.11.4 - Modelo de Credenciamento (ANEXO IV);

20.11.5 - Declaração Unificada (modelo ANEXO V);

20.11.6 - Declaração Unificada (modelo ANEXO VI);

20.11.7 - Modelos indicados para embalagens (ANEXO VII);

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

20.11.9 - Modelo de declaração de não participação de visita técnica (modelo ANEXO IX);

20.12 - Onde este edital de licitação for omissivo, prevalecerão os termos da lei n.º 14.133/21 e alterações subsequentes, reservando-se ainda ao Município de Nova Venezia, 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 Venezia, sito a Travessa Oswaldo Búrigo, n.º 44, Centro, Nova Venezia, SC, ou pelo telefone: (0\*\*48) 3471-1759.

Nova Venezia, SC, 19 de abril de 2024.

**ROGÉRIO JOSÉ FRIGO**  
Prefeito Municipal de Nova Venezia

**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

	<p><b>MUNICÍPIO DE NOVA/SC</b> <b>TERMO DE REFERÊNCIA – TR</b></p>
---	--

Termo de Referência fundamentado no DFD nº. 015 e seu Estudo Técnico.

**1. OBJETO GERAL**

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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento

**2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

Registro de Preço	X	Termo Contratual		Outro
-------------------	---	------------------	--	-------

**3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA**

X	DFD	X	Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
X	Planilha orçamentária		Anteprojeto	x	Outros

**4. NATUREZA DO OBJETO**

Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
Serviço continuado	x	Serviço não continuado
Obra		Serviço de engenharia

**5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

Nova Veneza realizará a 18ª Edição da Festa da Gastronomia Típica Italiana nos dias 20, 21, 22 e 23 de Junho de 2024. A Prefeitura de Nova Veneza é a gestora e executora do evento, sendo a responsável pela execução de alguns serviços da Festa, tais como organização do trânsito, limpeza urbana, organização dos Desfiles, organização das apresentações e palco entre outras demandas relacionadas à gestão central do evento. Além destes, é necessária a contratação de uma série de serviços especializados, para os quais o poder municipal não tem equipe, estrutura, equipamentos e expertise para realização. Para isso, recorre-se a contratação de terceiros, e este formato é adotado para a seleção de fornecedores para a alimentação no Pavilhão Central da Festa. São 16 estandes disponíveis para o fornecimento de pratos previamente estipulados pela Comissão Central Organizadora do Evento. Opta-se pela realização de Credenciamento, realizada por estande, favorecendo assim a ampliação do número de potenciais participantes non processo.

**6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

**6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO**

BOX	CARDÁPIO	UNIDADE	QND	VALOR
-----	----------	---------	-----	-------

Fone: (048) 3471-1766



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

1	Isca de peixe / porções fritas (polenta, aipim, batata), porção típica, filé de peixe/ tábua mista da casa	UNIDADE	1	R\$ 9.292,50
2	Macarrão / lasanha / porção típica /porção fritas/ à la minuta	UNIDADE	1	R\$ 7.192,50
3	Macarrão /nhoque/ caldos	UNIDADE	1	R\$ 8.137,50
4	Bife parmegiana / porção típica/porção de fritas	UNIDADE	1	R\$ 3.675,00
5	Porções Fritas / Porção Típica /pastel / porção de pasteis	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
6	Macarrão / nhoque / quentão	UNIDADE	1	R\$ 9.560,51
7	Batata frita, torre de fritas e batata frita c/ cheddar, outros pratos com batata	UNIDADE	1	R\$ 4.500,00
8	Crepes suíços e italianos	UNIDADE	1	R\$ 6.300,53
9	Polenta c/ fortaia, polenta frita e polenta mole	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
10	Churrasco no pão, sanduíches com carne bovina e suína	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
11	Pastelaria (pastel unidade e porção de pasteis c/ 5 unidades pequenas) / Quentão	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
12	Cachorro quente / cachorro quente gourmet	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
13	Doces em geral (cocada, maçã do amor, docinhos)	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
14	Crepes suíços e italianos	UNIDADE	1	R\$ 8.058,75
15	Hambúrguer artesanal	UNIDADE	1	R\$ 2.730,00
16	Pizza fatia / mini pizza /panqueca /pizza família	UNIDADE	1	R\$ 3.000,00

#### **7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Valor total da contratação:	R\$ 75.647,29
Fonte de Recurso:	Recurso próprio
Dotação Orçamentária	64
Complemento do Elemento:	3.3.90

#### **8. HABILITAÇÃO TÉCNICA**

Atestado de Capacidade Técnica
Atestado de Visita Técnica

#### **9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

Prazo de execução/entrega:	48 horas após emissão da AF
Local de execução/entrega:	Conforme agenda do evento, estipulada antecipadamente e validada na emissão da AF
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Única
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	Imediato
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	31 de Julho de 2024
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	Art. 40, § 1º, inciso III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso, ou ainda garantia de proposta (Art. 58) ou de contrato (Capítulo II da Lei 14.133/21).
Condições de pagamento e/ou medição:	15 dias após emissão da Boleto pelo setor de Tributação

**Fone: (048) 3471-1766**





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

Obrigações da contratada:	Entrega dos itens em perfeitas condições de uso dentro das especificações estabelecidas pelo contratante
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Não será reajustado

### **10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 069/2023. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

### **11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO**

Modalidade de Licitação:	Chamamento Público/Credenciamento
Tipo de objeto:	Comum
Empreitada:	Não se aplica
Critério de julgamento:	Maior oferta
Forma de julgamento:	Maior oferta por item
Modo de disputa:	Não se aplica
Intervalo de lances:	Não se aplica

Nova Veneza/SC, 10/04/2024

\_\_\_\_\_  
Izabelle Amboni Destro  
Assessora de Eventos

\_\_\_\_\_  
Carolina Warmling Ghislandi  
Secretária de Cultura, Esporte e  
Turismo

**Fone: (048) 3471-1766**



**ANEXO II**  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

**1 – Prioridade:**  Normal  Urgente - Motivo:

**2 – Contratante:**

Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo

**3 – Proveniente de:**

Recurso Próprio  Convênio: \_\_\_\_\_  Outros

**Código da Dotação:**

OBS:

**4– Objeto:**

Materiais/Bens  Serviço  Obra/Serviço de Engenharia

OBS:

**5 – Valor Global:** R\$ 75.647,29

**6 – Prazo de Execução:** 31/07/2024

**7 – Modalidade de Licitação:**

Pregão Eletrônico  Concorrência  Pregão Eletrônico/Registro Preço

Leilão  Inexigibilidade (Art. 74, inciso IV)  Dispensa

Concurso  Diálogo Competitivo  Credenciamento/Chamamento

**8 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:**

Com base nas informações do ETP, entendemos necessária e viável a contratação.

Data: 10 de abril de 2024

\_\_\_\_\_  
Carolina Warmling Ghislandi  
Secretária de Cultura, Esporte e Turismo

\_\_\_\_\_  
Izabelle Amboni Destro  
Assessoria de Eventos

**Fone: (048) 3471-1766**



1. **OBJETO DA LICITAÇÃO:** 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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Venezia, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento.

2. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:** Nova Venezia realiza, anualmente, a Festa da Gastronomia Típica Italiana. O evento, que atualmente atrai aproximadamente 80 mil visitantes nos quatro dias de Festa, tem uma programação voltada à valorização e resgate da cultura do imigrante italiano, tendo como principais atrativos a música, a dança, os costumes e a gastronomia das famílias de imigração italiana. O Evento tem dois palcos, na Travessa Osvaldo Búrigo e na Praça Humberto Bortoluzzi. Na Travessa Osvaldo Búrigo fica o parque central da Festa que conta com o Palco principal e estrutura de alimentação e bebidas oferecidas pelo evento. Esta área que contempla o Parque Central da Festa oferece Estandes para o fornecimento de alimentação e bebidas durante o evento. O poder público, único organizador da Festa, não tem competência nem estrutura operacional para absorver o fornecimento de alimentação para o público da Festa, considerando que a municipalidade já é responsável pela gestão geral do evento, incluindo trânsito, organização desfiles, fiscalização, gestão de palcos, limpeza urbana e fiscalização de todos os serviços demandados para o evento. Cumpre então à Comissão Organizadora da Festa garantir fornecedores que possam oferecer a alimentação sugerida para o evento, na quantidade e qualidade necessárias e respeitando as normas sanitárias e de segurança alimentar necessários ao fornecimento do serviço

3. **LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR**

Ao avaliar o mercado regional de organização de eventos públicos, realizados por Prefeituras para organização de Festividades da cidade, vê-se dois formatos mais comumente utilizados: a concessão do direito de realização e exploração econômica da Festa por uma empresa de organização de evento, com a cobrança de ingressos para entrada inclusive, ou a realização de eventos com entrada franca onde a própria prefeitura assume a gestão e uma parcela da operação da Festa, delegando à terceiros operações que exigem especialização ou o fornecimento de um serviço que não pode ser absorvido pelo poder executivo. A Festa de Nova Venezia é gratuita, e a Prefeitura de Nova Venezia oferece os estandes para empresas do ramo de eventos, alimentação e bebidas para que o serviço seja realizado de forma a atender em qualidade de serviço a demanda da Festa. Com isso gera-se uma receita para o município, que assume a despesa de todas as operações do evento. Avaliou-se duas soluções: realizar um credenciamento para todo o parque de alimentação e bebidas, incluindo o serviço do Caixa Central, ou fazer credenciamentos separados de alimentação e bebidas e caixa central. Além disso, ao pensar no fornecimento de alimentação, considerou-se a possibilidade de realizar o credenciamento para fornecimento do serviço por uma única empresa para todos os estandes ou realizar a credenciamento por estande. Avaliando os desdobramentos deste cenários considerando o melhor retorno à municipalidade, que significa maior competitividade, maior retorno financeiro em relação ao custo da estrutura da Festa, melhor qualidade no serviço de alimentação oferecido (qualidade aqui entende-se capacidade de atender ao volume demandado para a Festa e qualidade no fornecimento da gastronomia, especialmente os pratos que são considerados da gastronomia típica de Nova Venezia, destacando aqui também a possibilidade do uso de matérias-primas e ingredientes genuinamente neovenezianos), definiu-se que o chamamento por estande a melhor solução. Neste formato, a oportunidade é oferecida a serviços de alimentação e gastronomia e poderão ser realizados por empresas de pequeno-porte o que também o amplia a quantidade de fornecedores em potencial e amplia a possibilidade da participação de fornecedores da gastronomia local.

4. **DEFINIÇÃO DO 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 Venezia na 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Venezia, que



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA  
PODER EXECUTIVO

acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento

BOX	CARDÁPIO	UNIDADE	QND	VALOR
1	Isca de peixe / porções fritas (polenta, aipim, batata), porção típica, filé de peixe/ tábua mista da casa	UNIDADE	1	R\$ 9.292,50
2	Macarrão / lasanha / porção típica /porção fritas/ à la minuta	UNIDADE	1	R\$ 7.192,50
3	Macarrão /nhoque/ caldos	UNIDADE	1	R\$ 8.137,50
4	Bife parmegiana / porção típica/porção de fritas	UNIDADE	1	R\$ 3.675,00
5	Porções Fritas / Porção Típica /pastel / porção de pasteis	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
6	Macarrão / nhoque / quentão	UNIDADE	1	R\$ 9.560,51
7	Batata frita, torre de fritas e batata frita c/ cheddar, outros pratos com batata	UNIDADE	1	R\$ 4.500,00
8	Crepes suíços e italianos	UNIDADE	1	R\$ 6.300,53
9	Polenta c/ fortaia, polenta frita e polenta mole	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
10	Churrasco no pão, sanduíches com carne bovina e suína	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
11	Pastelaria (pastel unidade e porção de pasteis c/ 5 unidades pequenas) / Quentão	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
12	Cachorro quente / cachorro quente gourmet	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
13	Doces em geral (cocada, maçã do amor, docinhos)	UNIDADE	1	R\$ 2.200,00
14	Crepes suíços e italianos	UNIDADE	1	R\$ 8.058,75
15	Hambúrguer artesanal	UNIDADE	1	R\$ 2.730,00
16	Pizza fatia / mini pizza /panqueca /pizza família	UNIDADE	1	R\$ 3.000,00

• 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)

**\* O Proponente poderá oferecer dois itens adicionais para venda. Os itens adicionais que serão autorizados deverão ser apresentados à CCO e os preços de venda estipulados devem ser compatíveis com a realidade do mercado regional de eventos públicos. Serão considerados como critérios de avaliação dos itens adicionais: 1) Não concorrerem diretamente com os produtos dos demais Boxes; 2) A produção e venda ser compatível com a Estrutura oferecida, não exigindo estrutura adicional**

**Valores máximos recomendados para 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\$ 25,00 (vinte e cinco 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\$ 35,00 (trinta e cinco 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\$ 28,00 (vinte e oito 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\$ 23,00 (vinte e três 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\$ 35,00 (trinta e cinco reais).

**Caldo:** Porção com sabores variados (legumes, frango, feijão...), de 350ml. Servido em

Fone: (048) 3471-1766



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\$ 18,00 (dezoito 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\$ 30,00 (trinta reais).

**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\$ 20,00 (vinte 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\$ 28,00 (vinte e oito 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\$ 28,00 (vinte e oito reais).

**Panqueca:** massa de panqueca tradicional com recheios variados (frango, carne, legumes...) servidas 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\$ 18,00 (dezoito 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\$ 100,00 (cem 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\$ 15,00 (quinze 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\$ 18,00 (dezoito 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 embalagem descartável (prato fundo 400ml como indicado na foto anexo), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R\$ 18,00 (dezoito 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\$ 30,00 (trinta 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\$ 18,00 (dezoito 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 e 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\$ 45,00 (quarenta e 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\$ 18,00 (dezoito 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\$ 20,00 (vinte 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\$ 12,00, crepe duplo com dois recheios (estes podem ser iguais ou não) no valor máximo de R\$ 15,00 e o crepe triplo com três recheios (estes podem ser iguais ou não) no valor máximo de R\$ 20,00 (vinte 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\$ 20,00 (vinte 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).

**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\$ 30,00 (trinta 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\$ 35,00 (trinta e cinco reais).

**Bife parmegiana:** 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\$ 45,00 (quarenta e cinco reais).

**5. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM:** A Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Venezia, em sua 18ª edição, acontecerá na Travessa Osvaldo Búrigo, região central da cidade, em um Parque estruturado especificamente e temporariamente para o evento. O evento acontecerá de 20 a 23 de junho de 2024 e tem uma programação cultural que acontece em dois palcos, um palco principal, no Pavilhão do evento, e um segundo Palco no Coreto da Praça Humberto Bortoluzzi. A Praça Humberto Bortoluzzi possui em seu entorno diversos restaurantes, cafeterias e bares para o atendimento do Público, mas no Pavilhão Central da Festa é necessário oferecer alimentação aos presentes. Considerando a área total da Festa, definiu-se oferecer 16 estandes destinados ao fornecimento de alimentação, uma quantidade que consegue atender o fluxo de público e exigem um espaço útil que não compromete a área de circulação e de permanência do público. Estes 16 estandes devem oferecer comida típica italiana e lanches rápidos e fáceis de serem consumidos seja por quem está nas mesas ou circulando pelo ambiente. Foram estipulados para cada estande pratos obrigatórios que são mais solicitados em uma Festa da Gastronomia Típica Italiana e pratos que são de presença obrigatória em Festas populares como este evento: lanches como hambúrgueres, crepes, pizzas entre outros. Também foi considerado, ao ser definido o cardápio, a estrutura de cozinhas que é possível oferecer na área disponível no local do evento. Ao avaliar o histórico de vendas de itens das últimas duas edições, viu-se que alguns produtos são mais consumidos, e desta forma optou-se por aumentar a quantidade de pontos de vendas destes produtos, diminuindo filas e tempo de espera. Então tem-se a estruturação detalhada no Item 4 deste documento.

**6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:** As empresas contratadas deverão ter comprovação de quem possuem experiência e capacidade técnica de fornecer alimentação para eventos com porte e características estruturais similares aos da Festa da Gastronomia Típica Italiana. Um CNPJ poderá participar do Credenciamento de apenas um Box.

- 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

**Fone: (048) 3471-1766**



vistoria no telefone (48) 3436-5757.

- Caso a licitante não queira realizar a visita, na forma programada, deverá apresentar, em substituição à "Declaração de Visita Técnica", assinada pelo seu representante legal que tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à execução dos trabalhos, bem como que assume total responsabilidade por esse fato e que não se utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas, financeiras ou de outra ordem com o Município de Nova Veneza. A licitante não poderá alegar, posteriormente, desconhecimento de qualquer fato relacionado com o objeto licitado
- Atestado de Capacidade Técnica que comprove participação em eventos com características similares à Festa da Gastronomia Típica Italiana quanto à porte, estrutura e estimativa de público

#### REQUISITOS PARA REALIZAÇÃO DO SERVIÇO

- Pagar a remuneração proposta, no prazo e condições estabelecidas neste Edital.
- Zelar pela manutenção do espaço, no que tange à limpeza, higiene, segurança e conservação do imóvel e equipamentos sob sua responsabilidade.
- Cumprir integralmente todas as cláusulas contratuais.
- Comunicar a Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo quaisquer ocorrências relacionadas ao local cedido.
- Responsabilizar-se pelos danos causados a terceiros.
- Observar as normas que vierem a ser estabelecidas pela Comissão Central Organizadora – CCO.
- Devolver o espaço físico nas mesmas condições em que recebeu.
- Não realizar quaisquer tipos de publicidade senão aquela autorizada pela CCO e ainda relacionada exclusivamente à(s) marca(s) dos produtos comercializados pela PERMISSIONÁRIA.
- Respeitar os horários estabelecidos pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo, devendo o estande permanecer aberto, obrigatoriamente, em todo o período da programação oficial da Festa
- Desocupar o local findo o prazo de permissão de uso, sob pena de multa diária equivalente a 10% (dez por cento) da remuneração oferecida.
- Cumprir com as determinações emitidas pela Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo e pela Comissão Central Organizadora durante o período da 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza.
- Comercializar somente alimentos que obedeçam às Normas Sanitárias e os previstos no espaço adjudicado e na forma da proposta apresentada.
- Qualquer alteração do cardápio apresentado neste Edital deverá ser informada e solicitada autorização a CCO, em até 05 dias antes do Início do Evento, estando sujeita à aprovação da Comissão.
- A PERMISSIONÁRIA não poderá vender outro produto a não ser exclusivamente aquele para o qual se habilitou.
- 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.
- 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.
- A CCO irá fornecer a instalação hidráulica padrão de uso comum a todos os boxes, qualquer outra instalação adicional será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.
- A PERMISSIONÁRIA deverá informar à CCO com 15 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.
- Para abastecimento e reposição de estoque, deverá respeitar as orientações e os espaços/trajetos determinados pela CCO.
- O funcionamento dos Boxes deverá acompanhar obrigatoriamente a Programação

**Fone: (048) 3471-1766**



- Oficial da Festa.
- A PERMISSONÁRIA 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.
- A PERMISSONÁRIA 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 Venéza/SC de qualquer ônus desta relação.
- Os pontos de vendas somente serão liberados para funcionamento após aprovação da Vigilância Sanitária juntamente com a CCO.
- 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.
- As placas indicativas dos lotes e dos produtos à venda deverão ser confeccionadas conforme modelo previamente aprovado pela CCO.
- 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.
- Na montagem da decoração dos boxes deverão ser respeitadas as orientações da CCO.
- 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.
- 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 Venéza, SC.
- O proponente terá a obrigatoriedade de participar da orientação com a Vigilância Sanitária.
- 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.
- Os Permissãoários 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.

**7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES A SEREM CONTRATADAS:** Para a definição da quantidade de estandes que devem ser disponibilizados, são considerados os seguintes elementos: estrutura demandada para o fornecimento dos serviços e cardápio que deve ser oferecido no evento. Quanto à estrutura demandada considera-se a o que é necessário para o fornecimento dos serviços, incluindo área de venda e produção da alimentação e a proporcionalidade disso em relação à área total do evento, considerando que a Festa da Gastronomia Típica Italiana acontece em uma área total restrita considerando o público que atrai, o que limita a possibilidade de ampliação da área de produção e venda de alimentação. Foram mantidas então a quantidade de 16 estandes para o fornecimento de alimentação, conforme planta baixa anexa a este documento. Na definição do cardápio que deve ser oferecido, priorizam-se os pratos relacionados à gastronomia típica italiana: massas, caldos, pizza, nhoque, porções típicas, polenta, entre outros pratos relacionados. Além destes, incluem-se no cardápio itens comumente solicitados em Festas Públicas, pois são pratos cuja produção é rápida e o consumo pode ser realizado sem necessidade de mesa posta: lanches, crepes, pastéis, doces, entre outros lanches que podem ser oferecidos sem comprometimento de qualidade mesmo havendo um grande volume de produção em um curto período de tempo. Para avaliação da quantidade de pontos para cada item, foram considerados o histórico de venda dos itens nas edições de 2022 e 2023. Quanto aos valores mínimos cobrados por estandes foram utilizadas as médias dos valores pagos por estande nas edições realizadas em 2022 e 2023, acrescidos de um aumento de 5%. Quando o valor estabelecido neste cálculo foi menor que o valor mínimo inicial previsto para o item em 2023, utilizou o valor inicial do Edital de 2023. Importante colocar que o item não foi baseado no número do estande, e sim o cardápio previsto para o estande, pois o cardápio é o que define a possibilidade de





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

faturamento. Estabeleceu-se um valor mínimo de cobrança de R\$2.200,00, pois este valor equivale a aproximadamente 75% do custo mínimo estimado para a montagem do estande e não prejudica a possibilidade de participação de fornecedores de itens do cardápio com menor margem de faturamento.

**8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:** Será distribuída em itens conforme item 4-definição do objeto. Não há a necessidade de agrupamento dos itens assim gera maior concorrência e maior retorno econômico ao Município.

**9. DISPENSA DE LICITAÇÃO:**

**JUSTIFICATIVA DO PREÇO:** Declaro que a proposta apresentada é condizente com média de preços praticada no mercado.

**RAZÃO DE ESCOLHA DO CONTRATADO:**

- Proposta mais vantajosa - Menor preço  
 Proposta mais vantajosa - Maior ciclo de vida  
 Proposta mais vantajosa - Menores custos indiretos  
 Único fornecedor pesquisado com disponibilidade imediata do produto/serviço

Data: 10/04/2024

---

Carolina Warmling Ghislandi  
Secretária de Cultura, Esporte e Turismo

**Fone: (048) 3471-1766**



**ANEXO III**

**MINUTA CONTRATUAL**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PERMISSÃO DE USO N.º XX/2024**

**Origem: Credenciamento n.º xx/2024/Inexigibilidade de Licitação n.º xx/SMC/2024, homologado em XX/XX/2024**

Termo de contrato que entre si celebram, de um lado o **MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA** e de outro **XXXXXXXXXXXXXX**, nos termos da Lei n.º 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 Veneza, 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 Veneza, 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: XXXXXXXXXXXX, telefone (XX) XXXXXXXX, neste ato representado pelo proprietário, ora denominado CONTRATADA.

3 - ADJUDICAÇÃO: o presente contrato decorre do Processo de Licitação - Modalidade: Credenciamento n.º xx/2024/Inexigibilidade de Licitação n.º xx/SMC/2024, de xx/0x/2024.

**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 Veneza na 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento, 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.

Nº do Box	Descrição	Produto	Marca	Valor do Espaço
X	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	R\$ XXXXXX
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$ XXXXX</b>

**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;

**Fone: (048) 3471-1766**



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

- 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;
- 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 17ª 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, estando sujeita à aprovação da Comissão.
- 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 15 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;

**Fone: (048) 3471-1766**



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

3.22 - A PERMISSONÁRIA 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;

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, incluindo todos os materiais como: touca, luva, avental, etc.

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 da orientação com a Vigilância Sanitária, 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 receberão orientação sobre 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 17ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA;

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

**Fone: (048) 3471-1766**



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 empresa deverá entregar toda a documentação exigida em edital para a CCO para pleno funcionamento da Praça Gastronômica da 17ª Festa da Gastronomia Típica Italiana.

#### **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 18ª 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 – DO VALOR**

7.1 - O valor global estimado deste contrato é de até **R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXX)**.

#### **CLÁUSULA OITAVA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);



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

ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

iv) Multa:

(1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

8.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

8.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

8.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

8.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

8.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

8.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

**Fone: (048) 3471-1766**



8.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

### **CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA**

9.1 – A vigência do contrato de permissão de uso será até **31 de julho de 2024**, contados da sua assinatura do instrumento contratual, para uso do bem correspondente a realização da edição da 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

10.1 - A execução deste instrumento se regerá pelo estabelecido nos arts. 115 a 123 da Lei 14.133/2021, bem como pelos regulamentos próprios municipais editados e vigentes, parte integrante deste edital e demais atos subsequentes;

10.2 - A alteração do contrato dar-se-á nos termos do artigo 124, seus incisos e parágrafos, da Lei n.º 14.133/21.

10.3 - Constituirão motivos para extinção do contrato os citados no Art. 137 da Lei nº 14.133/21.

10.4 - A extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

11.1 - Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1 - As partes e as testemunhas envolvidas neste contrato afirmam e declaram que esse instrumento poderá ser assinado eletronicamente através de assinatura com certificado digital/eletrônica, seja mediante utilização de certificados e-CPF, e-CNPJ, NF-e e/ou equivalente, devidamente reconhecido pela administração pública. As partes renunciam à possibilidade de exigir a troca, envio ou entrega das vias originais (não-eletrônicas) assinadas do instrumento, bem como renunciam ao direito de recusar ou contestar a validade das assinaturas eletrônicas, na medida máxima permitida pela legislação aplicável.

12.2 - A CONTRATADA declara-se ciente de que o contrato será publicado no portal da transparência do Município, na forma da legislação pertinente, sendo que as vias originais serão encaminhadas para o devido arquivo junto ao setor de licitações. Em caso de solicitação de cópia do instrumento contratual, o contrato assinado será enviado pelos canais eletrônicos cadastrados pela CONTRATADA. Em atenção ao cumprimento do princípio da economicidade, acaso seja necessária uma cópia autenticada do documento original, a CONTRATADA poderá fazer a solicitação diretamente no setor de licitações do Município.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

13.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Criciúma/SC, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.



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

13.2 - Fazem parte integrante o presente contrato, independentemente da transcrição, a Proposta da CONTRATADA, o Edital e seus Anexos.

E, assim por estarem ajustados e contratados, após lido e achado conforme, ambas as partes assinam o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma juntamente com as testemunhas abaixo.

Nova Veneza, SC, XX de XXXXXXXX de 2024.

**MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA  
ROGÉRIO JOSÉ FRIGO  
Prefeito Municipal  
Contratante**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Contratada**

**CAROLINA WARMLING GHISLANDI  
Gestor do Contrato  
CPF: \*\*\*.\*\*\*.\*\*\*-XX**

**IZABELLE AMBONI DESTRO  
Fiscal designado  
CPF: \*\*\*.\*\*\*.\*\*\*-XX**

**Testemunhas:**

---

**Fone: (048) 3471-1766**





**ANEXO IV**

**MODELO DE REQUERIMENTO PARA CADASTRAMENTO**

A \_\_\_\_\_ (**Nome da empresa ou pessoa física**), CNPJ / CPF nº \_\_\_\_\_, com sede / residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_, **REQUER** sua inscrição no credenciamento, 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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento.

Declaro, sob as penas da lei, que:

- 1) as informações prestadas neste pedido de credenciamento são verdadeiras;
- 2) qualquer fato superveniente impeditivo de credenciamento ou de contratação será informado;
- 3) conhece os termos do Edital de Credenciamento, bem assim das informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto do credenciamento, com as quais concorda;
- 4) está de acordo com as normas e tabela de valores definidos;
- 5) não se encontra suspenso, nem declarado inidôneo para participar de licitações ou contratar com órgão ou entidades da Administração Pública;
- 6) não se enquadra nas situações de impedimentos previstos no edital do credenciamento;
- 7) realizará todas os serviços a que se propõe.

Anexando ao presente requerimento toda a documentação exigida no edital de credenciamento, devidamente assinada e rubricada, pede deferimento,

Nova Veneza/SC, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(nome do responsável)



**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO UNIFICADA**

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de Credenciamento nº 002/2024, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa:

- a) Não foi declarada inidônea em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal e não está impedida ou suspensa de licitar com o Município de Nova Veneza/SC, inexistindo fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública;
- b) Não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos, não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, em atendimento do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988;
- c) Não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista do ente licitante;
- d) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- e) Não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme estabelece o inciso VI do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- f) Apresentou proposta econômica que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

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



**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO**

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Para fins de participação no Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 66/STO/2024 e enquadramento como microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais ou sociedades cooperativas de consumo, declaramos para todos os fins de direito, que:

- a) Não celebramos contratos com a Administração Pública, no ano-calendário da realização desta licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida, podendo receber o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.
- b) Não estamos inserida nas hipóteses previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar Nº. 123 de 14 de dezembro de 2006.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data: \_de\_\_\_de\_\_\_.

---

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**



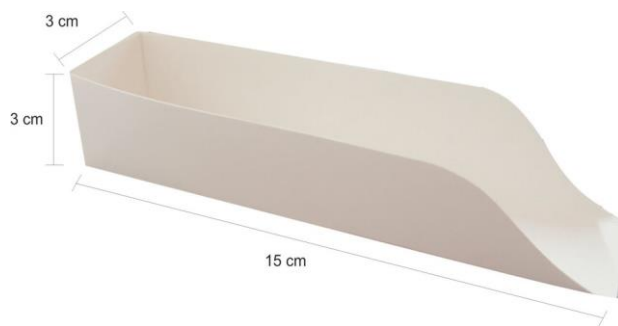
**Prato 18cm**



**Prato hot-dog 21x8cm**



**Prato 23cm**

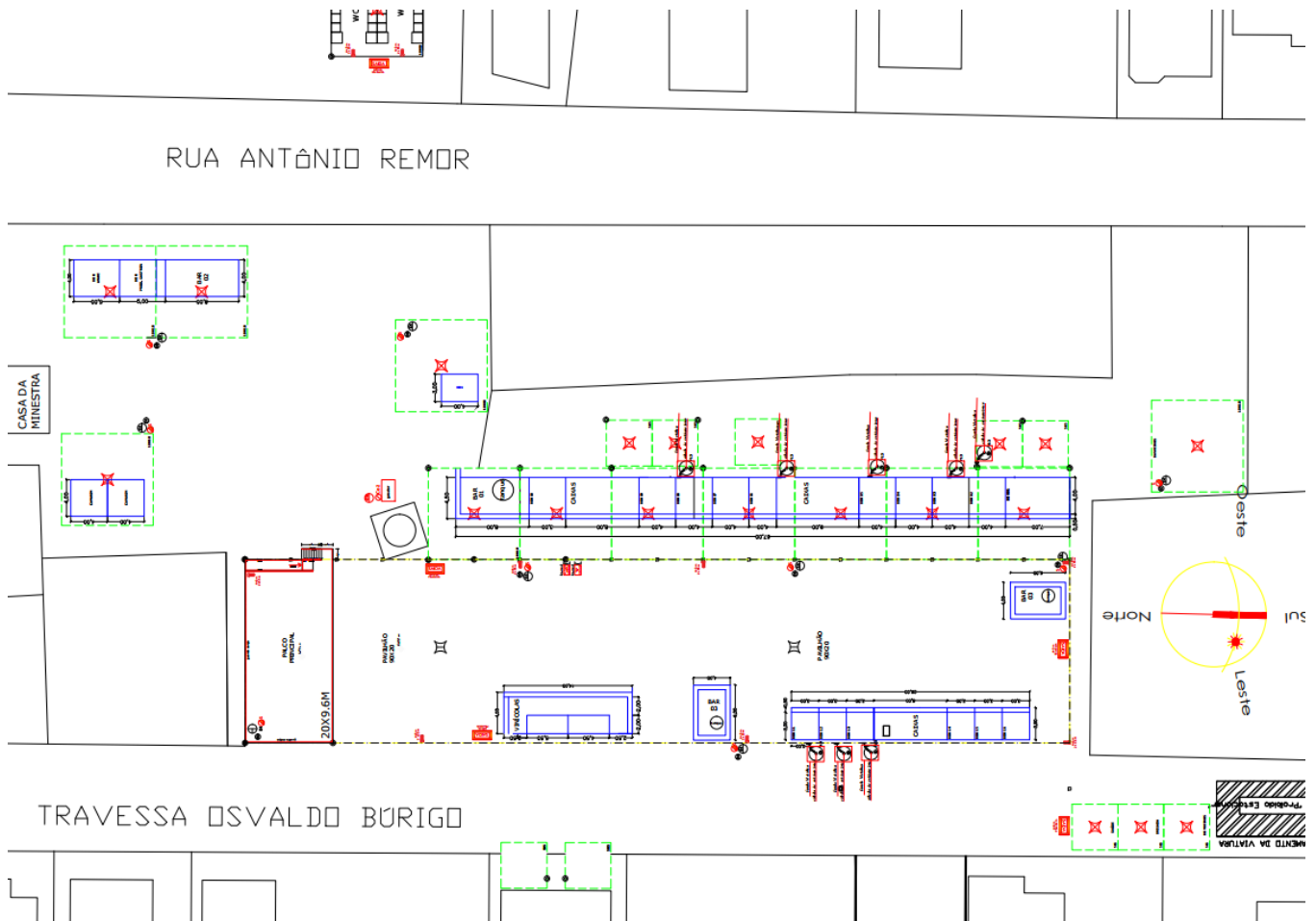


**Prato 26cm**



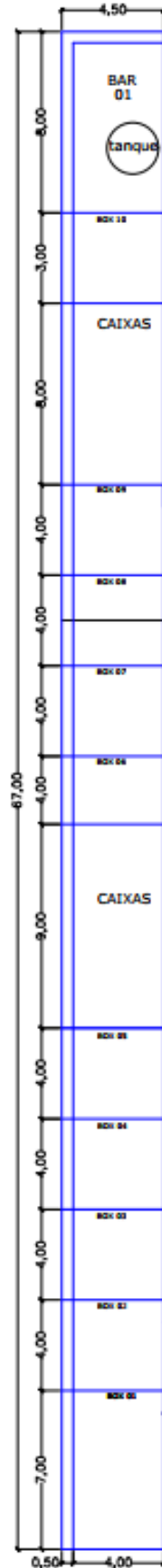
ANEXO VIII

MAPA DOS ESPAÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS





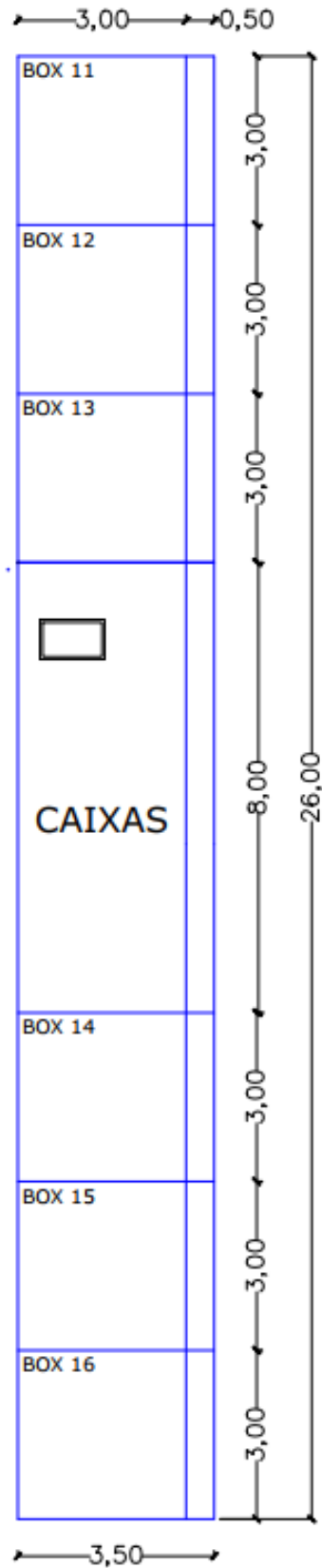
ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA  
PODER EXECUTIVO



Fone: (048) 3471-1766



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA  
PODER EXECUTIVO



Fone: (048) 3471-1766





**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO DE NÃO PARTICIPAÇÃO NA VISITA TÉCNICA**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, através de seu representante \_\_\_\_\_, registro \_\_\_\_\_, DECLARA, que possui total conhecimento das condições e locais para o qual irá 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 18ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza, que acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial dos pontos de alimentação disponíveis no Pavilhão Central do Evento, e que tem os projetos como objeto deste edital, portanto, possui todas as informações necessárias sobre o local e as condições pertinentes, não tendo participado da visita técnica por sua livre e espontânea escolha.

DECLARA ainda, que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade pela sua não participação na visita técnica e que não utilizará deste fato para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o Município de Nova Veneza/SC.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do responsável)