



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA  
PODER EXECUTIVO

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO Nº 003/2024 – PMNV  
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 70/SMC/2024

**DATA PARA ABERTURA: 17/05/2024 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 bares e vinícolas 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 bares e vinícolas 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 bares 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 **25/04/2024**, no endereço acima indicado até o dia **17/05/2024 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 25 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 17/05/2024, 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 003/2024.

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:**

**7.2.5.1 – Para o Item 1:**

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 VIII) 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 Venezia. A licitante não poderá alegar, posteriormente, desconhecimento de qualquer fato relacionado com o objeto licitado.

b) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por Pessoa Jurídica, de que executou serviço semelhante em evento similar à Festa da Gastronomia Típica Italiana (considerados aqui estrutura e público estimado), acompanhado de cópia do contrato do serviço realizado e no mínimo três documentos que comprovem a porte e perfil do evento objeto do Contrato e Atestado apresentado



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

(documentos: folders oficiais da programação, matérias de jornais, sites que demonstrem as características do evento, fotos etc). Eventos devem ter sido realizados entre os anos de 2021 e 2024.

c) Apresentar atestado (s) de capacidade técnica de produção da cervejaria principal (chopp pilsen) para o atendimento da demanda durante o evento, atestando capacidade de produção e entrega de no mínimo 20 mil litros para poder atender o evento;

d) Declaração de Disponibilidade de equipamentos compatível com a necessidade do evento e em perfeitas condições de uso.

e) Apresentar registro no MAPA da cervejaria que irá produzir o chope;

**7.2.5.2 – Para o item 2 e 3:**

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 VIII) 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.

b) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de no mínimo 1 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por entidade pública ou privada, comprovando que a proponente realizou serviço com o objeto desta licitação.

c) Declaração de que a Vinícola atende aos critérios de regionalidade previstos neste Edital, sendo a produção de seus vinhos e localização da vinícola em Nova Veneza ou em uma distância máxima em um raio de 15km do pavilhão central da Festa.

7.3 - O documento apresentado, sem prazo de validade expresso, 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.

7.4 - 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.

7.5 - 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.

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

7.7 - 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:

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



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 expresso 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;

8.1.4 - 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 3 pontos exclusivos na praça gastronômica, em áreas com cobertura, piso, energia e iluminação disponibilizados pela organização do evento, onde serão necessários o fornecimento de todos os itens autorizados para o serviço de Bar previstos neste Edital, em quantidade compatível com a estimativa de público e venda no evento.

8.1.09 - Deverá ser fornecido em todos os bares chopp tipo pilsen em volume e capacidade de fornecimento no ponto de venda compatível a estimativa de público e venda. Também deverão ser ofertados no mínimo mais 5 estilos de chopes artesanais e especiais, devendo estes serem de cervejarias da região AMREC, com reconhecimento pela qualidade de seus produtos que tenham registro em MAPA. Estes especiais estarão sujeitos a aprovação da CCO.

8.1.10 - Deverão ser disponibilizados ao menos 3 tipos, incluindo versão light, diet ou zero de todos os itens.

8.1.11 - Deverá ser vinho de vinícolas que respeitem as características de regionalização previstas neste documento.

8.1.12 - Poderão ser oferecidas bebidas destiladas em doses e energéticos. Não será autorizada a venda no formato "combo" de bebidas destiladas e acompanhamentos. Os produtos definidos deverão respeitar preços de vendas compatíveis com o mercado regional (eventos públicos) e passarão pela aprovação da CCO.

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

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

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



8.1.16 - 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 003/2024.

## **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 itens. 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.**



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

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;

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





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

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

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.

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



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**

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 CCO;

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 17ª Festa da Gastronomia Típica Italiana de Nova Veneza.

16.12 - O proponente terá seu produto vendido no sistema de caixa central, cabendo a ele obedecer as regras estabelecidas quanto ao funcionamento do serviço de caixa. Caberá ao proponente e à empresa fornecedora do serviço de Caixa a Gestão do fluxo financeiro do serviço e a prestação de contas final dos serviços à CCO. O Serviço de Caixa poderá descontar do faturamento do serviço de bar as taxas administrativas e financeiras relacionadas ao serviço de cartão que será utilizada no evento.

16.13 – No caso da venda de vinho realizada nos estandes específicos o proponente fará a venda direta ao consumidor final.

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

16.15 - Os custos da implantação dos equipamentos necessários ao fornecimento de chope serão de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

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

16.17 - O funcionamento dos espaços deverá acompanhar obrigatoriamente a Programação Oficial da Festa.

16.18 - 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;



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

16.19 - 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;

16.20 - Se durante o evento ficar detectado a falta de chope artesanal ou fornecimento de chope diverso do contratado, em qualquer um dos pontos, a CCO emitirá uma NOTIFICAÇÃO de multa no valor de 10% (dez por cento) do valor do ponto pago pela PERMISSONÁRIA. Excepcionalidades deverão ser encaminhadas para validação junto a CCO.

16.21 - 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;

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

16.23- A Interessada deverá utilizar materiais e equipamentos que atendam às normas da ABNT e INMETRO;

16.24 - Eventual alteração nas instalações deverá ser precedida de autorização da Comissão Organizadora do evento, correndo por conta da PERMISSONÁRIA as despesas adicionais;

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

16.27 - 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;

16.28 - 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.

16.29 - A PERMISSONÁRIA deverá seguir os valores dos itens a serem comercializados em seu espaço conforme consta no termo de referência.

## **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 itens 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

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



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

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

20.3 – A apresentação da proposta de preços 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);

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



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

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 de Enquadramento (ANEXO VI);

20.11.7 - Mapa dos espaços a serem disponibilizados (ANEXO VII).

20.11.8 - Modelo de declaração de não participação de visita técnica (modelo ANEXO VIII);

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 Veneza, 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.

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

Nova Veneza, SC, 24 de abril de 2024.

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

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



ANEXO I

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

Termo de Referência fundamentado no DFD nº. 016 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 bares e vinícolas 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 os bares e bebidas do Pavilhão Central da Festa. São 3 bares e 2 espaços para vinícolas disponíveis para o fornecimento de bebidas e vinhos 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 no processo.

**6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

**6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO**

Item	Especificação	Unid/Medida	Quantidade
1	Serviço Especializado de Atendimento de Bares, incluindo o fornecimento de toda a logística,	Unidade	1

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



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

	equipamentos, utensílios, móveis não disponibilizados na estrutura, insumos, equipe, uniformes e EPIs necessários para a adequada prestação do serviço. São três pontos de bares, conforme Planta Baixa anexa a este Processo		
2	Serviço de venda de vinhos e congêneres	Unidade	1
3	Serviço de venda de vinhos e congêneres	Unidade	1

### **7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Valor total da contratação:	R\$ 71.000,00
Fonte de Recurso:	Recurso próprio
Dotação Orçamentária	64
Complemento do Elemento:	3.3.90

### **8. HABILITAÇÃO TÉCNICA**

Atestado de Capacidade Técnica, emitido por Pessoa Jurídica, de que executou serviço semelhante em evento similar à Festa da Gastronomia Típica Italiana (considerados aqui estrutura e público estimado), acompanhado de cópia do contrato do serviço realizado ou nota fiscal acompanhado de documentos que comprovem o porte e perfil do evento objeto do Contrato e Atestado apresentado (documentos: folders oficiais da programação, matérias de jornais, sites que demonstrem as características do evento, fotos etc). Eventos devem ter sido realizados entre os anos de 2021 e 2024.

Apresentar atestado (s) de capacidade técnica de produção da cervejaria principal (chopp pilsen) para o atendimento da demanda durante o evento, atestando capacidade de produção e entrega de no mínimo 20 mil litros para poder atender o evento;

Apresentar registro no MAPA da cervejaria que irá produzir os chopes;

Declaração de Disponibilidade de equipamentos compatível com a necessidade do evento e em perfeitas condições de uso.

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

Caso a licitante não queira realizar a visita, na forma programada, deverá apresentar, em substituição à "Declaração de Visita Técnica", DECLARAÇÃO (ANEXO VIII) 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 técnicos, financeiras ou de outra ordem com o Município de Nova Venezia. A licitante não poderá alegar, posteriormente, desconhecimento de qualquer fato relacionado com o objeto licitado.

Para as Vinícolas (Item II e III)

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

Caso a licitante não queira realizar a visita, na forma programada, deverá apresentar, em substituição à "Declaração de Visita Técnica", DECLARAÇÃO (ANEXO VIII) 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 técnicos, financeiras ou de outra ordem com o Município de Nova Venezia. A licitante não poderá alegar,

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





posteriormente, desconhecimento de qualquer fato relacionado com o objeto licitado.

Declaração de que a Vinícola atende aos critérios de regionalidade, sendo a produção de seus vinhos e localização da vinícola em Nova Veneza ou em uma distância máxima em um raio de 15 km do pavilhão central da Festa.

Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de no mínimo 1 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por entidade pública ou privada, comprovando que a proponente realizou serviço com o objeto desta licitação.

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

Prazo de execução/entrega:	Conforme ETP
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
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\$ 71.000,00

**6 – Prazo de Execução:** Conforme ETP

**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 da gestão do bar e/ou bares e vinícolas no Pavilhão Central da Festa

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 bebidas 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 os serviços sugeridos para o evento, na quantidade e qualidade necessárias e respeitando as normas sanitárias e de segurança 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 bebidas, avaliou-se sobre a importância de possuir no Pavilhão Central da Festa os vinhos locais, considerando que Nova Venezia tem tradição em oferecer aos visitantes vinho de produção local, visto que um dos objetivos da Festa é fomentar e incentivar a gastronomia e a cultura neoveneziana, incluindo a cultura da produção dos vinhos. Avaliando os desdobramentos destes cenários definindo o melhor retorno à municipalidade, aqui entendido como maior competitividade, maior retorno financeiro em relação ao custo da estrutura da Festa, melhor qualidade no serviço de bares e vinícolas oferecidos (qualidade aqui entende-se capacidade de atender ao volume demandado para a Festa e qualidade no fornecimento, especialmente vinhos que são produzidos adotando uvas e práticas de produção típicas de Nova Venezia), em relação às bebidas considerou-se a melhor solução realizar o credenciamento dos três bares da Festa em um único item, otimizando a gestão da operação, e realizar credenciamento para dois itens para os dois espaços disponíveis para Vinícolas, fomentando assim a participação das pequenas vinícolas locais

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 acontecerá nos dias 20, 21, 22 e 23 de junho de 2024, visando a exploração comercial da gestão do



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

bar e/ou bares e vinícolas no Pavilhão Central da Festa

Nº	Item	Produto	Valor do Espaço
1	Bares	Serviço Especializado de Atendimento de Bares, incluindo o fornecimento de toda a logística, equipamentos, utensílios, móveis não disponibilizados na estrutura, insumos, equipe, uniformes e EPIs necessários para a adequada prestação do serviço. São três pontos de bares, conforme Planta Baixa anexa a este Processo	R\$ 61.000,00
2	Vinícola	Serviço de venda de vinhos e congêneres	R\$ 5.000,00
3	Vinícola	Serviço de venda de vinhos e congêneres	R\$ 5.000,00

VALORES MÁXIMOS DOS ITENS QUE, OBRIGATORIAMENTE, DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS NOS BARES (EM TODOS OS TRÊS, EXCETO O ITEM "CHOPE ESPECIAL" QUE PODERÁ SER DISPONIBILIZADO EM APENAS UM BAR)

Valores dos produtos a serem comercializados <sup>3</sup>		
Chope pilsen	Copo 400ml	R\$ 10,00
Chope especial**	Copo 400ml	R\$ 12,00
Refrigerante <sup>1</sup>	Lata 350ml	R\$ 6,00
Água Com e sem gás	Garrafa plástica 500ml	R\$ 5,00
Cerveja	Lata 350 ml	R\$ 10,00
Cerveja s/ álcool	Lata 350ml	R\$ 10,00
Vinho <sup>2</sup>	Copo 330 ml	R\$ 10,00

<sup>1</sup> Deverão ser disponibilizado ao menos 3 tipos, incluindo versão light, diet ou zero de todos os itens

<sup>2</sup> Deverá ser vinho de vinícolas que respeitem as características de regionalização previstas neste documento

<sup>3</sup> Poderão ser oferecidas bebidas destiladas em doses e energéticos. Não será autorizada a venda no formato "combo" de bebidas destiladas e acompanhamentos. Os produtos definidos deverão respeitar preços de vendas compatíveis com o mercado regional (eventos públicos) e passarão pela aprovação da CCO.

\*\* Serão ofertados no mínimo mais 5 estilos de chopes artesanais, devendo ser de variadas cervejarias da região AMREC, com reconhecimento pela qualidade de seus produtos que tenham registro em MAPA. Estes especiais estarão sujeitos a aprovação da CCO.

ESCALA MÍNIMA EXIGIDA PARA O FORNECIMENTO DO SERVIÇO DOS BARES

DIA	TURNO	HORÁRIO	DIÁRIAS
QUINTA FEIRA	1º TURNO	18H as 24H	10 DIÁRIAS
SEXTA FEIRA	1º TURNO	11H as 19H	16 DIÁRIAS
	2º TURNO	19H às 02H	25 DIÁRIAS
SÁBADO	1º TURNO	11H as 19H	25 DIÁRIAS
	2º TURNO	19H as 02H	25 DIÁRIAS
DOMINGO	1º TURNO	11H as 19H	25 DIÁRIAS
	2º TURNO	19H as 01H	25 DIÁRIAS

**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

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



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 3 BARES destinados ao fornecimento de bebidas, 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 3 bares devem oferecer obrigatoriamente as bebidas previstas no Item 4 destes Edital. Quanto às vinícolas, foram oferecidos dois espaços, considerando que nas últimas duas edições a quantidade foi considerada suficiente para a demanda.

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

### **Para a empresa Gestora dos Bares (Item 1)**

Atestado de Capacidade Técnica, emitido por Pessoa Jurídica, de que executou serviço semelhante em evento similar à Festa da Gastronomia Típica Italiana (considerados aqui estrutura e público estimado), acompanhado de cópia do contrato do serviço realizado e no mínimo três documentos que comprovem a porte e perfil do evento objeto do Contrato e Atestado apresentado (documentos: folders oficiais da programação, matérias de jornais, sites que demonstrem as características do evento, fotos etc). Eventos devem ter sido realizados entre os anos de 2021 e 2024.

Apresentar atestado (s) de capacidade técnica de produção da cervejaria principal (chopp pilsen) para o atendimento da demanda durante o evento, atestando capacidade de produção e entrega de no mínimo 20 mil litros para poder atender o evento;

Apresentar registro no MAPA da cervejaria que irá produzir os chopos;

Declaração de Disponibilidade de equipamentos compatível com a necessidade do evento e em perfeitas condições de uso.

Atestado de visita técnica emitido pela na Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo até 02 (dois) dias antes da data da abertura do certame, agendar antecipadamente vistoria no telefone (48) 3471-1758; Caso a licitante não queira realizar a visita, na forma programada, deverá apresentar, em substituição à "Declaração de Visita Técnica", DECLARAÇÃO (ANEXO VIII) 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.

### **Para as Vinícolas (Item II e III)**

Atestado de visita técnica emitido pela na Secretaria de Cultura, Esporte e Turismo até 02 (dois) dias antes da data da abertura do certame, agendar antecipadamente vistoria no telefone (48) 3471-1758; Caso a licitante não queira realizar a visita, na forma programada, deverá apresentar, em substituição à "Declaração de Visita Técnica", DECLARAÇÃO (ANEXO VIII) 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.

Declaração de que a Vinícola atende aos critérios de regionalidade previstos neste Edital, sendo a produção de seus vinhos e localização da vinícola em Nova Veneza ou em uma distância máxima em um raio de 15km do pavilhão central da Festa.

Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de no mínimo 1 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, expedido por entidade pública ou privada, comprovando que a proponente realizou serviço com o objeto desta licitação.



Na carta de vinhos que deverá ser oferecida pelas vinícolas deve haver (margem de 50%) vinhos com características regionais (Município de Nova Veneza e pertencentes à região da Uva Goethe, sendo estas o tipo da uva, o método de produção/armazenamento e localização da vinícola aprovados pela CCO.

#### PARA TODOS OS PERMISSIONÁRIOS

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 CCO;  
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.  
O proponente terá seu produto vendido no sistema de caixa central, cabendo a ele obedecer as regras estabelecidas quanto ao funcionamento do serviço de caixa. Caberá ao proponente e à empresa fornecedora do serviço de Caixa a Gestão do fluxo financeiro do serviço e a prestação de contas final dos serviços à CCO. O Serviço de Caixa poderá descontar do faturamento do serviço de bar as taxas administrativas e financeiras relacionadas ao serviço de cartão que será utilizada no evento.  
No caso da venda de vinho realizada nos estandes específicos o proponente fará a venda direta ao consumidor final.  
A CCO irá fornecer a instalação hidráulica padrão de uso comum a todos os itens, qualquer outra instalação adicional será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.  
Os custos da implantação dos equipamentos necessários ao fornecimento de chope serão de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.  
Para abastecimento e reposição de estoque, deverá respeitar as orientações e os espaços/trajetos determinados pela CCO. A CCO e a Prefeitura não possuem obrigação de fornecer espaços para estacionamento de carros e caminhões de apoio  
O funcionamento dos espaços deverá acompanhar obrigatoriamente a Programação Oficial da Festa.  
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;  
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;  
Se durante o evento ficar detectado a falta de chope artesanal ou fornecimento de chope diverso do contratado, em qualquer um dos pontos, a CCO emitirá uma NOTIFICAÇÃO de multa no valor de 10% (dez por cento) do valor pago pela PERMISSIONÁRIA. Excepcionalidades deverão ser encaminhadas para validação junto a CCO. A multa também será aplicada caso os demais itens obrigatórios nos bares faltarem durante o evento.  
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 Pregos;  
As placas indicativas dos lotes e dos produtos à venda deverão ser confeccionadas conforme modelo previamente aprovado pela CCO;  
A Interessada deverá utilizar materiais e equipamentos que atendam às normas da ABNT e



INMETRO;

Eventual alteração nas instalações deverá ser precedida de autorização da Comissão Organizadora do evento, correndo por conta da PERMISSIONÁRIA as despesas adicionais;

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 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.

O permissionário deverá comprovar a disponibilidade dos equipamentos necessários para a execução do serviço, especificando quantidades de chopeiras à disposição e atestando sobre as condições de uso das mesmas. (Incluir na Habilitação disponibilidade de equipamentos)

A PERMISSIONÁRIA deverá seguir os valores dos itens a serem comercializados em seu espaço conforme consta no item 4 deste documento

**7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES A SEREM CONTRATADAS:** Para a definição da quantidade de bares e vinícolas que devem ser disponibilizados, são considerados a demanda do serviço que precisa ser oferecido e as bebidas que obrigatoriamente precisam ser fornecidas na Festa. Quanto à estrutura demandada considera-se a o que é necessário para o fornecimento dos serviços, incluindo área de venda e estoque mínimo de insumos 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 estoque e venda de bebidas. Foram mantidas então a quantidade de 3 Bares e duas vinícolas, conforme planta baixa anexa a este documento. Os itens definidos para venda se basearam nos itens vendidos em edições anteriores da Festa. 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 em 5%. No caso das vinícolas houve um ajuste maior nos valores considerando o aumento da área dos estandes.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PAGO 2022	PAGO 2023	VALOR 2024
1	BARES	R\$ 32.880,58	R\$ 84.200,00	R\$ 61.000,00
2	VINÍCOLA	R\$ 2.800,00	R\$ 3.000,00	R\$ 5.000,00
3	VINÍCOLA	R\$ 2.800,00	R\$ 2.800,00	R\$ 5.000,00

**8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÕES** 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 003/2024/Inexigibilidade de Licitação n.º**  
**70/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 nº. 8.666 de 21/06/93, mediante as cláusulas e condições a seguir expostas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - PREÂMBULO**

1 - CONTRATANTE: o MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA, através da Prefeitura Municipal de Nova 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 XXXXXXXXXXXXX, estabelecida à XXXXXXXXXXXXX, n.º XX, XXXXXXXX, em XXXXXX, XX, e-mail: XXXXXXXXXXXXX, 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 003/2024/Inexigibilidade de Licitação n.º 70/SMC/2024, de 17/04/2024.

**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 bares e vinícolas 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 item	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 CCO;
- 3.10 - Desocupar o local findo o prazo de permissão de uso, sob pena de multa diária equivalente a 10% (dez por cento) da remuneração oferecida;
- 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 - O proponente terá seu produto vendido no sistema de caixa central, cabendo a ele obedecer as regras estabelecidas quanto ao funcionamento do serviço de caixa. Caberá ao proponente e à empresa fornecedora do serviço de Caixa a Gestão do fluxo financeiro do serviço e a prestação de contas final dos serviços à CCO. O Serviço de Caixa poderá descontar do faturamento do serviço de bar as taxas administrativas e financeiras relacionadas ao serviço de cartão que será utilizada no evento.
- 3.13 - No caso da venda de vinho realizada nos estandes específicos o proponente fará a venda direta ao consumidor final.
- 3.14 - A CCO irá fornecer a instalação hidráulica padrão de uso comum a todos os itens, qualquer outra instalação adicional será de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.
- 3.15 - Os custos da implantação dos equipamentos necessários ao fornecimento de chope serão de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.
- 3.16 - Para abastecimento e reposição de estoque, deverá respeitar as orientações e os espaços/trajetos determinados pela CCO.
- 3.17 - O funcionamento dos espaços deverá acompanhar obrigatoriamente a Programação Oficial da Festa.
- 3.18 - A PERMISSIONÁRIA responderá pela limpeza e segurança do espaço e por qualquer prejuízo que venha a causar aos usuários durante a validade da Permissão, independente de caso fortuito ou força maior, comprometendo-se a manter seguro da cobertura de qualquer sinistro relativo à segurança pessoal do usuário e operacional dos equipamentos, durante a vigência do Contrato de Permissão;
- 3.19 - A PERMISSIONÁRIA assume todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Contrato de Permissão, excluindo o Município de Nova Veneza/SC de qualquer ônus desta relação;
- 3.20 - Se durante o evento ficar detectado a falta de chope artesanal ou fornecimento de chope diverso do contratado, em qualquer um dos pontos, a CCO emitirá uma NOTIFICAÇÃO de multa no valor de 10% (dez por cento) do valor do ponto pago pela PERMISSIONÁRIA. Excepcionalidades deverão ser encaminhadas para validação junto a CCO.
- 3.21 - 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;
- 3.22 - As placas indicativas dos lotes e dos produtos à venda deverão ser confeccionadas conforme modelo previamente aprovado pela CCO;

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



3.23- A Interessada deverá utilizar materiais e equipamentos que atendam às normas da ABNT e INMETRO;

3.24 - Eventual alteração nas instalações deverá ser precedida de autorização da Comissão Organizadora do evento, correndo por conta da PERMISSIONÁRIA as despesas adicionais;

3.25 - 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;

3.26 - 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;

3.27 - 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.

3.28 - A PERMISSIONÁRIA deverá seguir os valores dos itens a serem comercializados em seu espaço conforme consta no termo de referência.

#### **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 PERMISSIONÁRIA;

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

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

4.6 - Em caso de vacância de qualquer um dos itens 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 (XXXXXXXXXXXX)**.

### **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);
- 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)

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 Venezia.

## **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;



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

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.

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 XXXXXXX de 2024.

**UNICÍPIO 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**

---

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 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 bares e vinícolas 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 003/2024, 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 Credenciamento nº 003/2024 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\_\_\_.

---

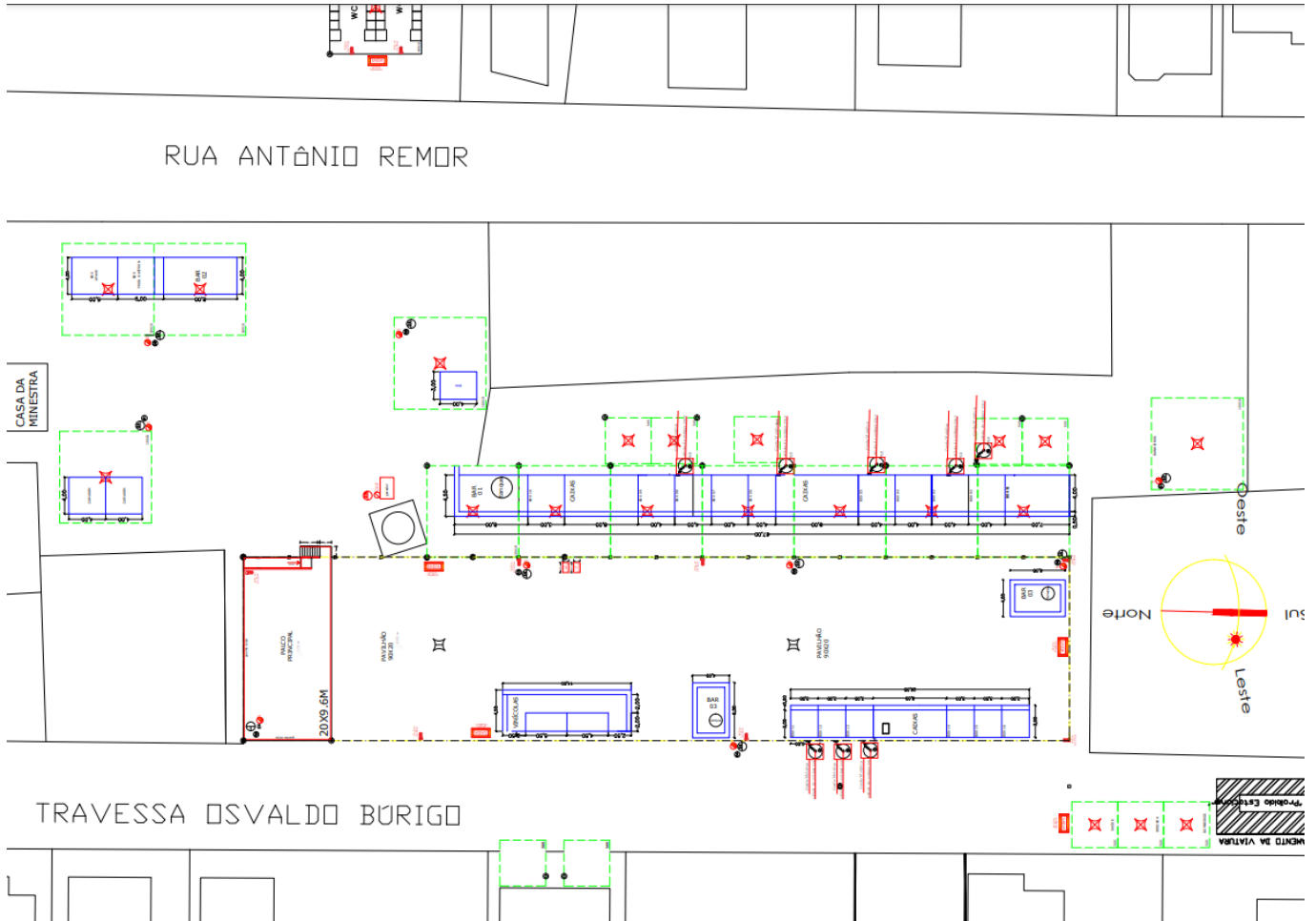
Assinatura, Nome, Cargo e Função (Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

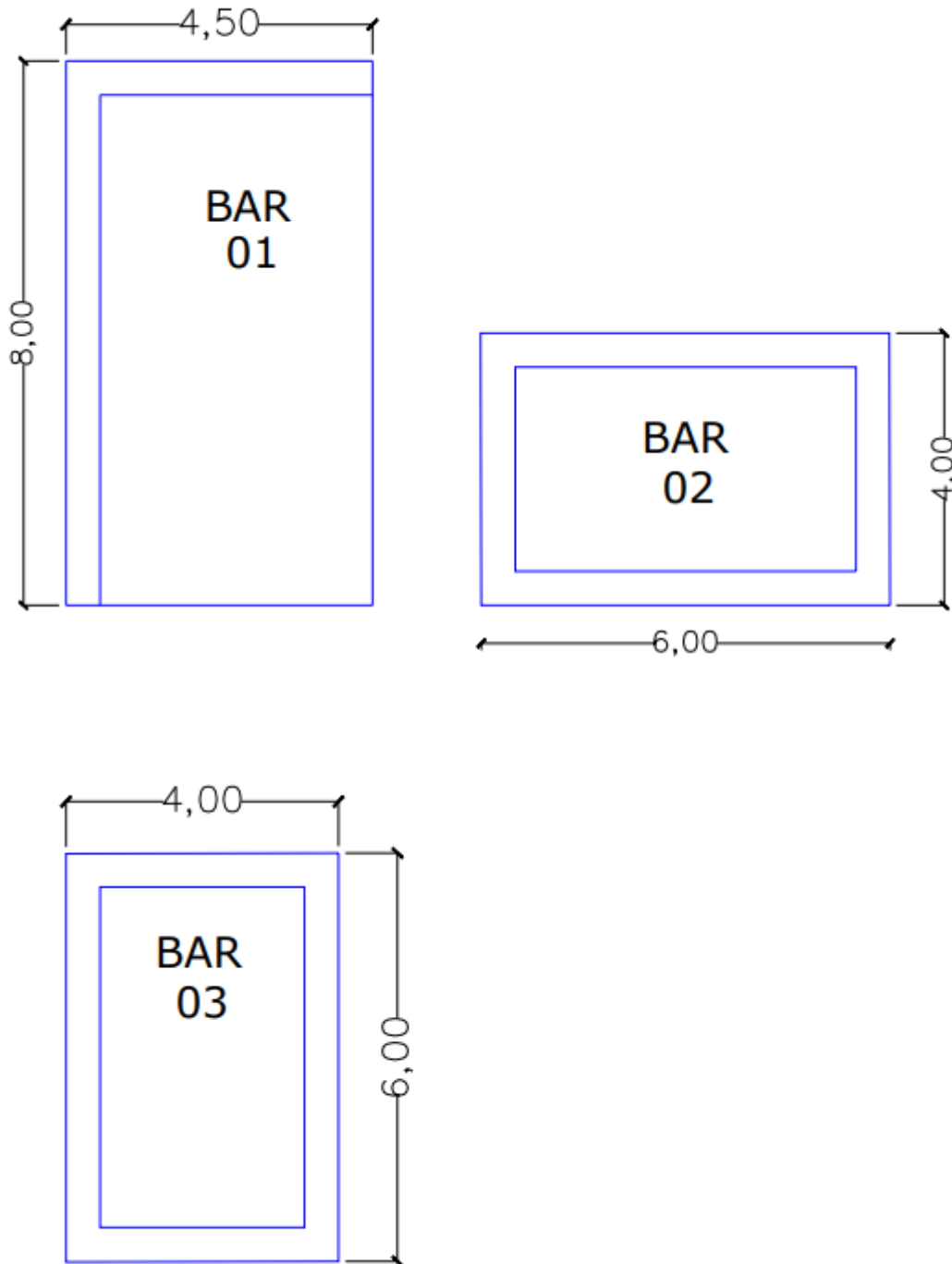


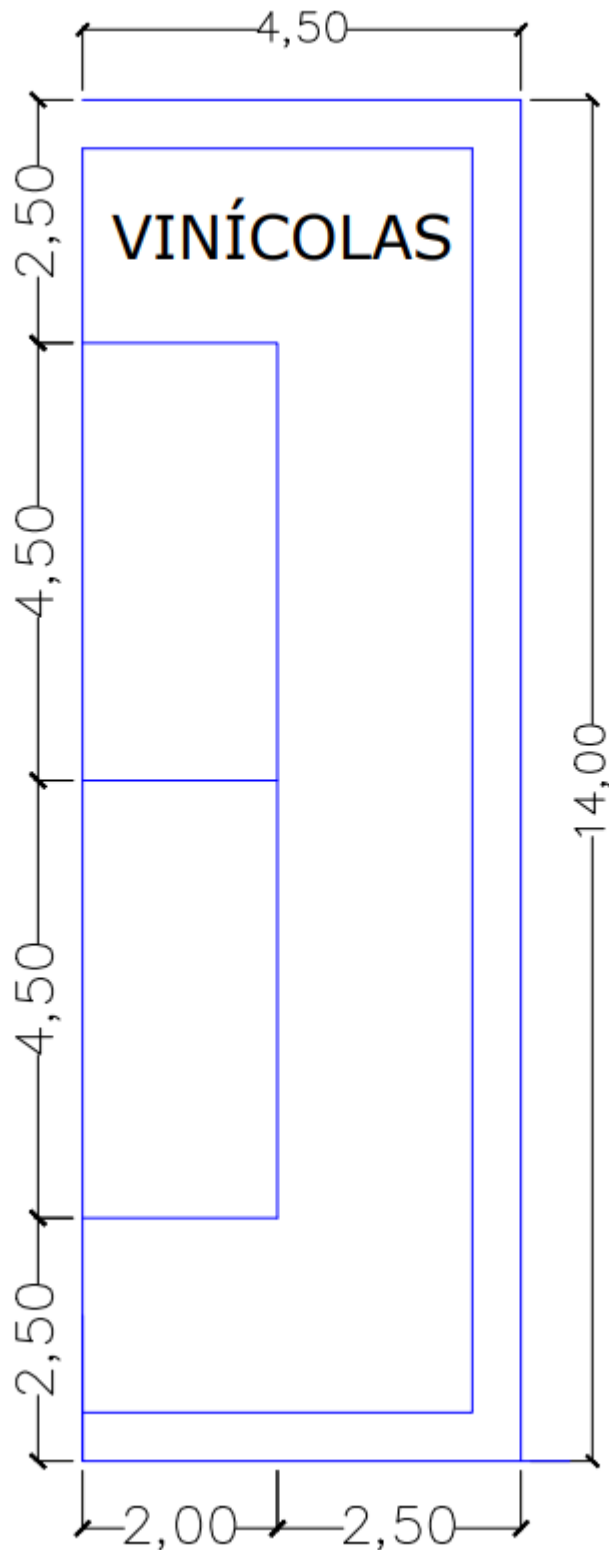


ANEXO VII

MAPA DOS ESPAÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS









**ANEXO VIII**

**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 bares e vinícolas 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)