TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente procedimento licitatório tem por objetivo selecionar a proposta mais vantajosa para permissão de uso de espaço público, a título precário e oneroso, destinado à comercialização de espaços na praça de alimentação, objetivando a venda de refeições, lanches e bebidas ao público participante do 58º Aniversário de Maracajá, que ocorrerá nos dias 10 de maio de 2025, conforme as especificações mínimas constantes no edital, termo de referência e demais anexos, obedecendo integralmente às descrições e quantitativos constantes na tabela a seguir:

Item	Descrição	Und.	Qnt.	VALOR UNITÁRIO MÍNIMO R$	PREÇO INICIAL DE LANCE R$
1	**PERMISSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO E PRECÁRIO, DESTINADO À COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E BEBIBAS, PARA OS PÚBLICO PARTICIPANTE DA FESTA DO 58º ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO DE MARACAJÁ QUE OCORRERÁ NOS DIAS 10 DE MAIO DE 2025.**	Diária	1	R$ 3.000,00	R$ 3.000,00

1.1.1. O valore referido na tabela de itens devem ser considerados como os mínimos aceitáveis pela Administração.

1.1.2. O mapa de localização do espaço objeto deste certame está disposto na ilustração do anexo VI.

1.1.3. O espaço poderá ser comercializado pela licitante vencedora a outra empresa, desde que obedecidas as mesmas disposições do presente termo de referência.

1.1.4. Será permitido os visitantes entrarem nas dependências do evento festivo levando suas bebidas para consumo próprio, desde que não sejam acondicionadas em embalagens de vidro.

1.2. O valor acima descrito foi definido pela Comissão Central Organizadora – CCO, instutuída pelo Decreto Municipal nº 33/2025, levando-se em conta o valor cobrado no ano anterior para um dia de evento.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO.

A Festa de Aniversário do Município constitui uma grande comemoração na cidade de Maracajá – SC, promovendo o bem-estar social e cultural, contribuindo para a valorização das raízes do povo de nosso município, tem por principal objetivo, causar impactos econômicos positivos aos visitantes e à população local e regional, além do entretenimento; evidenciar o município de Maracajá no cenário regional, divulgar o município como opção de investimento, mostrando suas potencialidades e povo hospitaleiro. O impacto econômico indireto permeia entre a quantidade de atividades realizadas durante os dias do evento; o acréscimo do mercado formal de venda de produtos e serviços, comércio, gastronomia e outros; levar à população entretenimento de boa qualidade em ambiente seguro; criar oportunidades de emprego e renda, contratando pessoas e contribuindo para a criação ou manutenção de empregos diretos e indiretos, refletindo positivamente na melhoria da qualidade de vida. Por óbvio em um evento deste porte surge a necessidade de comercialização de bebidas e alimentos para promover ambientes de descontração, confraternização, entretenimento e estimular conversas. Nesse prospecto, os gestores municipais de Maracajá optaram pela autorização do direito de exploração para a comercialização de alimentos e bebidas durante a festa do 58º Aniversário de Maracajá, ante a necessidade de expertise para realizar o serviço de forma satisfatória, organizando a logística de distribuição de bebida, reabastecimento, sistema de controle de vendas, equipamentos e mobiliários para compor os pontos de venda de bebida dentre outras qualidades. De tal modo, verifica-se que a Administração pública fica livre da oneração excessiva dos pré-requisitos da prestação do serviço, obtém receita, vez que a licitação se dará pela MAIOR OFERTA.

Por fim, a contratação garante o serviço de maior qualidade para os munícipes e visitantes que passarão pela festa do 58º Aniversário de Maracajá.

Ao encontro disso e relacionado às atrações da festa, apresenta-se a seguinte justificativa: Resgate e valorização da história e cultura local, com o tradional Baile da Escolha da Rainha da Festa do do Colono, promovendo um espaço de celebração e reconhecimento das tradições, manifestações artísticas e gastronomia da região.

Considerando o aspecto econômico e o aspecto qualitativo dos serviços necessários em termos de benefícios para o alcance dos objetivos da contratação, a MAIOR OFERTA torna-se mais adequada, pois ao invés de prever onerosidade a Administração, esta prevê a prestação pecuniária aos cofres públicos, retirando os riscos de prejuízo ou qualquer falha da contratação dos encargos desta municipalidade, além do mais, devido à especificidade de cada serviço e a necessidade de mão de obra especializada e as devidas responsabilidades legais pelos serviços prestados a cada ação. Assim, a autorização do direito de comercializar bebidas e alimentos atendem as necessidades ora apresentadas e a soluciona da maneira mais simples e menos onerosa possível. Será uma contratação de um serviço, não contínuo, através de MAIOR OFERTA.

Ademais, a fim de subsidiar a decisão pelo critério de julgamento maior oferta e adoção de pregão negativo, invertido ou por maior lance com a aplicação da Lei Federal n° 14.133/2021 foi utilizada a consulta realizada pelo município de Tomazia/PR ao Tribunal de Contas do Estado do Paraná, cujos membros do Pleno conheceram a consulta e decidiram através do acórdão nº 1657/23 com a seguinte determinação:

"Entendo que a figura do pregão negativo se mantém inalterada e segue nos moldes delineados pela jurisprudência e pela doutrina, sendo possível, por conseguinte, a utilização do pregão negativo nas licitações destinadas a concessão de uso de bens públicos".

3. ALIMENTOS

A Comissão Central Organizadora - CCO definiu o cardápio abaixo descrito para ser comercializado no dia do evento, sendo que destes a empresa vencedora deverá servir no mínimo 20% (vinte por cento) dos itens abaixo relacionados.

Ainda, poderá oferecer outras opções, com a aprovação da organização do evento.

CARDÁPIO

- **Batata frita c/ cheddar:** batata frita tradicional acrescida de queijo tipo cheddar em embalagem descartável (bandeja 21x15cm), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R$ 25,00 (vinte e cinco reais).
- **Batata frita na torre:** batata frita com corte palito servida em forma de torre acompanhada de molho quatro queijos, estrogonofe e bolonhesa, em embalagem descartável (prato 23cm), porção de 500gr a ser comercializado no valor máximo de R$ 35,00 (trinta e cinco reais).
- **Batata frita tradicional grande:** batata frita com corte palito servida em embalagem descartável (bandeja 24x18cm), porção de 600gr a ser comercializado no valor máximo de R$ 25,00 (vinte e cinco reais).
- **Batata frita tradicional média:** batata frita com corte palito servida em embalagem descartável (bandeja 21x15cm), porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R$ 15,00 (quinze reais).
- **Batata recheada:** batata assada com recheios variados com queijo, servida em embalagem descartável (bandeja 21x15cm), e acompanhada de talheres também descartáveis, porção de 400gr a ser comercializado no valor máximo de R$ 35,00 (trinta e cinco reais).
- **Pizza Mini:** Pizza com recheios variados, servida em embalagem descartável, disco de 18cm a 20 cm, a ser comercializado no valor máximo de R$ 15,00.
- **Pizza família (inteira):** pizza com recheios variados, servida em embalagem descartável (disco de 35cm), porção de no mínimo 40 cm de diâmetro e pesando no mínimo 1 kg, a ser comercializado no valor máximo de R$ 55,00 (cinquenta e cinco reais).
- **Pizza fatia:** pizza com recheios variados, servida em embalagem descartável (disco de 35cm fracionado), porção de no mínimo 16 x 20 cm, a ser comercializado no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais).
- **Tábua mista da casa:** 100gr de isca de peixe ,50gr de salame, 50gr de queijo 100gr de polenta,100gr de aipim 100gr de batata, totalizando 500gr servido em embalagem descartável (prato 26cm) a ser comercializado no valor máximo de R$ 50,00 (cinquenta reais).
- **Cachorro quente:** pão de no mínimo 15 cm com molho de salsicha acrescido de condimentos, servido em embalagem descartável, unidade a ser comercializado no valor máximo de R$ 15,00 (quinze reais).
- **Churrasco no pão:** fatia de carne de qualidade assada no meio de um pão, servido em embalagem descartável (prato hot dog 21x8cm), unidade a ser comercializado no valor máximo de R$ 20,00 (vinte reais).
- **Churros:** doce a base de massa frita com recheios e coberturas variadas, Servido em embalagem descartável, unidade a ser comercializado no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais).
- Founde de frutas: frutas (morango, kiwi, banana...) picados com cobertura de chocolate quente, servido em embalagem descartável acompanhado de talheres, unidade a ser comercializado no valor máximo de R$ 15,00 (quinze reais).
- **Crepe Simples:** massa assada com recheios variados (doces e salgados), simples com apenas um recheio no valor máximo de R$ 12,00 (doze reais).
- **Crepe Duplo:** massa assada com recheios variados (doces e salgados), duplo, com dois recheios no valor máximo de R$ 18,00 (dezoito reais).
- **Crepe Triplo:** massa assada com recheios variados (doces e salgados), triplo com três recheios no valor máximo de R$ 25,00 (vinte e cinco reais).
- **Pastel (unidade):** Massa frita e recheada com tipos variados de recheio, servido em embalagem descartável com peso de 150g no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais).
- **Porção de pasteis (5 unidades):** massa frita e recheada com tipos variados de recheio, servido em embalagem descartável (prato 23cm),

com peso de 75gr por unidade, a porção deve conter 5 unidades a ser comercializado no valor máximo de R$ 15,00 (quinze reais).

- **Hambúrguer (x salada):** Sanduiche de pão oval com carne moída (bovina), acompanhamentos, queijo, ovo, bacon, presunto, cebola, alface, tomate, servido em embalagem descartável, a ser comercializado no valor máximo de R$ 25,00 (vinte e cinco reais).
- **Açaí:** Polpa de açaí com acompanhamento de frutas e molhos servidos em copos descartáveis de 200ml, 300ml e 500ml, a ser comercializado no valor máximo de R$ 12,00(doze reais) / R$ 18,00 (dezoito reais) / R$ 30,00 (trinta reais).
- **Espetinho:** Feito de carne bovina selecionada, cortada em cubos uniformes, montada em espeto de madeira descartável, com aproximadamente 100g por unidade. A carne deve ser de boa qualidade, macia, sem cartilagens ou excesso de gordura, temperada previamente com sal e especiarias naturais. O espetinho deve ser grelhado na brasa ou chapa até o ponto adequado de cocção, garantindo suculência e sabor. O produto deve ser entregue pronto para consumo, quente e acondicionado de forma higiênica, respeitando todas as normas sanitárias, a ser comercializado no valor máximo de R$ 12,00 (doze reais).
- **Docinho de Festa: Simples e camuflado**: Produto de confeitaria artesanal, elaborado com ingredientes de, moldado em pequenas porções. Cada unidade deve estar acondicionada em forminhas de papel e dispostas de maneira higiênica, prontas para consumo. Os docinhos devem apresentar ser entregues frescos e em conformidade com as normas sanitárias, a ser comercializado no valor máximo de R$ 5,00 (cinco reais).

BEBIDAS

- Refrigerante, em lata de 350ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 6,00 (cinco reais) cada;
- Água com e sem Gás, em Garrafa Plástica de 500ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 5,00 (cinco reais) cada;
- Vinho, servido em copo de 330ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais) cada;
- Energético tipo I, em lata de 269ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais) cada;
- Energético tipo II, em lata de 250ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 18,00 (dezoito reais) cada;
- Chopp Pilsen, servido em copo de 300ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais) cada;
- Chopp Pilsen, servido em copo de 500ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 15,00 (quinze reais) cada;
- Cerveja I, em lata de 350ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 8,00 (oito reais) cada;
- Cerveja II, em lata de 350ml a ser comercializado no valor máximo de R$ 10,00 (dez reais) cada.
- Caipira: Preparada com cachaça, vodka ou vinho, frutas como limão, abacaxi e morango. A caipirinha deve ser preparada no momento da entrega, em copos apropriados e com apresentação cuidada. Cada dose deve conter, 300 ml e deverá ser comercializada no valor máximo de R$ 20,00 (vinte reais).

4. DO PAGAMENTO

- Após a assinatura do contrato, as empresas deverão realizar o pagamento de 100% (cem por cento) do valor ofertado ao município, no prazo máximo de 24 h após a solicitação do município, que informará o número da conta para depósito.
- Em caso de não pagamento no prazo estabelecido, a empresa será desclassificada e o contrato rescindido, sendo convocada a próxima colocada.

5. PRAZO DA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS

O licitante vencedor poderá explorar a área pública adjudicada, no dia 10 de maio de 2025.

6. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- Os equipamentos necessários à prestação dos serviços, bem como os colaboradores contratados deverão estar montados e a postos 24 (vinte e quatro) horas antes do início do evento,para vistoria dos órgãos competentes e do fiscal/gestor do contrato.
- A contratada deverá dispor de equipe qualificada e treinada em número suficiente para a eficiente e eficaz prestação do serviço.
- A contratada deverá realizar a prestação de serviço relacionada a este edital durante todo o período da festa do 58º Aniversário de Maracajá, no dia 10 de maio de 2025, respeitando os horários de funcionamento.

- A contratada deverá possuir máquina de cartão e chave pix para facilitar os pagamentosdurante a festa.
- É de responsabilidade da contratada, extensões para ligação de energia elétrica e água.
- É de responsabilidade da contratada a limpeza dos locais de instalação dos pontos devenda, como também, a destinação do lixo produzidos no local.
- A contratada deverá adotar as medidas de segurança nas instalações utilizadas nos pontosde venda, de forma a atender as normas de segurança preconizadas pelos órgãos de vigilância e controle.
- É de responsabilidade da contratada a instalação do ponto de venda e os equipamentosnecessários para o funcionamento.
- A contratada estará sujeita à intensa fiscalização do município, principalmente no que serefere ao cumprimento de todos os prazos assumidos no edital.
- Em caso de chuva, ou por motivo de força maior, onde seja necessário cancelar o evento,o município não oferecerá qualquer tipo de devolução do valor pago, sendo certo que sehouver a transferência do evento para outra data, transfere-se também o direito de exploração estabelecido para o objeto deste certame.
- A contratada deverá atentar para as normas da vigilância sanitária, no que se refere à guarda, manipulação e fornecimento de alimentos, inclusive, com relação a carteiras desaúde do pessoal envolvido na manipulação de alimentos.
- As empresas deverão oferecer alimentos e bebidas de qualidade, sendo que estarão sendo fiscalizados pelos órgãos de controle e pelo fiscal/gestor do contrato.
- Os pontos de vendas na praça devem oferecer variedade de alimentos e bebidas, sendo vedada a comercialização de apenas um produto/marca.
- Não será permita a comercialização de bebidas em embalagem de vidro.

7. PARA O ITEM ALIMENTAÇÃO E BEBIDA:

- Ficará a cargo da CONTRATADO a instalação e desinstalação de sua estrutura para realização dos serviços, bem como pela manutenção e reposição necessária de estrutura ede equipamentos.
- Para os itens ALIMENTAÇÃO E BEBIDA, o Município de Maracajá disponibilizará um espaço dentro do pavilhão Denei Prezalino Ramos e dois pontos na quadra coberta anexo ao centro esportivo exclusivo para comercialização de bebidas, **SENDO INDISPENSAVEL SEGUIR AS ORIENTAÇÕES FORNECIDAS NO PROJETO**.

7.1. DA CONFERENCIA DOS ITENS

- O fiscal do contrato ficará responsável em analisar os produtos entregues, e se estarão em conformidade com o objeto estipulado previamente, caso observe desconformidade de objetos, deverá informar a CONTRATADA, e esta OBRIGATORIAMENTE deverá corrigir a assimetria dos itens sem gerar custos adicionais a contratante.
- Os produtos deverão ser entregues em conformidade com o local e horário indicado pelo solicitante, conforme exposto neste estudo no tópico "**PRAZO DA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS".**

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. Verificar minuciosamente, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. Comunicar ao Contratado, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos;
- Responsabilizar-se pelos vícios (defeitos estado de conservação) e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 à 27, do Código de Defesa doConsumidor (Lei Federal nº 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- Comunicar à contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos/serviços devendo arcar com as despesas resultantes;
- Apresentar, sempre que solicitados, documentos que comprovem a procedência dos produtos;
- Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação do serviço/fornecimento;
- Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações específicas de acidente de trabalho, bem como por todas as despesas decorrentes do fornecimento, tais como salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vale-refeição, e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas por lei;
- Fornecer a seus empregados todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, exigidos pela Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – SSMT do Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, bem como cumprir todas as normas sobre medicina e segurança do trabalho:
- Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, convenentes ou prepostos, na execução do objeto contratado;
- Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto à execução do objeto contratado;
- Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- Serão de inteira responsabilidade da proponente vencedora, as despesas diretas ou indiretas tais como: transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários ou de classe, indenizações civis e qualquer outra que for devido a empregados no desempenho dos serviços de entrega, manutenção e reparo do objeto deste certame, ficando ainda o contratante, isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
- Após a assinatura do contrato, as empresas deverão realizar o pagamento de 100% (cem por cento) do valor ofertado ao município, no prazo máximo de 24hs após a solicitação realizada pelo município, que informará o número da conta para depósito.
- Em caso de não pagamento no prazo estabelecido, a empresa será desclassificada e o contrato rescindido, sendo convocada a próxima colocada.
- As estruturas/equipamentos/utensílios destinados à prestação dos serviços e que não sejam de responsabilidade da contratante deverão estar devidamente instaladas com prazo legal para que todas as vistorias e aprovações necessárias sejam realizadas.
- O local deverá ser entregue limpo, sendo de responsabilidade da licitante a limpeza do local após o evento.
- A licitante deverá realizar a prestação de serviço relacionada a este edital durante todo o período da festa do 58º Aniversário de Maracajá, no dia 10 de maio de 2025, respeitando os horários de funcionamento.
- O contratado se responsabilizará por toda a limpeza necessária do espaço público utilizado para o evento. Deve ainda se responsabilizar por eventuais prejuízos causados ao patrimônio público no espaço que foi concedido.
- O contratado deverá entregar o local destinado ao evento nas mesmas condições em que recebeu, sendo que qualquer dano causado à estrutura física, quadro de eletricidade e demais instalações hidráulicas e elétricas, deverão ser consertados e/ou indenizados ao município, em valor que será apurado pela fiscalização.

- O contratado deverá cumprir com todas as determinações estabelecidas pelo ministério do trabalho, relativas à segurança e medicina do trabalho.
- Obriga-se a contratada a assegurar o acesso ao espaço público objeto deste certame e aos servidores municipais, incumbidos de tarefas de fiscalização geral ou, em particular,de verificação do cumprimento das disposições do presente termo.
- A administração pública não será responsável por quaisquer compromissos ou obrigações assumidas pela contratada com terceiros, ainda que vinculados ou decorrentes do uso do espaço público objeto deste certame. Da mesma forma, não será responsável, a qualquer título que seja, por quaisquer danos ou indenizações a terceiros em decorrência de ato da contratada ou de seus empregados, subordinados e prepostos.
- Obriga-se a contratada a conservar o espaço público cujo uso lhe é permitido, preservando-o permanentemente limpo e em bom estado, às suas exclusivas expensas,incumbindo-lhes, também, nas mesmas condições, a sua guarda.
- A permissionária reconhece o caráter precário do presente instrumento, vistodeterminado pela lei n° 8.987/1995 e obriga-se:
- A desocupar o espaço público e restituí-lo a administração em perfeitas condições de uso e preservação;
- A utilizar o espaço somente com a finalidade deste certame;
- Serão de responsabilidade da permissionária o transporte, montagem e desmontagem, operação e retirada do local, dos equipamentos necessários para refrigeração e conservação das bebidas/alimentos e distribuição das bebidas/alimentos para o consumidor final.
- Após o encerramento do evento a contratada deverá retirar todos os seus materiais utilizados durante a festa tais como: estandes, equipamentos, material de publicidade, etc, devendo entregar os espaços ocupados, completamente limpos, da forma que o receberam, em até 72 (setenta e duas) horas.
- Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.
- Os custos da implantação dos equipamentos necessários ao fornecimento dos produtos,serão de responsabilidade da contratada, bem como a construção do estande, salvo quando fornecido pelo município que deverá ser de acordo com a decoração e previamente aprovado pelo fiscal/gestor do contrato.
- A segurança e proteção dos equipamentos de refrigeração serão de inteira responsabilidade da contratada.
- A empresa contratada é a única e exclusiva responsável pelos acidentes/prejuízos advindos da presente contratação, devendo zelar, sempre, pelas normas de segurança do trabalho, assim como o uso de todo e qualquer material/equipamento que contribua para a segurança dos serviços
- Todos e quaisquer encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, financeiros ou de qualquer natureza, bem como todas as despesas geradas direta ou indiretamente pelo objeto do presente, são de responsabilidade única e exclusiva da permissionária.
- Manter os locais de trabalho em ordem e limpo.
- Manter a disciplina entre o seu pessoal, fazendo-o cumprir, na execução dos serviços, as normas legais sobre segurança, contra riscos de acidentes e uso adequado de equipamentos de proteção individual.
- Manter a execução dos serviços em ritmo adequado e eficiente.
- Controlar o cumprimento do horário de prestação de serviços e zelar pela boa apresentação dos seus empregados.
- A contratada obriga-se a pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente sobre o serviço contratado.
- O fornecimento dos materiais, ferramentas e mão de obra é de responsabilidade da contratada.
- Deverá após o encerramento do evento retirar todos os seus materiais utilizados durante a festa tais como: equipamentos, material de publicidade, devendo entregar o espaço ocupado completamente limpo, da forma que recebeu.
- Se durante a realização dos eventos, for detectado a falta de bebidas/alimentos em qualquer uma das áreas, o fiscal/gestor do contrato notificará a empresa, estipulará prazo para regularização e tal situação será considerada infração a ser apurada mediante processo administrativo.
- Cumprir com todas as demais obrigações, requisitos, características e prazos para entrega e execução dos materiais e serviços, objetos desta licitação, de acordo com as regras e definições do presente edital, do estudo técnico preliminar e do termo de referência.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Gestor:

Nome: Vladimir Borges Bitencourt
Cargo: Secretário de Administração
Matrícula: 2879

Fiscal:

Nome: Edinei Pedro Rocha
Cargo: Secretário Meio Ambiente e Turismo
Matrícula: 2166

Maracajá/SC, 17 de abril de 2025.

VLADIMIR BORGES BITENCOURT
Secretário de Administração