



CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 46/2024

Pregão Eletrônico Nº 40/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 40/2024

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE APIÚNA/SC E A EMPRESA E3 EVENTOS LTDA, NA FORMA ABAIXO:

O MUNICÍPIO DE APIÚNA, inscrito no CNPJ sob o nº 79.737.767/0001-16, com sede na Rua Quintino Bocaiúva, 204, Bairro Centro, Apiúna, Estado de Santa Catarina, CEP: 89135-000, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal Senhor MARCELO DOUTEL DA SILVA, denominado simplesmente de CONTRATANTE, e a empresa E3 EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 10.607.178/0001-59 com sede na RUA CATARINA REIF, 300 neste ato representada por ELIZIANE DO CARMO, aqui denominada simplesmente de CONTRATADA, com base no Edital de Pregão Eletrônico nº 40/2024, e disposições da Lei Federal nº 14.133/2023 e alterações, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Contrato é a aquisição de CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS, PARA DA 26ª TANGEFEST E 35ª FIMA A SER REALIZADA NOS DIAS 14-15-16 DE JUNHO DE 2024, NO MUNICÍPIO DE APIÚNA/SC, COM FORNECIMENTO DAS ESTRUTURAS, SONORIZAÇÃO, ILUMINAÇÃO, DIVULGAÇÃO, SEGURANÇA, LIMPEZA, PRODUÇÃO DOS SHOWS, PARQUES INFANTIS, ESCOLHAS DAS REALEZAS, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	Valor Un.	Valor Total
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS, PARA A 26ª TANGEFEST E 35ª FIMA A SER REALIZADA NOS DIAS 14-15-16 DE JUNHO DE 2024, NO MUNICÍPIO DE APIÚNA/SC, COM FORNECIMENTO DAS ESTRUTURAS, SONORIZAÇÃO, ILUMINAÇÃO, DIVULGAÇÃO, SEGURANÇA, LIMPEZA, PRODUÇÃO DOS SHOWS, PARQUES INFANTIS, ESCOLHAS DAS REALEZAS	1	UNIDADE	R\$ 480.000,00	R\$ 480.000,00

VALOR TOTAL: R\$ 480.000,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. O contrato vigorará da data de sua assinatura até 31/07/2024 e não poderá ser prorrogado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Contrato é de R\$ 480.000,00 (Quatrocentos e oitenta mil reais).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais





incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. Os recursos necessários a presente contratação, acham-se classificados na dotação orçamentária que se segue, podendo ser acrescentadas novas dotações conforme a necessidade:

Dotação Orçamentária	
194 - 08.002.2087.33390392200000000000.150070000000	- Exposições, congressos e conferências
454 - 08.002.2087.33390392200000000000.250070000000	- Exposições, congressos e conferências

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.

5.1. O pagamento será efetuado em dois pagamentos sendo a primeira parcela correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor do contrato após a instalação das estruturas do evento e os outros 50% (cinquenta por cento) até 15 dias após o evento subsequente ao serviço prestado, mediante a apresentação de nota fiscal/fatura, sem emendas ou rasuras que após conferidos e visados, serão encaminhados ao setor de contabilidade para que este proceda à realização do registro da liquidação da despesa no respectivo sistema orçamentário, financeiro e contábil.

5.1.1. Todos os pagamentos serão efetuados pelo **MUNICÍPIO**, após serem as notas fiscais conferidas e atestadas pela fiscalização e a **CONTRATADA**, sendo permitida a retenção de tributos municipais, **conforme legislação vigente e suas alterações**.

5.2. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

5.3. Já estão incluídos nos preços todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento, inclusive as despesas com fretes, seguros em geral, encargos da legislação social, trabalhista e previdenciária, da infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário, bem como lucro, sem que caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação à Contratante.

5.4. Deverá ser emitida Nota Fiscal para o CNPJ nº 79.373.767/0001-16 – PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA.

5.4.1. A empresa deverá apresentar Nota Fiscal com CNPJ idêntico ao apresentado na proposta e consequentemente lançado na Nota de Empenho, devendo constar também o número do processo licitatório e a modalidade, e da Ordem de Compra a fim de acelerar o trâmite de recebimento do produto(s)/serviço(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

5.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.6. Antes de cada pagamento à contratada, a CONTRATANTE poderá realizar de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

5.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

5.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como





quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

5.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

5.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

5.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.11.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.12. O pagamento será creditado em nome da Contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada uma vez satisfeitas às condições estabelecidas no Edital.

5.13. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO.

6.1. Poderá ser concedido o reajuste e o reequilíbrio econômico-financeiro se ocorrerem fatos imprevisíveis ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, que alterem as condições do contrato de forma significativa, desde que esteja em conformidade com as disposições do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

7.1. DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS INTEGRANTES DO OBJETO:

7.1.1. DAS BANDAS E EQUIPE DE APOIO:

7.1.2.1. As bandas são aquelas previamente aprovadas pela Comissão Organizadora do Evento, conforme o cronograma do Evento, e ata da reunião em anexo no edital.

7.1.2.2. Caberá a licitante vencedora o recolhimento de taxas junto ao ECAD. O comprovante de pagamento e liberação do evento junto ao ECAD deverá ser apresentado até o dia 12 de Junho de 2024.

7.1.2. DA PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA:

14 DE JUNHO DE 2024 - SEXTA-FEIRA

Tarde da melhor idade: Kauã e Kauê.

Palco Principal Artista Local: Lucca Rudolfo.

Palco Principal: Talagaço.

15 DE JUNHO DE 2024 – SÁBADO

Palco alternativo: Artista de renome local.

Palco alternativo: Artista de renome local.





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE APIUNA
CNPJ N.º 79.373.767/0001-16

Palco principal: Paulinho Mocelin.
Palco principal: Dj com renome regional.
Palco principal: Banda San Francisco.

16 DE JUNHO DE 2024 – DOMINGO

Palco alternativo: Artista de renome local.
Palco principal: Show infantil de renome regional.
Palco principal: Sorriso Lindo.
Palco principal: Os Serranos.

Observação: Conforme cartas de reserva das bandas do palco principal anexadas ao processo.

7.1.3. DAS RESPONSABILIDADES DA LICITANTE QUANTO ÀS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS:

7.1.3.1. Será de responsabilidade da licitante, a contratação e pagamento dos artistas e bandas, abastecer, decorar e mobiliar os camarins para atender os artistas, que se apresentarão nos dias 14, 15 e 16 de junho de 2024, durante a 26ª Tengefest, bem como fazer a produção dos shows, atendendo com traslado local, hospedagem e alimentação, de acordo com as exigências de cada artista contratado, seguindo mapas fornecidos pelos mesmos.

7.1.4. ESCOLHA DA RAINHA E PRINCESAS.

7.1.4.1. A Licitante será responsável por todo evento da escolha da Rainha e Princesas que irá representar o município até a próxima festa em 2025, conforme descrição do edital.

7.1.4.2. A licitante será responsável para preparação das candidatas desde os ensaios até os desfiles.

7.1.4.3. A licitante será responsável pela premiação das eleitas. Ficando assim distribuídos:

Para a Rainha eleita o prêmio de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

Para a 1ª Princesa o prêmio de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

Para a 2ª Princesa o prêmio de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

7.1.4.4. A licitante será responsável pelo menos de um traje para os desfiles como também das coroas e faixas.

7.1.4.5. A licitante terá que presentear as candidatas participantes como as realezas escolhidas e as que estão saindo, com ramalhetes de flores, como também presentear os jurados com produtos artesanais fabricados no município, como derivados da tangerina e bebidas.

7.1.4.6. A licitante será responsável para toda preparação do protocolo e apresentação das candidatas.

7.1.4.7. A Licitante será responsável pela decoração de todo o ambiente onde acontecerá o desfile, com Arranjos alusivos a festa, carpes e flores, toalhas.

7.1.4.8. A Licitante será responsável pela estrutura da passarela onde as candidatas irão desfilar.

7.1.4.9. A Licitante será responsável por toda produção das candidatas e das atuais realezas, como: Maquiagem, unhas e cabelos.

7.1.5. DA ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E VENDA DE TICKETS:

7.1.5.1. A Licitante será responsável por toda administração e segurança financeira do evento, devendo fornecer e vender tickets, fazer pagamento de fornecedores entre outros.





7.1.6. DOS DIREITOS FINANCEIROS DA LICITANTE:

7.1.6.1. A licitante terá direito a:

- a) 100% (cem por cento) da arrecadação com venda de bebidas;
- b) 100% (cem por cento) da arrecadação das vendas de espaços para a praça de alimentação, EXCETO dos espaços destinados às entidades, conforme edital de credenciamento de entidades da SICOMTUR, em anexo;
- c) 100% (cem por cento) da arrecadação com venda de espaços para expositores, ou serviços de vendas de produtos diversos fora dos estandes fixos, EXCETO do espaço reservado a SICOMTUR e Feirinha de Apiúna;
- d) 100% (cem por cento) dos patrocínios captados pela Contratada;
- e) 100% (cem por cento) da arrecadação com venda de anúncios em telões;
- f) 100% (cem por cento) da arrecadação com venda de espaço para guarda-volumes;
- g) 100% (cem por cento) da arrecadação com vendas de espaços para estacionamento, ficando vedado a sua cobrança em vias públicas;
- h) 100% (cem por cento) da arrecadação das vendas de espaços para venda de brinquedos eletrônicos.

7.1.6.2. Observações:

- a) Não será permitida a cobrança de ingressos no Parque de Eventos.
- b) Não será permitida a cobrança de ingressos nos bailes e shows.
- c) O proponente será obrigado a fornecer 50 refeições(cinquenta) e 50 refrigerantes(cinquenta), distribuídos para equipes de apoio da Secretária da Indústria, Comércio, Turismo e Cultura, realezas, Mascote da festa, policiais militares e equipe de saúde que estiverem a trabalho ou plantão no evento de forma gratuita ou voluntária.

7.1.6. DA DISPONIBILIZAÇÃO E RETIRADA DAS ESTRUTURAS PARA ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS:

7.1.6.1. Toda a estrutura (tendas) e equipamentos a serem instalados para a prestação do serviço de alimentação serão de responsabilidade da contratada, envolvendo o transporte, montagem e desmontagem, operação e retirada do local, inclusive pias, bancadas e equipamentos relativos a preparo, cocção dos alimentos (panelas, escumadeiras, travessas, fornos, pratos, talheres de metal guardanapos e demais utensílios).

7.1.6.2. Ao final das festividades, os desmontes das estruturas, bem como a retirada de todo e qualquer material, somente serão liberados após o término das festividades no dia 16 de junho de 2024, até o prazo máximo de 19 de junho de 2024.

7.1.6.3. A prefeitura disponibilizará, junto à festa, pontos de água e rede de esgoto e melhorias no Terreno.

7.1.7. DAS CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO DE BEBIDAS:

7.1.7.1. A licitante deverá dispor de, no mínimo, 05 (cinco) pontos de venda de bebidas, sendo que poderá comercializar os produtos abaixo relacionados com preço máximo de:

- a) Cerveja em lata c/ 350ml: R\$ 8,00 (oito reais); Combo com 03 unidades por R\$ 20,00 (vinte reais);
- b) Copo de chope pilse de 300 ml R\$ R\$13,00(treze reais) ou combo de 03 unidades por R\$35,00(trinta e cinco reais);
- c) Copo de chope pilse de 400 ml R\$14,00;
- d) copo de chope especial de 400 ml R\$15,00;
- b) Refrigerantes em lata c/ 350ml: R\$ 8,00 (oito reais); Combo com 03 unidades por R\$ 20,00 (vinte reais);
- c) Água garrafa pet com 500ml: R\$ 5,00 (cinco reais);
- d) Energético em lata com 250ml: R\$ 18,00 (18,00 reais);
- e) Dose de Whisky com 60ml em copo plástico: R\$ 15,00 (quinze reais);
- f) Dose de vodka com 60ml em copo plástico: R\$ 15,00 (quinze reais);
- g) batidas, coquetéis e caipira: copo 500ml – R\$ 25,00 (vinte e cinco reais); copo 700ml – R\$ 30,00 (trinta reais); copo 1.000ml – R\$ 40,00 (quarenta reais); taça 1.200ml – R\$ 50,00 (cinquenta reais);





- h) Caipirinha de tangerina 400 ml – R\$ 20,00 (vinte reais);
- k) Suco de tangerina 300 ml – R\$ 10,00 (10,00 reais).

7.1.7.2. As bebidas serão fornecidas dentro do critério de venda dos espaços, conforme segue:

I - DA VENDA DE ESPAÇO: BEBIDAS EM GERAL - Venda de espaço para comercialização de bebidas: ponto 35, 36, 37, 38 e 44 - os pontos 35, 36, 37, 38 e 44 medindo no máximo 5x5m totalizando 25m²; fornecimento de cerveja lata 350 ml com álcool (com renome nacional); fornecimento de Chopp artesanal com e sem álcool (com 04 sabores) servido em copo de 400 ml (a comercialização do chope artesanal será permitida apenas no ponto 35; fornecimento de refrigerante lata 350 ml; fornecimento de energético lata 250 ml e 1 litro; fornecimento de whisky 08 anos e normal em dose; fornecimento de vodka duplamente e triplamente destilada em dose; fornecimento de whisky e vodka em litro (será permitido a venda somente em recipiente plástico); cubas prontos de whisky e vodka em copo de 400ml; Disponibilizar de acordo com a necessidade do evento no mínimo os seguintes equipamentos: 200 conjuntos de mesas plásticas com 04 cadeiras plásticas cada, com assepsia durante todo o período do evento, 25 caixas térmicas com no mínimo 400 litros contendo

gelo a granel modelo escama para resfriamento das bebidas (deverá ser comprovado através de documentação a procedência do gelo); contratação de 10 garçons para servir as bebidas nos pontos mencionados (ponto 35 : 04 garçons; ponto 36: 03 garçons durante os shows; ponto 37 : 02 garçons durante os shows e 44, 02 garçons durante os shows; ponto 38: 01 garçom durante almoço e janta) e ponto 44: 03 garçons durante os shows, contratação de no mínimo de 08 máquinas com sistema eletrônico de emissão de tickets; fornecimento gratuito de copos descartáveis transparentes de 300 ml e 400 ml em todos os pontos de venda de bebidas do evento conforme demanda; contratação de 08 atendentes para venda de tickets de bebida (04 atendentes na praça de alimentação; 04 atendentes durante os shows nos pontos 36, 37 e 44). A responsabilidade por danos ou extravio das mesas, cadeiras, caixas de vendas, freezers, caixas térmicas e estrutura dos bares correrão por conta do contratado.

II - DA VENDA DE ESPAÇO: BATIDAS E COQUETES - Venda do espaço para comercialização de bebidas: ponto 39 e 40 - medindo no máximo 5x4m totalizando 20m²; fornecimento em copos de 500 ml e 770 ml de batidas e coquetéis (ex: capeta, marguerita, shots) exceto doses avulsas e caipirinha. A responsabilidade por danos ou extravio das mesas, cadeiras, caixas de vendas, freezers, caixas térmicas e estrutura dos bares correrão por conta do contratado.

III - DA VENDA DE ESTANDER: CAIPIRINHA DE TANGERINA - Venda de espaço para comercialização de bebidas: ponto 31 - estande em ts medindo 4x3m, com ponto de energia, hidráulica, fornecimento de caipirinha de tangerina servida em copo de 400ml, com 2 doses de vodka triplamente destilada completando com suco de tangerina puro peneirado. Fornecimento de suco de tangerina puro sem água em copo de 300ml. A tangerina utilizada para elaboração da caipirinha e suco terá que ser fresca sem bolores, manchas e machucados com polpa suculenta com grau de maturação para garantir o sabor característico da fruta (deverá ser comprovado através de documentação a procedência do gelo). A empresa vencedora terá que disponibilizar os seguintes equipamentos: mesas, 2 freezer, 4 liquidificadores, 2 espremedores industrial copos descartáveis transparentes de 300ml e 400ml gratuitamente, pia com tampo, e demais utensílios. Contratar uma equipe contendo 7 pessoas sendo que terá que ser disponível em todo período do evento. A responsabilidade por danos ou extravio das mesas, cadeiras, caixas de vendas, freezers, caixas térmicas e estrutura dos bares correrão por conta do contratado.

IV - DA VENDA DE ESPAÇO: CAIPIRINHA DE TANGERINA - Venda de espaço para comercialização de bebidas - ponto 43 - espaço medindo 5x5m, com ponto de energia e hidráulica, fornecimento de caipirinha de tangerina servida em copo de 400ml, com 2 doses de vodka triplamente destilada completando com suco de tangerina puro peneirado. Fornecimento de suco de tangerina puro sem água em copo de 300ml. A tangerina utilizada para elaboração da caipirinha e suco terá que ser fresca sem bolores, manchas e machucados com polpa suculenta com grau de maturação para garantir o sabor característico da fruta (deverá ser comprovada através de documentação a procedência do gelo). A empresa vencedora terá que disponibilizar os seguintes equipamentos: mesas, 2 freezer, 4 liquidificadores, 2 espremedores industrial copos descartáveis transparentes de 300ml e 400ml gratuitamente, pia com tampo, e demais utensílios. Contratar uma equipe contendo 7 para trabalhar durante os shows. A responsabilidade por danos ou extravio das mesas, cadeiras, caixas de vendas, freezers, caixas térmicas e estrutura dos bares correrão por conta do contratado.





7.1.7.3. A licitante deverá oferecer no mínimo duas marcas populares de renome nacional de cerveja e refrigerante, as quais deverão estar dentro do prazo de validade, mediante aprovação da comissão central organizadora.

7.1.7.4. Também deverá ser observado o seguinte:

- a) Bebidas importadas deverão ser de procedência legal;
- b) A licitante deverá fixar em local visível, nos espaços de venda de bebidas alcoólicas, placas de sinalização de “PROIBIDO VENDA E CONSUMO DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES”, de acordo com a Lei nº 13.106/2015.
- c) A licitante responderá na forma da lei pela eventual inobservância do item anterior, e, em caso de fiscalização e autuação, deverá responder por qualquer ônus;
- d) A licitante deve oferecer todos os utensílios necessários para o consumo adequado das referidas bebidas (copos plásticos, canudos, gelo, guardanapos, resfriadores), sem cobrança adicional;
- e) A licitante assume integral e exclusiva responsabilidade pelas condições sanitárias dos alimentos e bebidas servidos, diretamente ou por seus terceirizados, no evento.
- f) A licitante vencedora fica autorizada a realizar a divulgação de eventuais colaboradores.
- g) Ainda, poderá a licitante efetuar a ornamentação/decoração de todos os espaços da feira com logomarcas, símbolos, cartazes, dentre outros materiais disponibilizados por colaboradores.

7.1.8. DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO:

7.1.8.1. A Licitante deverá dispor de, no mínimo, 03 (três) pontos de venda de guloseimas e 04 (quatro) pontos de venda de lanches, devendo apresentar a tabela de valores para aprovação da Comissão Central Organizadora.

7.1.8.2. A alimentação será fornecida dentro do critério de venda dos espaços, conforme segue:

X-tudo – R\$ 30,00
X- salada – R\$ 18,00
X- bacon, X-pernil, X-calabresa, X- entrevero – R\$ 20,00
X- Picanha – R\$ 30,00
Cachorro quente – R\$ 15,00
Cachorrão (cachorro quente com 02 salsichas) R\$20,00
Misto quente – R\$ 10,00
Pastel – R\$8,00
Espetinho – R\$ 15,00
Crepe Simples – R\$15,00
Crepe duplo – R\$ 25,00
Churros simples – R\$12,00
Churros Gourmet – R\$20,00
Morango de chocolate – R\$18,00
Uva com chocolate – R\$18,00
Fast Shake – R\$12,00
Porções individuais – R\$28,00
Porções para 06 pessoas – R\$80,00
Pinhão – porção – R\$ 10,00
Quentão – copo 400 ml – R\$10,00
Sorvete – porção – R\$18,00
Picolé – R\$15,00
Cup cakes – R\$10,00
Pipoca – R\$10,00
Maça do amor – R\$12,00
Coxinha – R\$10,00
Bolinho de carne – R\$10,00
Espetinho frito – R\$15,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE APIUNA
CNPJ N.º 79.373.767/0001-16

Porções – R\$30,00
Batata frita – R\$20,00
Peixe – R\$25,00
Carnes(mista) R\$15,00
Pizza e mini pizza – R\$18,00
Batata recheada – R\$30,00
Café colonial – R\$20,00
Bolos simples – R\$ 10,00
Bolo confeitado – R\$8,00
Bufê livre (almoço e janta) R\$55,00
Churrasco – R\$55,00

7.1.8.3. A alimentação será fornecida dentro do critério de venda dos espaços, conforme segue:

Da venda de espaço: pinhão e quentão - Venda do espaço para comercialização de alimentos: ponto 23 - espaço, coberto, medindo no máximo 3x3m, ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: pinhão e quentão. Fornecerá todo o equipamento necessário para o preparo do produto (ex. Fogão, tachos e demais utensílios). Sendo proibida a comercialização de qualquer outro produto.

Da venda de espaço: crepes, sorvete - Venda do espaço para comercialização de alimentos: ponto 24 - espaço de 6x3m, coberto, com ponto de energia e hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: crepes, sorvete, picolé, churros, maça do amor e guloseimas em geral. Fornecerá todo equipamento necessário para o preparo dos produtos (ex: forno, geladeira, pias, freezer e demais utensílios). Sendo proibida a comercialização de qualquer outro produto.

Da cedência de estander: pastel de tangerina - Cedência de espaço para entidade conforme edital de credenciamento da secretaria de indústria, comércio e turismo para comercialização de alimentos: ponto 25 - estande ts medindo 4x3m, com bancada, contendo ponto de energia e hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: pastéis doces e pastéis salgados. Fornecerá todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: forno, fritadeiras, pias, freezer e demais utensílios). Sendo proibida a comercialização de qualquer outro produto.

Da venda de estander: salgados - Venda de espaço para comercialização de alimentos: ponto 26 - estande ts medindo 4x3m, com bancada, contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: coxinha, bolinho de carne, espetinho de frango frito, risoles de frango/carne, empanado de frango, porções: babata fritas, peixe, carnes de frango e mista. Fornecerá todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida batata recheada de diversos sabores. Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da cedência de estander: x salada - Cedência de espaço para entidade conforme edital de credenciamento da secretaria de indústria, comércio e turismo para comercialização de alimentos: ponto 27 - estande ts medindo 5x3m, com bancada, contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: x salada, x calabresa, x galinha, x bacon, x coração e x entrecosto, misto quente e todos os outros tipos de x. Fornecerá todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da venda de estander: pizza - Venda de espaço para comercialização de alimentos: ponto 28 - estande ts medindo 4x3m, com bancada, contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: pizza e mini-pizza de diversos sabores. Disponibilizará todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da venda de estander: batata recheada - Venda do espaço para comercialização de alimentos: ponto 29 - estande ts medindo 5x3m, com bancada, contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: batata recheada de diversos sabores. Disponibilizará todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da venda de estander: cachorro quente - Venda de espaço para comercialização de alimentos: ponto 30 -





estande ts medindo 3x3m, com bancada, contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: cachorro quente comum prensado. Disponibilizará todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da venda de estander: café colonial - Venda de espaço para comercialização de alimentos: ponto 32 - estande ts medindo 3x3m, com bancada, contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: café colonial, bolos simples e confeitados. Disponibilizará todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da venda de espaço: espetinho de carne - Venda do espaço para comercialização de alimentos: ponto 33 - espaço, medindo no máximo 4x4m, ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: espetinho de carnes diversas assadas (bovina, suína e frango). Disponibilizará todo equipamento necessário para o preparo do produto (ex: micro-ondas, freezer, forno entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

Da venda de espaço: buffet - Venda de espaço para comercialização de alimentos: ponto 34 – espaço de cozinha industrial no centro de eventos (pia, churrasqueira, fogão), contendo ponto de energia, hidráulica. Obrigatoriamente fornecerá: no dia 14 sexta feira - no jantar churrasco. No dia 15 sábado - churrasco no almoço, no jantar buffet e/ou churrasco e no dia 16 domingo - buffet no almoço. Contendo no buffet: no mínimo três tipos de carne assada; acompanhamentos, com pelo menos quatro variedades (ex: arroz, escondidinho de mandioca, macarrão, batatas); massas, contendo no mínimo duas variedades (ex: pastelão de frango e lasanha de carne); saladas, contendo no mínimo três variedades por refeição (ex: cenoura, tomate, alface, brócolis, beterraba, repolho entre outros); sobremesas, contendo no mínimo duas variedades por refeição, sendo uma delas elaborada obrigatoriamente com tangerina, (ex: musses, gelatina, frutas entre outros). Sendo proibida a comercialização de outros produtos.

7.1.8.4. Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, sendo que problemas técnicos deverão ser imediatamente sanados, mesmo que por substituição dos equipamentos, sem causar danos ou prejuízos ao Município (Os talheres deverão ser inox), não poderá ser de plástico.

7.1.8.5. A licitante contratada deverá fornecer jogo de 80 Mesas e 160 bancos de madeira, para compor a praça de alimentação.

7.1.8.6. A licitante é a única e exclusiva responsável pelos acidentes/danos advindos da presente contratação, seja a prepostos ou a terceiros, 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.

7.1.8.7. 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 licitante.

7.1.8.8. A licitante será responsável pela limpeza do ambiente, assim como pelo fornecimento de pratos, talheres, copos, toalhas guardanapos, palitos e outros utensílios necessários.

7.1.8.9. Compete, também, a licitante:

- a) 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;
- b) Observar e cumprir rigorosamente todas as normas da vigilância sanitária;
- c) Não vender bebidas em recipientes de vidro;
- d) Manter a execução dos serviços em ritmo adequado e eficiente;
- e) Os serviços para venda de bilhetes (ticket) para o consumo de lanches e bebidas;
- f) Manter seu pessoal uniformizado, com toucas e luvas, observando todas as normas sanitárias, de higiene e limpeza;
- g) Realizar os abastecimentos, diariamente até no máximo às 12 (doze) horas, sendo que após este horário, não será mais permitida à entrada de veículos nos locais de circulação do espaço destinado à realização dos eventos.





7.1.9. DA VENDA DE PRODUTOS DIVERSOS FORA DOS STANDES FIXOS NO COMPLEXO DA TANGEFEST:

7.1.9.1. Será de responsabilidade da licitante a contratação ou não de serviços de vendas de produtos diversos fora dos estandes fixos.

7.1.9.2. Caso haja a contratação da venda destes produtos dentro do complexo da TANGEFEST os mesmos deverão obedecer aos mesmos critérios da contratação dos estandes.

7.1.10. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

7.1.10.1. Os serviços ora permitidos serão fiscalizados permanentemente pelos agentes da municipalidade.

7.1.10.2. Os valores cobrados e a qualidade dos alimentos e bebidas que forem comercializados pela licitante serão fiscalizados pela Comissão Organizadora da festa.

7.1.11. DA TARDE DANÇANTE DA MELHOR IDADE:

7.1.11.1. Compete a licitante contratada, organizar a Tarde Dançante da Melhor Idade no espaço do Centro de Eventos, em parceria com o Clube da Terceira Idade Sant'Ana de Apiúna, no dia 14 de Junho de 2024, com início às 13h30min, disponibilizando serviços de sonorização, limpeza e segurança.

7.1.11.2 A contratação e pagamento da banda para animação será feita pela contratada, sendo que esta deverá ser aprovada pela diretoria do Clube e pela Comissão Organizadora da festa.

7.1.12. DA EQUIPE DE SEGURANÇA:

7.1.12.1. A equipe de segurança será de, no mínimo, 392 (trezentas e noventa e duas) horas/homem de serviço de segurança, devidamente uniformizados, donde a empresa também deverá fornecer transporte, alimentação, hospedagem, bem como todo o equipamento de proteção individual.

7.1.12.2. O período de prestação dos serviços será nos dias 13 à 19/06/2024, conforme descrição abaixo dos horários e quantidade de agentes.

7.1.12.3. A empresa será responsável por toda a segurança do evento.

7.1.12.4. O número de componentes da equipe de apoio deverá ser suficiente para promover com eficiência a segurança do evento, devendo apresentar, no mínimo, o seguinte:

- a) 01 Agente das 18h do dia 15/06/24 às 08h do dia 16/06/24;
- b) 02 Agentes das 14h às 18h do dia 14/06/24;
- c) 06 Agentes das 18h às 22h do dia 14/06/24;
- d) 20 Agentes das 22h do dia 14/06/24 às 04h do dia 15/06/24;
- e) 01 Agente das 04h às 08h do dia 15/06/24;
- f) 04 Agentes das 11h às 18h do dia 15/06/24;
- g) 06 Agentes das 18h às 21h do dia 15/06/24;
- h) 30 Agentes das 21h do dia 15/06/24 às 04h do dia 16/06/24;
- i) 01 Agente das 04h às 08h do dia 16/06/24;
- j) 06 Agentes das 09h às 16h do dia 16/06/24;
- k) 20 Agentes das 16h às 22h do dia 16/06/24;
- l) 01 Agente das 22h do dia 16/06/24 às 08h do dia 17/06/24.

7.1.12.5. Os serviços serão prestados empregando-se pessoal habilitado e treinado para exercer as funções/atividades propostas.





7.1.12.6. A CONTRATADA se responsabilizará:

- a) que todos os agentes, indistintamente, se apresentem uniformizados, portando crachá de identificação e utilizando equipamentos de proteção individual (EPI's);
- b) por todos os custos diretos e indiretos para a contratação de mão-de-obra, tais como: vale transporte, vale alimentação, uniformes, EPI's, seguros em geral, todos os encargos da Legislação Social e Trabalhista Previdenciária da Infelizmente do Trabalho e por quaisquer dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais, federais, enfim, tudo que for necessário para a execução total e completa dos serviços a serem contratados, inclusive será a contratada responsável em responder por todo e qualquer ato e/ou ônus causados pelos seguranças ou qualquer outro contratado para execução do evento, estando portando o município isento de reparar qualquer dano ou ônus perante terceiros;

7.1.13. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LIMPEZA E PESSOAL DE APOIO:

7.1.13.1. A equipe de limpeza e apoio será de, no mínimo, 576 (quinhentos e setenta e seis) horas/homem de serviços de agentes de limpeza uniformizados e treinados de acordo com a legislação vigente, donde a empresa também deverá fornecer transporte, alimentação, hospedagem, bem como todo o equipamento de proteção individual, além de reposição de papel higiênico e papel toalha de boa qualidade, em todos os banheiros convencionais, desinfetantes e limpadores de uso geral de boa qualidade, vassouras, rodos, panos, esponjas, escovas de limpeza de vaso sanitário, desentupidores, baldes, sacos de lixo, sabonete líquido, a fim de manter a limpeza e conservação de toda a área da festa e de todos os banheiros convencionais.

7.1.13.2. A empresa é responsável pela limpeza em todos os banheiros convencionais e também em todos os prédios, instalações e pátios, sendo responsável também pelos uniformes e treinamentos.

7.1.13.3. O período de prestação dos serviços será nos dias 14 à 16/06/2024, conforme descrição abaixo dos horários e quantidade de agentes.

7.1.13.4. número de componentes da equipe de apoio deverá ser suficiente para promover com eficiência a limpeza do evento, devendo apresentar, no mínimo, o seguinte:

- 04 Faxineiros das 14h às 18h do dia 14/06/24;
- 12 Faxineiros das 18h do dia 14/06/24 às 02h dia 14/06/24;
 - 12 Faxineiros das 02h às 08h do dia 14/06/24;
 - 08 Faxineiros das 10h às 18h do dia 15/06/24;
 - 12 Faxineiros das 18h do dia 15/06/24 às 02h do dia 16/06/24;
 - 12 Faxineiros das 02h às 08h do dia 16/06/24;
 - 04 Faxineiros das 08h às 11h do dia 16/06/24;
 - 08 Faxineiros das 11h às 16h do dia 16/06/24;
 - 10 Faxineiros das 16h às 22h do dia 16/06/24;
 - 10 Faxineiros das 22h do dia 16/06/24 às 02h do dia 17/06/24.

7.1.13.6. Também deverá ser fornecidos, de forma sistemática, 02 (dois) faxineiros para a manutenção dos sanitários masculinos e femininos do prédio do centro de eventos.

7.1.13.7. O número mínimo de integrantes da equipe de Segurança, limpeza e apoio trata-se de sugestão, sendo que a responsabilidade é inteiramente da empresa contratada, devendo, a seu critério, aumentar o número de membros sugeridos.

7.1.13.8. A Prefeitura Municipal de Apiúna deverá aprovar a equipe de apoio em conjunto com a licitante vencedora.

7.1.14. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BRIGADISTA:

7.1.14.1. Os serviços de brigadista será de, no mínimo, 200 (duzentas) horas/homem de serviço de brigadista, que





atendam às exigências contidas na IN024/DAT/CBMSC e IN028, e com credenciamento junto aos bombeiros ativo no período.

7.1.14.2. Os profissionais Brigadistas devem trabalhar devidamente uniformizados.

7.1.14.3. A empresa contratada deverá fornecer transporte, alimentação, hospedagem, bem como todo o equipamento de proteção individual.

7.1.14.4. O período de prestação do serviço será nos dias 14 à 16/06/2024, donde os horários e quantidades de brigadistas será combinado com a comissão organizadora da festa, observando-se o mínimo legal para o evento.

7.1.14.5. O período de prestação do serviço será nos dias 16 à 18/06/2023, donde os horários e quantidade de agentes poderão ser alterados conforme combinado com a comissão organizadora da festa.

7.1.15. DA INSTALAÇÃO E RETIRADA DAS ESTRUTURAS:

7.1.15.1. Os serviços compreendem a:

a) Montagem e desmontagem de 01 (um) pavilhão coberto com, no mínimo, 1.000m², medindo 20 metros de largura por 50 de profundidade, com pé direito de 6 metros de altura, em alumínio treliçado, com altura regulada por sistema de sleeve e cobertura com lonas brancas (não será aceito lonas sujas, rasgadas, em mal estado de conservação). As medidas 20x50, devem ser de vão livre, sem pé de sustentação. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros (a estrutura deverá estar montada até o dia 12 de junho de 2024 e ser retirada em no máximo 5 dias após a realização do evento).

b) Montagem e desmontagem de 01 (um) pavilhão coberto com, no mínimo, 1.600m², medindo 20 metros de largura por 70 de profundidade, com pé direito de 5 metros de altura, em alumínio treliçado, com altura regulada por sistema de sleeve e cobertura e fechamento no fundo e nas laterais em lonas brancas (não será aceito lonas sujas, rasgadas, em mal estado de conservação) que deverão ser fixadas na base para não haver entrada de vento ou chuva. As medidas 20x70 devem ser de vão livre, sem pé de sustentação, mais uma aba lateral de 10x20. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros (a estrutura deverá estar montada até o dia 12 de junho de 2024 e ser retirada em no máximo 5 dias após a realização do evento).

c) Montagem e desmontagem de 02 (duas) tendas 10m x 10m, com pé direito de 3 metros de altura, com perfis tubulares em aço galvanizado e cobertura em lona, com sistema de calhas com opção de lona para fechamento lateral, com aterramento. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros.

d) Montagem e desmontagem de 02 (duas) tendas 05m x 10m estilo chapéu de bruxa, com pé direito de 3 metros de altura, com perfis tubulares em aço galvanizado e cobertura em lona, com sistema de calhas com opção de lona para fechamento lateral, com aterramento. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros.

e) Montagem e desmontagem de 04 (quatro) tendas 05m x 05m, estilo chapéu de bruxa, com pé direito de 3 metros de altura, com perfis tubulares em aço galvanizado e cobertura em lona branca, com sistema de calhas com opção de lona para fechamento lateral, com aterramento. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros.

f) Montagem e desmontagem de 01 (um) palco medindo 14 metros de frente x 10 metros de profundidade, estrutura para p.a. fly, piso do palco em estrutura metálica revestido com praticáveis, altura do solo de no mínimo 1,40 metros e no máximo até 2,00 metros. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros.

g) Montagem e desmontagem de 01 (um) palco medindo 08 metros de frente x 06 metros de profundidade, piso do palco em estrutura metálica revestido com praticáveis, altura do solo de no mínimo 1,00 metros. Devem ser instaladas iluminação, luzes de emergência, extintores e aterramento conforme determinação do corpo de bombeiros.

h) Montagem e desmontagem de 250 m² de stands para feiras em módulos ts (octanorme), de no mínimo 3mx3m





com divisórias (tamanho pode ser alterado de acordo com necessidade e determinação da comissão organizadora da festa) na cor branca com piso deck ou revestido com carpete na cor cinza (novo) com altura mínima de 2,20m e testeira mínima de 1,0 x 0,50 m, todos devidamente equipados com energia, iluminação e tomadas, tudo de acordo com instruções dos corpo de bombeiros.

i) Montagem e desmontagem de 1.000m² de piso deck.

j) Montagem e desmontagem 400m² de piso com chapas de compensado naval para pista de dança.

k) Montagem e desmontagem de 02 (dois) camarins em módulos ts (octanorm) com 12m², medindo 4 metros de largura por 3 metros de profundidade, pé direito de 2,20m de altura. Piso com carpete na cor cinza contendo uma porta com fechadura e chave.

l) Montagem e desmontagem de 100 metros de cercas divisórias em aço galvanizado (grade de proteção) em módulos com no mínimo 2,00m comprimento por 1,10m de altura.

m) Montagem e desmontagem de 100 metros lineares de fechamento metálico, composto por chapas de no mínimo 2 metros de largura por 2,20m de altura, fixadas umas às outras, com hastes de sustentação.

n) Montagem e desmontagem de 08 caixas em modulo ts (octanorm) com 3m² medindo 2 metros de largura por 1,5 metros de profundidade, pé direito de 2,20 de altura. Com piso, com a parte superior de vidro (para que duas pessoas possam fazer o atendimento simultaneamente) e uma porta com fechadura e chave.

7.1.16. DA SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO TIPO II:

7.1.16.1. Os serviços de sonorização e iluminação Tipo II, compreendem: 01 mesa digital ou analógica com 32 canais + stereo, com gate compressor e equalizador com bandas paramétricas por canal, 08 auxiliares matrix, equalizadores 1/3 de oitava, multi efeitos, multi grupo, 01 processador, 01 cd player rack para comando de palco 01 mesa digital ou analógica com 32 canais + stereo, com gate compressor e equalizador com bandas paramétricas por canal, 08 auxiliares matrix, equalizadores 1/3 de oitava, multi efeitos, multi grupo, 01 processador, multi cabo 36 vias. Monitoração. 08 monitores (01 driver - 02 falantes 12", com amplificação) *12 direct box, cabos, microfones, pedestais e acessórios para funcionamento dos sistemas conforme necessidade do local e banda. Back line. 01 cubo para guitarra com 02 falantes de 12" 01 cubo para contra baixo com 01 falante de 15", 04 microfones sem fio, 01 bateria com 5 peças, maquina e hit-hat e 3 estantes para pratos.

7.1.16.2. P.a principal. 16 caixas line array com 2 falantes de 8", e 1 driver 3", 12 caixas subgrave, 2x18" *amplificadores conforme necessidade. Iluminação 01 mesa controladora digital 2048 com 60 canais, 48 canais de dimmer digital, 12 refletores par 64 foco 5,24 par lead rgbwa 02 máquinas de fumaça, 4 minibrut cabos e acessórios em geral, 12 moving beam200. 01 gride 80mts de q 30.

7.1.16.3. A quantidade acima mencionada trata-se de uma estimativa mínima de equipamentos, devendo cumprir obrigatoriamente o rider técnico das atrações.

7.1.17. DA SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO TIPO I:

7.1.17.1. Os serviços de sonorização e iluminação Tipo I, compreendem: 01 mesa digital com no mínimo 48 canais diretos + 4 stereo, com gate compressor e equalizador de 4 bandas paramétrico por canal, 24 auxiliares, 16 matrix, 01 processador de 4 entradas e 12 vias de saída digitais, 12 equalizadores 1/3 de oitava, 08 multi efeitos 08 dcas, 08 multi grupo com 500 cenas (obrigatório) 01 processador, 01 espectro analyzer, 01 notebook. Caixas acústicas. 16 caixas de subgraves 2x18" 1600wrms 24 caixas line array * rack de amplificadores para sistema stereo conforme necessidade. Rack para comando de palco. 01 mesa digital com no mínimo 48 canais diretos + 4 stereo, com gate compressor e equalizador de 4 bandas paramétrico por canal, 24 auxiliares 16 matrix, 01 processador de 4 entradas e 12 vias de saída digitais, 12 equalizadores 1/3 de oitava, 08 multi efeitos, 08 dcas, 08 multi grupo com 500 cenas (obrigatório) 1 notebook. Monitoração. 12 caixas de monitor de palco 01 driver - 02 falantes 12", com amplificação. 01 sistema de sub grave para bateria, 01 sistema de side fill de palco duplo *04 microfones sem fio ur4 rack de amplificação conforme necessidade. Direct box, cabos, microfones, pedestais e acessórios para funcionamento dos sistemas conforme necessidade do local e banda. Sistema de back line. 01 cubo para guitarracom 02 alto falantes de 12" valvulado, 01 cubo para baixo com cabeçote, 01 caixa com alto falante de 15" e 01 caixa com 4 alto falantes de 10", 01 bateria completa com no mínimo 05 peças, maquina de hit-hat e 04 estantes para pratos 01 par cdj no mínimo 2000 nexus + djm900 completo iluminação. 01 mesa controladora digital 2048 com 60 canais, 48 canais de dimmer digital, 24





refletores par 64 foco 05, 36 refletores par led 9w, 8 atomic 3000 02 máquinas de fumaça, 08 elipsoidal, 06 mini brutti platéia. 24 moving bean200 100m gride de q 30.

Observação: É obrigatória a colocação de 02 extintores de 8kg, e cabeamento conforme necessidade.

7.1.17.2. A quantidade acima mencionada trata-se de uma estimativa mínima de equipamentos, devendo cumprir obrigatoriamente o Rider técnico das atrações.

7.1.17.3. As estruturas, sonorização e iluminação (todos os tipos) deverão ser acompanhadas de ART.

7.1.18. DO GERADOR:

7.1.18.1. A licitante contratada deve disponibilizar 02 (dois) grupos geradores, mínimo de 260 KVA, container tratado acusticamente, com reguladores automáticos de tensão e frequência, painel elétrico completo, disjuntor geral nas tensões 380/220 - 220/127 volts, caixa de passagem, técnico, óleo diesel e cabeamento. Com até 12h de uso.

Obs.: Incluso operador, cabeamento e óleo diesel.

7.1.19. DOS SANITÁRIOS PORTÁTEIS:

7.1.19.1. A licitante contratada deve disponibilizar 32 Sanitários Portáteis de polietileno de no mínimo 227 litros, cabine medindo no mínimo 1,10 Largura x 1,2 Comprimento x 2,30 de altura interna, contendo caixa de dejetos, acento, mictório, suporte para papel higiênico e painel de identificação (feminino e masculino), com no mínimo um (01) funcionário treinado, devidamente uniformizado e com todos os EPIs necessários para a higienização das cabines, fornecimento de produtos desodorizantes. Reposição de papel higiênico durante todo o período de 14/06/2024 a 16/06/2024. Incluindo frete de remessa e retorno, sucção, transporte, tratamento de despejo dos dejetos em local devidamente autorizados pelos órgãos ambientais. (Sendo 15 banheiros femininos e 15 banheiros masculinos e 02 para pessoas com necessidades especiais).

7.1.19.2. Durante os três dias do evento, a contratada deverá deixar disponível 01 (um) caminhão e um funcionário para fazer a sucção dos dejetos sempre que necessário.

7.1.20. DO PARQUE DE RECREAÇÃO INFANTIL:

7.1.20.1. A licitante contratada deve disponibilizar, no mínimo:

- a) 02 Tobogãs Infláveis;
- b) 03 Camas Elásticas;
- c) 02 Piscinas de Bolinhas;
- d) 01 Monitor por brinquedo em tempo integral.

7.1.20.2. O fornecimento dos brinquedos deve estar acompanhado de ART (Anotação de Responsabilidade Técnica).

7.1.21. DA VENDA D ESPAÇO PARA FEIRA:

7.1.21.1. A licitante contratada deve promover a venda dos espaços/estandes em ts da feira, totalizando 15 (quinze) pontos. Pontos: 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 - os 15 (quinze) espaços/estandes, medindo cada no máximo 3x3m, ponto de energia, hidráulica. Para comercialização de produtos (ex: derivados de plástico, tecido, artigos de vestuário, brinquedos, bijuterias, acessórios entre outros) sendo organizada a disposição dos produtos pela comissão organizadora da 26ª Tangefest.

7.1.21. DA CEDÊNCIA DE ESPAÇO PARA FEIRA PARA A SICOMTUR:





7.1.21.1. A licitante contratada deve estar ciente da Cedência de espaço para entidade, conforme edital de credenciamento da Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo, totalizando 07 (sete) pontos, para exposição e comercialização de livros e produtos artesanais e voltados a divulgação do cultivo da tangerina, bem como stand da Secretaria de Turismo; Pontos 01, 02, 18, 19, 20, 21 e 22 - os 07 (sete) espaços/estandes, medindo cada um no máximo 3x3m, com ponto de energia e hidráulica. Para comercialização de produtos (ex: derivados do cultivo de tangerina, plástico, tecido, produtos da agricultura familiar, entre outros) sendo organizada a disposição dos produtos pela comissão organizadora da 26ª Tangefest.

OBSERVAÇÕES: AS INSTALAÇÕES E ESTRUTURAS DEVERÃO ESTAR MONTADAS ATÉ O DIA 10 DE JUNHO DE 2024, PARA VISTORIA E APROVAÇÃO DA COMISSÃO FISCALIZADORA DA PREFEITURA E DEMAIS ÓRGÃOS FISCALIZADORES (VIGILÂNCIA SANITÁRIA, CORPO DE BOMBEIROS, POLÍCIA CIVIL/MILITAR E OUTROS). A LICITANTE DEVERÁ FORNECER LAUDOS E ART'S (ANOTAÇÕES DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA) DAS ESTRUTURAS, SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO.

7.1.22. DOS SERVIÇOS DE GRÁFICA E DIVULGAÇÃO DA 26ª TANGEFEST:

7.1.22.1. Os serviços de divulgação e gráfica, compreendem, no mínimo:

- a) Divulgações em rádios com abrangência regional – 400 (quatrocentas) inserções de no mínimo 30 (trinta) segundos cada (sendo distribuída entre as emissoras de rádio, nos horários de maior audiência);
- b) Serviços gráficos de criação de arte, impressão de: 5.000 (cinco mil) unidades de flyers de no mínimo 11 cm x 20 cm - 150 gr;
- c) Serviços gráficos de criação de arte, impressão de: 2.000 (dois mil) unidades de folders de no mínimo 22cm x 32 cm - 170 gr;
- d) Divulgação em redes sociais com impulsionamento pago.

7.2. DA ENTREGA E EXECUÇÃO DO OBJETO:

7.2.1. A prestação dos serviços deverá ocorrer durante o período de vigência do contrato e na forma estabelecida neste termo de referência, edital e na proposta vencedora do certame, de acordo com as necessidades do Município e se dará por meio de ordens de serviço e/ou requisições emitidas pelo agente público designado para fiscalização e controle da execução do objeto licitado.

7.2.2. O prazo para prestação dos serviços será imediato, a contar do recebimento da Ordem de Serviço pela licitante vencedora, observados o cronograma de montagem/desmontagem, as necessidades do evento e as condições técnicas exigidas.

7.2.3. Iniciados os serviços, o licitante contratado deverá executá-lo de forma ininterrupta até sua posterior finalização.

7.2.4. Na data programada, os agentes da licitante contratada comparecerão ao local de prestação de serviços munidos de todo o aparato necessário à perfeita realização dos serviços, e o executarão sob a fiscalização e acompanhamento dos agentes do Município.

7.2.5. Os agentes da licitante contratada deverão identificar-se aos agentes do Município, sujeitando-se a controle de entrada e saída e/ou circulação no local do evento e/ou da prestação dos serviços, por motivo de segurança.

7.2.6. Na prestação dos serviços, o licitante contratado deverá observar as condições estabelecidas no edital e termo de referência, sujeitando-se ao refazimento dos serviços em caso de inobservância das especificações e parâmetros.

7.2.7. Os serviços deverão ser prestados pelo licitante ao Município para realização da 26ª Tangefest, nos dias 14, 15 e 16 de junho de 2024, no Centro de Eventos localizado a Rua São Paulo, nº 315, centro, Apiúna/SC, e adjacências, observando-se as especificações, o cronograma e as condições mínimas, bem como os prazos, as datas e horários constantes neste Termo de Referência.





7.3. O exercício de fiscalização pelo preposto da CONTRATANTE não excluirá nem reduzirá as responsabilidades da CONTRATADA.

8. CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO.

8.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, 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.

8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 Lei nº 14.133/2021.

8.3. O representante da Administração anotar 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.

8.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

8.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

8.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

8.7. A nomeação de fiscais e auxiliares será realizada através de portaria.

8.7.1. A fiscalização será realizada pelo servidor Maico Meneghelli como titular e pela servidora Lurdes da Silva como auxiliar, conforme portaria de nº 0380/2024.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

9.1. Compete a CONTRATADA:

9.1.1. 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:

I) fornecer os objetos licitados de acordo com a qualidade exigida pelos órgãos de controle governamental;

II) responsabilizar-se integralmente pelos objetos ora contratados, nos termos da legislação vigente;

III) comunicar a Prefeitura, por escrito, no prazo de 02 (três) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência do Contrato, bem como apresentar documentos comprobatórios;

IV) sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor autorizado da Prefeitura, encarregado de acompanhar a execução do Contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

V) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133/2021;





VI) A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao CONTRATANTE ou à terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do objeto CONTRATADA, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.

VII) Respeitar integralmente as datas previstas neste edital.

9.2. Compete a CONTRATANTE:

I) oferecer todas as informações necessárias para que a empresa possa realizar a do objeto licitado dentro das especificações solicitadas;

II) realizar o pagamento na forma estipulada no Edital;

III) acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;

IV) rejeitar no todo ou em parte os objetos entregues em desacordo com o objeto deste Contrato.

V) Terá que fornecer a contratada, no espaço da festa toda infraestrutura de preparação do terreno, pontos de água e luz e esgoto.

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As Licitantes participantes desta Licitação e, principalmente, a Licitante vencedora, sujeitar-se-ão, no que couber às sanções previstas no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

10.2. Pelo comportamento incorreto da Licitante no decorrer do Processo Licitatório a Licitadora poderá, garantida prévia defesa, aplicar a Licitante as seguintes penalidades:

10.2.1. Advertência, no caso de faltas que não motivem a aplicação de multas.

10.2.2. Multa, conforme os seguintes critérios:

10.2.2.1. No valor de 1% (um por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de acumulação de 03 (três) advertências;

10.2.2.2. No valor de 2% (dois por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório;

10.2.2.3. No valor de 5% (cinco por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de apresentar declaração em falso no processo, sem prejuízo de demais processos administrativos e jurídicos;

10.2.2.4. No valor de 10% (dez por cento) do valor total vencido pelo licitante registrado em ata se der causa à Declaração de Inidoneidade;

10.2.2.5. No valor de 10% (dez por cento) do valor do valor total vencido pelo licitante registrado em ata, no caso de inobservância de quaisquer das condições do item 02 do mesmo;

10.2.2.6. No valor de R\$ 200,00 (duzentos reais) por dia no atraso injustificado, ou com justificativa não aceita pela autoridade superior competente na entrega da mercadoria / prestação do serviço.

10.2.3. Suspensão de Participação em licitações com o Município de Apiúna, pelo prazo de 02 (dois) anos, no caso de quaisquer dos motivos expostos nos itens 10.2.2.2 à 10.2.2.5 e 10.2.4.1 à 10.2.4.2.

10.2.4. Declaração de Inidoneidade, nos seguintes casos:

10.2.4.1. Se o valor acumulado das multas ultrapassarem o 10% (dez por cento) do valor do valor total vencido





pelo licitante registrado em contrato;

10.2.4.2. Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.2.4.3. Tenham praticado atos ilícitos e/ou a não entrega do objeto deste edital, visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.2.4.4. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.2.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

10.3. Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada sem que antes este tenha pago ou lhe seja relevada a multa imposta.

10.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.5. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de Apiuna poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

10.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

10.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

10.9. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no Diário Oficial dos Municípios.

10.10. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

10.10.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) PRÁTICA CONCERTADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua





propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – EXTINÇÃO.

11.1. O PRESENTE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

11.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.1.3. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

11.1.4. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

11.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.2.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES.

12.1. É VEDADO À CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES.

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e





ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE APIÚNA
CNPJ N.º 79.373.767/0001-16

princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO.

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO.

16.1. É eleito o Foro da Comarca de Ascurra/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.
Apiúna, 03 de maio de 2024.

MARCELO DOUTEL DA SILVA
PREFEITO DE APIÚNA
CONTRATANTE

ELIZIANE DO CARMO
E3 EVENTOS LTDA
CONTRATADA

Testemunhas:

JEFERSON GADIEL DUBIELLA PEREIRA

ANA PAULA CARVALHO LAURENTINO

PEDRO HENRIQUE SCHRAMM
OAB/SC 31374
Advogado

