TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto é a OUTORGA ONEROSA, TEMPORÁRIA E PRECÁRIA DE PERMISSÃO DE USO DE ESPAÇOS PÚBLICOS, dividida em dois itens autônomos, para exploração comercial de bebidas e lanches, por conta e risco das permissionárias, durante o evento único a ser realizado em 19 de dezembro de 2026, que concentrará as comemorações do Natal, do Réveillon em Família e do Aniversário do Município de Santa Helena/SC: ITEM 1 – bebidas alcoólicas e não alcoólicas; ITEM 2 – lanches, conforme condições deste Termo de Referência.

ITEM 01	
PERMISSÃO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE BEBIDAS DURANTE A REALIZAÇÃO DO NATAL E REVEILLON EM FAMÍLIA E DO ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO, COMPREENDENDO O FORNECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO-ALCOÓLICAS NO DIA 19 DE DEZEMBRO DE 2026.	
Localização	Ginásio Municipal Angelo Romano Gava
Remuneração mínima **variável para disputa**	**R$ 400,00**
Evento	Natal e Reveillon em Família e Aniversário de Município
ITEM 02	
PERMISSÃO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHES DURANTE A REALIZAÇÃO DO NATAL E REVEILLON EM FAMÍLIA E DO ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO, COMPREENDENDO O FORNECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE LANCHES NO DIA 19 DE DEZEMBRO DE 2026.	
Localização	Ginásio Municipal Angelo Romano Gava
Remuneração mínima **variável para disputa**	**R$ 100,00**
Evento	Natal e Reveillon em Família e Aniversário de Município

1.2. ESTIMATIVA DE CONSUMO PARA O EVENTO

Os quantitativos estimados estão demonstrados na tabela a seguir com base na média de consumo por expectativa de público, a título informativo para os licitantes avaliarem suas ofertas para os itens 1 e 2 do Objeto.

Descrição	Unidade	Quantidade
Chopp pilsen copo com 400 ml	Un	500
Cerveja Pilsen com 473 ml	Un	300
Refrigerante lata de 350 ml	Un	250
Água com e sem gás com 500 ml	Un	300

Cerveja sem álcool em lata com 350 ml	Un	100
Energético tradicional com 250 ml	Un	50
Lanches	Un	400

1.3. A permissão compreenderá exclusivamente o evento único de 19 de dezembro de 2026, no qual estarão concentradas as comemorações do Natal, do Réveillon em Família e do Aniversário do Município, nos espaços e horários indicados neste Termo. Os quantitativos de consumo são meramente estimativos, não constituem garantia de venda ou receita e deverão ser avaliados pelos interessados para formulação da oferta de outorga.

1.4. O objeto não constitui aquisição de bem ou contratação de serviço pelo Município, mas contrato gerador de receita decorrente de permissão onerosa de uso de bem público.

(x) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 2.394/2023.

(x) Os bens/serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

1.5. O Termo de Permissão vigorará da assinatura até 31 de janeiro de 2027, abrangendo montagem, exploração no dia do evento, desmontagem, limpeza, apuração de responsabilidades e encerramento, sem possibilidade de prorrogação para novo evento.

1.6. O julgamento será pela MAIOR OFERTA POR ITEM, partindo-se dos valores mínimos de R$ 400,00 para o item 1 e R$ 100,00 para o item 2. Poderão ser adjudicados os dois itens a permissionárias distintas.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A outorga busca assegurar oferta organizada de bebidas e lanches ao público do evento, sem exploração direta de atividade econômica pelo Município e mediante remuneração pelo uso privativo dos espaços públicos.

2.2. O Ministério Público do Estado de Santa Catarina, recomendou aos Municípios que festas feiras e outros eventos de grande porte fosse organizada, gerida e realizada pela municipalidade, ou exclusivamente por entidades privadas.

2.3. Face a importância da histórica, cultural e econômica, o Município de Santa Helena encampou a tarefa de realizar e tornou público a realização de eventos que antecedem o Natal, o Baile de Reveillon e o Aniversário do Município.

2.4. A atividade será explorada pela permissionária por sua conta e risco, sem garantia de público, consumo, faturamento ou exclusividade além do item e dos espaços expressamente adjudicados.

2.5. A presente permissão onerosa de uso submete-se à Lei nº 14.133/2021, nos termos expressos de seu art. 2º, inciso IV. Embora a Lei discipline as concessões e permissões de uso de bens públicos, não estabelece especificamente a modalidade e o rito aplicáveis às outorgas temporárias que geram receita para a Administração. Diante dessa lacuna procedimental, adota-se, mediante aplicação analógica e decisão expressamente motivada, o rito eletrônico do pregão em sentido inverso, conforme orientação firmada pelo Tribunal de Contas da União nos Acórdãos nº 2.844/2010 e nº 478/2016, ambos do Plenário e legislação municipal, especialmente a Lei n. 956/2017.

2.6. O julgamento será realizado pelo critério da maior oferta por item, mediante lances sucessivos, considerando-se mais vantajosa a proposta que proporcionar maior remuneração ao Município pela permissão onerosa de uso. Para fins de definição do prazo de divulgação, a maior oferta corresponde materialmente ao critério de maior lance.

2.7. Dessa forma, justifica-se plenamente a realização do presente procedimento licitatório, com base no planejamento estratégico municipal e no interesse público.

2.8. O procedimento competitivo deverá preservar isonomia, publicidade, seleção da maior oferta e cumprimento das condições sanitárias, operacionais e de segurança.

2.9. A divisão em dois itens amplia a competição. A permissionária do item 1 responderá pelas copas nº 1 e 2 e pelos produtos de bebidas; a permissionária do item 2 responderá pelas copas/cozinhas nº 3 e 4 e pelos lanches.

2.10. A escolha do rito eletrônico de pregão invertido decorre da possibilidade de lances públicos e sucessivos, da competitividade e da vantajosidade, sem que o objeto seja caracterizado como aquisição de serviço comum.

2.11. Dessa forma, justifica-se plenamente a realização do presente procedimento licitatório, com base no planejamento estratégico municipal e no interesse público, garantindo o suporte necessário às ações administrativas e operacionais das secretarias envolvidas.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

3.1. A solução consiste na outorga temporária dos espaços indicados, com dois itens independentes e seleção pela maior oferta, aplicando-se analogicamente o procedimento eletrônico da Lei nº 14.133/2021, com as adaptações exigidas pela natureza de contrato gerador de receita.

3.2. A exploração será integralmente custeada pelas permissionárias, que fornecerão pessoal, produtos, equipamentos, insumos e estrutura definidos para o respectivo item.

3.3. O Município disponibilizará apenas os espaços, mesas quando necessárias, pontos de energia compatíveis e demais estruturas expressamente indicadas, cabendo às permissionárias verificar previamente as condições locais e dimensionar seus equipamentos.

3.4. Não haverá pagamento público às permissionárias. Cada vencedora pagará ao Município o valor integral da outorga de seu item antes da assinatura do Termo de Permissão.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4.1. A atividade será executada por conta e risco da permissionária e deverá observar as normas sanitárias, consumeristas, tributárias, trabalhistas, ambientais e de segurança aplicáveis.

4.2. A seleção ocorrerá em procedimento eletrônico competitivo, com disputa aberta e julgamento pela maior oferta por item.

4.3. Os interessados deverão demonstrar habilitação jurídica e regularidade fiscal, social e trabalhista compatíveis com a atividade, sem exigências desnecessárias ou desproporcionais.

4.4. DOCUMENTOS DE CONFORMIDADE DO ITEM 1 – BEBIDAS (EXIGIDOS SOMENTE DA VENCEDORA, APÓS A FASE DE LANCES E ANTES DA ASSINATURA):

BEBIDAS:

a) relação das marcas e produtos que serão comercializados, inclusive a marca do chope pilsen, para verificação de conformidade com o cardápio mínimo;

b) comprovação, por documento ou consulta a cadastro oficial, da regularidade do estabelecimento produtor do chope perante o Ministério da Agricultura e Pecuária, quando legalmente exigível;

c) declaração de disponibilidade dos equipamentos mínimos atribuídos ao item 1. A documentação poderá ser esclarecida ou complementada por diligência, desde que a condição comprovada já existisse na data pertinente.

I - Estrutura mínima suficiente de chopeiras para atender o disposto no item "DA ESTRUTURA DAS COPAS";

4.4.1. Os documentos acima destinam-se à análise de conformidade e não constituem requisito de habilitação técnica. A licença sanitária e as demais autorizações legalmente cabíveis deverão ser apresentadas antes do início da atividade, no prazo fixado pela fiscalização.

da Qualificação Técnica;

I. No que se refere a exigência de apresentação do registro comprovando que as cervejarias, que irão fornecer o chope, estão devidamente registradas no Ministério da Agricultura, tal se deve necessidade de comprovação da regularidade sanitária e técnica de estabelecimentos e produtos envolvidos em atividades agropecuárias ou de origem animal. Esse registro é obrigatório para diversos estabelecimentos e produtos, conforme legislação específica, e sua apresentação visa garantir a qualidade e segurança dos produtos ofertados.

4.5 **São obrigações do CONTRATANTE/PERMITENTE**:

a) Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo Contrato, com base nas disposições estabelecidas no Termo de Referência, e ainda, em consonância com a Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações;

b) Fiscalizar se as bebidas estão sendo comercializadas conforme proposto neste.

c) Verificar a qualidade das bebidas fornecidas, e solicitar a substituição em caso de inadequação com as especificações deste.

d) Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente, quanto ao início e final do evento.

e) Fazer vistorias periódicas no local onde serão servidas as bebidas, verificando o atendimento quanto às exigências e especificações.

f) Relatar as ocorrências que exija comunicação às autoridades de fiscalização sanitária ou órgão/entidade competente para fiscalização, controle, sanção pela ocorrência do fato.

g) Notificar o permissionário por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

h) Providenciar liberações e o pagamento das taxas para a realização do evento junto aos órgãos competentes.

i) Assegurar o acesso dos empregados do permissionário, quando devidamente identificados, uniformizados e previamente cadastrados, aos locais em que devam executar os serviços.

4.6 **São obrigações da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA**:

a) Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do objeto deste;

b) Manter, durante o período de vigência do Contrato, todas as condições e qualificações exigidas na Licitação;

c) Promover a execução dos itens dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

d) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE;

e) Adotar medidas para a entrega dos itens solicitados, observando todas as condições e especificações aprovadas pela CONTRATANTE.

f) Cumprir, impreterivelmente, todos os prazos e condições exigidas e observar as datas, horários e locais de entrega dos itens solicitados.

g) A Contratada é obrigada a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o Objeto desta Licitação, em caso de defeito ou incorreção decorrente da produção e/ou fabricação, ou uso de produto diverso do que foi relacionado em sua proposta.

h) Providenciar o imediato reparo do serviço julgado inadequado ou que não atenda as especificações.

i) Responder e responsabilizar-se por quaisquer danos causados direta ou indiretamente a bens de propriedade da CONTRATANTE ou de Terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregadores/profissionais por ocasião dos serviços efetuados.

j) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de entrega/transporte além dos demais custos resultantes da execução do contrato;

k) Atender prontamente quaisquer exigências do fiscal, inerente ao objeto da contratação, bem como manter todas as condições estabelecidas neste instrumento;

l) Se os bens não forem retirados pelo permissionário no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a finalização da festa, o Município os removerá para qualquer local, não ficando este responsável por qualquer dano causado aos mesmos antes, durante ou depois da remoção, bem como pela sua guarda;

m) O permissionário não poderá vender outro produto a não ser exclusivamente àquele para o qual se habilitou sem a autorização por escrito do Município. Também não poderá transacionar o objeto, sob pena de revogação sumária, e fechamento imediato do item, sem direito à indenização do valor pago ao Município.

n) Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como, pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, decorrentes da prestação dos serviços.

o) Apresentar até 2 (dois) dias antes do início do evento a Anotação de Responsabilidade Técnica - ART de profissional responsável da estrutura e da instalação elétrica das chopeiras e freezers.

p) não empregar menores de 18 anos em atividade noturna, perigosa, insalubre ou relacionada à venda e ao fornecimento de bebidas alcoólicas, observadas as demais regras constitucionais e legais de proteção ao trabalho do adolescente;

q) O permissionário deverá seguir rigorosamente os horários de abertura dos pontos de venda, estabelecidos pelo Município, sob pena de multa.

r) É de responsabilidade do permissionário informar ao Município a relação dos aparelhos elétricos e equipamentos a serem instalados (chopeiras, freezers, geladeiras, cervejeiras etc.) com a respectiva intensidade de corrente elétrica em amperes que pretenda utilizar no item, para disponibilização pelo Município do quadro de disjuntores para proteção da rede elétrica, com antecedência mínima de 3 dias do início do evento.

s) 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 – EPI's.

t) Os permissionários deverão disponibilizar pessoal em número suficiente, que deverão se apresentar treinados/capacitados, com crachá/credencial e uniformizados para atendimento durante a festa.

u) disponibilizar pessoal suficiente para as copas ou cozinhas atribuídas ao item adjudicado, mantendo preposto no local durante todo o funcionamento;

v) Remover o lixo resultante de suas atividades, até o ponto de recolha, deixar o espaço limpo no dia seguinte ao evento.

w) no item 1, servir bebidas em recipientes seguros definidos pela organização, vedada a entrega de latas, garrafas de vidro ou outros recipientes que possam comprometer a segurança;

x) Utilizar materiais e equipamentos que atendam às normas da ABNT e INMETRO.

y) Toda responsabilidade pela retirada de entulhos, limpeza do espaço, retirada de resíduos e lixo provenientes da desmontagem dos pontos de venda é de responsabilidade da permissionária.

z) Arcar única e exclusivamente com toda a alimentação, transporte e qualquer outro custo, seja relacionado aos membros de sua equipe ou de material, equipamento e maquinário.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A montagem dos locais e equipamentos necessários para execução dos serviços deve estar concluída até o duas horas antes do início de cada dia de evento, bem como, a desinstalação em até 48h (quarenta e oito horas) após o enceramento do evento, de todo e qualquer material, equipamento e maquinário bem como disponibilizar toda a equipe, mão de obra, estrutura, matéria prima, complementos, assistência e suporte técnico que se fizer necessário ao correto fornecimento de seus produtos bem como para a execução do objeto e demais atribuições, arcando de forma única e exclusiva, com todos os custos, ônus e obrigações relacionados aos mesmos, sejam elas de que natureza forem.

5.2. A licitante vencedora deverá disponibilizar chope tipo "pilsen".

5.3. A Licitante deverá disponibilizar no mínimo duas marcas de cerveja.

5.4. Bebidas destiladas não poderão ser comercializadas.

5.5. A permissionária pagará ao Município o valor de sua oferta vencedora: item 1 – bebidas, lance mínimo de R$ 400,00; item 2 – lanches, lance mínimo de R$ 100,00.

a) Permissionário deverá pagar o valor ofertado na proposta vencedora na fase de lances para permissão de uso exigida para o ano de 2026;

5.6. A localização dos pontos de venda (copas) será indicada pelo município.

5.7. **FORNECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS E LANCHES**

5.7.1. A permissionária do item 1 deverá manter disponíveis as bebidas do cardápio mínimo; a permissionária do item 2 deverá manter disponíveis os lanches do cardápio mínimo. Os quantitativos estimados não obrigam estoque integral simultâneo, mas é vedada falta injustificada que comprometa o atendimento.

PRODUTO	**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**
CHOPE PILSEN 400 ML	Servido em copo plástico descartável de 400 ml.
CERVEJA PILSEN LATA 473 ML	Cerveja em lata Pilsen de 473 ml, devendo ser servido em copo plástico descartável, oferecendo como opção pelo menos duas marcas tradicionais, conhecidas nacionalmente e de grande aceitação popular.
CERVEJA LATA SEM ALCOOL 350 ML	Cerveja em lata sem álcool de 350 ml, devendo ser servido em copo plástico descartável. Oferecendo como opção pelo menos uma marca tradicional.
REFRIGERANTE LATA 350 ML	Refrigerante lata de 350 ml servido em copo plástico descartável. Devendo oferecer como opção pelo menos duas marcas tradicionais, conhecidas nacionalmente e de grande aceitação popular, que atenda no mínimo a um sabor de cola e um sabor de guaraná.
ÁGUA MINERAL SEM GÁS no mínimo com 500ml	01 (uma) unidade de garrafa de água sem gás, no mínimo com 500 ml.
ÁGUA MINERAL COM GÁS no mínimo com 500ML	01 (uma) unidade de garrafa de água com gás, no mínimo com 500 ml.
BEBIDA ENERGÉTICA 250ml	01 (uma) unidade de bebida energética contendo no mínimo cafeína, taurina, vitaminas do grupo B, sacarose, glucose, com sabores variados em lata de 250 ml, devendo ser servido em copo plástico descartável.
LANCHES (MINI PIZZA, CACHORRO QUENTE, PASTEL, BATATA FRITA)	Os lanches devem ser comercializados e servidos em pacotes de papel descartavel em tamanhos, pesos ou porções tradicionalmente comercializados.

5.8. **CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**:

5.8.1. Será de responsabilidade da permissionária a disponibilização de:

a) fornecimento de freezers/geladeira/cervejeiras e gelo, necessário para o resfriamento de cervejas, refrigerantes, água e energéticos;

b) oferecer gratuitamente, de forma ininterrupta durante todo o evento, copos descartáveis de 300 ml e de 400 ml necessários para servir as bebidas fornecidas;
c) Disponibilizar no mínimo:
I - Estrutura mínima suficiente de chopeiras para atender o disposto no item "DA ESTRUTURA DAS COPAS" do presente Termo de Referência.
II – Fornecimento de Freezer/Geladeira, Fogão, Micro-ondas e Utensílios domésticos para acondicionamento e preparo dos lanches a serem servidos.

5.8.2. O permissionário não poderá deixar faltar durante a realização do evento, quaisquer dos produtos objetos da permissão.

5.8.3. O permissionário será responsável pela montagem da estrutura dentro dos espaços (copas) disponibilizados conforme indicação do município. A estrutura compreende freezers, geladeiras/cervejeiras, chopeiras, fogão, micro-ondas entre outros. O Município irá disponibilizar as mesas destinadas para instalação das chopeiras e copas caso necessário.

5.9. CORTESIAS – ITEM 1 (BEBIDAS)
5.9.1. A permissionária do item 1 fornecerá, sem custo, uma unidade de água para cada segurança do evento e para cada integrante das atrações, conforme relação quantitativa entregue pelo Município com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

5.10. **DA ESTRUTURA DAS COPAS**
5.10.1. A permissionária do item 1 responderá exclusivamente pelas copas nº 1 e 2; a permissionária do item 2 responderá exclusivamente pelas copas/cozinhas nº 3 e 4, conforme tabela.

Espaços (copas)	**Estrutura mínima na copa**	**Dias de atendimento**
ITEM 1 – Copa nº 1 (bebidas)	Estrutura mínima de: - 02 chopeiras elétricas com vazão mínima de 110 litros/hora com duas torneiras de chope cada, conectadas aos barris e em plenas condições de uso simultâneo. Nesta copa deverá ser servido chope pilsen. Disponibilizar 01 freezer/geladeira para refrigerar refrigerante, cerveja, água e energético. Essa copa deverá estar instalada dentro do ginásio a partir das 19:00 do dia 19/12/2026.	Dia 19/12/2026
ITEM 1 – Copa nº 2 (bebidas)	Estrutura mínima de: - 02 chopeiras elétricas com vazão mínima de 110 litros/hora com duas torneiras de chope cada, conectadas aos barris e em plenas condições de uso simultâneo. Nesta copa deverá ser servido chope pilsen. Disponibilizar 01 freezer/geladeira para refrigerar refrigerante, cervejas, água e energético. Essa copa deverá estar instalada na àrea coberta em frente ao ginasio municipal Ângelo Romano Gava.	Dia 19/12/2026

ITEM 2 – Copa/cozinha nº 3 (lanches)	Estrutura mínima de: - 01 Fogão com gás ou elétrico, 01 Geladeira/Frezer, 01 Microondas, Utensílios domésticos e demais itens para preparar e servir os lanches como : Mini Pizza, cachorro Quente, Pastel, batata Frita etc.. Essa cozinha deve estar instalada dentro do ginasio Ângelo Romano Gava a partir das 19:00 Hs	Dia 19/12/2026
ITEM 2 – Copa/cozinha nº 4 (lanches)	Estrutura mínima de: - 01 Fogão com gás ou elétrico, 01 Geladeira/Frezer, 01 Microondas, Utensílios domésticos e demais itens para preparar e servir os lanches como : Mini Pizza, cachorro Quente, Pastel, batata Frita etc.. Essa cozinha deve estar instalada na àrea coberta em frente ao ginasio Ângelo Romano Gava a partir das 19:00 Hs.	Dia 19/12/2026

5.11. DATAS E HORÁRIOS

5.11.1. As permissionárias deverão observar os horários do evento único de 19 de dezembro de 2026, que concentrará as comemorações do Natal, do Réveillon em Família e do Aniversário do Município, conforme a tabela abaixo.

Data	Horário de funcionamento das copas	Copas e cozinha
Dia 19/12/2026	No Ginásio Municipal a partir das 19:00 até as 22:30 do dia 19/12/2026	Copa nº 01 e 03
Dia 19/12/2026	Na área coberta em frente ao ginásio municipal Ângelo Romano Gava das 19:00 até 24:00 do dia 19/12/2026	Copa nº 02 e 04

5.11.2. Qualquer alteração de horário dependerá de autorização prévia e escrita do Município e não poderá comprometer o atendimento mínimo, a isonomia entre os itens ou a segurança do evento.

5.11.3. O requerimento deverá informar o espaço (copas) e as alterações propostas.

6. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 2.394/2023, que "Estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos no âmbito do Município de Santa Helena/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021".

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.3. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.4. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.5. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.6. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.8. O fiscal do contrato deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa mínima de arrecadação total é de R$ 500,00, dividida em R$ 400,00 para o item 1 – bebidas e R$ 100,00 para o item 2 – lanches. Cada valor constitui lance inicial mínimo do respectivo item.

7.2 REMUNERAÇÃO E COMISSIONAMENTO

7.2.1 Na questão de remuneração e comissionamento sobre o presente edital, são definidas as seguintes premissas:

a) A presente licitação, para os efeitos de julgamento, será do tipo maior oferta, a partir do lance mínimo estipulado, para fins da escolha mais vantajosa para o Município. Tal parâmetro se encontra em consonância com o valor praticado nas permissões anteriores. Dessa forma, para estabelecer o preço mínimo, foi realizada pesquisa de valores e consumos dos anos anteriores. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal nº 2394/2023, que "Estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos.

7.3 FORMA DE PAGAMENTO

7.3.1. O pagamento integral da oferta de cada item será efetuado por DAM, antes da assinatura do Termo de Permissão e em prazo fixado na convocação.

a) Para a realização dos eventos o pagamento do valor licitado, no caso, o valor fixo relativo à permissão, deverá ser feito juntamente com a assinatura do contrato.

7.3.2. O não pagamento injustificado caracterizará recusa em contratar e poderá ensejar, após processo com contraditório e ampla defesa, as sanções cabíveis. O Município poderá convocar os licitantes remanescentes na forma do edital.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A seleção será realizada por procedimento competitivo eletrônico, com aplicação

analógica do rito do pregão, modo de disputa aberto e julgamento pela maior oferta por item, diante da natureza de contrato gerador de receita.

8.2. Será sagrado o vencedor do certame o licitante que apresentar o maior preço/oferta por item e atenda as especificações técnicas do objeto, desde que respeitadas as exigências de habilitação.

9. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

9.1. A estimativa do valor para a presente contratação foi definida com base na pesquisa de objetos similares contratados por outros entes públicos.

9.2. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 2.394/2023, que "Estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos no âmbito do Município de Santa Helena – SC.

10. DEMAIS INFORMAÇÕES CONFORME ARTIGO 40, § 1º

10.1. BEBIDAS E POLÍTICA DE PREÇOS

10.1.1. A vencedora apresentará, após a fase de lances e no prazo da convocação, a relação dos produtos e marcas do respectivo item. O Município somente poderá rejeitá-los por desconformidade objetiva com as especificações ou com a legislação, mediante decisão motivada.

10.1.2. Os preços máximos ao consumidor serão os constantes da tabela de referência deste Termo. Qualquer alteração dependerá de requerimento fundamentado e autorização prévia e escrita do Município, sem garantia de deferimento.

10.1.3. A tabela de preços deverá permanecer exposta de forma legível em todos os pontos de venda, sendo vedada cobrança superior ao valor autorizado.

10.1.4 Como referência listamos abaixo os preços praticados em festa e eventos locais em 2026:

CARDÁPIO	VALOR R$
Chope pilsen copo com 400 ml	8,00
Cerveja pilsen lata com 473 ml	8,00
Refrigerante lata de 350 ml	6,00
Água com e sem gás com 500 ml	3,00
Cerveja sem álcool em lata com 350 ml	8,00
Energético tradicional com 250 ml	12,00
Lanches	8,00

11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

11.1. Não haverá dispêndio de recursos públicos para a execução dos serviços constantes do presente termo.

Santa Helena – SC, 16 de novembro de 2026.

CLOVIS LAZAROTTO: 56347359987

Assinado de forma digital por CLOVIS LAZAROTTO:56347359987
Dados: 2026.11.23 08:39:05 -03'00'

CLÓVIS LAZAROTTO
PREFEITO MUNICIPAL

APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA E AUTORIZO A REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO.