



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Constitui objeto da presente licitação a outorga onerosa de permissão de uso, em caráter precário e temporário, de espaços públicos destinados à exploração comercial de serviços de alimentação, compreendendo boxes e áreas para *food trucks*, durante as festividades alusivas ao 68º aniversário de emancipação político-administrativa do município de Água Doce/SC.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de disponibilizar serviços de alimentação aos participantes das festividades alusivas ao 68º aniversário de emancipação político-administrativa do município de Água Doce/SC, garantindo infraestrutura adequada para atendimento ao público durante a realização do evento.

Considerando a expressiva participação de moradores e visitantes nas festividades, torna-se indispensável assegurar a oferta de alimentos em quantidade e diversidade suficientes para atender à demanda, contribuindo para o conforto, a permanência do público no local e o sucesso da programação.

Optou-se pela outorga onerosa de permissão de uso dos espaços públicos destinados à comercialização de alimentos, em caráter precário e temporário, por se tratar da alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, uma vez que transfere aos particulares a responsabilidade pela prestação do serviço, sem gerar custos operacionais ao Município, ao mesmo tempo em que proporciona retorno financeiro por meio do pagamento da outorga.

A divisão dos espaços em categorias específicas de comercialização tem por finalidade assegurar maior diversidade gastronômica, evitar a concentração de produtos idênticos, promover a concorrência equilibrada entre os permissionários e oferecer melhores opções de atendimento ao público.

Dessa forma, a contratação atende ao interesse público, assegura a adequada organização da praça de alimentação e contribui para a qualidade dos serviços disponibilizados durante as festividades municipais.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 Constitui objeto da presente contratação a outorga onerosa de permissão de uso de espaços públicos destinados à exploração comercial de serviços de alimentação durante as festividades alusivas ao 68º aniversário de emancipação político-administrativa do município de Água Doce/SC, a serem realizadas nos dias 23, 24 e 25 de julho de 2026, no Parque de Exposições do Sindicato Rural, localizado na Comunidade de Nova Vicenza, interior do município de Água Doce/SC.

3.2 DOS ESPAÇOS DISPONIBILIZADOS

Serão disponibilizados para exploração comercial os seguintes espaços:



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE ÁGUA DOCE

LOTE	ESPAÇO	DIMENSÕES	CATEGORIA
01	Box	9,20 m x 3,50 m	Pastéis, porções e petiscos
02	Box	9,50 m x 3,50 m	Lanches tradicionais
03	Box	3,60 m x 3,50 m	Cafeteria, panificação e produtos coloniais
04	Área para <i>food truck</i>	5,00 m x 3,00 m (15 m ²)	Lanches <i>gourmet</i>
05	Área para <i>food truck</i>	5,00 m x 3,00 m (15 m ²)	Sobremesas
06	Área para <i>food truck</i>	5,00 m x 3,00 m (15 m ²)	Especialidade gastronômica

3.3 DOS ITENS A SEREM COMERCIALIZADOS EM CADA CATEGORIA

3.3.1 Os produtos relacionados em cada lote constituem o cardápio mínimo obrigatório, devendo permanecer disponíveis durante todo o período de realização do evento.

3.3.2 Será permitida a comercialização de produtos complementares, adicionais, acompanhamentos e variações compatíveis com a categoria do respectivo lote, **desde que não descaracterizem sua finalidade, não conflitem com os produtos de comercialização obrigatória dos demais lotes e sejam previamente aprovados pela Comissão Organizadora**, quando necessário.

3.3.3 Os produtos complementares deverão possuir caráter acessório em relação à categoria do lote, sendo vedada sua comercialização como produto principal quando houver conflito com a exclusividade atribuída a outro lote.

3.4 DOS LOTES E SEUS RESPECTIVOS ITENS

.Lote 01 - Pastéis, porções e petiscos

Deverão ser comercializados, obrigatoriamente, durante todo o período de realização do evento, os seguintes produtos:

- .Pastel, com tamanho mínimo de 15 cm, nos sabores carne, queijo, pizza e chocolate;
- .Porção de batata frita;
- .Porção de batata frita com bacon, queijo e molho especial.

Será permitida a comercialização de outros sabores de pastéis, bem como de porções e petiscos compatíveis com a categoria, tais como polenta frita, mandioca frita, filé de tilápia, iscas de peixe, iscas de frango, anéis de cebola e produtos similares, desde que não descaracterizem a finalidade do lote, não conflitem com os produtos de comercialização obrigatória dos demais lotes e sejam previamente aprovados pela Comissão Organizadora, quando necessário.

.Lote 02 - Lanches tradicionais

Deverão ser comercializados, obrigatoriamente, durante todo o período de realização do evento, os seguintes produtos:

- .Cachorro-quente tradicional;
- .X-Salada;
- .X-Bacon;
- .X-Calabresa;
- .X-Frango.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE ÁGUA DOCE

Será permitida a comercialização de variações, complementos, adicionais e acompanhamentos compatíveis com os produtos acima, desde que não descaracterizem a categoria do lote, não conflitem com os produtos de comercialização obrigatória dos demais lotes e sejam previamente aprovados pela Comissão Organizadora, quando necessário.

É permitida a comercialização de pequenas porções de batata frita exclusivamente como acompanhamento dos lanches, em tamanho compatível com refeições do tipo combo, vedada a comercialização de porções individuais ou familiares que concorram com os produtos obrigatórios do Lote 02.

.Lote 03 - Cafeteria, panificação e produtos coloniais

Deverão ser comercializados, obrigatoriamente, durante todo o período de realização do evento, os seguintes produtos:

- .Café preto;
- .Café com leite;
- .Bolo em pedaço, com ou sem recheio;
- .Pão de queijo;
- .Grostoli, sonho ou outro produto de panificação colonial similar.

Será permitida a comercialização de outros produtos de cafeteria, panificação e coloniais, tais como cucas, bolachas caseiras, tortas, doces coloniais, biscoitos, chocolates quentes, cappuccinos, cafés especiais, pé de moleque, cocadas e produtos similares, desde que compatíveis com a categoria, não conflitem com os produtos de comercialização obrigatória dos demais lotes e sejam previamente aprovados pela Comissão Organizadora, quando necessário.

.Lote 04 - Food truck (Lanches gourmet)

Deverão ser comercializados alimentos preparados no próprio *food truck*, compreendendo, no mínimo, uma especialidade gastronômica, tais como:

- .Hambúrguer artesanal;
- .Sanduíches especiais;
- .Crepes salgados;
- .Tapioca salgadas;
- .Outros lanches artesanais e preparações gastronômicas similares.

Será permitida a comercialização de pequenas porções de acompanhamento compatíveis com a categoria, tais como batata rústica, anéis de cebola, molhos especiais e produtos similares, desde que destinadas exclusivamente ao acompanhamento dos produtos principais comercializados no lote, não sejam ofertadas como produto principal, não conflitem com os produtos de comercialização obrigatória dos demais lotes e sejam previamente aprovadas pela Comissão Organizadora, quando necessário.

.Lote 05 - Food truck (Sobremesas)

Deverão ser comercializadas, obrigatoriamente, sobremesas preparadas no próprio *food truck*, contemplando, no mínimo, uma especialidade gastronômica, tais como:

- .Churros;
- .Waffles;
- .Crepes doces;
- .Tapiocas doces;
- .Outras sobremesas similares.

Será permitida a comercialização de outras sobremesas e produtos compatíveis com a categoria, desde que preparados no próprio *food truck*, não conflitem com os produtos de comercialização



ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA DE ÁGUA DOCE

obrigatória dos demais lotes e sejam previamente aprovados pela Comissão Organizadora, quando necessário.

Será permitida a comercialização de complementos e coberturas compatíveis com os produtos comercializados, tais como caldas, chocolates, frutas, chantilly, confeitos, sorvetes, cremes, recheios e produtos similares.

É vedada a comercialização dos produtos cuja comercialização obrigatória seja atribuída aos demais lotes, especialmente aqueles previstos para o Lote 03 – Cafeteria e Produtos Coloniais.

.Lote 06 - Food truck (Especialidade gastronômica)

Deverão ser comercializados alimentos preparados no próprio *food truck*, contemplando uma especialidade gastronômica própria, caracterizada pela predominância de determinado estilo culinário, técnica de preparo ou identidade gastronômica.

Será permitida a comercialização de preparações gastronômicas artesanais ou temáticas, tais como culinária regional, carnes defumadas, carnes de cocção lenta e outros produtos similares, bem como de pequenas porções de acompanhamento destinadas exclusivamente aos produtos principais comercializados no lote, vedada sua comercialização como produto principal.

É vedada a comercialização dos produtos cuja exploração obrigatória seja atribuída aos demais lotes, bem como de especialidade gastronômica idêntica ou que gere concorrência direta com aquela explorada pelos demais *food trucks*.

A especialidade gastronômica proposta deverá ser informada pelo licitante antes da assinatura do Termo de Permissão de Uso e dependerá de aprovação da Comissão Organizadora, que avaliará sua compatibilidade com a categoria do lote, a inexistência de conflito com os demais permissionários e a diversidade da praça de alimentação.

3.5 É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, refrigerantes, águas minerais, energéticos ou quaisquer outras bebidas cuja exploração constitua objeto de permissão específica, ressalvada a utilização de bebidas como ingrediente indispensável ao preparo dos alimentos autorizados.

3.6 Os permissionários deverão manter disponíveis, durante todo o período de realização do evento, os produtos obrigatórios previstos para o respectivo lote, admitindo-se a substituição somente mediante autorização expressa da Comissão Organizadora, em situações excepcionais devidamente justificadas.

3.7 Cada permissionário deverá restringir sua comercialização aos produtos autorizados para o respectivo lote, observadas as exceções previstas neste Termo de Referência, sendo vedada a comercialização de produtos cuja exploração tenha sido atribuída, em caráter principal, a outro lote.

4. DA INFRAESTRUTURA DISPONIBILIZADA PELO MUNICÍPIO

4.1 Todos os espaços contarão com a seguinte infraestrutura mínima disponibilizada pela Administração Municipal:

.Ponto de energia elétrica;

.Ponto de abastecimento de água;

.Acesso à internet.

4.1.1 Eventuais adequações internas, montagens complementares, instalações provisórias, extensões de rede, equipamentos, mobiliário, utensílios, adaptações estruturais e demais intervenções necessárias ao pleno funcionamento do estabelecimento serão de responsabilidade exclusiva do permissionário, sem qualquer ônus ao Município.



5. DOS VALORES MÍNIMOS DE OUTORGA

5.1 Os valores mínimos de outorga de cada lote foram definidos considerando critérios técnicos relacionados às características específicas de cada espaço e ao potencial de exploração econômica da atividade, observando-se, especialmente:

- As dimensões e localização do espaço disponibilizado;
- A categoria gastronômica atribuída ao lote;
- O potencial estimado de faturamento, considerando a expectativa de público e a natureza dos produtos autorizados para comercialização;
- A exclusividade ou limitação de comercialização de determinados produtos em relação aos demais lotes;
- A complexidade operacional necessária para a execução da atividade; e
- Os valores praticados em eventos promovidos pelo Município e em festividades de porte semelhante realizadas na região.

5.2 Com base nos critérios acima, foi estabelecida proporcionalidade entre os valores mínimos de outorga dos lotes, de forma a refletir o potencial econômico de cada categoria de comercialização, assegurando isonomia entre os participantes e preservando o interesse público.

LOTE	ESPAÇO	DIMENSÕES	CATEGORIA	VALOR MÍNIMO DE OUTORGA
01	Box	9,20 m x 3,50 m	Pastéis, porções e petiscos	R\$4.500,00
02	Box	9,50 m x 3,50 m	Lanches tradicionais	R\$4.500,00
03	Box	3,60 m x 3,50 m	Cafeteria, panificação e produtos coloniais	R\$ 2.000,00
04	Área para <i>food truck</i>	5,00 m x 3,00 m (15 m ²)	Lanches <i>gourmet</i>	R\$ 3.000,00
05	Área para <i>food truck</i>	5,00 m x 3,00 m (15 m ²)	Sobremesas	R\$ 2.500,00
06	Área para <i>food truck</i>	5,00 m x 3,00 m (15 m ²)	Especialidade gastronômica	R\$ 2.500,00

5.2 Os valores mínimos estabelecidos correspondem ao lance inicial para cada lote, sendo declarada vencedora a proposta que apresentar a maior oferta, observadas as condições estabelecidas no Edital.

5.3 Os lotes serão adjudicados e contratados de forma independente, sendo facultado ao Município prosseguir com a licitação dos demais lotes ainda que um ou mais deles resultem desertos ou fracassados.

5.4 Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto da permissão de uso, permanecendo sob responsabilidade exclusiva do permissionário a exploração comercial do espaço, a comercialização dos produtos autorizados e o cumprimento de todas as obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital, no Termo de Permissão de Uso e na legislação aplicável.

5.5 No dia 25 de julho de 2026, data comemorativa do 68º aniversário de emancipação político-administrativa do município de Água Doce/SC, a Administração Municipal realizará a distribuição gratuita de bolo e refrigerante aos participantes do evento, em momento específico destinado ao



corde do bolo e à execução do tradicional "*Parabéns a Você*", como ato simbólico oficial das comemorações.

5.5.1 A distribuição gratuita dos itens institucionais mencionados neste item não caracteriza concorrência com os permissionários, por tratar-se de ação institucional, de caráter comemorativo e sem finalidade comercial.

6. DA ESTRUTURA OPERACIONAL

6.1 A organização, montagem, instalação, operação, manutenção e desmontagem de toda a estrutura necessária à exploração comercial do espaço será de responsabilidade exclusiva do permissionário.

6.2 O permissionário deverá disponibilizar estrutura física, equipamentos, mobiliário, utensílios, recipientes, equipamentos de cocção, refrigeração e conservação de alimentos, sistemas de iluminação complementar, lixeiras, equipamentos de proteção, sinalização de preços e demais materiais necessários ao pleno funcionamento da atividade, observando as normas de segurança, prevenção contra incêndio, higiene, vigilância sanitária, acessibilidade e boas práticas de manipulação de alimentos.

6.3 Os manipuladores de alimentos deverão utilizar vestuário adequado e limpo, bem como os equipamentos de proteção individual exigidos pela legislação sanitária, incluindo, quando aplicável, toucas, aventais, calçados fechados e demais itens necessários à adequada manipulação dos alimentos.

6.4 O atendimento ao público deverá ser realizado de forma contínua, organizada e eficiente durante todo o período de funcionamento do evento, cabendo ao permissionário disponibilizar número suficiente de colaboradores para o preparo dos alimentos, atendimento, operação de caixa, reposição de produtos, limpeza e demais atividades necessárias, de modo a evitar filas excessivas e assegurar a adequada prestação dos serviços.

6.5 Os permissionários deverão manter o espaço limpo, organizado e em perfeitas condições de conservação durante todo o evento, responsabilizando-se pela limpeza contínua da área sob sua utilização, pelo correto acondicionamento e destinação dos resíduos gerados e pela observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

6.6 Cada permissionário deverá manter, em local visível ao público, identificação do estabelecimento, cardápio e tabela de preços dos produtos comercializados, garantindo adequada informação aos consumidores.

7. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

7.1 Os permissionários deverão manter suas atividades em funcionamento durante todo o período oficial de realização das festividades, observando os **horários mínimos** de atendimento estabelecidos pela Administração Municipal.

7.2 Para fins de planejamento operacional, apresentam-se as seguintes estimativas de público e respectivos horários de funcionamento:

DATA	HORÁRIOS	PÚBLICO ESTIMADO
23/07/2026 (Quinta-feira)	Das 9h às 11h30 e das 13h30 às 22h	Aproximadamente 100 pessoas



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE ÁGUA DOCE

24/07/2026 (Sexta-feira)	Das 18h às 00h	Aproximadamente 1.300 pessoas
25/07/2026 (Sábado)	Das 13h às 19h	Aproximadamente 1.000 pessoas
25/07/2026 (Sábado)	Das 19h às 02h do dia 26/07	Aproximadamente 3.000 pessoas

7.3 As estimativas de público possuem caráter meramente orientativo, destinando-se exclusivamente ao planejamento da operação pelos permissionários, não constituindo garantia de comparecimento ou faturamento.

7.4 A operação deverá ser dimensionada de forma compatível com a variação do fluxo estimado de público ao longo do evento, cabendo ao permissionário disponibilizar equipe, estrutura, equipamentos, insumos e estoque suficientes para assegurar a continuidade e a qualidade do atendimento.

7.5 Especial atenção deverá ser dispensada ao período compreendido entre as 19h do dia 25 de julho e as 2h do dia 26 de julho, quando se estima a maior concentração de público, devendo o permissionário reforçar sua estrutura operacional para atendimento da demanda.

7.6 Os permissionários deverão iniciar o atendimento nos horários estabelecidos e mantê-lo durante todo o período de funcionamento do evento, sendo vedado o encerramento antecipado das atividades sem autorização prévia da Comissão Organizadora, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas.

7.7 A interrupção do atendimento por insuficiência de equipe, produtos, insumos ou condições operacionais poderá caracterizar descumprimento das obrigações assumidas pelo permissionário, sujeitando-o às penalidades previstas neste Termo de Referência e no Edital.

8. DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 A permissionária será responsável pela organização, montagem, operação, manutenção e desmontagem de toda a estrutura necessária à exploração comercial do espaço, fornecendo todos os equipamentos, utensílios, mobiliários, insumos e materiais indispensáveis ao pleno funcionamento da atividade.

8.2 Caberá à permissionária manter o espaço permanentemente limpo, organizado e em adequadas condições de higiene, responsabilizando-se pela limpeza contínua da área utilizada, pela coleta, acondicionamento, separação e destinação dos resíduos gerados, utilizando os pontos de descarte disponibilizados pela Administração Municipal.

8.3 Todos os alimentos comercializados deverão atender às normas sanitárias vigentes, observando-se integralmente as exigências da Vigilância Sanitária, da ANVISA e demais órgãos competentes, bem como as boas práticas de manipulação de alimentos.

8.4 Será obrigatória, após a assinatura do Termo de Permissão de Uso, a apresentação da Licença Sanitária para Eventos expedida pela Vigilância Sanitária Municipal, bem como dos demais documentos exigidos pela legislação aplicável, incluindo Carteira de Saúde atualizada dos manipuladores, certificado de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos e demais autorizações necessárias ao exercício da atividade.

8.5 Toda a estrutura deverá estar completamente montada até às 9h do dia 23 de julho de 2026, para realização de vistoria e liberação pelos órgãos competentes.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE ÁGUA DOCE

8.6 A permissionária será responsável pela seleção, contratação, capacitação, remuneração e supervisão de toda a equipe de trabalho, respondendo integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e tributários decorrentes da execução da atividade.

8.7 A permissionária responderá integralmente pelos danos materiais ou pessoais eventualmente causados ao Município, aos participantes ou a terceiros, bem como pela guarda, conservação e segurança de seus equipamentos, mercadorias e demais bens utilizados durante o evento, não cabendo à Administração Municipal qualquer responsabilidade por perdas, furtos ou danos.

8.8 Todos os equipamentos, instalações e estruturas deverão atender às normas de segurança, prevenção e combate a incêndio, bem como às exigências do Corpo de Bombeiros Militar, Vigilância Sanitária e demais órgãos fiscalizadores.

8.9 Encerradas as festividades, a permissionária deverá promover a retirada completa de sua estrutura e devolver o espaço nas mesmas condições em que foi recebido, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular, no prazo máximo de 1 (um) dia.

8.10 A Administração Municipal poderá determinar a suspensão temporária ou definitiva das atividades em caso de descumprimento das normas previstas neste Termo de Referência, por motivo de segurança, interesse público, caso fortuito ou força maior, sem que disso decorra direito à indenização.

8.11 A permissionária deverá praticar preços compatíveis com a natureza do evento, com a realidade econômica da região e com os valores usualmente praticados em festividades de porte semelhante, observando os princípios da razoabilidade, da boa-fé e do equilíbrio nas relações de consumo.

8.11.1 É vedada a prática de preços manifestamente abusivos que possam comprometer o acesso da população aos produtos comercializados ou desvirtuar a finalidade pública e comunitária das festividades.

8.11.2 Constatada a prática de preços manifestamente abusivos, a Administração Municipal poderá notificar a permissionária para apresentação de justificativa e adoção das medidas cabíveis, observadas as disposições deste Termo de Referência, do Edital, da legislação aplicável e os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Disponibilizar à permissionária o espaço correspondente ao lote adjudicado, nas condições previstas neste Termo de Referência.

9.2 Disponibilizar a infraestrutura básica prevista para cada espaço, compreendendo ponto de energia elétrica, ponto de abastecimento de água e acesso à internet.

9.3 Fiscalizar a execução da permissão de uso, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pela permissionária, podendo expedir orientações, recomendações e determinações necessárias ao adequado funcionamento da praça de alimentação.

9.4 Promover, por intermédio da Comissão Organizadora e dos órgãos competentes, as vistorias necessárias ao funcionamento dos estabelecimentos.

9.5 Comunicar previamente às permissionárias quaisquer alterações na programação oficial ou nos horários de funcionamento que possam impactar a execução das atividades.

9.6 Adotar as medidas administrativas necessárias ao cumprimento deste Termo de Referência e do Edital, inclusive quanto à aplicação das penalidades cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE ÁGUA DOCE**

9.7 Disponibilizar equipe de coordenação durante a realização do evento para prestar orientações e solucionar questões relacionadas à organização da praça de alimentação.

9.8 Acompanhar e orientar a distribuição das categorias gastronômicas, dirimindo eventuais dúvidas quanto à execução da permissão de uso e zelando pela adequada organização e funcionamento da praça de alimentação.

10. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

10.1 Para participação na licitação, os interessados deverão apresentar a documentação de habilitação exigida no Edital, em conformidade com a legislação vigente.

10.2 A permissionária vencedora deverá manter, durante toda a vigência da permissão de uso, a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária exigida para a contratação com a Administração Pública.

10.3 Constitui condição indispensável para o início das atividades a apresentação da seguinte documentação específica:

I – Licença Sanitária para Eventos, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;

II – Carteira de Saúde atualizada dos manipuladores de alimentos, quando exigida pela legislação sanitária;

III – Certificado de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos dos manipuladores, conforme exigência da Vigilância Sanitária;

IV – Demais licenças, autorizações e documentos eventualmente exigidos pelos órgãos competentes para o exercício da atividade.

10.4 A ausência ou irregularidade de qualquer documento exigido impedirá o início da exploração comercial até a sua regularização, sem direito à prorrogação dos prazos ou a qualquer espécie de indenização.

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR RETORNO ECONÔMICO

11.1 A seleção dos permissionários será realizada mediante o critério de julgamento de maior retorno econômico, considerando-se vencedora, em cada lote, a proposta que oferecer o maior valor de outorga, observado o valor mínimo estabelecido neste Termo de Referência e as demais condições previstas no Edital.

11.2 O julgamento será realizado por lote, permitindo a adjudicação individual dos espaços disponibilizados para exploração comercial.

11.3 A adoção do critério de maior retorno econômico justifica-se em razão da natureza onerosa da permissão de uso dos espaços públicos, buscando assegurar à Administração Municipal a proposta mais vantajosa sob o aspecto econômico, sem prejuízo do atendimento às condições técnicas, operacionais e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência.

11.4 O valor ofertado pelo licitante corresponderá ao montante devido a título de outorga pela utilização do espaço público durante o período de realização das festividades, não sendo admitidas propostas inferiores ao valor mínimo fixado para o respectivo lote.

11.5 Cada lote será julgado de forma independente, podendo haver licitantes vencedores distintos para cada espaço disponibilizado, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.



12. PAGAMENTO DA OUTORGA

12.1 O valor correspondente à outorga onerosa para exploração comercial do espaço público deverá ser recolhido pela permissionária mediante boleto bancário emitido pelo Departamento de Tributação e Fiscalização do Município de Água Doce.

12.2 O pagamento deverá ser efetuado em parcela única, no prazo máximo de 1 (um) dia útil após a assinatura do Termo de Permissão de Uso e, obrigatoriamente, antes do início das atividades objeto da permissão.

12.3 A não comprovação do pagamento no prazo estabelecido implicará a perda do direito à permissão de uso do espaço, podendo a Administração Municipal convocar os demais licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas no Edital e na legislação aplicável.

12.4 Na hipótese de cancelamento integral das festividades, antes do início das atividades, por motivo de caso fortuito, força maior, calamidade pública, determinação de autoridade competente ou outra circunstância superveniente alheia à vontade das partes, os valores eventualmente pagos a título de outorga serão integralmente restituídos à permissionária, sem incidência de correção monetária, juros ou qualquer outra forma de atualização financeira.

12.5 Na hipótese de interrupção parcial das festividades após o início da exploração comercial, por motivos alheios à vontade da Administração Municipal e da permissionária, não haverá direito à restituição total ou proporcional dos valores pagos a título de outorga, ressalvada decisão administrativa devidamente fundamentada em sentido diverso.

13. DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

13.1 A execução da permissão de uso será acompanhada e fiscalizada pela Comissão Organizadora das festividades, sem prejuízo da atuação da Vigilância Sanitária Municipal, do Corpo de Bombeiros Militar e dos demais órgãos competentes.

13.2 A fiscalização terá por finalidade verificar o cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital, no Termo de Permissão de Uso e na legislação aplicável, especialmente quanto às condições de funcionamento, higiene, segurança, qualidade dos produtos, organização dos espaços, atendimento ao público e observância das categorias de comercialização estabelecidas para cada lote.

13.3 A fiscalização poderá realizar inspeções e vistorias a qualquer tempo durante o período de realização do evento, podendo determinar a adoção de medidas corretivas necessárias à regular execução da permissão de uso.

13.4 O descumprimento das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no Edital, sem prejuízo das demais medidas administrativas e legais cabíveis.

13.5 A atuação da fiscalização não afasta nem reduz a responsabilidade exclusiva da permissionária pela execução da atividade, pela segurança de sua operação e pelo cumprimento da legislação aplicável.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 A participação na presente licitação implica o pleno conhecimento e a aceitação de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

14.2 Os casos omissos ou as situações excepcionais verificadas durante a execução da permissão de uso serão resolvidos pela Administração Municipal, observada a legislação aplicável, os princípios da Administração Pública e o interesse público.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE ÁGUA DOCE

14.3 As normas previstas neste Termo de Referência complementam as disposições constantes do Edital e do Termo de Permissão de Uso, aplicando-se, subsidiariamente, a legislação pertinente.

14.4 A Administração Municipal poderá expedir orientações complementares destinadas à organização e ao adequado funcionamento da praça de alimentação, desde que não alterem as condições essenciais da contratação nem prejudiquem a isonomia entre os permissionários.

Água Doce, 29 de junho de 2026.

KÁRIN ANE CÔRSO

Assistente Administrativo - Matrícula nº.1111 | Coordenadora Administrativa
Secretaria Municipal de Administração e Fazenda