



## TERMO DE REFERÊNCIA

### REQUISIÇÃO DE COMPRA nº 911/2026

#### **JUSTIFICATIVA:**

Com o objetivo de fortalecer a economia local e consolidar Videira como um polo de negócios e turismo, a Administração Municipal promove a Expo Videira 2026, amparada pela Lei nº 3.237/15. O evento, que ocorre de 10 à 13 de setembro, reafirma sua relevância como feira multisetorial ao reunir expositores de diversos segmentos e grandes atrações nacionais. O evento busca superar os recordes de público das edições anteriores, consolidando-se como um hub de negócios, networking e conhecimento que beneficia diretamente o comércio e a indústria. Nesse cenário, a cessão de uso das áreas destinadas à gastronomia apresenta-se como medida essencial e estratégica. A presente permissão de uso de espaço público durante as festividades da Expo Videira 2026, fundamenta-se nos seguintes pontos:

- Especialização Técnica e Segurança Alimentar: A comercialização de alimentos exige conhecimentos técnicos específicos sobre manipulação, armazenamento e normas sanitárias. Diante da inexistência de equipe técnica municipal qualificada para a execução direta deste serviço, a permissão a entes privados garante que profissionais do ramo assumam a responsabilidade técnica perante os órgãos de vigilância sanitária.

- Eficiência Logística: A montagem de cozinhas móveis, o fornecimento de equipamentos (fogões, freezers, exaustores) e a gestão de insumos perecíveis demandam uma estrutura que o Município não possui. A parceria privada permite que o evento conte com uma gastronomia diversa e profissional sem investimentos do erário em maquinário ou estoque.

- Fomento à Economia e Identidade Local: é uma oportunidade para fortalecer o comércio regional. A permissão possibilita que estabelecimentos locais participem do evento, gerando emprego e renda temporária, enquanto a Administração Pública foca seus esforços na gestão do evento.

- Desoneração da Máquina Pública: Ao transferir a operação para terceiros, o Município se isenta dos custos de contratação de mão de obra temporária e encargos trabalhistas, aplicando o Princípio da Eficiência ao garantir o serviço essencial de alimentação através da iniciativa privada.

#### **OBJETO:**

Termo de referência para Concessão administrativa de uso, oneroso, de empresa para exploração da comercialização dos espaços da área de gastronomia, de 10 de setembro de 2026 a 13 de setembro de 2026, na Associação Esportiva e Recreativa BRF – SER BRF, necessários para atender as demandas da EXPO VIDEIRA 2026, evento promovido pela Prefeitura de Videira.

#### **ESPECIFICAÇÃO:**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>UNI</b>	<b>QTD</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
01 200987	CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, ONEROSO, DE EMPRESA PARA EXPLORAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS DA ÁREA DE GASTRONOMIA, DURANTE A EXPO VIDEIRA.	SERVIÇO	01	R\$ 100.000,00	R\$ 100.000,00

A área de Gastronomia da Expo Videira 2026 será composta por 32 estandes, divididos em dois pavilhões instalados adjacentes um ao outro. Os estandes estão divididos em 6 áreas. A área central “denominada” bar não fará parte deste certame.

## **PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA E OBRIGAÇÕES:**

Todas as despesas relacionadas com a prestação dos serviços, incluindo despesas com seguro, transporte, carga e descarga, montagem e desmontagem, ferramentas, equipamentos, produtos e materiais necessários, alimentação e estadia de colaboradores, correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.

A contratada deverá arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais.

A não prestação dos serviços dos itens dentro do prazo acima, ensejará a revogação do contrato e a aplicação das sanções legais previstas.

O Objeto será recebido PROVISORIAMENTE, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação da conformidade com a especificação.

O recebimento provisório será feito mediante certificação.

O Objeto será recebido DEFINITIVAMENTE, em até 05 (cinco) dias após recebimento provisório, e sua verificação da qualidade, quantidade e consequente aceitação.

Caso não ocorra o procedimento de recebimento provisório, esses serão considerados realizados.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do contratado pela solidez e segurança. Também não exclui a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

O contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, mesmo após ter sido recebido definitivamente o objeto do contrato.

*Obs: O ato de atestar se concretiza com a declaração e assinatura do responsável no verso da nota fiscal/fatura ou documento equivalente. A atestação caberá ao servidor do órgão ou entidade contratante, ou ao fiscal da obra ou serviços ou a outra pessoa designada pela Administração para esse fim.*

## **RESPONSÁVEIS PELO RECEBIMENTO:**

A fiscalização do presente Contrato ficará a cargo do(s) servidor(es) abaixo mencionado(s) juntamente com a Comissão de Recebimento de Mercadorias e Serviços:

**Fiscais de Contrato:** Claudia Cesca, Telefone (49) 3090-2728, e-mail: [sde.claudia@videira.sc.gov.br](mailto:sde.claudia@videira.sc.gov.br); Rosani Luiza Schneider, fone (49) 3090-2728 e-mail [sde.habitacao@videira.sc.gov.br](mailto:sde.habitacao@videira.sc.gov.br); Bruna Santin, fone (49) 30902805, email: [visa@videira.sc.gov.br](mailto:visa@videira.sc.gov.br); Luiz Fernando Gardini, fone (49) 99911-9597, email: [planejamento.gardini@videira.sc.gov.br](mailto:planejamento.gardini@videira.sc.gov.br); Vinicius Ben Becker, fone (49) 3090-2022, email: [planejamento.vinicius@videira.sc.gov.br](mailto:planejamento.vinicius@videira.sc.gov.br).

**Gestora de Contratos:** AMANDA STRAPAZZON MARMENTINI, telefone (49) 3566-9009, e-mail: [planejamento.amanda@videira.sc.gov.br](mailto:planejamento.amanda@videira.sc.gov.br).

*Caberá ao(s) servidor(es) designado(s) bem como a comissão de recebimento verificar se os itens, objeto da presente ata, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.*

## **CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

Solicitamos que o critério de avaliação das propostas seja **MAIOR OFERTA**

## **CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO:**

O pagamento deverá ser efetuado pela proponente vencedora em até 10 (dez) dias após a assinatura



do contrato, mediante depósito IDENTIFICADO na conta corrente informada pela Secretaria de Finanças: Banco do Brasil: Agência 0403-0, Conta 51.395-4 ou CHAVE PIX: 49 9 91207619.

A proponente vencedora deverá apresentar comprovante de pagamento junto ao Departamento de Compras e Licitações até o dia 10 DE AGOSTO DE 2026.

Constatando-se, a situação de irregularidade da proponente vencedora, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 2 (dois) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

Persistindo a irregularidade, o MUNICÍPIO adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada o contraditório e a ampla defesa.

### **OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR:**

A realização e a responsabilização por toda a execução dos serviços, que incluem a montagem, operação e desmontagem da estrutura, equipamentos e serviços necessários para a realização do evento, deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos que poderão incidir sobre o valor total da proposta.

#### **DA MONTAGEM:**

Processo de instalação das estruturas e equipamentos listados, necessários à realização do evento em tempo hábil, incluindo serviços tais como a mobilização dos equipamentos, transporte e manuseio e demais materiais e equipamentos necessários para proceder a montagem, desmontagem e operação, objetivando o pleno funcionamento tornando-os devidamente prontos à operação, inclusive com as documentações de responsabilidade técnica (ART ou RRT) e demais exigências do Corpo de Bombeiros.

#### **DA OPERAÇÃO:**

Processo de desempenho das funções necessárias à realização dos eventos por corpo técnico responsável, objetivando a plena utilização das estruturas, correção de possíveis falhas e o manuseio dos equipamentos durante toda a realização do evento.

**DA DESMONTAGEM:** Processo inverso ao da montagem, tais como a desinstalação de toda a estrutura e equipamentos utilizados durante o evento.

### **DAS ESTRUTURAS TEMPORÁRIAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE RESPONSABILIDADE DA LICITANTE VENCEDOR:**

A PROPONENTE VENCEDORA DEVERÁ SER RESPONSÁVEL PELA montagem, operação e desmontagem da estrutura e demais serviços abaixo relacionados:

a) 02 (DOIS) PAVILHÕES PARA ARENA COBERTA, MONTADO COM TRELIÇAS DE ALUMÍNIO TIPO P-30/P-50, DEVIDAMENTE ATERRADOS, FORMATO DUAS ÁGUAS SIMÉTRICAS, MEDIDAS TOTAIS APROXIMADAS DE 30M X 60M CADA (1.800M<sup>2</sup>), MEDINDO NO ÁPICE DA CUMEIRA 9M; COBERTURA E FECHAMENTO NAS LATERAIS EM LONA KP500 ANTI CHAMAS, ADICIONALMENTE AO DOCUMENTO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA, EXIGE-SE A APRESENTAÇÃO DOS LAUDOS DE INFLAMABILIDADE/IGNIFUGAÇÃO (REAÇÃO AO FOGO) DAS LONAS UTILIZADAS, DEVIDAMENTE TENSIONADAS COM TRILHOS AJUSTÁVEIS, CINTAS DE CATRACAS FIXADAS AO SOLO COM PINOS TIPO PONTA-DE-EIXO, SENDO AS CINTAS APLICADAS A CADA 5M, EM TODOS OS PÉS.

CADA PAVILHÃO DEVERÁ CONTER ESTRUTURA DE TESTEIRA NA FACHADA PRINCIPAL, EXECUTADA EM ESTRUTURA DE ALUMÍNIO TIPO P-30, MEDINDO APROXIMADAMENTE 30M DE LARGURA POR 1M DE ALTURA, DE FORMA A PERMITIR A COLOCAÇÃO DE LONA PARA IDENTIFICAÇÃO VISUAL DO ESPAÇO.

A ÁREA DE GASTRONOMIA DA EXPO VIDEIRA 2026 SERÁ COMPOSTA POR 32 ESTANDES, DIVIDIDOS EM DOIS PAVILHÕES INSTALADOS ADJACENTES UM AO OUTRO. OS ESTANDES ESTÃO DIVIDIDOS EM 6 ÁREAS.

Da segurança e instalação de gases combustíveis (GLP): Fica terminantemente estabelecido que todas as instalações de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) destinadas aos estandes da área de gastronomia deverão ser executadas obrigatoriamente na face externa das estruturas, em local ventilado e isolado do público, conforme as normas técnicas vigentes e as instruções do Corpo de Bombeiros Militar. É expressamente proibida a armazenagem de botijões reserva, cheios ou vazios, no interior dos estandes ou em áreas de circulação interna. As substituições de cilindros deverão ser realizadas exclusivamente no momento da necessidade real de troca, mediante operação assistida e garantindo o imediato recolhimento do recipiente substituído, de modo que apenas a unidade em uso (ou a central técnica permitida) permaneça conectada ao sistema, visando mitigar riscos de vazamento e incêndio em ambientes confinados.

b) INSTALAR 3.600 M<sup>2</sup> DE PISO TIPO DECK NOS (1.800 M<sup>2</sup> EM CADA PAVILHÃO).

c) 03 (TRÊS) GERADORES DE ENERGIA DE NO MÍNIMO 260 KVA CADA, PARA ALIMENTAR A ÁREA DE GASTRONOMIA, COM CABEAMENTOS DE ALIMENTAÇÃO DEVIDAMENTE INSTALADO NA REDE CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO, INCLUINDO MÃO DE OBRA DE INSTALAÇÃO. O SISTEMA SERÁ RESPONSÁVEL PELA ALIMENTAÇÃO DE TOMADAS, GELADEIRAS, FREEZERS, ILUMINAÇÃO DA ÁREA DE GASTRONOMIA.

- NO MÍNIMO, 01 (UM) EXTINTOR DO TIPO PQS 4KG OU CO<sub>2</sub> DE 6KG PARA CADA GERADOR.

- A PROPONENTE VENCEDORA SERÁ RESPONSÁVEL POR FORNECER E ABASTECER OS GERADORES DURANTE TODO O EVENTO.

d) A PROPONENTE VENCEDORA SERÁ RESPONSÁVEL PELOS SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS NAS ESTRUTURAS MONTADAS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS, MÃO DE OBRA ATENDENDO AS NECESSIDADES DO PLANO DE PREVENÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIOS (PPCI), SENDO EXIGÊNCIAS MÍNIMAS:

- REALIZAR A ILUMINAÇÃO DA ÁREA DOS PAVILHÕES, SENDO DE 02 A 03 LINHAS DE ILUMINAÇÃO, COM LÂMPADAS DE 50W, SENDO NO MÍNIMO 10 PONTOS EM CADA LINHA.

- CABEAMENTO DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO ATÉ OS GERADORES COM CABOS DE, NO MÍNIMO, 6 MILÍMETROS.

- INSTALAÇÃO DE REDE DE ENERGIA ELÉTRICA PARA CADA ESPAÇO, SENDO OBRIGATÓRIO CADA ESPAÇO TER UM DISJUNTOR INDIVIDUAL, SENDO, NO MÍNIMO, 06 (SEIS) ESPAÇOS COM DISJUNTORES DE 50 AMPERES E OS ESPAÇOS RESTANTES COM DISJUNTORES DE 32 AMPERES TRIFÁSICO.

- INSTALAÇÃO DE DISJUNTOR DE PROTEÇÃO GERAL NA CONEXÃO COM OS GERADORES.

- SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS NAS ESTRUTURAS MONTADAS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS, MÃO DE OBRA ATENDENDO AS NECESSIDADES DO PPCI.

- DISPONIBILIZAR, NO MÍNIMO, 01 (UM) ELETRICISTA DE PLANTÃO DURANTE TODO O EVENTO.

e) DISPONIBILIZAR, 118 MESAS NO TOTAL PARA OS 2 PAVILHÕES, COM 236 BANCOS (MESA CENTRAL COM BANCOS LATERAIS. CONFORME DEMONSTRADO NA FIGURA 1.

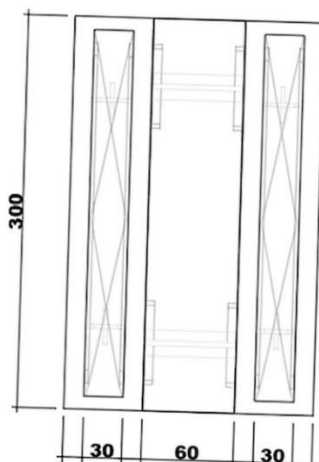


Fig. 1: Mesa estilo industrial de madeira e ferro, com acabamento em ferro, pés de ferro. Os pés da mesa e bancos, são dobráveis e fixos nas mesas. As mesas medindo no mínimo 3,00 metros de comprimento por 60 cm, bancos medindo no mínimo 3,00 de comprimento por 30 cm de largura.

f) 02 (DUAS) ESTRUTURAS PARA 02 (DOIS) PALCO INTERNO PARA SHOWS REGIONAIS NA ÁREA DE GASTRONOMIA – TABLADO 6M DE LARGURA X 4M DE PROFUNDIDADE, COM FORRAÇÃO NA COR PRETO OU CINZA. GRID DE TRELIÇAS EM ALUMÍNIO. A ESTRUTURA DE TRELIÇAS Q30, COM BASES, TORRE, TRAVE, SLEEVE, PAU DE CARGA, TALHAS, CINTAS E O QUE FOR NECESSÁRIO PARA FIXAÇÃO DE TODO EQUIPAMENTO DE ILUMINAÇÃO E SONORIZAÇÃO NO PALCO (TABLADO) MONTADO NA ÁREA DE GASTRONOMIA.

g) 02 (DOIS) TELÕES DE LED MODELO P 2.9 INDOOR, NAS MEDIDAS DE: - MÍNIMA: 4M DE LARGURA X 2M DE ALTURA; - MÁXIMA: 5M DE LARGURA X 2,5M DE ALTURA E NOTEBOOK E DEMAIS EQUIPAMENTOS PARA OPERAÇÃO DO TELÃO.

h) SERVIÇO DE SEGURANÇA PRIVADA DESARMADA, PARA COBERTURA DA ÁREA DE GASTRONOMIA, COM FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA DEVIDAMENTE TREINADA, QUALIFICADA E CREDENCIADA JUNTO AOS ÓRGÃOS COMPETENTES E AUTORIZAÇÃO DA POLÍCIA FEDERAL, CONFORME ART. 4 DA LEI FEDERAL 14.967 DE 2024 PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE SEGURANÇA DESARMADA. OS PROFISSIONAIS DESIGNADOS DEVEM SER UNIFORMIZADOS, TREINADOS, CAPACITADOS E POSSUIR CERTIDÃO NEGATIVA DA POLÍCIA CIVIL. É DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA CONTRATADA FORNECER RÁDIOS COMUNICADORES, ELABORAR E ENVIAR O PLANO DE SEGURANÇA DA ÁREA ANTECIPADAMENTE, ALÉM DE ENCAMINHAR FOTOS DOS PROFISSIONAIS E CÓPIA DA LISTA DE PRESENÇA (FOLHA DE PONTO), CONTENDO O CPF, ASSINATURA, HORÁRIO DE ENTRADA E SAÍDA DE CADA SEGURANÇA. A CONTRATADA DEVERÁ CUMPRIR INTEGRALMENTE AS OBRIGAÇÕES LEGAIS, TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS RELATIVAS À SUA EQUIPE, ALÉM DE SEGUIR AS NORMAS VIGENTES ESTABELECIDAS PELOS ÓRGÃOS DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEMAIS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS. OS SERVIÇOS DEVERÃO SER EXECUTADOS POR PROFISSIONAIS DE AMBOS OS SEXOS, CONFORME DEMANDA DO MUNICÍPIO, OBSERVANDO-SE O QUANTITATIVO PREVIAMENTE ESTIMADO A SEGUIR, NO MÍNIMO 10 SEGURANÇAS POR DIA PARA ÁREA DA GASTRONOMIA NOS HORÁRIOS A SEGUIR:

- 10/09/2026 (quinta-feira) 10 (dez) profissionais, com início dos serviços às 18h e término às 01h;
- 11/09/2026 (sexta-feira) 10 (dez) profissionais, com início dos serviços às 10h e término às 01h;
- 12/09/2026 (sábado) 10 (dez) profissionais, com início dos serviços às 10h e término às 01h;
- 13/09/2026 (domingo) 10 (dez) profissionais, com início dos serviços às 10h e término às 01h.

Os horários de início e término dos serviços, bem como a distribuição do quantitativo de profissionais, poderão ser ajustados pela Comissão Central Organizadora (CCO), de acordo com a dinâmica do evento, a logística operacional, respeitada a modalidade de contratação por hora/homem. Caberá à contratada a responsabilidade integral pelo pagamento da remuneração dos funcionários

alocados, incluindo o período normal e noturno, com os respectivos adicionais legais, encargos sociais, tributos e demais obrigações trabalhistas e previdenciárias.

**São obrigações e responsabilidades da CONTRATADA:**

- Limpeza das mesas na área de gastronomia.

- Utilizar recipientes adequados, para o armazenamento de todo o óleo vegetal utilizado. Fica terminantemente proibido o descarte de óleo, gordura ou resíduos similares em pias, ralos, redes de esgoto ou diretamente no solo.

- Executar as instalações e estruturas até o prazo máximo do dia 04 de setembro de 2026, para que haja tempo hábil na realização das vistorias para aprovação junto a CCO, fiscais de contrato, Corpo de Bombeiros e demais órgãos fiscalizadores, como: Vigilância Sanitária, Polícia Civil, Polícia Militar entre outros.

- Disponibilizar no início da montagem: Anotações de Responsabilidade Técnica (ART's) e laudos quando solicitados, sendo estes:

- 02 (DOIS) PAVILHÕES: deverá apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT) de execução dos serviços, incluindo o aterramento, assinada pelo responsável técnico devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou ao Conselho Regional de Arquitetura e Urbanismo (CAU), para a CCO da Expo Videira 2026, anteriormente a prestação dos serviços.

- Ainda deverá apresentar Laudo técnico de verificação de incombustibilidade da estrutura (que possuam características não propagantes ou que sejam incombustíveis), assinado pelo responsável técnico devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou ao Conselho Regional de Arquitetura e Urbanismo (CAU), para a CCO da Expo Videira 2026, anteriormente a prestação dos serviços.

- 03 (TRÊS) GERADORES DE ENERGIA: deverá apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT) de execução dos serviços, incluindo o aterramento, assinada pelo responsável técnico devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou ao Conselho Regional de Arquitetura e Urbanismo (CAU), CCO da EXPO VIDEIRA 2026, anteriormente a prestação dos serviços.

- 02 (DUAS) ESTRUTURAS PARA PALCO INTERNO PARA SHOWS REGIONAIS NA ÁREA DE GASTRONOMIA – deverá apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT) de execução dos serviços, assinada pelo responsável técnico devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou ao Conselho Regional de Arquitetura e Urbanismo (CAU), para a CCO da Expo Videira 2026, anteriormente a prestação dos serviços.

A proponente vencedora deverá apresentar certificado ou outro documento comprobatório de que os profissionais que irão prestar os serviços possuem curso de acordo com a NR-10 - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade.

Os documentos mencionados deverão ser apresentados para a CCO da EXPO VIDEIRA 2026, com antecedência de 03 (três) dias anteriormente a prestação dos serviços.

As custas com a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), Registro de Responsabilidade Técnica (RRT) e/ou Laudo técnico de verificação de incombustibilidade da estrutura, conforme exigido em cada item, serão de responsabilidade da licitante vencedora.

Comercializar espaços de venda de alimentação na EXPO VIDEIRA 2026.

Cumprir a legislação pertinente e aplicável à execução dos serviços quanto a licenças, alvarás e outros que se fizerem necessários.

Utilizar somente bens, materiais e serviços de acordo com as normas do INMETRO e da ABNT, conforme o caso.

Responsabilizar-se, integralmente, pelo controle de qualidade dos serviços.

Em refazer, às suas expensas, todo e qualquer serviço mal executado, defeituoso ou com acabamento insatisfatório, bem como a execução fora das especificações técnicas.

Em fornecer e obrigar os empregados a utilizarem os equipamentos de proteção individual, bem como cumprir as demais normas constantes da legislação de segurança, medicina e higiene do trabalho, arcando com todos e quaisquer custos advindos ou decorrentes dos mesmos.

Realizar a entrega de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) para atividades consideradas nocivas à saúde, entregando-se, posteriormente, comprovante de entrega à contratante.

Todas as informações necessárias à comprovação de entrega dos EPIs e outros procedimentos que visem a proteção do trabalhador, serão repassadas aos fiscais de contrato.



Em providenciar, sob as suas expensas e responsabilidades, todo material necessário a prestação dos referidos serviços, este em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Quanto a quaisquer danos causados ao equipamento utilizado para prestação dos serviços, arcando com todos os custos advindos ou decorrentes do mesmo

Em comunicar a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa impedir a execução destes serviços (por escrito)

Quanto a quaisquer acontecimentos, seja por dolo ou culpa que porventura cometerem pela prestação de serviços objeto deste contrato.

Por todo e qualquer material de sua posse ou propriedade, bem como quanto a quaisquer custos ou ônus advindos dos mesmos.

Quanto a toda e qualquer responsabilidade ou reparação civil e penal que porventura surgir em decorrência da prestação dos referidos serviços.

Será responsável por quaisquer acidentes decorrentes a acidente de trabalho e legislação, pertinente, estando ciente de que seu descumprimento ensejará nas aplicações legais.

Não subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no termo de referência ou na minuta de contrato.

A presente contratação não gerará nenhum vínculo empregatício perante a contratada e seus profissionais contratados, sendo de sua responsabilidade estadia, deslocamento, alimentação e transporte dos profissionais, pagamento de impostos, encargos e tributos que incidirem sobre a contratação, além do fornecimento de todo material necessário para realização dos serviços.

A execução dos serviços deverá ser com profissionais habilitados e com experiência na área. A execução será supervisionada, medida e fiscalizada pelos membros da CCO e fiscais de contrato.

A proponente vencedora deverá disponibilizar os equipamentos e materiais devidamente montados e em funcionamento, nos locais determinados, até a data de 04 de setembro de 2026, sendo responsável também por Alvarás Sanitários, ART's e demais exigências legais para funcionamento dos equipamentos e materiais de modo a garantir segurança aos munícipes que estarão nas festividades.

A proponente vencedora deverá providenciar a liberação do Estado, com o regime especial para liberação do evento (falar com a sua própria contabilidade) das exigências tributárias.

Todas as exigências tributárias são de responsabilidade da proponente vencedora.

A proponente vencedora deverá cobrar dos compradores dos espaços a ART, dentro da jurisdição do CREA/SC para a montagem de estande (construído e básico) durante a EXPO VIDEIRA 2026.

Fornecer equipe de montagem, desmontagem e manutenção durante o evento;

A proponente vencedora deverá dispor de, no mínimo, 01 (um) profissional para operar os equipamentos durante a realização da EXPO VIDEIRA 2026.

Os funcionários deverão estar identificados, quando estiverem prestando os serviços nas dependências do evento;

Efetuar a segurança dos itens instalados, desde o momento da instalação até a retirada destes  
Supervisionar os serviços para garantir que ocorram de forma coordenada;

Os itens deverão ser montados/instalados nos locais, datas e horários a serem indicadas pela área requisitante no momento do envio da Autorização de Fornecimento.

O proponente vencedor será responsável por todas as despesas relacionadas com a prestação dos serviços, incluindo despesas com seguro, transporte, carga e descarga, montagem e desmontagem, materiais e equipamentos necessários (cabearamento, quadros de distribuição, conectores e combustível para os geradores), alimentação e estadia da equipe técnica e colaboradores, correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.

A proponente vencedora deverá dispor de todo o cabearamento necessário para atender a EXPO VIDEIRA 2026.

A proponente vencedora deverá organizar o funcionamento da área de gastronomia, sendo que deverá funcionar nos seguintes horários:

Dia 10/09/2026 (quinta-feira): das 18h30 às 01h;

Dia 11/09/2026 (sexta-feira): das 10h às 01h;

Dia 12/09/2026 (sábado): das 10h às 01h;

Dia 13/09/2026 (domingo): das 10h às 01h.

## **DOS DIREITOS DA PROPONENTE VENCEDORA:**

A proponente vencedora terá direito a:

### **100% da arrecadação com a venda dos espaços da área da gastronomia.**

A proponente vencedora será a ÚNICA RESPONSÁVEL pela venda dos espaços destinados a área de gastronomia.

Sendo que essa área compreende **32 pontos**, medindo cada um: 3 (três) metros de largura e 6 (seis) metros comprimento totalizando 18m<sup>2</sup> (dezoito metros quadrados), com a distância mínima de eles de 1(um) metro conforme croqui no Anexo 1. A área central “denominada” bar não fará parte deste certame.

O valor máximo de venda dos espaços pela proponente vencedora será de R\$ 6.600,00 (seis mil e seiscentos reais).

O Croqui no ANEXO I deverá ser seguido para efetuar a venda dos espaços.

A proponente vencedora deverá destinar 08 espaços, preestabelecidos, para empresas com sede no Município de Videira-SC, sendo que estes terão prioridade na aquisição dos espaços, predefinido no Croqui do Anexo I.

Espaços destinados a empresas com sede no Município de Videira:

ESPAÇO 01  
ESPAÇO 02  
ESPAÇO 03  
ESPAÇO 04  
ESPAÇO 13  
ESPAÇO 14  
ESPAÇO 15  
ESPAÇO 16

Os espaços destinados as empresas com sede no Município de Videira, após o início da venda terão essa exclusividade na compra por 15 (quinze) dias após o início das vendas, após isso a proponente vencedora poderá comercializar os espaços de forma livre, predefinido no Croqui do Anexo I. A área central “denominada” bar não fará parte deste certame.

A proponente vencedora deverá, em conjunto com o Município, efetuar a divulgação da venda dos espaços de gastronomia, definindo uma data de início das vendas.

A proponente vencedora poderá comercializar até 02 espaços por empresa.

O espaço comercializado deverá ser para food truck ou cozinha itinerante (barraca TS), bem como para comercialização de sucos naturais, açaí e produtos similares de alimentação, excluindo-se os itens relacionados como exclusividade na concessão onerosa da arena de shows.

A proponente vencedora deverá garantir os seguintes parâmetros em relação a área de gastronomia:

- A decoração do espaço deve estar de acordo com o evento, apresentando aspecto funcional e agradável;
- O material decorativo e de uso individual não deve exceder o espaço do seu local, principalmente, nos espaços dos corredores e estandes vizinhos;
- Providenciar Carteira de Saúde dos manipuladores;
- Certificado do curso de boas práticas de fabricação/manipulação;
- Laudo de desinsetização (Food Trucks);
- Alvará sanitário da cidade de origem;
- Alvará de localização;
- A fiscalização do contrato fará a conferência da documentação de forma individual com cada expositor e, caso não sejam apresentadas ou apresentadas em desacordo, o expositor será impedido de montar sua estrutura, não cabendo nenhum tipo de ressarcimento pela Prefeitura Municipal de Videira.
- Providenciar e munir seus prepostos, destacados para trabalhar no LOCAL ora locado, com uniforme completo: touca descartável, camisa, calça e avental de cores claras (preferencialmente branco), sapato fechado;
- Garantir segurança dos seus prepostos;
- Fazer com que seus prepostos lavem bem as mãos com água e sabão toda vez que: iniciarem os trabalhos com contato aos alimentos; forem ao banheiro e retornarem aos trabalhos e manipularem o lixo;
- Manter e garantir a boa higiene e organização do ambiente;
- Manter o lixo em recipiente limpo, revestido de saco plástico e sempre tampado;
- Utilizar panos secos e limpos, para o manejo com alimentos e demais necessários para o desenvolvimento dos trabalhos;
- Obrigar os prepostos que manipulem alimentos manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

- Manter os materiais de limpeza em local definido para os mesmos e identificados;
- Possuir Nota Fiscal ou respectivo documentos, com comprovação da procedência dos produtos de origem animal (carne in natura, ovo, leite, etc);
- Cozinhar bem os alimentos e quando reaquecer, certificar-se que tal atingiu a temperatura de 74°C;
- Proteger os alimentos durante o armazenamento (embalagens com tampas, plásticos, etc);
- Utilizar sempre garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação de alimentos cozidos;
- Evitar o contato entre alimentos prontos para o consumo e alimentos crus.
- Os requisitos de energia elétrica para algum equipamento específico devem ser comunicados à CCO antecipadamente, via documento por escrito e detalhado;
- Deverá manter a presença constante de um atendente no espaço, devidamente treinado e orientado;
- É proibido vender nos stands: armas, facas, objetos cortantes ou quaisquer produtos que ofereçam risco aos participantes;
- Será de responsabilidade do expositor a limpeza do espaço e estrutura, coleta do lixo individual, destinação dos resíduos;
- É obrigatória o uso de identificação dos expositores nas dependências do evento.
- É de responsabilidade exclusiva do expositor a guarda e manutenção do material e objetos particulares expostos nos espaços.

Fica expressamente proibido no interior do ESPAÇO:

Comercializar produto que não tenha fins alimentares;

Fumar;

Desenvolver qualquer atividade estranha a destinação constante deste instrumento;

Ter qualquer tipo de animal;

Pernoitar dentro do espaço, tomar banho;

Utilização de botijão de gás dentro do estande do evento ou a sua estocagem.

O horário de reposição da área de gastronomia fica definido da seguinte forma:

10/09/2026 – Das 07:00 ao meio dia

11/09/2026 – Das 07:00 às 10:00

12/09/2026 – Das 07:00 às 10:00

13/09/2026 - Das 07:00 às 10:00

Ficará sob total responsabilidade da proponente vencedora, realizar o transporte adequado e manter em perfeitas condições de armazenamento todos os produtos/materiais/equipamentos que serão utilizados para a prestação dos serviços, garantindo sua total eficiência e qualidade.

A proponente vencedora deverá arcar com todas as despesas de seguro, transportes, montagem e desmontagem, carga e descarga, equipamentos, ferramentas e outros produtos/materiais necessários, alimentação e estadia de colaboradores, bem como outras que se fizerem necessárias ao adimplemento dos serviços.

A proponente vencedora deverá disponibilizar todos os recursos necessários durante o evento requisitado:

Fornecer equipe de montagem, desmontagem e manutenção durante o evento;

Os funcionários da proponente vencedora deverão estar identificados, quando estiverem prestando os serviços nas dependências do evento;

Efetuar a segurança dos produtos/materiais e equipamentos instalados, desde o momento da instalação até a retirada destes;

Supervisionar os serviços para garantir que ocorram de forma coordenada.

Fica facultada à comissão de recebimento da área requisitante, anteriormente a realização do evento e instalação dos equipamentos, verificação “in loco” para conferência das especificações dos equipamentos a serem instalados, sem aviso prévio.



A prestação dos serviços poderá ser cancelada devido a fato superveniente e/ou força maior (inclusive no dia do evento), ficando a Administração Pública desobrigada a arcar com qualquer encargo ou despesa que a proponente vencedora por ventura alegar.

Todos os danos causados nos equipamentos e/ou acessórios serão de responsabilidade da proponente vencedora.

A proponente vencedora deverá responder pelos vícios, defeitos ou danos causados a terceiros/Município referente à prestação dos serviços, assumindo os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela área requisitante.

A proponente vencedora será a única responsável por qualquer acidente que ocorra durante a realização dos eventos, caso comprovada a falha na montagem/instalação nos itens.

Deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu à celebração do Contrato.

A empresa deverá arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais.

Todas as despesas, incluindo frete, referentes ao fornecimento dos materiais serão por conta do fornecedor;

Ficará sob a responsabilidade da fornecedora, realizar o transporte adequado e manter em perfeitas condições de armazenamento todos os itens a serem entregues, garantindo sua total eficiência e qualidade;

A fornecedora deverá substituir as suas expensas, imediatamente, após o recebimento da notificação expedida pela Secretaria solicitante, o(s) item(s), caso se constate defeito de fabricação, ou qualquer anormalidade que esteja em desacordo com as especificações deste termo de referência, dentre outros;

Os itens vendidos deverão ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade que dele naturalmente se espera.

Serão recusados os itens imprestáveis ou defeituosos que não atendam as especificações e/ou não estejam adequados para uso.

Casos omissos deste termo de referência deverão, obrigatoriamente ser tratados diretamente com a CCO – Comissão Central Organizadora.

## **DO VALOR**

**Fixa o valor mínimo em R\$ 100.000,00**

## **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

Declaração assinada pelo representante legal que possuirá estrutura e capacidade para atendimento da demanda de venda dos espaços durante a Expo Videira 2026;

Atestado de Capacidade Técnica em nome da empresa licitante, emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que executou satisfatoriamente serviços em atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

## **VIGÊNCIA:**

**6 meses a partir da data de assinatura do contrato.**