



TERMO DE REFERÊNCIA – Gastronomia Schützenfest

Unidade Requisitante:	Secretaria de Cultura, Esporte e Lazer - SECEL
Responsável pela Emissão:	Flávia de Aquino
Processo Administrativo:	0801010100.000048/2026-74
Modalidade:	Leilão Eletrônico
Disputa:	Aberto
Natureza do Objeto:	Permissão remunerada de uso de espaço público, a título precário, para exploração comercial de gastronomia em evento público.
Critério de Julgamento:	Maior lance por item/espaço
Forma de Adjudicação:	Por item/espaço
Objeto:	Seleção de propostas visando à Permissão Remunerada de Uso de espaços do Parque Municipal de Eventos, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, por ato unilateral e a título precário e oneroso, para exploração comercial de pontos de gastronomia durante a realização da 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026, a ser realizada entre os dias 11 e 22 de novembro de 2026.
Valor Estimado:	R\$ 945.108,67 (novecentos e quarenta e cinco mil, cento e oito reais e sessenta e sete centavos).

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Seleção de propostas visando à Permissão Remunerada de Uso, por ato unilateral, a título precário e oneroso, de espaços e áreas do Parque Municipal de Eventos, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, destinados à exploração comercial de pontos de gastronomia durante a realização da 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026, a ser realizada entre os dias 11 e 22 de novembro de 2026, conforme as condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

1.2. O objeto será licitado por item, totalizando 23 (vinte e três) itens, correspondentes aos espaços destinados à exploração comercial de pontos de gastronomia, considerando que



cada espaço possui utilização autônoma e poderá ser objeto de Permissão Remunerada de Uso Individual.

1.3. O parcelamento do objeto observará o disposto no art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando a autonomia de utilização dos espaços e a viabilidade técnica e econômica de sua exploração individual, conforme justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar, possibilitando a participação de diferentes interessados e favorecendo a competitividade do procedimento.

1.4. Da Contratação

1.4.1. A Permissão Remunerada de Uso dos espaços objeto deste processo licitatório, será formalizada mediante o respectivo instrumento de permissão, nos termos da minuta que integrará o Edital, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

3.1. A descrição da solução para o problema como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Da Vistoria

4.1.2. A avaliação prévia do local de execução da permissão remunerada de uso é recomendada para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades dos espaços e áreas objeto da contratação, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

4.1.3. O prazo para realização da vistoria, mediante prévio agendamento, iniciar-se-á no primeiro dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública, no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, no endereço: Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, localizado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC.

4.1.4. A vistoria deverá ser previamente agendada junto à Diretoria de Compras,



Licitações e Contratos, por meio do telefone (47) 2106-8709 ou do e-mail id127156@jaraguadosul.sc.gov.br.

4.1.5. A vistoria deverá ser realizada pelo representante legal da empresa, procurador devidamente constituído ou responsável indicado, devendo este estar devidamente identificado, apresentar documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua autorização para realizar a vistoria, e será acompanhada por servidor público do Município de Jaraguá do Sul.

4.1.6. A declaração comprobatória da vistoria efetuada, conforme modelo constante em Anexo, será assinada por servidor do Município e deverá ser apresentada juntamente com os documentos exigidos no Edital.

4.1.7. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria prévia do local, deverá apresentar declaração formal, assinada pelo representante legal, procurador devidamente constituído ou responsável indicado, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante em Anexo, a qual deverá ser entregue juntamente com os documentos exigidos no Edital.

4.1.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dos espaços, das áreas disponibilizadas, das condições de acesso, montagem, operação, desmontagem ou retirada, nem dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais de execução da permissão remunerada de uso, devendo a permissionária assumir os ônus decorrentes da execução do objeto.

4.2. Da Subcontratação, Subpermissão e Transferência da Exploração:

4.2.1. É vedada a subcontratação, subpermissão, cessão, transferência ou repasse, total ou parcial, da exploração comercial dos espaços públicos objeto da presente permissão remunerada de uso.

4.2.2. A permissionária deverá executar diretamente as atividades correspondentes ao item arrematado, compreendendo a exploração comercial de **produtos de alimentação e demais produtos gastronômicos autorizados**, a operação dos pontos de venda, o abastecimento, o preparo e a comercialização dos alimentos, o atendimento ao público, a coordenação e supervisão das atividades, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no instrumento de permissão.

4.2.3. Não se considera subcontratação do objeto a contratação, pela permissionária, de mão de obra, equipe de apoio, transporte, montagem, limpeza, segurança privada, manutenção, equipamentos, mobiliário ou outros serviços meramente acessórios e instrumentais necessários à execução da atividade, desde que tais contratações não impliquem transferência da exploração comercial, da gestão dos pontos de venda ou da responsabilidade pela execução do objeto.

4.2.4. A contratação de terceiros para atividades acessórias não afasta a responsabilidade integral da permissionária, que permanecerá responsável por todos os

atos praticados por seus empregados, prepostos, auxiliares, fornecedores ou terceiros contratados, inclusive quanto ao cumprimento das obrigações legais, contratuais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, sanitárias, ambientais e consumeristas.

4.2.5. É vedado permitir que pessoa física ou jurídica diversa da permissionária explore, administre ou opere comercialmente os espaços autorizados, ainda que informalmente, sob pena de caracterização de descumprimento contratual e aplicação das penalidades cabíveis.

4.2.6. Eventuais autorizações relacionadas a atividades acessórias, instrumentais ou de apoio deverão ser formalizadas expressamente pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, observadas as condições previstas no Edital, neste Termo de Referência e no contrato, vedada a transferência da exploração comercial, da gestão dos pontos de venda ou da responsabilidade integral pela execução do objeto.

4.3. Da Participação de Consórcios:

4.3.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, considerando as características e a forma de execução do objeto.

4.3.2. O objeto consiste na **Permissão Remunerada de Uso de espaços do Parque Municipal de Eventos para exploração comercial de pontos de gastronomia durante a 36ª Schützenfest**, sendo cada espaço dotado de autonomia de utilização e exploração, sem necessidade de conjugação de capacidades técnicas, operacionais ou econômico-financeiras de diferentes interessados.

4.3.3. A divisão do objeto em **23 (vinte e três) espaços independentes** possibilita a participação individual de interessados aptos à exploração de cada espaço, favorecendo a ampliação da competitividade e afastando a necessidade de formação de consórcios para viabilizar a execução do objeto.

4.3.4. A vedação à participação em consórcio mostra-se compatível com a natureza do objeto e não configura restrição indevida à competitividade, considerando que a estruturação da licitação por itens permite que diferentes interessados participem individualmente da disputa, de acordo com sua capacidade de exploração e interesse em cada espaço.

4.3.5. A medida também contribui para assegurar a responsabilidade direta de cada permissionária pela exploração do respectivo espaço, facilitando o acompanhamento e a fiscalização pela Administração Municipal, bem como o controle das condições de utilização, das obrigações assumidas e da regularidade da exploração comercial durante o evento.

4.4. Da Garantia Contratual:

4.4.1. Não será exigida garantia contratual prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza e as características específicas da Permissão Remunerada de Uso.

4.4.2. A dispensa da garantia considera que a utilização dos espaços está vinculada à realização de evento específico e ocorrerá por período determinado, com exploração autônoma dos pontos de gastronomia pelas permissionárias, mediante remuneração ao Município e cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no instrumento de permissão.

4.4.3. A exigência de garantia, diante das características do objeto, representaria encargo adicional que não se mostra necessário para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas, considerando os mecanismos de controle e fiscalização previstos, a possibilidade de aplicação de sanções administrativas e o acompanhamento da exploração comercial pela Administração Municipal, inclusive por meio do sistema oficial de gestão financeira das vendas.

4.4.4. A Administração realizará o acompanhamento e a fiscalização da execução das permissões, incluindo a vistoria das condições de montagem, operação, abastecimento, atendimento ao público, desmontagem, retirada de materiais e limpeza das áreas utilizadas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no instrumento de permissão.

4.5. Da Amostra

4.5.1. Para o presente procedimento, não será exigida apresentação de amostra, considerando a natureza do objeto e o fato de que as condições e requisitos estabelecidos neste Termo de Referência são suficientes para a adequada avaliação das propostas.

4.5.2. A regularidade das estruturas, equipamentos, instalações, condições de operação, produtos de alimentação e demais produtos gastronômicos autorizados, atendimento ao público e demais obrigações será verificada pela Administração durante as etapas de montagem, vistoria prévia, funcionamento do evento e encerramento da permissão, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

4.6. Prova de Conceito / Teste de Conformidade

4.6.1. Não será exigida prova de conceito ou teste de conformidade, considerando a natureza do objeto e a suficiência das especificações técnicas previstas no Termo de Referência.

4.6.2. A regularidade das estruturas, equipamentos, instalações, condições de operação, produtos comercializados, sistema de gestão financeira, atendimento ao público e demais

obrigações será verificada pela Administração durante as etapas de montagem, verificação prévia, execução do evento e encerramento da permissão, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

4.7. Dos Pontos de Venda

4.7.1. Para a execução da permissão remunerada de uso dos espaços destinados à exploração comercial durante a **36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores 2026**, ficam definidos os pontos de venda, suas respectivas localizações, áreas, remunerações mínimas, produtos autorizados, condições de comercialização, estruturas e demais requisitos específicos, conforme estabelecido neste item.

4.7.2. A Permissionária deverá observar integralmente as características e condições estabelecidas para o respectivo ponto de venda, sendo vedada a comercialização de produtos que conflitem com as atividades destinadas aos demais pontos ou que não estejam expressamente autorizados neste Termo de Referência.

4.7.3. Os valores indicados para comercialização deverão ser observados durante a realização do evento, não podendo ser praticados preços superiores aos estabelecidos neste Termo de Referência.

Ponto “1”

Deutsches Restaurant – Restaurante Típico	
Localização	Pavilhão A
Área disponível	4x5,5m para o período de 11 a 22 de novembro de 2026
	Para o dia 12 de novembro de 2026 - Evento Noite dos Amigos da Schützenfest
Remuneração Mínima/LANCE	Total da Remuneração Mínima R\$ 36.449,70, compreendendo: 1.R\$ 23.699,76 para os 300M ² (referente ao período de 11 a 22 de novembro) 2.R\$ 9.915,59 para 1.382m ² - referente ao dia 12 de novembro - Evento Noite dos Amigos da Schützenfest - Schützentreffen
Bonificação	50 vales
NÃO PODERÁ COMERCIALIZAR BEBIDAS	
Descrição do Cardápio: Almoço e Jantar (büffet) - Büffet livre. Mínimo 8 (oito) opções frios e queijos: Queijo gorgonzola; Queijo provolone; Queijo parmesão; Queijo colonial; Copa suína defumada; Linguiça Blumenau; Presunto tipo parma; Salame italiano; Geleia de pimenta vermelha; Geleia pimenta verde.	

Saladas 8 (oito) opções, que podem variar conforme dia a dia:

Hackepeter; cesta pães variados; torresmo pururuca; 2 (dois) tipos molho; Mostarda amarela; Mostarda preta; Molhos pimenta; Azeite oliva/ aceto balsâmico e temperos sachet; Ovos codorna; Picles; Purê de maçã; Morcilha branca e escura; *Zülse* (geleia de porco); Torresmo crocante; *Meerrettich* – Raiz Forte; *Hering* (antepasto típico a base de sardinhas e ovos).

Mínimo 8 (oito) opções de carnes:

Eisbein com salsichas bock e weiss; Kassler; Eisbein; Marreco recheado; Goulash; Língua ao molho com ervilhas; Schnitzel (escalope de porco à milanesa); Strogonoff de filé; Frango ao molho ou peito de frango; Pernil ou leitão recheado e assado servido na ponta do buffet pelo Chef; Filé peixe (Receitas variadas); Alcatra, maminha ou outro corte bovino (Receitas variadas).

Acompanhamentos mínimos:

Chucrute (*Sauerkraut*); Repolho roxo; Purê de batatas; Arroz branco; Batata palha; Batata (gratinada, soutê, purê ou cozida); Aipim frito com bacon; Salada verde; Salada de tomate; Maionese; Strudell com ricota com nata; *Speätzle* na manteiga; Arroz de pato (ou grega, mas terá os dois); Gratinado como por ex: escondidinho; farofa com bacon.

Mínimo 2 (duas) sobremesas:

Torta Alemã; Sagu com molho de baunilha; Sagu de vinho.

Valor máximo para comercialização

Büffet inteiro = R\$ 70,00

Büffet meio = R\$ 35,00

Decoração:

A Permissionária deverá dispor de mesas e cadeiras de madeira e nas mesas toalhas em tecido e decoração tipicamente germânica, ficando a cargo da Permissionária as despesas com os custos para aquisição do respectivo material. O layout de decoração deverá ser apresentado para aprovação à CCO antes da sua execução.

Embalagem/prato: Louças de porcelana e talheres de inox/metálico e copos de vidro.

Veículo de apoio: veículo com baú munido de isolamento térmico e refrigeração, equipado com gerador elétrico, caixa com reserva de água, caixa para descarte dos dejetos das pias. Atender as normas da vigilância sanitária e bombeiros para atender normas de ergonomia, de segurança alimentar e outros. Deve possuir isolamento térmico em PU “Anti-chamas” revestimento interno em inox, pias de manipulação com bancadas em inox. Piso lavável antiderrapante. Pia assepsia de mãos. Climatização interna com cortina de

vento na porta de entrada. Bancadas de manipulação, 1 uma Geladeira (armazenamento), um Freezer (armazenamento), equipamentos para operação de cozimentos e preparo de quentes: um fogão 4 (quatro) bocas, industrial, uma chapa para grelhados, um forno combinado 7 Gns ou + um pass trough quente para serviço de reposição durante abastecimento e sistema de exaustão para áreas que gerem calor e fumaça como fogão, chapa e forno.

Cobertura: O ponto do restaurante fica no interior do Pavilhão “A”, sendo disponibilizado para a Permissionária área de cozinha e restaurante. A cozinha está equipada com 1 uma geladeira, um freezer horizontal, fogão industrial, pias com água quente, bancadas de inox, coifa, fritadeira elétrica e utensílios de cozinha, também dispõe de banheiros masculino e feminino. Os demais equipamentos e utensílios necessários ao bom andamento dos trabalhos da cozinha e do restaurante são de inteira responsabilidade da Permissionária. Será fornecido aos fundos da área “N” uma tenda 10x10.

É facultado à Permissionária o uso de cozinha auxiliar, por meio de um *contêiner*, que poderá ser instalado nos fundos do Pavilhão “A”, no local de “carga e descarga”, anexo à entrada da cozinha. Como alternativa secundária, para possibilitar o atendimento ágil e célere aos clientes do restaurante, sendo de responsabilidade da Permissionária os custos para aquisição do mesmo.

EVENTO - Noite dos Amigos da Schützenfest

A Permissionária deverá realizar evento reservado, de natureza germânica, com acesso controlado por meio de bilheteria/ingresso, dentro dos limites do espaço público arrematado, denominado **Schützentreffen**.

No evento deverão ser utilizadas louças de porcelana, talheres de inox/metálico e copos de vidro. Para tanto, o evento não poderá, em momento algum, prejudicar ou interferir no bom andamento e na programação oficial da 36ª Schützenfest, devendo ser considerados, para tanto, os períodos de montagem e desmontagem.

A Permissionária será a única responsável por obter todas as licenças, alvarás, autorizações e cumprir todas as exigências legais e regulamentares aplicáveis para a realização do evento.

A Permissionária deverá garantir que o evento cumpra todas as normas de segurança, acessibilidade, saúde pública, ambientais e demais legislações aplicáveis, arcando com todas as sanções e penalidades em caso de descumprimento.

O Permitente se isenta de qualquer responsabilidade civil, trabalhista, Fiscal ou de qualquer outra natureza relacionada ao evento realizado pela Permissionária, que será a única e exclusiva responsável por quaisquer danos ou prejuízos causados a terceiros ou ao patrimônio público e privado em decorrência de suas atividades.

A Permissionária deverá apresentar à CCO a programação detalhada do evento Amigos da Schützenfest, com antecedência mínima de 5 dias (cinco) dias da data de início da 36ª Schützenfest para aprovação.

O Permitente, por meio de seus agentes, reserva-se o direito de Fiscalizar a qualquer tempo a execução do evento Amigos da Schützenfest, podendo, inclusive, determinar sua interrupção ou cancelamento em caso de descumprimento das cláusulas estabelecidas, da legislação vigente ou por motivo de força maior e interesse público.

Ponto “3”

Açaí Ecke – Canto do Açaí	
Localização	Willkommensplatz – Praça das boas-vindas
Área disponível	Frente de 5 m x 5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 12.901,65
Não será permitida produtos que conflitem com o ponto “5” - Eis Ecke – Canto do Sorvete	
Descrição do cardápio: Açaí no copo, pote ou cumbuca com 250ml, 330ml e 440ml, com os seguintes complementos: Granola, Leite ninho, Leite condensado, Paçoca, Farinha láctea, Ovomaltine, kitkat, Nutella, Sonho de valsa, Ouro branco, Raspa de chocolate, Banana, Morango, Abacaxi, Manga, Cupuaçu, Cereja, kiwi, Confete, Bolacha oreo/negresco, sorvete frozen e outros. <u>Mousses:</u> Maracujá, Leite ninho, Brigadeiro, Ovomaltine, Nutella, Morango, entre outros. <u>Coberturas:</u> Chocolate, Morango, Cereja e mel.	
Valor máximo para comercialização Açaí 300 = R\$ 25,00 Açaí 400 = R\$ 30,00 Frozen 180 = R\$ 20,00 Frozen 240 = R\$ 25,00	
Decoração: O espaço deverá ser decorado em estilo vintage/retrô com motivos germânicos, sendo que nas testadoras deverão ser instaladas lâmpadas decorativas modelo bolinha com luz quente. Ficará a cargo da Permissionária as despesas com os custos para aquisição do respectivo material. O layout de decoração deverá ser apresentado para aprovação da CCO antes da sua execução.	
Estrutura: O canto poderá seguir a sugestão de modelo constante no Anexo deste Termo de Referência. A CCO fornecerá um ponto de energia e um ponto de água. O material elétrico e hidráulico para a ligação dos equipamentos a serem utilizados são de responsabilidade da permissionária.	

Ponto “4”

Delikatesse	
Localização	Willkommensplatz – Praça das boas-vindas



Área disponível	5x5m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 8.687,53
Descrição/ Valor máximo para comercialização: Chiclete = R\$ Chocolate em barra = R\$ Pirulitos de chocolate = R\$ Balas de goma = R\$ Bombons = R\$ Trufas = R\$ Drops e pastilhas = R\$ Balas = R\$ Pirulitos = R\$ Alfajor = R\$ Barrinhas de cereal = R\$	

Ponto “5”

Eis Ecke – Canto do sorvete	
Localização	Willkommensplatz – Praça das boas-vindas
Área disponível	5m x 5m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 24.847,11
Descrição do cardápio: sabores diversos • Picolés e/ou Paletas, • Sorvetes e • Milk-shake Poderão ser servidos em casquinhas e cestinhas comestíveis ou embalagens plásticas, de isopor ou papel. Poderão ser oferecidas outras opções de doces gelados desde que <u>não</u> estejam sendo explorados em outros espaços deste edital. Os sorvetes e milk-shakes podem ser servidos com acompanhamentos diversos. É vedada a comercialização/ venda de sorvete produzido e montado por uma máquina especializada na produção de sorvetes (sorvete de máquina ou sorvete expresso)	
Valor máximo para comercialização: Casquinha = R\$ 19,00 Milk Shake = 28,00 Picolé = 20,00	
Decoração: O espaço deverá ser decorado em estilo vintage/retrô com motivos	

germânicos, sendo que nas testeiras deverão ser instaladas lâmpadas decorativas modelo bolinha com luz quente. Ficará a cargo da Permissionária as despesas com os custos para aquisição do respectivo material. O layout de decoração deverá ser apresentado para aprovação da CCO antes da sua execução.

Estrutura: O canto poderá seguir a sugestão constante no Anexo deste Termo de Referência. A CCO fornecerá um ponto de energia e um ponto de água. O material elétrico e hidráulico para a ligação dos equipamentos a serem utilizados são de responsabilidade da permissionária.

Ponto “6”

Bretzel Ecke – Canto do Bretzel e do Waffler	
Localização	Hauptplatz (Praça Principal)
Área disponível	4x5,5m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 22.838,38
Descrição do cardápio: •Bretzel: doce e salgado. •Bretzel recheado. •Walffler com cobertura, que poderá ser de avelã, sorvete ou chocolate, nutella e coberturas salgadas.	
Valor máximo para comercialização: -Bretzel P = R\$ 15,00 -Bretzel M = R\$ 25,00 -Bretzel G = R\$ 35,00 -Bretzel GG = R\$ 45,00 -Bretzel recheado = R\$ 20,00 -Waffler com sorvete = R\$ 25,00 -Walffler com avelã ou nutella = R\$ 30,00 -Walffler com demais coberturas ou salgado = R\$ 25,00	

Ponto “7”

Flammkuchen Ecke – Canto da Pizza Alemã	
Localização	Hauptplatz (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 62.647,30
Descrição do cardápio:	

- Pizzas alemãs (**em formato quadrado**), mínimo 5 sabores (sugestão): cebola e bacon; Linguíça Blumenau e queijo fundido; bacon e queijo; cebola e champignon; palmito e ervas secas; queijo Linguíça Blumenau e cebola. Poderá comercializar pizzas doces.

Valor máximo para comercialização:

-Pizza = R\$ 35,00

Ponto “8”

Hodtrog Ecke – Canto do Cachorro-Quente

Localização	Hauptplatz (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 42.938,93

Descrição do cardápio:

- Cachorro-quentes servidos a partir de salsichas de boa qualidade, com todas as certificações e selos de controle sanitários, de diferentes comprimentos, com pelo menos 2 (dois) tipos diferentes de pães e pelo menos 10 (dez) tipos diferentes de acompanhamentos, incluindo molhos.

Pode ser oferecido em formato de buffet ou já montado.

Podem ser oferecidas opções vegetarianas e veganas.

Valor máximo para comercialização:

-Cachorro quente (hot dog) = R\$ 35,00

-Cachorro quente (hot dog) grande = R\$ 45,00

Ponto “9”

Fischecke – Canto do Peixe

Localização	Hauptplatz (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 10.269,33

Descrição/ Valor máximo para comercialização:

-Isca de tilápia empanada = R\$ 45,00

-Porção de isca de tilápia e fritas = 65,00

-Mini pasteis de tilápia = R\$

-Filé de tilápia grelhado ou gratinado, aproximadamente, 120 g.

Acompanhamento: brócolis, cenouras, vagem, farofa de banana e outros acompanhamentos que não sejam batata frita.

Molhos: tártaro, rosé ou mostarda com mel, maionese.

Ponto “10”

Spätzle Ecke – Canto do Macarrão Típico	
Localização	<i>Hauptplatz</i> (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 24.680,49
Descrição do Cardápio: <i>Spätzle</i> (macarrão caseiro típico alemão), servido com diversos molhos/complementos, sendo as opções: • <i>Spätzle</i> com molho 4 (quatro) queijos; • <i>Spätzle</i> com linguiça Blumenau e Queijo; • <i>Spätzle</i> com <i>gulasch</i>; • <i>Spätzle</i> com molho de stroganoff de frango; • Käsespätzle (coberto com queijo e cebola frita). -Poderá ser oferecido variedades de queijo, como acompanhamento. -Mínimo 2 dois tamanhos (infantil e adulto)	
Valor máximo para comercialização: -Spätzle frango P = R\$ 33,00 -Spätzle frango G = R\$ 37,00 -Spätzle linguiça P = R\$ 38,00 -Spätzle linguiça G = R\$ 42,00 -Spätzle carne P = R\$ 35,00 -Spätzle carne G = R\$ 40,00 -Spätzle 4 queijo P = 35,00 -Spätzle 4 queijo G = R\$ 40,00 -Spätzle goulasch P = R\$ 35,00 -Spätzle goulasch G = 40,00	

Ponto “11”

Pommes Ecke – Canto da Batata Frita	
Localização	<i>Hauptplatz</i> (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 43.372,47

Descrição do cardápio:

Frituras a base de batata e polenta:

- Batata frita; batata rústica; polenta; batata sorriso; chips de batata.
- Acompanhamentos: bacon, queijo, molhos.
- Mínimo dois tamanhos (infantil e adulto).

Valor máximo para comercialização:

- Porção de batata frita tradicional (P)= R\$ 35,00
- Porção de batata frita com bacon = R\$ 45,00
- Porção de batata frita com queijo = R\$ 48,00
- Porção de batata frita com calabresa e requeijão = R\$ 38,00
- Porção de batata frita com linguiça = R\$ 48,00
- Porção de polenta P = R\$ 20,00
- Porção de polenta G = R\$ 25,00
- Porção de batata chips P = R\$ 18
- Porção de batata chips M = R\$ 26
- Porção de batata sorriso =

Ponto “12”

Hamburger Ecke – Canto do Hamburger

Localização	Hauptplatz (Praça Principal)
--------------------	------------------------------

Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
------------------------	-----------------------

Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 60.960,35
-------------------------------------	---------------

Descrição do Cardápio:

Hambúrguer, no mínimo 4 (quatro) sabores: bovino, linguiça Blumenau, frango empanado; marreco; bacon.

Poderá ser oferecido adicionais como pão, saladas, chucrute, molhos e ervas.

Deverá ser servido um hambúrguer infantil.

Não será permitida a oferta de acompanhamentos de batata frita.

Valor máximo para comercialização:

- Hambúrguer frango = R\$ 35,00
- Hambúrguer bacon = R\$ 38,00
- Hambúrguer Salada = R\$ 35,00
- Hambúrguer linguiça = R\$ 40,00
- Hambúrguer bacon duplo = R\$ 48,00
- Hambúrguer marreco = R\$ 45,00
- Hambúrguer kids = R\$ 35,00

Ponto “13”

Kartoffel Ecke – Canto da Batata Recheada I	
Localização	<i>Hauptplatz</i> (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 121.457,20
Bonificação	25 vales
Descrição do Cardápio: Batata assada recheada, no mínimo 5 (cinco) sabores, opções: • Bacon com requeijão; • Quatro queijos e batata palha; • Molho de estrogonofe de filé bovino e/ou frango e batata palha; • Calabresa e requeijão; • Carne seca, requeijão e queijo muçarela ou catupiry; • Linguíça Blumenau com molho de queijo fundido (Kraeuterkaese); • Sabor pizza (muçarela, presunto, catupiry, tomate, cebola, pimentão e orégano); • Vegetariana. Poderá ser oferecido opcionais como ervilha, champignon, catupiry, milho e queijos.	
Valor máximo para comercialização: -Batata recheada = R\$ 38,00	

Ponto “14”

Süsse und Kaffe Ecke - Canto do Doce com Café	
Localização	<i>Hauptplatz</i> (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 22.718,89
Descrição do Cardápio: • Café/café com leite/expresso/chocolate quente; • Chás Preto (Schwarztee), Camomila (Kamillentee), Erva-Doce (Fencheltee); • Cucas artesanais doces e salgadas;Torta alemã; • Strudel de maçã/banana;Bolachas de mel, com massa contendo melado e especiarias, no formato de coração, decorados ou não; • Schneck – pão doce; Para compor o pão com chimia: • Pães: pão caseiro, pão de milho e pão francês.	

- Salgados: Linguíça, morcilha, queijos diversos (coloniais, frescos, etc.); geleia de torresmo.
- Schmie/Chimias (de frutas), patê de torresmo (Griebenschmaltz), patê de ovo (Eierschmier), KochKäse: “Queijo cozido” feito a partir do queijo branco, esfarelado, salgado, fermentado e cozido em frigideira ou panela.

Valor máximo para comercialização:

-Café com leite = R\$ 8,00

-Chás = R\$ 10,00

-Cuca inteira = R\$ 50,00

-Meia cuca = R\$ 30,00

-Cuca pedaço = R\$ 20,00

-Torta alemã pedaço = R\$ 20,00

-Bolo fatia = R\$ 25,00

-Strudel = R\$ 30,00

-Strudel com sorvete = 35,00

-Schnecke (pão doce) = R\$

-Pão com chimia = R\$

Ponto “15”

Kneipel – Canto do Boteco Alemão	
Localização	Hauptplatz (Praça Principal)
Área disponível	Frente de 4 m x 5,5 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 45.325,71
Descrição do Cardápio: Comidas típicas de boteco alemão: • Torresmo no cone; • Bolinhos de linguíça; • Bolinhos alemães (<i>Frikadellen/klops</i>); • Bolinhos de frango; • Bolinhos de carne; • <i>Schnitzel</i>; • <i>Rollmops</i>; • Ovo codorna; • Porções de queijo; Pão (obrigatório que seja pão francês) com bolinho de carne bovina. Acompanhamentos: maionese, mostarda, limão, outros.	

Valor máximo para comercialização:

- Rollmops = R\$ 12,00
- Combo com 5 unidades de rollmops = R\$ 48,00
- Porção de bolinho = R\$ 30,00
- Porção de bolinho G = 45,00
- Porção de torresmo = R\$ 38,00
- Porção de queijo =
- Porção de ovo de codorna =
- Lanche de *schnitzel* = R\$ 35,00

Ponto “16”

Wurts Ecke - Canto da Salsicha 1	
Localização	<i>Bierplatz</i> (Praça do Chope)
Área disponível	5m x 5m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 54.322,33
Descrição do Cardápio: * Salsichas artesanais, tamanho médio 22 cm, 180 g servido no pão de trigo (francês): • Salsichão branco (Bratwurst); • Salsichão defumado (Krakauer, vermelha); • Salsichão fatiado com molho curry (Currywurst); -Oferecer também mostardas escura e amarela. -Poderá ser oferecido opcionais como molho curry, cebola crocante e chucrute. -Não poderá ser oferecido batata frita.	
Valor máximo para comercialização: -Salsicha 30 = R\$ 30,00 -Salsicha 35 = R\$ 35,00 -salsicha 45 = 45,00 Para este ponto a construção deverá seguir layout das casas no formato casinha/chalé com inspiração alemã, com telhados em forma de “V” invertido, em material com resistência ao clima, seguindo o layout das imagens ilustrativas constantes neste Termo de Referência. Nas testeiras deverão ser instaladas lâmpadas decorativas modelo bolinha com luz quente. A fachada dos pontos de venda deverá ser decorada com elementos germânicos/rústicos, simulando chalés com uso preferencial da madeira como material, sendo vedado o emprego de plotagem ou pinturas de outras cores. Sugestão no Anexo deste Termo de Referência.	

Ponto “17”

Kartoffel Ecke – Canto da Batata Recheada II	
Localização	Bierplatz (Praça do Chope)
Área disponível	5m x 5m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 117.283,16
Bonificação	25 vales
Descrição do Cardápio: Batata assada recheada, no mínimo 5 (cinco) sabores, opções: - Bacon com requeijão; - Quatro queijos e batata palha; - Molho de stroganoff de filé bovino e/ou frango e batata palha; - Calabresa e requeijão; - Carne seca, requeijão e queijo mussarela ou catupiry; - Linguiça Blumenau com molho de queijo fundido (Kraeuterkaese).	
Valor máximo para comercialização: -Batata recheada = R\$ 38,00	
Para este ponto a construção deverá seguir layout das casas no formato casinha/chalé com inspiração alemã, com telhados em forma de “V” invertido, em material com resistência ao clima, seguindo o layout das imagens ilustrativas constantes neste Termo de Referência. Nas testeiras deverão ser instaladas lâmpadas decorativas modelo bolinha com luz quente. A fachada dos pontos de venda deverá ser decorada com elementos germânicos/rústicos, simulando chalés com uso preferencial da madeira como material, sendo vedado o emprego de plotagem ou pinturas de outras cores. Sugestão no Anexo deste Termo de Referência.	

Ponto “18”

Liköre Ecke – Canto dos licores	
Localização	Bierplatz – Praça do Chope
Área disponível	5m x 5m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 20.408,15

Descrição:

Oferecer licor em tulipas acrílicas, com a marca Schützenfest, com 30 ml.

Oferecer no mínimo 5 sabores, entre eles tipo Jagermeister, amarula, ervas, frutas, cremosos chocolate, cacau, morango, entre outros.

O licor não poderá ser comercializado em garrafas de vidro ou em quaisquer outros recipientes em vidro. Respeitar a legislação pertinente à venda de bebida alcoólica. Proibida expressamente a venda a menores.

Não será permitida a comercialização de outra bebida, a não ser o licor. Não será permitida a feitura de “drinks”

Respeitar a legislação pertinente à venda de bebida alcoólica. Proibida expressamente a venda a menores. Não será permitida a comercialização de outra bebida, a não ser o licor.

Não será permitida a feitura de “drinks”.

Valor máximo para comercialização:

R\$:

Ponto “19”

Spieß Ecke – Canto do Espetinho	
Localização	<i>Bierplatz</i> (Praça do Chope)
Área disponível	Frente de 5 m x 10 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 86.964,07
Descrição do cardápio: *Espetinhos de no mínimo 5 (cinco) sabores diferentes: Bovino; Frango; Porco; Marreco ou Pato; Legumes e/ou vegetariano; Queijo; Peixe (Tilápia); Bacon. Sendo obrigatoriamente um vegetariano: O espetinho poderá ser servido acompanhado de pão. Não poderá comercializar salsicha e linguiça.	
Valor máximo para comercialização: -Espetinho = R\$ 23,00 -Espetinho (combo) = R\$ 38,00	
Para este ponto a construção deverá seguir layout das casas no formato casinha/chalé” com inspiração alemã, com telhados em forma de “V” invertido, em material com resistência ao clima, seguindo o layout das imagens ilustrativas constantes neste Termo de Referência. Nas testeiças deverão ser instaladas lâmpadas decorativas modelo bolinha com luz quente. A fachada dos pontos de venda deverá ser decorada com elementos germânicos/rústicos, simulando chalés com uso preferencial da madeira como material, sendo vedado o emprego de plotagem ou pinturas de outras cores. Sugestão no Anexo	

deste Termo de Referência.

Ponto “20”

Krepp ecke – Canto do Crepe	
Localização	Tanzplatz – Praça da Dança
Área disponível	3,25m x 4,75m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 27.077,83
Descrição do Cardápio: No mínimo 6 sabores. Sugestão de sabores: <u>Doces:</u> Abacaxi ao vinho; Laranja; Banana com canela; Chocolate preto; Chocolate com morango; Romeu e Julieta (goiabada com queijo). Doce de leite com confetes; Doce de leite com coco. <u>Salgados:</u> Carne moída; Frango; Quatro queijos; Legumes; Queijo e presunto; Calabresa; Portuguesa: cebola, queijo, azeitona, tomate e orégano; Margherita: tomate, queijo e manjericão.	
Valor máximo para comercialização: Crepe = R\$ 28,00 Crepe especial = R\$ 35,00	

Ponto “21”

Grillplatz- Canto do Churrasco	
Localização	Tanzplatz – Praça da Dança
Área disponível	10 m x 40 m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 28.187,34
Descrição do cardápio: Churrasco de carne bovina, espécie “filé duplo” (corte bovino em forma de “T” composta do mignon, contrafilé e fraldinha). - Porção entre 600g e 700g, temperado com cebola, alho, sal, limão, água, pimenta e vinagre;	

Deverá ser servido acompanhado de porção de chuchu e/ou pepino em conserva, em porção de 150g e 1 (um) pão francês;

Deverá ser servido em prato de papelão laminado descartável;

Deverá ser disponibilizado talheres de metal (faca com ponta arredondada e garfo).

Os talheres serão cedidos em regime de empréstimo gratuito e, a fim de garantir a devolução dos itens emprestados em perfeitas condições, a permissionária poderá realizar a cobrança de uma taxa simbólica, que se entende como razoável no valor de até R\$ 10,00 (dez) reais, no ato da entrega.

Este valor será integralmente reembolsado à permissionária, imediatamente, após a devolução de todos os itens por parte do consumidor. Em caso de dano ou extravio, a permissionária se reserva ao direito de reter o valor cobrado a título de empréstimo para cobrir os custos de reposição ou reparo dos itens danificados ou perdidos.

Será disponibilizada estrutura com tenda.

Valor máximo para comercialização:

Churrasco = R\$ 65,00

Itens a serem atendidos para o Ponto 21 - Grillplatz- Canto do Churrasco

I - As carnes devem possuir um dos selos de inspeção e procedência comprovada (conforme previsto na Lei Federal n.º 1.283/1950).

II - Recomenda-se que a carne venha temperada e embalada. Caso a Permissionária opte por temperar a carne no local, o canto/ponto deve ser adaptado da seguinte forma:

a) Dispor de câmara tipo frigorífico para armazenagem da carne refrigerada embalada e do tempero, sendo mantida a temperatura conforme especificação do rótulo ou conforme estabelecido em legislação (Decreto Estadual 31455/1987).

b) O canto/ponto da gastronomia deve dispor, ainda, de freezer de apoio para o produto a ser preparado (churrasco) e que serão colocados na grelha.

c) O canto/ponto deve dispor de “duas pias separadas”, sendo uma para higiene dos utensílios e talheres e outra para manipulação de alimentos . Isso em razão da circulação dos utensílios (talheres). Ainda deverá dispor de lavatório exclusivo para higiene das mãos, com dispensadores de sabonete líquido e papel toalha.

III - As conservas do produto a ser servido (chuchu e/ou pepino) deverão, obrigatoriamente, apresentar rótulo em conformidade com a legislação vigente. Fica proibida a utilização de produtos em conservas de fabricação caseira ou sem rótulo que



não atenda às normas sanitárias e de informação ao consumidor.

Legislações a serem atendidas: Decreto Estadual 31455/1987, RDC 216/2004 e Lei Federal n.º 1.283/1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

I - Decreto Estadual 31.455/1987:

Art. 22 Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microrganismos infecciosos ou toxigênicos, devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 5°C, exceto durante o tempo estritamente requerido pela tecnologia industrial específica, preparação culinária ou ao serem servidos.

[...] § 2º O tempo de permanência à temperatura ambiente, dos produtos ou insumos crus ou cozidos, que contenham em sua formulação carnes, pescados, ovos, leite e outras substâncias de origem animal ou seus derivados, deve ser o mínimo necessário à elaboração, preparação ou entrega ao consumidor e, quando em exposição para venda, devem ser mantidos em temperatura abaixo de 5°C ou acima de 60°C.

[...] Art. 29 A pessoa somente pode expor à venda ou ao consumo, ou ainda empregar na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras:

I - provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente;

[...] Art. 135 A pessoa deve providenciar para que os equipamentos, utensílios e instrumentos, além de satisfazer às disposições deste Regulamento, no que lhes for aplicável, obedeçam às seguintes exigências:

IX - as pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente quente e fria, devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo que aquelas destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios devem, obrigatoriamente, ser duplas.

II - RDC 216/2004:

Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Ponto “22”

Wurts Ecke - Canto da Salsicha II	
Localização	<i>Estande de tiro</i>
Área disponível	2,0m x 2,0m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 51.901,63
Descrição do Cardápio: * Salsichas artesanais, tamanho médio 22 cm, 180 g servido no pão de trigo (francês): • Salsichão branco (Bratwurst); • Salsichão defumado (Krakauer, vermelha); • Salsichão fatiado com molho curry (Currywurst); -Oferecer também mostardas escura e amarela. -Poderá ser oferecido opcionais como molho curry, cebola crocante e chucrute. -Não poderá ser oferecido batata frita.	
Valor máximo para comercialização: -Salsicha 30 = R\$ 30,00 -Salsicha 35 = R\$ 35,00 -salsicha 45 = 45,00	

Ponto “23”

Zuckerwatte Ecke – Canto do algodão-doce Popcorn Ecke – Canto da pipoca Churros Ecke – Canto do Churros	
Localização	
Área disponível	5m x 10m
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 9.269,95

Descrição do Cardápio: Baunilha (normalmente na cor branca) Tutti-frutti (geralmente na cor azul ou rosa) e Morango (normalmente na cor rosa). O algodão-doce deverá ser servido no palito e em saquinho personalizado.
Valor máximo para comercialização: Algodão doce = R\$ 12,50
Descrição do Cardápio: Pipoca doce e salgada, servida em baldinho ou caixinha (tipo cinema) com 300g, 500g ou 800g Poderá vender pipoca gourmet.
Valor máximo para comercialização: Pipoca = R\$
Descrição do cardápio Churros recheados com doce de leite, chocolate, goiabada, nutella, patê de linguiça Blumenau etc. Com cobertura de leite ninho, ovomaltine, paçoca, coco ralado, queijo, castanha e nozes etc.
Valor máximo para comercialização: Churros = R\$

Ponto “24”

VIP-Bereich bei Party (Camarotes)	
Localização	Pavilhão A – piso superior – nº 1 ao 12
Remuneração Mínima/LANCE	R\$ 9.599,17
Descrição do cardápio • Hackepeter • Tábua de Frios • Cesta de pães (caseiro, pão francês, fatiado de sanduíche) • Torresmo • Ovo de Codorna • Picles • Patês, • Mini Hambúrguer de linguiça Blumenau	
Valor máximo para comercialização: Hackepeter = Tábua de Frios = Cesta de pães (caseiro, pão francês, fatiado de sanduíche) = Torresmo =	

Ovo de Codorna =

Picles =

Patês =

Mini Hambúrguer de linguiça Blumenau =

4.8. Justificativa dos preços máximos de comercialização dos produtos

4.8.1. Para os produtos que possuem valor de comercialização definido, foram considerados os valores praticados e utilizados como referência, com a devida atualização pelo INPC, para fins de comercialização durante a 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores 2026, constituindo-se em valores máximos para comercialização.

4.8.2. Para os demais produtos que não possuem valor previamente estabelecido, trata-se de itens novos ou de itens para os quais não foi identificada referência de preço suficiente e compatível para a definição de valor máximo de comercialização.

4.8.3. A ausência de valores previamente definidos para esses produtos decorre da pesquisa realizada pelo setor competente, que não identificou parâmetros de mercado suficientes que possibilitassem a fixação de preços de forma objetiva, razoável e compatível com a realidade do evento.

4.8.4. Dessa forma, considerando a inexistência de referência adequada para os produtos sem precificação, opta-se pela não fixação antecipada de valores máximos para esses itens, evitando-se a adoção de valores arbitrários ou sem respaldo em parâmetros de mercado.

4.8.5. Para esses produtos, a permissionária vencedora deverá apresentar à Administração a relação dos itens e respectivos preços de comercialização, no prazo de 3 (três) a 5 (cinco) dias úteis anteriores ao Tiro Imprensa, para análise e aprovação da Comissão Central Organizadora – CCO, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

4.8.6. A sistemática adotada busca preservar a razoabilidade dos preços praticados, considerando a especificidade dos produtos, a inexistência de histórico ou referência de mercado suficiente para alguns itens e a necessidade de adequação dos valores à realidade da comercialização durante o evento.

4.8.7. Ressalta-se que os valores já definidos no presente Termo de Referência serão aqueles utilizados como referência máxima para comercialização, não sendo admitida a cobrança de valor superior ao estabelecido pela Administração.

5. Modelo de Execução do Objeto

5.1. Condições gerais de execução

5.1.1. A execução do objeto consiste na exploração comercial dos espaços e áreas do Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC, mediante Permissão Remunerada de Uso, por ato unilateral e a título precário e oneroso, para comercialização de alimentos e demais produtos gastronômicos autorizados durante a 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026.

5.1.2. A exploração comercial deverá observar a destinação específica de cada espaço, conforme a divisão por itens e a descrição dos pontos de gastronomia apresentada na tabelas constante dos itens 1.3 e 4.7 deste Termo de Referência, bem como as demais condições estabelecidas neste instrumento, no Edital e em seus anexos.

5.1.3. A Permissão Remunerada de Uso será destinada aos interessados que atendam às condições de participação e habilitação estabelecidas no Edital, possuam atividade compatível com o objeto e estejam aptos a cumprir as exigências técnicas, operacionais, comerciais, sanitárias, ambientais e legais aplicáveis.

5.1.4. A permissionária deverá executar a atividade de forma regular, organizada e compatível com o porte da Schützenfest 2026, responsabilizando-se pela estruturação e operação do ponto de venda, pelo abastecimento, pela comercialização e pelo atendimento ao público, pela qualidade e segurança dos produtos comercializados, pela higiene e organização do espaço utilizado, pelo cumprimento dos horários estabelecidos para o evento, pela utilização obrigatória do sistema oficial de gestão financeira e pela observância das determinações da Administração Municipal.

5.1.5. A execução do objeto deverá assegurar a oferta adequada e contínua dos produtos autorizados durante o período de funcionamento do evento, observadas as quantidades mínimas exigidas, quando previstas, a destinação dos espaços, os padrões de qualidade dos produtos, as normas sanitárias, ambientais e de proteção ao consumidor, bem como as demais regras aplicáveis à comercialização de alimentos e da bebida autorizada, neste caso, licor, em evento público.

5.1.6. Para fins deste Termo de Referência, considera-se sistema oficial de gestão financeira o sistema de gestão e operação financeira contratado pelo Município de Jaraguá do Sul para a Schützenfest 2026, destinado ao registro, controle, processamento, conciliação e apuração das vendas realizadas pelas permissionárias durante o evento, conforme o modelo de operação definido pela Administração Municipal.

5.2. Período de Execução da Permissão

5.2.1. A execução da permissão remunerada de uso ocorrerá no exercício de 2026, tendo

como período principal de exploração comercial a 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores 2026, a ser realizada de 11 a 22 de novembro de 2026, abrangendo a exploração dos espaços destinados à comercialização de alimentos, sem prejuízo das atividades preparatórias e posteriores necessárias à adequada execução e ao encerramento da contratação.

5.2.2. O prazo de vigência da contratação terá início no primeiro dia útil subsequente à assinatura do contrato no Sistema Eletrônico de Informações (SEI), encerrando-se 180 (cento e oitenta) dias após o término da execução da permissão remunerada de uso, compreendida esta como a conclusão da desmontagem, da retirada de materiais, limpeza, devolução dos espaços utilizados e encerramento das obrigações operacionais e financeiras decorrentes da Schützenfest 2026.

5.2.3. A execução da permissão remunerada de uso compreende, no mínimo, as seguintes etapas:

- a) organização prévia da permissionária;
- b) disponibilização dos espaços pela Administração;
- c) montagem das estruturas, equipamentos, mobiliários e demais elementos necessários à exploração dos pontos de alimentação;
- d) verificação prévia dos espaços, estruturas, equipamentos, instalações e condições de operação;
- e) operação e exploração comercial dos espaços de alimentação durante a Schützenfest 2026;
- f) desmontagem das estruturas;
- g) retirada de materiais, equipamentos e bens utilizados na exploração comercial;
- h) limpeza final e devolução dos espaços ocupados nas condições estabelecidas pela Administração;
- i) apresentação das informações, relatórios e demais documentos necessários ao encerramento da execução da permissão.

5.3. Local de Execução

5.3.1. A execução da permissão ocorrerá no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, situado na Rua Walter Marquardt, nº 910, Bairro Barra do Rio Molha, Jaraguá do Sul/SC.

5.3.2. A exploração comercial de alimentos ocorrerá nos espaços e áreas definidos pela Administração, observada a distribuição por itens, tipos de alimentos, localização, metragem e demais condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e nos documentos complementares, quando houver.

5.3.3. Para a edição de 2026, serão disponibilizados espaços específicos para os itens destinados à exploração comercial de alimentos, conforme a distribuição de pontos, áreas, metragens, tipos de alimentação, quantitativos de metros quadrados e respectivos



lances mínimos constantes da tabela prevista nos subitens 1.3 e 4.7 deste Termo de Referência.

5.3.4. A localização dos espaços e áreas destinados à comercialização de alimentos, indicados na tabela prevista nos subitens 1.3 e 4.7 deste Termo de Referência, não configura posição fixa ou imutável, podendo ser alterada pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, por motivos operacionais, de segurança, fluxo de pessoas, organização de sanitários, circulação interna, adequação da estrutura do evento ou outras necessidades relacionadas à realização da Schützenfest 2026, mediante comunicação à permissionária, sempre que possível.

5.3.5. A permissionária deverá utilizar somente os espaços expressamente autorizados pela Administração, **respeitando rigorosamente a metragem**, a localização, a finalidade definida para cada área e as condições de uso estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e nos documentos complementares, quando houver.

5.3.5.1. A utilização de área superior à autorizada, a alteração não aprovada do layout ou a ocupação de espaço diverso daquele previsto caracterizará descumprimento das condições estabelecidas para a permissão e das obrigações contratuais, sujeitando a permissionária à imediata adequação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.4. Disponibilização dos espaços

5.4.1. As áreas destinadas à exploração comercial serão disponibilizadas à permissionária conforme cronograma definido pela Administração, observada a previsão de liberação dos espaços **até 30/10/2026**, a fim de possibilitar a organização prévia, montagem e adequação dos pontos de comercialização, sem prejuízo de ajustes no cronograma decorrentes de necessidades operacionais, de segurança ou de organização do evento.

5.4.2. A numeração dos pontos de venda indicada neste Termo de Referência corresponde à identificação fixa dos espaços existentes no Parque Municipal de Eventos Ademar Frederico Duwe, não se tratando de numeração atribuída exclusivamente para fins deste procedimento licitatório. Em razão das características de determinadas ofertas gastronômicas e da necessidade de utilização de equipamentos e utensílios específicos para fritura e cocção, bem como de fornos e demais estruturas necessárias ao preparo dos alimentos, **as ofertas de peixe frito, batata frita e batata assada** deverão ser exploradas, respectivamente, nos Pontos de Venda nº 9, nº 11 e nº 13, cuja estrutura física é compatível com as necessidades dessas atividades.

5.4.3. A disponibilização dos espaços não transfere à permissionária a propriedade, posse definitiva ou qualquer direito real sobre as áreas, tratando-se de permissão remunerada de uso, limitada às condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

5.4.3. A permissionária será responsável pela conservação, limpeza, organização,

segurança e adequada utilização dos espaços sob sua responsabilidade, devendo restituí-los ao Município ao final da execução da permissão (do evento), nas condições estabelecidas pela Administração, livres de materiais, equipamentos, resíduos ou estruturas de sua propriedade.

5.5. Montagem, decoração e adequação dos espaços

5.5.1. A permissionária deverá realizar a montagem das estruturas dos espaços descritos, bem como a decoração dos respectivos espaços, até o dia 11/11/2026, em horário definido pela Administração, observadas as condições previstas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e nas orientações da fiscalização.

5.5.2. A montagem deverá estar concluída até o dia **11/11/2026**, em horário que permita a verificação prévia das condições de operação pela fiscalização e demais autoridades competentes, respeitando as normas de segurança, higiene, vigilância sanitária, prevenção e combate a incêndio e demais requisitos aplicáveis à exploração dos pontos de alimentação.

5.5.3. A permissionária deverá providenciar, às suas expensas, toda a infraestrutura necessária à exploração comercial dos espaços autorizados, incluindo equipamentos, mobiliário, materiais, decoração, abastecimento, transporte, transbordo, atendimento ao público, limpeza dos locais de comercialização e demais providências necessárias ao pleno funcionamento dos pontos de venda.

5.5.4. A permissionária deverá utilizar materiais, estruturas e equipamentos que atendam às normas técnicas aplicáveis, especialmente as normas da ABNT e do INMETRO, quando cabível, responsabilizando-se pela regularidade, segurança, manutenção, conservação e adequado funcionamento de todos os bens utilizados.

5.5.5. Todo o aparato relacionado ao objeto deverá estar em pleno e total funcionamento até as 18h do dia da abertura oficial da Schützenfest 2026, qual seja: dia 11/11/2026, ou em outro horário definido pela Administração, devendo permanecer em condições adequadas de operação durante toda a programação do evento.

5.6. Verificação prévia para início da execução

5.6.1. A verificação prévia dos espaços, estruturas, equipamentos, instalações e condições de operação será realizada pela fiscalização contratual e/ou demais autoridades competentes após a conclusão da montagem e antes do início da operação dos pontos de comercialização, em horário definido pela Administração.

5.6.2. A verificação poderá abranger a metragem autorizada, layout, segurança das estruturas, equipamentos instalados, condições sanitárias, ambientais, de acessibilidade,

circulação, atendimento ao público, funcionamento dos pontos de venda, utilização do sistema oficial de gestão financeira e demais aspectos necessários à regular execução da permissão.

5.6.3. Eventuais irregularidades identificadas deverão ser corrigidas pela permissionária imediatamente, quando a natureza da falha exigir providência antes ou durante o evento, ou no prazo fixado pela fiscalização, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.6.4. A permissionária somente poderá iniciar a operação dos pontos de comercialização após a verificação das condições mínimas de funcionamento pela Administração, sem prejuízo da responsabilidade integral da permissionária pela regularidade, segurança e adequação das estruturas, equipamentos e atividades executadas.

5.7. Operação dos pontos de comercialização

5.7.1. A permissionária deverá cumprir e respeitar os horários de abertura e fechamento da festa, bem como os horários definidos para exploração dos pontos de comercialização, conforme programação oficial da Schützenfest 2026 e orientações da Administração.

5.7.2. A permissionária deverá providenciar, às suas expensas, a contratação de pessoas para a operação da comercialização da alimentação, atendimento ao público, transporte, transbordo, abastecimento, serviço de limpeza dos locais de comercialização e demais atividades necessárias à execução da permissão.

5.7.3. O pessoal utilizado pela permissionária deverá estar devidamente uniformizado e identificado, com uso de crachá e demais elementos de identificação visual definidos pela Administração, incluindo boné quando aplicável à atividade desempenhada.

5.7.4. A permissionária deverá atender o público com dignidade, urbanidade e respeito, mantendo a qualidade dos produtos e serviços, a organização dos pontos de venda e a regularidade do abastecimento durante todo o período da Schützenfest 2026.

5.7.5. A permissionária deverá zelar pela manutenção dos espaços autorizados, especialmente quanto à limpeza, higiene, segurança, conservação do imóvel, conservação dos equipamentos e adequada utilização das estruturas sob sua responsabilidade.

5.7.6. A permissionária deverá arcar integralmente com alimentação, transporte, deslocamento, equipe, materiais, equipamentos, maquinários, manutenção, guarda, conservação, segurança e demais custos necessários à execução da atividade autorizada.

5.7.7. A permissionária deverá comunicar previamente ao Município a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa comprometer ou impedir a execução das atividades, bem como atender às determinações da fiscalização contratual, da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, do Comitê Gestor, da Comissão Central Organizadora – CCO e demais autoridades competentes.

5.7.8. A exploração comercial dos alimentos deverá ocorrer exclusivamente nos dias e

horários autorizados pela Administração Municipal, conforme programação oficial da Schützenfest 2026, orientações da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, do Comitê Gestor, da Comissão Central Organizadora – CCO e demais autoridades competentes.

5.7.9. A permissionária não poderá iniciar, interromper, prorrogar ou encerrar a comercialização dos alimentos em desacordo com os horários definidos pela Administração, salvo autorização expressa ou determinação da fiscalização, por motivo operacional, de segurança, organização do evento ou interesse público.

5.7.10. A inobservância dos horários e dias de funcionamento autorizados sujeitará a permissionária às penalidades previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato, sem prejuízo da suspensão temporária das vendas, quando necessária à regularidade da operação ou à segurança do evento.

5.8. Do sistema oficial de gestão financeira e controle das vendas

5.8.1. Para fins deste Termo de Referência, considera-se sistema oficial de gestão financeira o sistema de gestão e operação financeira contratado ou a ser contratado pelo Município de Jaraguá do Sul para a Schützenfest 2026, no modelo cashless e/ou híbrido, destinado ao registro, controle, processamento, conciliação e apuração das vendas realizadas durante o evento.

5.8.2. Todas as vendas dos itens de alimentação realizadas durante a Schützenfest 2026 deverão ocorrer exclusivamente por meio do sistema oficial de gestão financeira disponibilizado pelo Município.

5.8.3. A permissionária deverá utilizar obrigatoriamente o sistema oficial de gestão financeira, observando as orientações operacionais da Administração, da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, da fiscalização contratual e da empresa responsável pela gestão financeira do evento.

5.8.4. É **vedada** a realização de vendas diretas ou por qualquer meio diverso do sistema oficial de gestão financeira, inclusive em dinheiro, cartão, Pix, voucher, ticket, comanda, aplicativo, terminal próprio da permissionária ou qualquer outro meio não autorizado expressamente pela Administração.

5.8.5. A realização de vendas fora do sistema oficial de gestão financeira caracterizará infração gravíssima e descumprimento contratual, sujeitando a permissionária à **multa correspondente até 30% (trinta por cento) do valor pago pelo ponto/item de comercialização em que constatada a irregularidade, sem prejuízo das demais medidas e sanções cabíveis.**

5.8.5.1. A aplicação da multa prevista no subitem anterior não impede a apuração dos valores envolvidos, a regularização dos registros, quando possível, a retenção ou compensação de valores a repassar, a suspensão temporária das vendas, a rescisão

contratual e a aplicação das demais penalidades previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

5.8.6. A permissionária deverá colaborar com a implantação, operação e conferência do sistema oficial de gestão financeira, fornecendo as informações necessárias, cadastrando produtos, preços, equipes, pontos de venda e demais dados solicitados pela Administração ou pela empresa responsável pela gestão financeira do evento.

5.8.7. Eventuais inconsistências, falhas operacionais, divergências de relatórios, necessidade de correção de registros ou ajustes de informações deverão ser comunicadas imediatamente à fiscalização contratual e à empresa responsável pelo sistema oficial de gestão financeira, para análise e providências cabíveis.

5.8.8. O sistema oficial de gestão financeira será utilizado para controle, registro, conciliação e apuração das vendas, bem como para subsidiar os relatórios necessários à prestação de contas, à apuração dos valores devidos ao Município e ao repasse dos valores devidos à permissionária.

5.8.9. O descumprimento das obrigações relativas à utilização do sistema oficial de gestão financeira poderá ensejar a aplicação de multa, suspensão temporária das vendas, glosa de valores, retenção de repasses, rescisão contratual e demais sanções cabíveis, conforme a gravidade da infração e as regras previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

5.9. Produtos autorizados e condições de comercialização

5.9.1. A permissão remunerada de uso compreenderá a exploração comercial de produtos alimentícios durante a 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores 2026, observadas as categorias e condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos, abrangendo, conforme a distribuição dos espaços e respectivos itens: restaurante típico (almoço e jantar, frios, queijos, saladas, etc.); açaí; sorvete; delikatesse (bombons, trufas, balas, pastilhas, chiclete, chocolate, etc.); brezel e waffler; pizza alemã; cachorro-quente; macarrão típico; batata frita; hambúrguer; batata recheada; boteco alemão (torresmo, bolinhos de carne, frango, linguiça, ovo de codorna, etc.); doce com café (café, café com leite, expresso, chocolate quente, chás, cucas, etc.); peixes (iscas de tilápia e fritas, ceviche de tilápia, mini pasteis de tilápia, etc.); salsichas (salsichão branco, defumado, fatiado com molho curry, com mostarda, etc.); licor, acondicionado e comercializado em tulipas acrílicas; espetinho; crepe e churrasco.

5.9.2. A permissionária deverá disponibilizar produtos em perfeito estado de validade, qualidade, conservação, armazenamento e acondicionamento, sendo de sua responsabilidade exclusiva quaisquer danos, vícios, irregularidades ou ocorrências decorrentes do fornecimento, transporte, armazenamento, manipulação ou comercialização inadequada.

5.9.3. A permissionária deverá manter oferta regular dos produtos autorizados durante todo o período da Schützenfest 2026, observadas as quantidades mínimas exigidas, os espaços de comercialização definidos, os horários da festa e as demais condições operacionais estabelecidas pela Administração.

5.9.4. A permissionária deverá fixar, em local visível ao público e de fácil acesso, tabela completa contendo a descrição dos produtos comercializados e seus respectivos preços, respeitando os direitos previstos no Código de Defesa do Consumidor e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

5.9.5. Os preços máximos de comercialização dos alimentos durante a Schützenfest 2026 deverão observar os valores definidos pela Administração.

5.9.5.1. A permissionária não poderá praticar preços superiores aos valores máximos estabelecidos na tabela prevista no subitem 4.7, sem prejuízo da possibilidade de praticar preços inferiores, promoções ou condições mais vantajosas ao público, desde que observadas as regras do evento, a legislação aplicável e a utilização obrigatória do sistema oficial de gestão financeira.

5.9.6. A comercialização dos produtos autorizados deverá observar obrigatoriamente as regras relativas ao sistema oficial de gestão financeira, ao controle das vendas, ao repasse de valores, à prestação de contas, ao uso adequado de embalagens e materiais descartáveis, à gestão e destinação dos resíduos e às penalidades previstas neste Termo de Referência, no Edital e nos demais documentos que integram a permissão.

5.10. Controle das vendas, prestação de informações e conferência da execução

5.10.1. O controle oficial das vendas realizadas durante a Schützenfest 2026 será efetuado por meio do sistema oficial de gestão financeira contratado ou disponibilizado pelo Município, cujos relatórios servirão de base para a apuração das vendas, conferência dos valores, cálculo dos descontos, retenções, comissão incidente, repasses e demais providências administrativas cabíveis.

5.10.2. A Administração, diretamente ou por meio da empresa responsável pela gestão financeira do evento, disponibilizará à permissionária os relatórios de vendas, conciliação e demais informações extraídas do sistema oficial de gestão financeira, para fins de conferência e acompanhamento.

5.10.3. A permissionária poderá manter controles próprios de vendas, estoque, abastecimento, equipe e operação, desde que tais controles tenham caráter meramente interno e complementar, não substituam os registros do sistema oficial de gestão financeira e não autorizem, em nenhuma hipótese, a realização de vendas fora do sistema disponibilizado pelo Município.

5.10.4. Havendo divergência entre os controles próprios da permissionária e os relatórios extraídos do sistema oficial de gestão financeira, prevalecerão, para fins de apuração



administrativa, liquidação, descontos, retenções e repasses, os registros constantes do sistema oficial, sem prejuízo da análise de eventual inconsistência devidamente comprovada.

5.10.5. A permissionária deverá colaborar com a Administração e com a empresa responsável pela gestão financeira do evento, prestando informações, esclarecimentos e documentos complementares sempre que solicitada, especialmente quanto aos produtos comercializados, abastecimento, estoque, eventuais ocorrências operacionais, notas fiscais de aquisição dos produtos e demais elementos necessários à conferência da execução.

5.10.5.1. O não atendimento injustificado às solicitações da Administração, da fiscalização contratual ou da empresa responsável pela gestão financeira do evento, bem como a recusa, atraso, omissão ou apresentação de informações incompletas, inconsistentes ou inverídicas, poderá caracterizar descumprimento contratual, sujeitando a permissionária à aplicação das penalidades cabíveis, conforme previsto neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e na legislação aplicável.

5.10.6. Eventuais inconsistências, falhas, divergências de relatórios, necessidade de correção de registros ou questionamentos sobre os dados de vendas deverão ser comunicados pela permissionária à fiscalização contratual, de forma fundamentada e acompanhada dos documentos comprobatórios disponíveis.

5.10.7. A utilização de controle próprio pela permissionária não afasta a obrigatoriedade de realização de todas as vendas por meio do sistema oficial de gestão financeira, nem reduz sua responsabilidade pelo cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

5.10.8. A fiscalização pela Administração não exime a permissionária de sua responsabilidade integral pela regularidade dos produtos, pela segurança da operação, pelo atendimento ao público, pela manutenção do abastecimento, pela veracidade das informações prestadas e pelo cumprimento das obrigações legais, contratuais e editalícias.

5.11. Estimativas de consumo e disponibilidade operacional dos itens de alimentação

5.11.1. As quantidades indicadas neste item possuem natureza estimativa e referencial, baseadas em dados de consumo de edições anteriores da Schützenfest e no planejamento operacional do evento, destinando-se a orientar a organização, logística, abastecimento e capacidade de fornecimento da permissionária.

5.11.2. A permissionária deverá manter estrutura operacional, logística de fornecimento, armazenamento, reposição e distribuição compatíveis com as estimativas indicadas, a fim de evitar desabastecimento, falta de produtos autorizados ou prejuízo ao atendimento do

público durante o evento.

5.11.3. A permissionária deverá manter capacidade de reposição e abastecimento durante todo o período da Schützenfest 2026, evitando descontinuidade no fornecimento dos produtos autorizados.

5.11.4. Eventual variação de público, consumo, programação, condições climáticas, fluxo de visitantes, perfil de consumo, localização dos pontos de venda ou outros fatores relacionados à realização do evento não ensejará, por si só, direito à revisão do valor arrematado, indenização, compensação ou reequilíbrio econômico-financeiro.

5.11.5. A eventual sobra de produtos, insumos ou materiais ao final do evento será de responsabilidade exclusiva da permissionária, não cabendo ao Município qualquer indenização, compensação, aquisição compulsória ou ressarcimento.

5.11.6. A falta injustificada de produtos autorizados, a ausência de reposição adequada, a descontinuidade de abastecimento ou a insuficiência operacional que comprometa o atendimento ao público poderá caracterizar descumprimento contratual, sujeitando a permissionária à aplicação das penalidades cabíveis, sem prejuízo de outras medidas necessárias à continuidade da execução.

5.12. Requisitos sanitários e de segurança dos alimentos

5.12.1. A permissionária deverá observar integralmente a legislação sanitária aplicável à manipulação, ao armazenamento, ao preparo, à conservação, ao transporte e à comercialização de alimentos, bem como as orientações e determinações dos órgãos de fiscalização competentes, responsabilizando-se por manter, durante toda a execução da permissão, condições adequadas de higiene, segurança e qualidade dos alimentos comercializados.

5.12.2. A permissionária deverá providenciar, para todos os manipuladores de alimentos, os documentos de saúde exigidos pela legislação sanitária aplicável, mantendo-os disponíveis para apresentação à fiscalização sempre que solicitados (carteiras/atestados de saúde).

5.12.3. Todos os manipuladores de alimentos deverão utilizar uniforme adequado e padronizado, composto por proteção para os cabelos(touca de proteção), camisa ou jaleco de mangas curtas ou compridas, em **cores claras**, calça comprida e calçado fechado, devendo as vestimentas estar limpas e em adequado estado de conservação.

5.12.4. Os manipuladores deverão manter adequado asseio pessoal, com cabelos devidamente protegidos, unhas curtas, limpas e sem esmalte, sendo **PROIBIDO** o uso de barba e bigode bem como de adornos, tais como anéis, brincos, piercings, pulseiras, relógios e similares.

5.12.5. As áreas destinadas à manipulação de alimentos deverão dispor de, no mínimo, 01 (um) lavatório exclusivo para higienização das mãos, devidamente abastecido com sabonete líquido antisséptico ou outro produto adequado e papel-toalha não reciclado,



mantidos disponíveis durante todo o período de funcionamento.

5.12.6. As lixeiras localizadas nas áreas de manipulação deverão possuir tampa e acionamento **sem contato manual**, com pedal, devendo permanecer em condições adequadas de higiene e conservação.

5.12.7. Os alimentos, utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na operação deverão ser armazenados sobre estrados, prateleiras ou estruturas adequadas, com altura mínima de 30cm em relação ao piso, quando aplicável, sendo vedado o armazenamento direto de alimentos e objetos no piso.

5.12.8. O descongelamento dos alimentos deverá ser realizado **sob refrigeração**, de forma a preservar as condições adequadas de conservação e segurança dos produtos.

5.12.9. Todos os alimentos deverão estar devidamente identificados e rotulados, inclusive os produtos fracionados, observadas as exigências legais aplicáveis quanto à identificação, origem, fabricante, lote, prazo de validade e demais informações obrigatórias.

5.12.10. A permissionária deverá adquirir alimentos e demais produtos utilizados na preparação e comercialização exclusivamente de fornecedores que comprovem sua origem, observando as condições de qualidade, conservação, integridade das embalagens e prazo de validade dos produtos.

5.12.11. Os manipuladores deverão realizar a higienização adequada das mãos sempre que necessário e em todas as situações exigidas pelas boas práticas de manipulação de alimentos, especialmente antes do início das atividades e após situações que possam ocasionar contaminação.

5.12.12. É **PROIBIDA** a presença ou utilização, nas áreas de manipulação, de objetos estranhos às atividades desenvolvidas, especialmente telefones celulares e outros dispositivos, quando manuseados pelos manipuladores durante a preparação ou manipulação dos alimentos.

5.12.13. Louças, utensílios, equipamentos e superfícies utilizados na manipulação e preparação dos alimentos deverão estar **íntegros**, limpos e em adequado estado de conservação, sendo constituídos de materiais lisos, laváveis e que não ofereçam risco de contaminação. É **PROIBIDA a utilização de utensílios, tábuas de corte e demais materiais de madeira**, bem como de quaisquer outros materiais que apresentem rachaduras, fissuras, lascas, deterioração ou outras condições que comprometam a adequada higienização, a higiene ou a segurança dos alimentos.

5.12.14. A permissionária **deverá manter** permanentemente **limpos, organizados** e em adequadas condições de higiene os espaços de manipulação, preparo, armazenamento e comercialização dos alimentos, realizando a limpeza e higienização dos equipamentos, utensílios, superfícies e demais áreas utilizadas durante todo o período de funcionamento.

5.12.15. O cumprimento dos requisitos sanitários será obrigatório durante todo o período de montagem, operação e desmontagem dos pontos de alimentação, ficando a permissionária sujeita à fiscalização da Administração e dos órgãos competentes, sem



prejuízo da aplicação das medidas e penalidades cabíveis em caso de irregularidades.

5.13. Requisitos ambientais, de sustentabilidade, recipientes e limpeza dos espaços

5.13.1. A permissionária deverá observar as normas ambientais, sanitárias e de segurança aplicáveis, as orientações da Administração Municipal e as diretrizes de sustentabilidade definidas para a Schützenfest 2026, especialmente quanto à redução da geração de resíduos, utilização adequada de materiais, correta destinação dos resíduos e manutenção da limpeza e organização dos espaços utilizados.

5.13.2. Os pratos, copos, talheres, recipientes, embalagens, bandejas e demais materiais utilizados para servir, acondicionar, armazenar ou comercializar alimentos deverão ser próprios e adequados para contato com alimentos, de material que não ofereça risco de contaminação, alteração das características dos produtos ou prejuízo à saúde dos consumidores, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5.13.3. Os materiais utilizados para o acondicionamento, preparo, exposição, armazenamento e comercialização dos alimentos deverão ser íntegros, limpos, adequados à finalidade a que se destinam e compatíveis com as características dos produtos, sendo vedada a utilização de materiais que possam comprometer a higiene, a segurança ou a qualidade dos alimentos.

5.13.4. A permissionária deverá utilizar, sempre que houver fornecimento de alimentos para consumo imediato, recipientes, embalagens, pratos, copos, talheres e demais utensílios descartáveis ou reutilizáveis adequados ao consumo de alimentos e bebidas - em se tratando de licor, priorizando materiais reutilizáveis, recicláveis, retornáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, conforme as diretrizes estabelecidas pela Administração.

5.13.5. Os recipientes e embalagens utilizados para o acondicionamento dos alimentos deverão ser apropriados para o tipo de alimento, inclusive quanto à temperatura, umidade, gordura e demais características do produto, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o momento do consumo.

5.13.6. Os condimentos, molhos e complementos destinados ao consumo pelos usuários, tais como ketchup, maionese, mostarda e similares, deverão ser disponibilizados **exclusivamente em sachês ou embalagens individuais de uso único**, devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.

5.13.7. É vedada a reutilização de embalagens, recipientes ou materiais descartáveis destinados ao acondicionamento de alimentos quando essa prática não for permitida pelas normas sanitárias aplicáveis ou quando puder comprometer a higiene, a segurança ou a qualidade dos alimentos.

5.13.8. Os utensílios e recipientes reutilizáveis destinados ao serviço de alimentos deverão ser devidamente higienizados antes de sua reutilização, observadas as condições sanitárias e os procedimentos de limpeza aplicáveis.



5.13.9. A permissionária deverá acondicionar, separar e destinar adequadamente os resíduos gerados em sua operação, incluindo restos de alimentos, embalagens, papéis, plásticos, recipientes, materiais descartáveis, caixas, pallets e demais resíduos decorrentes da exploração comercial.

5.13.10. Os resíduos deverão ser depositados exclusivamente nos locais, recipientes ou pontos de coleta indicados pela Administração, sendo vedado o descarte irregular em áreas comuns, vias de circulação, sanitários, jardins, sistemas de drenagem, bocas de lobo, pias, tanques ou demais locais não autorizados.

5.13.11. A permissionária deverá manter recipientes adequados e suficientes para o acondicionamento temporário dos resíduos gerados em sua operação, de modo a evitar o acúmulo, a dispersão de resíduos, a atração de vetores e a contaminação das áreas utilizadas.

5.13.12. A permissionária deverá proceder à limpeza, higienização, recolhimento de resíduos e conservação dos espaços utilizados para a execução de suas atividades, arcando com todos os custos decorrentes, sem prejuízo das orientações da Administração, da fiscalização e dos órgãos competentes.

5.13.13. A permissionária deverá manter seus espaços de comercialização, preparo, manipulação, apoio, armazenamento e circulação em adequadas condições de higiene, organização e limpeza durante todo o período de execução da permissão, realizando a limpeza sempre que necessário e imediatamente após a ocorrência de derramamento, descarte ou situação que possa comprometer as condições de higiene do local.

5.13.14. Ao término das atividades, a permissionária deverá realizar a limpeza completa dos espaços utilizados, removendo alimentos, resíduos, embalagens, materiais, equipamentos e demais objetos de sua responsabilidade, deixando as áreas nas condições estabelecidas pela Administração.

5.13.15. Sempre que tecnicamente viável e compatível com as exigências sanitárias e de segurança dos alimentos, a permissionária deverá priorizar a utilização de materiais reutilizáveis, recicláveis, retornáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, evitando o uso desnecessário de materiais descartáveis.

5.13.16. O descumprimento das obrigações previstas neste item poderá caracterizar descumprimento das condições da permissão, sujeitando a permissionária à correção imediata da irregularidade, à remoção de materiais inadequados, à limpeza do local, ao ressarcimento de eventuais danos e à aplicação das penalidades cabíveis, conforme previsto neste Termo de Referência, no Edital, no instrumento de formalização da permissão e na legislação aplicável.

5.14. Publicidade, merchandising e responsabilidade social

5.14.1. A permissionária somente poderá realizar ações de publicidade, merchandising, divulgação de marca, exposição de produtos, distribuição de brindes, materiais

promocionais ou ativações comerciais nos espaços previamente autorizados pela Administração, observadas as condições previstas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e nas orientações da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer e da Comissão Central Organizadora – CCO.

5.14.2. A instalação de banners, painéis, totens, placas, luminosos, wind banners, mobiliário promocional, estruturas de apoio, decoração temática ou qualquer outro material de divulgação dependerá de prévia autorização da Administração, inclusive quanto à localização, dimensão, conteúdo, forma de fixação, segurança e período de exposição.

5.14.3. As ações de publicidade e merchandising deverão restringir-se às marcas, produtos e atividades vinculadas ao item arrematado e autorizadas pela Administração, sendo vedada a divulgação de produtos, serviços, marcas ou terceiros estranhos ao objeto da permissão, salvo autorização expressa da Administração.

5.14.4. A permissionária deverá incluir, no projeto de decoração e ambientação dos espaços autorizados, campanha voltada à responsabilidade social, com foco no consumo responsável de bebidas alcoólicas -se tratando de licor, mencionando expressamente a proibição de venda, fornecimento ou entrega de bebidas alcoólicas a menores de 18 (dezoito) anos, conforme item próprio deste Termo de Referência.

5.14.5. A publicidade, os materiais promocionais e as estruturas de divulgação não poderão obstruir áreas de circulação, acessibilidade, rotas de fuga, saídas de emergência, equipamentos de segurança, sinalização oficial, sanitários, áreas técnicas, pontos de atendimento, palcos, acessos ou demais espaços de interesse público e operacional do evento.

5.14.6. A permissionária será integralmente responsável pela montagem, manutenção, conservação, segurança, regularidade, retirada e destinação dos materiais de publicidade, merchandising e divulgação utilizados, sem ônus ao Município.

5.14.7. A Administração poderá determinar a retirada, substituição, adequação ou reposicionamento imediato de qualquer material, estrutura ou ação de publicidade e merchandising que esteja em desacordo com este Termo de Referência, com o Edital, com o contrato, com as orientações da organização do evento ou com a legislação aplicável.

5.14.8. O descumprimento das obrigações previstas neste item poderá caracterizar infração contratual, sujeitando a permissionária à correção imediata da irregularidade, à retirada do material ou interrupção da ação promocional e à aplicação das penalidades cabíveis.

5.15. Desmontagem, retirada de materiais e limpeza final

5.15.1. Após o encerramento da Schützenfest 2026, a permissionária deverá realizar, às suas expensas, a desmontagem de suas estruturas, a retirada de equipamentos,



materiais, mobiliários, estoques remanescentes, peças de publicidade, resíduos e demais bens utilizados na execução da permissão, no prazo máximo de 04 (quatro) dias corridos, contado do encerramento oficial do evento.

5.15.2. A desmontagem e a retirada dos materiais deverão observar os prazos, horários, fluxos de acesso, rotas internas, orientações de segurança e demais determinações da Administração, da fiscalização contratual, da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, da Comissão Central Organizadora – CCO e dos órgãos competentes.

5.15.2.1. O prazo de 04 (quatro) dias corridos poderá ser ajustado pela Administração, mediante justificativa, em razão de necessidade operacional, segurança, programação de desmontagem geral do evento ou orientação dos órgãos competentes, sem que isso gere direito a indenização ou compensação à permissionária.

5.15.3. A permissionária deverá restituir os espaços utilizados em condições adequadas de limpeza, conservação, organização e segurança, promovendo a limpeza final dos locais de comercialização, apoio, armazenamento e circulação vinculados à sua operação.

5.15.4. A retirada de materiais, equipamentos, estruturas ou resíduos não poderá causar danos ao imóvel público, ao piso, às instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias, estruturas existentes, equipamentos públicos, áreas verdes, vias de circulação ou demais bens públicos ou de terceiros.

5.15.5. Eventuais danos causados durante a montagem, operação, desmontagem, retirada de materiais ou limpeza final serão de responsabilidade integral da permissionária, que deverá providenciar a reparação, substituição, recomposição ou ressarcimento correspondente, sem ônus ao Município.

5.15.6. É vedado o abandono de materiais, equipamentos, estruturas, resíduos, embalagens, produtos remanescentes ou quaisquer bens nos espaços utilizados ou nas áreas comuns do evento após o término do prazo definido pela Administração para desmontagem e retirada.

5.15.7. Caso a permissionária não realize a desmontagem, a retirada de materiais ou limpeza final no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá adotar as providências necessárias à liberação, limpeza e recomposição do espaço, sem prejuízo da cobrança dos custos correspondentes e da aplicação das penalidades cabíveis.

5.15.8. A conclusão da desmontagem, da retirada de materiais e limpeza final poderá ser verificada pela fiscalização contratual, que registrará eventuais pendências, irregularidades, danos ou necessidades de correção pela permissionária.

5.15.9. O descumprimento das obrigações previstas neste item poderá caracterizar infração contratual, sujeitando a permissionária à correção imediata da irregularidade, ao ressarcimento de custos e danos, à retenção ou compensação de valores eventualmente devidos e à aplicação das penalidades cabíveis, conforme previsto neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e na legislação aplicável.

5.16. Vedação de venda, fornecimento ou entrega de licor a menores de 18 anos

5.16.1. É vedada a venda, o fornecimento, a entrega, a distribuição, a degustação, a oferta como brinde ou qualquer outra forma de disponibilização de licor a menores de 18 (dezoito) anos durante a Schützenfest 2026.

5.16.2. A permissionária deverá orientar previamente seus empregados, prepostos, atendentes, operadores de caixa, promotores, representantes e demais pessoas envolvidas na operação quanto à proibição prevista neste item e à necessidade de adoção das medidas de controle para impedir a disponibilização de licor a menores de 18 (dezoito) anos.

5.16.3. Em caso de dúvida quanto à idade do consumidor, a equipe da permissionária deverá solicitar documento oficial de identificação com foto, devendo recusar a venda, o fornecimento ou a entrega do licor quando não for comprovada a maioridade.

5.16.4. A permissionária deverá afixar, em local visível ao público nos pontos de comercialização, aviso informando a proibição de venda, fornecimento ou entrega de licor a menores de 18 (dezoito) anos.

5.16.5. Quando houver dúvida, resistência, conflito, tentativa de aquisição por menor de idade ou situação que indique possível fornecimento de licor a menor de 18 (dezoito) anos, a permissionária deverá solicitar apoio da fiscalização, da Comissão Central Organizadora – CCO ou da segurança do evento, para orientação e adoção das providências cabíveis.

5.16.6. O descumprimento das obrigações previstas neste item poderá caracterizar descumprimento das condições da permissão, sujeitando a permissionária às penalidades cabíveis, conforme a gravidade da ocorrência, sem prejuízo da comunicação aos órgãos competentes, quando necessário.

6. Capacidade Técnica

6.1. Para fins de demonstração da capacidade técnica para execução do objeto, a licitante deverá comprovar experiência anterior compatível com a atividade de alimentação e/ou gastronomia, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução satisfatória de atividade compatível com o objeto da presente contratação, inclusive com CNAE compatível.

6.1.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter, no mínimo, a identificação da entidade ou empresa emitente, a identificação da licitante, a descrição das atividades realizadas e o período ou data de sua execução, de forma a possibilitar a verificação da compatibilidade da experiência apresentada.



6.1.2. Será considerada compatível a experiência anterior relacionada à produção, preparo, manipulação, fornecimento e/ou comercialização de alimentos e produtos de gastronomia, inclusive em estabelecimentos comerciais, eventos, feiras, festas ou atividades similares.

6.1.3. Não será exigida comprovação de experiência específica em relação a cada alimento ou produto previsto nos pontos de venda, sendo suficiente a demonstração de experiência compatível com a atividade de alimentação e/ou gastronomia.

6.1.4. A capacidade técnica deverá ser comprovada nos termos, condições e momento definidos no Edital, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 19.330/2025.

6.2. A licitante poderá participar e arrematar quantos pontos de venda desejar, não havendo limitação quanto à quantidade de pontos que poderá lhe ser adjudicada, desde que apresente a maior oferta válida para cada ponto e atenda às demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

6.2.1. A licitante que arrematar mais de um ponto de venda deverá dispor de estrutura, equipamentos, insumos, pessoal e organização suficientes para assegurar a execução adequada e simultânea das atividades correspondentes a todos os pontos que lhe forem adjudicados.

6.2.2. A responsabilidade pela organização da operação e pela disponibilidade dos recursos necessários à execução dos pontos arrematados será integralmente da permissionária, não sendo a quantidade de pontos adjudicados motivo para redução ou flexibilização das obrigações previstas neste Termo de Referência.

6.2.3. A adjudicação de mais de um ponto de venda à mesma permissionária não afasta ou reduz qualquer das obrigações, exigências sanitárias, operacionais, de segurança, de pessoal ou de fornecimento estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e demais normas aplicáveis, devendo a permissionária assegurar a execução integral e simultânea de todos os pontos adjudicados.

7. Da Análise de Riscos

7.1. A análise de riscos da presente contratação considera os eventos que possam comprometer a adequada realização da 36ª Schützenfest – Festa dos Atiradores de 2026, a exploração comercial dos espaços destinados à gastronomia, o cumprimento das condições estabelecidas para a permissão remunerada de uso, a qualidade e a segurança dos alimentos comercializados, a conservação do patrimônio público e o atendimento ao interesse público.

7.2. Foram identificados e avaliados os principais riscos relacionados à execução da permissão, considerando sua natureza, a parte com maior capacidade de prevenção, controle e gerenciamento e as medidas previstas neste Termo de Referência, no Edital e no instrumento de formalização da permissão.

7.3. A matriz de riscos estabelece a atribuição dos principais riscos entre o Município e a Permissionária, sem prejuízo das responsabilidades decorrentes da legislação aplicável e das demais obrigações estabelecidas nos instrumentos da contratação.

7.4. Os riscos inerentes à atividade de exploração comercial dos pontos de gastronomia, bem como aqueles decorrentes de atos, omissões, falhas ou encargos próprios da Permissionária, serão por ela assumidos, enquanto os riscos decorrentes de atos ou fatos atribuíveis exclusivamente ao Município serão de responsabilidade deste, observada, em qualquer hipótese, a legislação aplicável e as condições estabelecidas na matriz.

7.5. A alocação dos riscos não afasta o dever da Permissionária de adotar as medidas necessárias à prevenção e à mitigação dos eventos previsíveis relacionados à execução da permissão, tampouco prejudica a atuação da fiscalização ou a aplicação das medidas e penalidades cabíveis em caso de descumprimento das condições estabelecidas.

Descrição do Risco	Tipo de risco	Atribuição do risco	
		Permissionária	Município
Alterações na legislação tributária ou nos encargos legais incidentes sobre a atividade econômica desenvolvida pela Permissionária	Tributário	x	
Descumprimento das obrigações fiscais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias relacionadas à atividade da Permissionária e aos seus empregados ou colaboradores	Tributário/T rabalista	x	
Falta de liquidez, insuficiência de capital de giro ou dificuldades financeiras da Permissionária para manutenção da exploração do espaço	Financeiro	x	
Inadimplência da Permissionária perante fornecedores, empregados ou prestadores de serviços utilizados na exploração do espaço	Financeiro	x	
Variação ou redução da demanda de visitantes e do volume de vendas durante a Schützenfest	Mercado	x	
Falhas ou danos causados por fornecedores contratados pela Permissionária	Operaciona l	x	
Falhas na aquisição, armazenamento,	Operaciona	x	

conservação, preparo ou comercialização dos alimentos e da bebida autorizada	I/Sanitário		
Comercialização de produtos em desacordo com as especificações, quantidades, condições ou limitações estabelecidas no TR, Edital ou instrumento de permissão	Regulatório /Operacional		
Descumprimento das normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis à exploração dos pontos de gastronomia.	Sanitário	x	
Utilização de alimentos sem procedência comprovada, fora do prazo de validade, sem rotulagem adequada ou em desacordo com as exigências sanitárias	Sanitário	x	x
Ocorrência de contaminação dos alimentos ou danos à saúde dos consumidores decorrentes de falhas na operação da Permissionária	Sanitário/Operacional	x	
Descumprimento das obrigações relacionadas à gestão, acondicionamento e destinação dos resíduos e do óleo vegetal utilizado na operação	Ambiental	x	
Danos causados ao Parque, aos espaços, instalações, equipamentos ou demais bens públicos em razão da exploração comercial pela Permissionária	Patrimonial /Operacional	x	
Necessidade de manutenção ou reparação decorrente de danos causados pela Permissionária ou por seus empregados, fornecedores ou colaboradores	Patrimonial	x	
Greves, paralisações ou indisponibilidade de empregados e colaboradores da Permissionária que prejudiquem a exploração do espaço	Trabalhista/Operacional	x	
Tumultos, manifestações ou eventos sociais que afetem a exploração dos pontos de gastronomia e que sejam alheios à atuação da Permissionária	Social		x
Modificação das condições de execução por determinação unilateral da Administração, decorrente de necessidade de adequação ao interesse público	Administrativo		x

Suspensão ou impedimento da realização do evento por determinação do Poder Público, decisão judicial ou fato atribuível ao Município	Administrativo/Judicial		x
Alterações ou adequações determinadas pela Administração em razão de segurança, fiscalização, interesse público ou necessidade de reorganização do evento	Administrativo/Operacional		x
Caso fortuito ou força maior que impeça ou comprometa a realização do evento ou a exploração dos espaços, quando não atribuível a nenhuma das partes	Extraordinário	x	x
Fato do príncipe ou ato da Administração que cause impacto direto e extraordinário sobre as condições originalmente estabelecidas para a permissão.	Administrativo/Legal		x
Decisão judicial ou determinação de autoridade competente que impeça a realização do evento ou a exploração dos espaços por fato alheio à Permissionária	Legal		x
Redução ou alteração da área disponibilizada por fato exclusivamente imputável ao Município, afetando diretamente as condições de exploração estabelecidas	Administrativo		x
Descumprimento das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência ou no instrumento de permissão	Regulatório	x	
Aplicação de multas, sanções ou outras medidas decorrentes de infrações cometidas pela Permissionária	Regulatório	x	

7.6. A atribuição dos riscos prevista na matriz considera a capacidade de cada parte de prevenir, controlar e mitigar os respectivos eventos. A ocorrência de risco atribuído à Permissionária não poderá ser utilizada como justificativa para o descumprimento das obrigações assumidas ou para a redução da qualidade, da segurança ou da regularidade da exploração comercial dos espaços.

7.7. Os riscos relacionados à demanda de público, ao volume de vendas, aos custos de aquisição de insumos, à disponibilidade de mão de obra, aos fornecedores, à organização interna da operação e aos demais fatores inerentes à exploração comercial serão integralmente assumidos pela Permissionária, não cabendo ao Município garantir volume



mínimo de vendas, faturamento ou retorno econômico.

7.8. A ocorrência de eventos atribuídos ao Município ou de fatos extraordinários não afastará o dever de comunicação imediata pela parte afetada, de adoção das medidas necessárias para mitigação dos danos e de comprovação dos fatos e respectivos impactos.

7.9. A matriz de riscos deverá ser interpretada em conjunto com as demais disposições deste Termo de Referência, do Edital e do instrumento de formalização da permissão, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições legais aplicáveis e as regras específicas estabelecidas nos instrumentos da contratação.

8. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. Das obrigações da permitente

8.1.1. Constituem obrigações da permitente aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 19.330/2025, nas demais normas aplicáveis, no edital, no contrato e neste Termo de Referência, especialmente:

- a)** disponibilizar à permissionária os espaços públicos autorizados para exploração comercial, conforme condições, limites, metragens, prazos e orientações previstos no Edital, no Termo de Referência, no contrato e em seus anexos;
- b)** disponibilizar, em cada ponto de venda, pontos de acesso à água e ao esgoto, em condições adequadas para utilização durante a execução da permissão, observadas as condições e limitações da infraestrutura existente no local;
- c)** disponibilizar, em cada ponto de venda, dispensers destinados à disponibilização de sabonete líquido e à colocação e reposição de papel toalha, cabendo à permissionária o abastecimento e a reposição desses materiais durante todo o período de funcionamento do ponto de venda;
- d)** prestar as orientações necessárias à execução da permissão remunerada de uso, especialmente quanto aos horários, fluxos de acesso, montagem, operação, desmontagem, segurança, limpeza, uso dos espaços, sistema oficial de gestão financeira e demais condições operacionais da Schützenfest 2026;
- e)** designar o gestor e o(s) fiscal(is) do contrato, ou seus respectivos substitutos, cabendo-lhes registrar ocorrências, solicitar providências, acompanhar o cumprimento das obrigações e adotar as medidas administrativas cabíveis;
- f)** acompanhar e fiscalizar a execução da permissão, diretamente ou por meio dos



servidores responsáveis pela fiscalização contratual, da Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, da Comissão Central Organizadora – CCO, da empresa responsável pela gestão financeira do evento e dos demais órgãos competentes;

g) disponibilizar, diretamente ou por meio da empresa responsável pela gestão financeira do evento, os relatórios oficiais de vendas, conciliação e demais informações extraídas do sistema oficial de gestão financeira, para fins de conferência, controle e adoção das providências administrativas cabíveis;

h) analisar solicitações, documentos, justificativas, ocorrências, divergências e pedidos apresentados pela permissionária, adotando as providências cabíveis conforme o Edital, este Termo de Referência, o contrato e a legislação aplicável;

i) autorizar previamente, quando cabível, a montagem de estruturas, decoração, materiais de publicidade, ações de merchandising, uso de recipientes especiais, ajustes operacionais e demais intervenções nos espaços públicos autorizados;

j) comunicar à permissionária eventuais irregularidades, falhas, pendências ou inadequações verificadas durante a execução da permissão, fixando prazo para correção quando a natureza da ocorrência permitir;

k) adotar as medidas administrativas necessárias em caso de descumprimento contratual, dano, risco à segurança, irregularidade operacional, desatendimento das orientações da fiscalização ou violação das condições previstas no edital, no Termo de Referência e neste contrato;

l) realizar, conforme as regras previstas neste Termo de Referência e no contrato, os procedimentos de conferência, validação, retenção, compensação, repasse ou pagamento eventualmente devidos à permissionária, observadas as informações do sistema oficial de gestão financeira e os documentos exigidos;

m) assegurar à permissionária o acesso às informações operacionais necessárias à execução da permissão, sem prejuízo da responsabilidade exclusiva da permissionária pela organização, operação, abastecimento, atendimento ao público, cumprimento das normas legais e exploração econômica do item adjudicado;

n) exercer a fiscalização da permissão sem que isso implique corresponsabilidade da permitente por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, comerciais, operacionais ou por obrigações assumidas pela permissionária perante empregados, prepostos, fornecedores, prestadores de serviço, consumidores ou terceiros.

8.2. Obrigações da permissionária



8.2.1. Constituem obrigações da permissionária aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 19.330/2025, nas demais normas aplicáveis, no edital, no contrato e neste Termo de Referência, especialmente:

- a)** executar fielmente a permissão remunerada de uso, observando as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato, nos documentos complementares, quando houver, e nas determinações regulares da Administração;
- b)** responsabilizar-se integralmente pela organização, estruturação, montagem, decoração, adequação, operação, abastecimento, atendimento ao público, conservação, segurança operacional, desmontagem, retirada de materiais e limpeza final dos espaços vinculados à exploração comercial do item adjudicado, observados os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, no Edital e no contrato;
- c)** realizar, às suas expensas, a desmontagem das estruturas, a retirada de equipamentos, materiais, mobiliários, estoques remanescentes, peças de publicidade, resíduos e demais bens utilizados na execução da permissão, no prazo máximo de 04 (quatro) dias corridos após o encerramento oficial da Schützenfest 2026, salvo orientação diversa da Administração por necessidade operacional, de segurança ou de organização geral do evento;
- d)** disponibilizar, às suas expensas, equipe suficiente, devidamente orientada, uniformizada e identificada para a operação dos pontos de venda, o atendimento ao público, o transporte, o transbordo, o abastecimento, a reposição de produtos, a organização dos espaços, a limpeza das áreas sob sua responsabilidade e o cumprimento das regras do evento;
- e)** disponibilizar, às suas expensas, todos os equipamentos, utensílios, insumos, materiais, mobiliários, estruturas, uniformes, crachás, equipamentos de proteção, sistemas auxiliares e demais recursos necessários à adequada execução da permissão, salvo aqueles expressamente disponibilizados pelo Município;
- f)** disponibilizar, às suas expensas, sabonete líquido neutro e papel toalha para a higienização e secagem das mãos nos pontos de venda, observadas as normas sanitárias aplicáveis, sendo vedada a utilização de papel toalha confeccionado com material reciclado;
- g)** disponibilizar, às suas expensas, estrados de plástico, de superfície lisa, destinados ao acondicionamento e armazenamento de alimentos, com altura mínima de 30 (trinta) centímetros em relação ao piso, de modo a impedir o contato direto dos alimentos,



embalagens e recipientes com o chão, observadas as normas sanitárias aplicáveis;

h) disponibilizar, às suas expensas, lixeiras dotadas de tampa e acionamento por pedal, em quantidade suficiente para atender às necessidades dos pontos de venda, **de forma a evitar o contato manual com as tampas ou recipientes durante o descarte de resíduos**;

i) disponibilizar, às suas expensas, sacos plásticos adequados e resistentes para o descarte dos resíduos gerados, com capacidade compatível com o volume e o peso dos resíduos, de forma a evitar rasgos, vazamentos ou derramamentos durante o manuseio, transporte e descarte;

j) cumprir todas as obrigações legais incidentes sobre a execução da permissão remunerada de uso, inclusive trabalhistas, previdenciárias, fiscais, tributárias, comerciais, sanitárias, ambientais, consumeristas, de segurança, saúde, higiene e demais normas aplicáveis;

k) arcar integralmente com os encargos trabalhistas, sociais, comerciais, previdenciários, fiscais, tributários, securitários e demais obrigações decorrentes da execução da permissão, inclusive em relação a empregados, prepostos, fornecedores, prestadores de serviço e terceiros vinculados à sua operação, não cabendo ao Município de Jaraguá do Sul ou à Comissão Central Organizadora – CCO qualquer ônus, responsabilidade ou obrigação decorrente dessas relações;

l) observar as normas de segurança e saúde no trabalho, proteção à integridade física e moral dos trabalhadores e demais disposições expedidas pelos órgãos competentes, inclusive a Portaria Ministerial nº 3.214/1978 e seus anexos, quando aplicável;

m) cumprir, quando aplicável, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, pessoa reabilitada da Previdência Social ou aprendiz, bem como comprovar o atendimento dessa obrigação quando solicitado pela fiscalização;

n) não permitir a utilização de trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização de trabalho de menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

o) manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de contratação exigidas para a contratação;

p) cumprir as normas de segurança, higiene, saúde, vigilância sanitária, boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos, proteção ao consumidor, prevenção de incêndio, acessibilidade, meio ambiente e demais regras expedidas pelos órgãos



competentes;

q) fornecer e comercializar somente os produtos autorizados, em perfeito estado de validade, qualidade, procedência, conservação, transporte, armazenamento, resfriamento e acondicionamento, respondendo integralmente, nos termos do Código de Defesa do Consumidor e demais normas aplicáveis, por vícios, danos, irregularidades, defeitos ou ocorrências relacionadas aos produtos comercializados, inclusive quanto ao fornecimento e consumo durante a execução da permissão;

r) manter abastecimento adequado dos produtos autorizados durante todo o período da Schützenfest 2026, observadas as estimativas de consumo, a disponibilidade operacional, os horários de funcionamento e as condições definidas pela Administração, de modo a evitar descontinuidade de fornecimento, falta injustificada de alimentos ou prejuízo ao atendimento do público;

s) observar e cumprir os preços máximos de comercialização dos alimentos definidos pela Administração, sendo vedada a prática de valores superiores aos previstos no Termo de Referência, no Edital e no contrato, sem prejuízo da possibilidade de praticar preços inferiores, promoções ou condições mais vantajosas ao público, desde que respeitadas as demais regras do evento e a utilização obrigatória do sistema oficial de gestão financeira;

t) utilizar obrigatoriamente o sistema oficial de gestão financeira do evento para registro, controle, conciliação e apuração das vendas, sendo vedada a realização de vendas diretas ou por qualquer meio não autorizado pela Administração;

u) conferir os relatórios oficiais de vendas, conciliação e demais informações extraídas do sistema oficial de gestão financeira, disponibilizados pela Administração ou pela empresa responsável pela gestão financeira do evento, para fins de acompanhamento, controle e adoção das providências cabíveis;

v) comunicar à fiscalização contratual, de forma fundamentada e acompanhada dos documentos comprobatórios disponíveis, eventuais inconsistências, falhas, divergências de relatórios, necessidade de correção de registros ou questionamentos relacionados aos dados extraídos do sistema oficial de gestão financeira;

w) prestar todos os esclarecimentos e informações solicitados pela Administração, inclusive quanto à execução da permissão, produtos comercializados, abastecimento, operação, vendas, relatórios, documentos fiscais e demais elementos necessários à conferência da execução;

x) apresentar, quando solicitado pela Administração ou quando necessário à liquidação, ao pagamento, ao repasse, à retenção, à compensação ou à verificação da manutenção



das condições de contratação, os documentos fiscais, contábeis, trabalhistas, sociais, comerciais e demais comprovantes exigidos neste Termo de Referência, no Edital e no contrato;

y) arcar integralmente com os custos, despesas, encargos, investimentos, equipe, equipamentos, materiais, produtos, logística, estruturas, tributos e demais elementos necessários à execução integral da permissão, não podendo alegar insuficiência ou erro na avaliação dos custos e condições de exploração comercial como justificativa para o descumprimento das obrigações assumidas, ressalvadas as hipóteses legalmente cabíveis;

z) zelar pela limpeza, higiene, conservação, segurança e adequada utilização dos espaços públicos autorizados, responsabilizando-se por eventuais danos causados ao patrimônio público, às estruturas do evento, a terceiros, ao público, aos trabalhadores, aos prestadores de serviço e às demais permissionárias;

aa) não utilizar área superior, diversa ou em desconformidade com a metragem autorizada, nem alterar a localização, o layout, a estrutura ou a finalidade dos espaços sem autorização prévia da Administração;

ab) não transferir, ceder, subcontratar ou permitir a exploração dos espaços por terceiros, nem transferir a terceiros a execução principal do objeto ou a exploração comercial dos espaços, salvo quanto a atividades meramente acessórias, instrumentais ou de apoio, quando admitidas e previamente autorizadas pela Administração, nos termos deste Termo de Referência, do Edital e do contrato;

ac) cumprir as regras relativas à publicidade, merchandising, divulgação de marca, exposição de produtos, distribuição de brindes, materiais promocionais, decoração temática e ações comerciais, realizando-as apenas nos espaços e condições previamente autorizados pela Administração;

ad) no que se refere à venda de licor, incluir, no projeto de decoração e ambientação dos espaços autorizados, campanha voltada à responsabilidade social, com foco no consumo responsável de bebidas alcoólicas, mencionando expressamente a proibição de venda, fornecimento ou entrega de licor a menores de 18 (dezoito) anos;

ae) cumprir integralmente as regras relativas à vedação de venda, fornecimento, entrega, distribuição, degustação, oferta como brinde ou qualquer forma de disponibilização de licor a menores de 18 (dezoito) anos, orientando sua equipe, solicitando documento de identificação em caso de dúvida e buscando apoio da fiscalização contratual, da Comissão Central Organizadora – CCO ou da segurança do evento quando necessário;



af) cumprir integralmente as regras ambientais, de sustentabilidade, recipientes e limpeza dos espaços previstas neste Termo de Referência, especialmente quanto à disponibilização e utilização de copos biodegradáveis, ao uso de copos retornáveis, à vedação de fornecimento ou comercialização de produtos em materiais de vidro fora das hipóteses expressamente autorizadas pela Administração, à observância da legislação estadual e municipal aplicável sobre canudos plásticos não biodegradáveis, ao acondicionamento e destinação de resíduos e à conservação dos espaços utilizados;

ag) manter disponíveis, quando exigível, os documentos relativos à regularidade dos produtos comercializados, inclusive registros perante o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA ou órgão competente, notas fiscais, documentos de origem, validade, procedência, armazenamento e demais elementos necessários à verificação da conformidade dos produtos;

ah) atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato, pelo gestor do contrato, pela Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer, pelo Comitê Gestor, pela Comissão Central Organizadora – CCO, pela autoridade superior, pela segurança do evento e pelos demais órgãos competentes;

ai) comunicar previamente ou imediatamente, conforme o caso, qualquer fato, ocorrência, falha, risco, incidente, dano, irregularidade, desabastecimento, problema operacional ou situação que possa comprometer a execução regular da permissão, a segurança do público ou o cumprimento das obrigações contratuais;

aj) receber as notificações, comunicações e determinações emitidas pela Administração, pela fiscalização contratual ou pelas autoridades competentes, não podendo a recusa injustificada de recebimento impedir a adoção das providências administrativas e a aplicação das penalidades cabíveis;

ak) responsabilizar-se integralmente por danos, prejuízos, autuações, multas, indenizações, reclamações ou ocorrências decorrentes de ação ou omissão própria, de seus empregados, prepostos, fornecedores, prestadores de serviço ou terceiros vinculados à execução da permissão;

al) cumprir as demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato, nas normas aplicáveis e nas orientações regularmente expedidas pela Administração durante a execução da Schützenfest 2026.

9. GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as condições previstas no Edital, neste Termo de Referência, no contrato e nas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 19.330/2025, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, devendo tais circunstâncias ser registradas mediante apostilamento, quando cabível.

9.3. As comunicações entre a Administração e a permissionária deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica, sistema eletrônico oficial ou outro meio formal indicado pela Administração.

9.4. A Administração poderá convocar representante da permissionária para reunião, alinhamento operacional, esclarecimentos ou adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.5. Após a assinatura do contrato, a Administração poderá convocar o representante da permissionária para reunião inicial, com a finalidade de apresentar as orientações de execução, o plano de fiscalização, os mecanismos de acompanhamento, as obrigações contratuais, os procedimentos de comunicação, as estratégias de fiscalização, os métodos de aferição do cumprimento das obrigações e as sanções aplicáveis.

9.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo gestor e pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 19.330/2025 e demais normas aplicáveis.

9.7. A fiscalização do contrato deverá acompanhar a execução da permissão remunerada de uso, especialmente quanto à ocupação dos espaços autorizados, observância da metragem definida para cada item, cumprimento dos prazos de montagem, verificação prévia, operação, desmontagem, retirada de materiais e limpeza final, bem como quanto ao abastecimento, comercialização de bebidas (licor), atendimento ao público, utilização do sistema oficial de gestão financeira e cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

10. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1. Do recebimento e da medição da execução

10.1.1. Para fins deste Termo de Referência, os critérios de recebimento, medição e pagamento observarão a natureza da permissão remunerada de uso, abrangendo:

- a) o pagamento do valor arrematado pela permissionária ao Município;
- b) a apuração das vendas realizadas durante a Schützenfest 2026 por meio do sistema oficial de gestão financeira;
- c) a retenção da comissão devida ao Município sobre as vendas;
- d) o desconto das taxas operacionais, retenções legais, compensações e demais valores



eventualmente devidos;

e) o repasse dos valores líquidos devidos à permissionária.

10.1.2. A medição da execução e a conferência dos valores serão realizadas com base nos relatórios oficiais extraídos do sistema oficial de gestão financeira, nas informações da fiscalização contratual, nos documentos fiscais apresentados, nas condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

10.1.3. A fiscalização e o acompanhamento da execução não afastam a responsabilidade da permissionária pela regularidade da operação, pela veracidade das informações prestadas, pela correta emissão dos documentos fiscais e pelo cumprimento das obrigações contratuais, legais e operacionais.

10.2. Do pagamento do valor arrematado pela permissionária ao Município

10.2.1. O valor devido ao Município pela permissão remunerada de uso corresponderá ao valor arrematado no leilão para o respectivo item, observado o lance mínimo previsto neste Termo de Referência, no Edital e no resultado do certame.

10.2.2. O valor arrematado deverá ser pago integralmente, em parcela única, pela permissionária ao Município, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato ou até 5 (cinco) dias corridos antes do início da Schützenfest, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

10.2.3. O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário ou outro meio indicado pela Administração, conforme dados e orientações formalmente informados à permissionária.

10.2.3.1. A conta bancária, chave de pagamento ou outro meio indicado para recolhimento do valor arrematado será informado pelo gestor do contrato à permissionária após a assinatura do contrato.

10.2.3.2. O pagamento deverá ser comprovado mediante apresentação do respectivo comprovante de depósito ou transferência bancária à conta indicada pelo Município, cabendo à permissionária a responsabilidade pela conferência dos dados bancários informados.

10.2.4. O não pagamento integral do valor arrematado no prazo previsto no subitem 10.2.2 caracterizará inadimplemento essencial da obrigação assumida, podendo ensejar a perda do direito à execução da permissão remunerada de uso, a rescisão contratual, a convocação dos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital e na legislação vigente.

10.2.5. O atraso no pagamento do valor arrematado sujeitará a permissionária à incidência de multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor em atraso, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária pelo índice adotado pelo Município para atualização de seus créditos, sem prejuízo da aplicação das demais



sanções previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

10.2.6. O pagamento integral do valor arrematado constitui condição essencial para a regular execução da permissão e para a continuidade da exploração comercial dos espaços durante a Schützenfest 2026.

10.2.7. A permissionária deverá apresentar ao gestor do contrato o comprovante de pagamento do valor arrematado.

10.3. Da apuração das vendas pelo sistema oficial de gestão financeira

10.3.1. Todas as vendas realizadas durante a Schützenfest 2026 deverão ser realizadas através do sistema oficial de gestão financeira contratado pelo Município, que servirá de base para apuração, conferência, conciliação, retenções e repasses.

10.3.1.1. A realização de vendas fora do sistema oficial de gestão financeira observará as consequências previstas no item 6.8 deste Termo de Referência, sem prejuízo da apuração dos valores eventualmente não registrados, da retenção ou compensação de valores, da indenização por prejuízos causados ao Município e da aplicação das demais sanções previstas no Edital, no contrato e na legislação aplicável.

10.3.2. Os relatórios oficiais de vendas, conciliação e demais informações extraídas do sistema oficial de gestão financeira serão disponibilizados à permissionária pela Administração e/ou pela empresa responsável pela gestão financeira do evento, para fins de conferência.

10.3.3. O repasse dos valores das vendas à permissionária ocorrerá em parcelas, conforme os períodos de apuração definidos pela Administração, observada a seguinte estrutura:

- a) primeira apuração: vendas realizadas no período de 11/11/2026 a 15/11/2026;
- b) segunda apuração: vendas realizadas no período de 16/11/2026 até o encerramento oficial da Schützenfest 2026;
- c) outros períodos de apuração poderão ser definidos pela Administração, se necessários à adequada conferência e conciliação das vendas.

10.3.4. A permissionária deverá conferir os relatórios disponibilizados e comunicar à fiscalização contratual, de forma fundamentada e acompanhada dos documentos comprobatórios disponíveis, eventuais inconsistências, falhas, divergências de registros, necessidade de correção ou questionamentos relacionados aos dados extraídos do sistema oficial de gestão financeira.

10.4. Da comissão devida ao Município sobre as vendas

10.4.1. Além do valor arrematado no leilão, será devida ao Município comissão correspondente a 15% (quinze por cento) sobre o valor bruto das vendas registradas no sistema oficial de gestão financeira.

10.4.2. A comissão prevista no subitem anterior será apurada com base nos relatórios oficiais extraídos do sistema oficial de gestão financeira e será descontada dos valores a serem repassados à permissionária.

10.4.3. A comissão de **15% (quinze por cento)** não se confunde com o valor arrematado no leilão, constituindo verba incidente sobre as vendas realizadas durante a Schützenfest 2026, conforme a modelagem econômica da permissão remunerada de uso.

10.4.4. A previsão de comissão correspondente a 15% (quinze por cento) sobre o valor bruto das vendas registradas no sistema oficial de gestão financeira justifica-se pela natureza da permissão remunerada de uso de espaços públicos durante a Schützenfest 2026.

10.4.5. A Schützenfest constitui festa tradicional do Município de Jaraguá do Sul, voltada à valorização da cultura germânica, das sociedades de tiro, da música, da dança, da gastronomia típica, dos costumes locais e da memória comunitária que caracteriza a formação histórica do Município. Trata-se de evento público de grande relevância cultural e turística, organizado e promovido pela Administração Municipal, que demanda planejamento, infraestrutura, segurança, fiscalização, limpeza, programação artística e cultural, comunicação, logística e demais providências necessárias ao seu adequado funcionamento.

10.4.6. Nesse contexto, a comissão sobre as vendas não deve ser compreendida como mera cobrança adicional, mas como contrapartida vinculada à utilização de estrutura pública e à participação da permissionária em evento oficial consolidado, cuja realização depende de esforço institucional do Município e de investimentos voltados à preservação, promoção e fortalecimento da festa. A comercialização de alimentos ocorre dentro de ambiente cultural previamente organizado, com público atraído pela própria Schützenfest, por sua tradição, programação, identidade folclórica e relevância comunitária.

10.4.7. A adoção da comissão se mostra adequada porque constitui contrapartida financeira variável pela utilização de espaços e estruturas públicas durante evento oficial tradicional, destinada a contribuir para a organização, manutenção, sustentabilidade operacional, valorização cultural e fortalecimento da Schützenfest, sem se confundir com finalidade lucrativa ou vantagem econômica da Administração.

10.4.8. A apuração da comissão com base no sistema oficial de gestão financeira assegura transparência, rastreabilidade, padronização dos relatórios, controle das operações e segurança na conferência dos valores. A centralização das vendas no sistema oficial evita divergências, reduz riscos de inconsistências e permite que a fiscalização acompanhe de forma objetiva a movimentação realizada durante o evento.

10.4.9. A medida encontra fundamento nos princípios da legalidade, eficiência, interesse público, planejamento, transparência, motivação, razoabilidade, proporcionalidade e economicidade, previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como nos princípios constitucionais que regem a Administração Pública. Além disso, harmoniza-se com a finalidade pública do evento, pois contribui para a organização, continuidade, aprimoramento e valorização

da Schützenfest como manifestação cultural tradicional do Município.

10.4.10. Dessa forma, a comissão de 15% sobre o valor bruto das vendas registradas no sistema oficial de gestão financeira configura contrapartida legítima, proporcional e previamente conhecida pela utilização de espaços e estruturas públicas durante a Schützenfest 2026, contribuindo para a sustentabilidade do evento, para a adequada fiscalização da comercialização de alimentos e para o fortalecimento da festa como patrimônio cultural, turístico e comunitário de Jaraguá do Sul.

10.5. Das taxas operacionais, retenções, compensações e descontos

10.5.1. As taxas operacionais efetivamente incidentes sobre as operações realizadas por meio do sistema oficial de gestão financeira da Schützenfest 2026 serão descontadas do valor a ser repassado à permissionária, observados os tetos máximos previstos no instrumento de contratação do referido sistema e, quando aplicável, os seguintes limites:

I – cartão de crédito: 2,99%;

II – cartão de débito/Pix: 1,99%;

III – antecipação de crédito, quando solicitada pela permissionária ou aplicável à sistemática de repasse autorizada pela Administração: 1,99%.

10.5.2. As taxas operacionais previstas no subitem anterior serão descontadas dos valores a serem repassados à permissionária, juntamente com a comissão devida ao Município, as retenções legais aplicáveis e eventuais compensações, glosas, multas, ressarcimentos ou valores devidos pela permissionária.

10.5.3. O valor líquido a ser repassado à permissionária corresponderá ao valor das vendas apuradas no sistema oficial de gestão financeira, deduzidos a comissão de 15% (quinze por cento) devida ao Município, as taxas operacionais, as retenções legais e eventuais compensações ou descontos cabíveis.

10.6. Da nota fiscal

10.6.1. Após a apuração das vendas nos períodos indicados no subitem 9.3.3 e após a conferência e aprovação dos relatórios oficiais, a permissionária deverá apresentar o documento fiscal cabível, conforme a natureza da operação e as orientações da Administração, referente aos valores líquidos a receber, após o desconto da comissão de 15%, das taxas operacionais, das retenções legais e de eventuais compensações aplicáveis.

10.6.2. A nota fiscal deverá ser emitida após a conciliação dos valores, a disponibilização dos relatórios de venda à permissionária para conferência e a validação dos valores pela Administração, em nome da permitente contratante, observados os dados constantes no Edital.

10.6.3. A nota fiscal, fatura ou documento equivalente deverá discriminar, quando aplicável, a natureza dos valores apurados, o período de venda correspondente, os valores brutos, as deduções aplicáveis, o valor líquido a ser repassado e demais informações necessárias à conferência pela Administração.

10.6.4. A emissão de nota fiscal em desconformidade com os relatórios oficiais, com os valores líquidos apurados ou com as orientações da Administração poderá ensejar sua devolução para correção, sem que isso caracterize atraso de pagamento imputável ao Município.

10.7. Da liquidação

10.7.1. Recebida a nota fiscal pela unidade responsável, a liquidação observará os valores efetivamente devidos à permissionária, conforme os relatórios oficiais do sistema de gestão financeira da Schützenfest 2026, já consideradas as deduções aplicáveis, especialmente a comissão de 15% (quinze por cento) devida ao Município, as taxas operacionais, as retenções legais e eventuais compensações cabíveis.

10.7.2. Para fins de liquidação, a Administração poderá verificar a regularidade da nota fiscal, os dados do contrato, o período de apuração das vendas, os valores a repassar, os relatórios oficiais do sistema de gestão financeira, a certificação da fiscalização ou do gestor do contrato e os documentos necessários à conferência dos valores apurados.

10.7.3. A liquidação ficará condicionada à conclusão das conferências previstas nos itens anteriores e à inexistência de pendências impeditivas, inconsistências nos relatórios, divergências nos valores apurados ou descumprimento de obrigações pela permissionária.

10.8. Do repasse dos valores à permissionária

10.8.1. O repasse dos valores líquidos devidos à permissionária será realizado em parcelas, conforme os períodos de apuração previstos neste item, após a conferência dos relatórios oficiais, a apresentação da nota fiscal correspondente, a certificação pela fiscalização ou gestor do contrato e a regular liquidação da despesa.

10.8.2. O repasse corresponderá ao valor líquido apurado na forma dos itens anteriores, após a regular liquidação da despesa e observadas as deduções, retenções, compensações e demais descontos aplicáveis.

10.8.3. O repasse dos valores à permissionária respeitará os seguintes prazos.

10.8.3.1. Para as vendas ocorridas no primeiro período indicado no subitem 9.3.3, correspondente ao período de 11/11/2026 a 15/11/2026, o prazo para repasse dos valores à permissionária será de até 10 (dez) dias após a certificação da nota fiscal e a regular liquidação da despesa.

10.8.3.2. Para as vendas ocorridas no segundo período indicado no subitem 9.3.3,

correspondente ao período de 16/11/2026 até o encerramento oficial da Schützenfest 2026, o prazo para repasse dos valores à permissionária será de até 20 (vinte) dias após a certificação da nota fiscal e a regular liquidação da despesa.

10.8.4. O repasse à permissionária estará condicionado à inexistência de pendências impeditivas, sem prejuízo da possibilidade de retenção, compensação ou desconto de valores devidos ao Município, decorrentes de multas, ressarcimentos, danos, taxas, retenções legais ou outras obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

10.8.4.1. Havendo divergência nos relatórios, inconsistência nos dados do sistema oficial de gestão financeira, necessidade de correção da nota fiscal, ausência de documentos obrigatórios, pendência de regularidade fiscal, social ou trabalhista, ou necessidade de esclarecimentos complementares, o prazo de repasse não se iniciará ou ficará suspenso, conforme o caso, até a efetiva regularização pela permissionária ou conclusão da análise pela Administração.

10.9. Reajuste

10.9.1. Em caso de prorrogação contratual para edições subsequentes da Schützenfest, os valores correspondentes ao valor arrematado pela permissão remunerada de uso dos espaços públicos poderão ser reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado.

10.9.2. Após a aplicação do reajuste, os novos valores passarão a vigorar no período subsequente, vedada a concessão de novo reajuste antes de transcorrido o intervalo mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base considerada para o reajuste anterior.

10.9.3. O reajuste previsto neste item incidirá exclusivamente sobre os valores devidos pela permissionária a título de valor arrematado pela permissão remunerada de uso dos espaços públicos, não alterando os percentuais fixos previstos neste Termo de Referência, tais como a comissão de 15% (quinze por cento) devida ao Município sobre o valor bruto das vendas registradas no sistema oficial de gestão financeira.

10.9.4. O reajuste não incidirá sobre taxas operacionais, retenções legais, compensações, multas, ressarcimentos ou demais valores acessórios decorrentes da execução contratual, os quais observarão as regras próprias previstas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato ou nos instrumentos aplicáveis.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA PERMISSIONÁRIA

11.1. A permissionária será selecionada por meio de **Leilão Eletrônico, com modo de disputa aberto**, critério de julgamento de maior lance por item, observadas as condições



previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 19.330/2025, no Edital, neste Termo de Referência e demais normas aplicáveis.

11.2. A adjudicação será realizada por item, considerando a divisão dos espaços públicos destinados à exploração comercial de alimentos durante a Schützenfest 2026.

11.3. Será considerada vencedora, em cada item, a licitante que ofertar o maior lance válido, igual ou superior ao valor mínimo definido pela Administração, desde que atendidas as condições de participação, os requisitos específicos do item arrematado e as demais exigências previstas no Edital e neste Termo de Referência.

11.4. A participação no leilão implica plena aceitação das condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência, no contrato e nos anexos, inclusive quanto ao pagamento do valor arrematado, à utilização obrigatória do sistema oficial de gestão financeira, à comissão devida ao Município, às taxas operacionais, aos preços máximos de comercialização, às obrigações ambientais, às regras de publicidade, às condições de montagem, operação, desmontagem e demais obrigações da permissionária.

11.5. A licitante vencedora deverá observar as exigências específicas aplicáveis ao item arrematado.

11.6. Encerrada a disputa e definido o maior lance válido para cada item, a formalização da contratação observará as condições, prazos e documentos exigidos para assinatura do contrato, na forma prevista em item próprio deste Termo de Referência e no Edital.

11.6.1. O não atendimento às condições de participação, aos requisitos específicos do item arrematado ou às demais condições previstas no Edital e neste Termo de Referência poderá ensejar a perda do direito à contratação, a convocação de licitante remanescente, observada a ordem de classificação, e a aplicação das penalidades cabíveis, conforme o caso.

11.7. Da aceitabilidade do lance

11.7.1. Será considerado aceitável o lance final que seja igual ou superior ao valor mínimo definido para o respectivo item, observadas as condições de participação, os requisitos específicos do item arrematado e as demais exigências previstas no Edital e neste Termo de Referência.

11.7.2. Não será aceito lance inferior ao valor mínimo estabelecido pela Administração para o item, nem lance que esteja condicionado, contenha ressalvas, imponha condições não previstas no Edital ou contrarie as regras deste Termo de Referência.

11.7.3. O lance vencedor vinculará a licitante ao pagamento do valor arrematado e ao cumprimento integral das condições previstas no Edital, neste Termo de Referência, no contrato e nos anexos.

11.7.3.1. A participação no leilão e a apresentação de lance implicam a plena e irrestrita aceitação das condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência, no contrato e nos anexos, inclusive quanto ao pagamento do valor arrematado, à utilização obrigatória



do sistema oficial de gestão financeira, à comissão devida ao Município, às taxas operacionais, aos preços máximos de comercialização, às obrigações ambientais, às regras de publicidade, às condições de montagem, operação, desmontagem e demais obrigações da permissionária.

11.7.4. Caso seja exigida pelo sistema eletrônico ou pelo Edital a apresentação de proposta final, declaração ou documento equivalente após o encerramento da disputa, tal documento terá finalidade de formalização do lance vencedor e das condições do item arrematado, não se confundindo com fase de habilitação ou com proposta ajustada própria de outras modalidades licitatórias.

11.8. As licitantes poderão apresentar propostas e participar da disputa de quantos pontos de venda de alimentos previstos neste Termo de Referência desejarem, não havendo limitação quanto à quantidade de pontos em que poderão participar.

11.8.1. A licitante poderá ser declarada vencedora de quantos pontos de venda arrematar, desde que apresente o maior lance válido para cada respectivo item e atenda às condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

11.8.2. A participação ou a declaração de vencedora em determinado ponto de venda não impedirá a licitante de participar ou ser declarada vencedora nos demais pontos de venda, observadas, em cada caso, as condições e exigências estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência.

11.8.3. A licitante declarada vencedora de mais de um ponto de venda será responsável pela execução de todas as permissões que lhe forem adjudicadas, devendo assegurar capacidade técnica, operacional e financeira compatível com a execução simultânea das respectivas atividades.

11.8.4. Não será admitida a desistência de ponto de venda em que a licitante tenha sido declarada vencedora após o encerramento da disputa, salvo nas hipóteses expressamente previstas no Edital e na legislação aplicável, sujeitando-se, quando cabível, às sanções previstas.

12. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

12.1. Encerrada a fase de lances/disputa do leilão eletrônico e, quando cabível, transcorrido o prazo recursal sem interposição de recurso ou decididos os recursos eventualmente apresentados, adjudicado o objeto e homologado o resultado do certame pela autoridade competente, a licitante vencedora será convocada para apresentar os documentos exigidos no Edital e neste Termo de Referência, necessários à formalização da contratação e à assinatura do contrato.

12.2. A apresentação dos documentos previstos neste item constitui condição para assinatura do contrato, não se confundindo com fase de habilitação, e deverá ocorrer no prazo estabelecido no Edital ou na convocação expedida pela Administração.

12.3. Verificado o atendimento das condições e documentos exigidos para formalização

da contratação, o Município convocará a licitante vencedora para assinar o contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da data da convocação, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

12.3.1. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da licitante vencedora, desde que o pedido seja devidamente justificado, apresentado dentro do prazo originalmente concedido e aceito pela Administração.

12.4. A assinatura do contrato será realizada, preferencialmente, por meio do Sistema Eletrônico de Informações – SEI, sistema adotado pelo Município para tramitação e assinatura de contratos e instrumentos similares.

12.4.1. A licitante vencedora, por meio de seu representante legal ou procurador com poderes específicos, deverá providenciar cadastro de usuário externo no SEI, quando ainda não possuir acesso, observadas as orientações disponibilizadas pelo Município.

12.5. Para assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá apresentar, no prazo de 03 (três) dias úteis, conforme sua natureza jurídica e o item arrematado, os documentos previstos no Edital e neste Termo de Referência, especialmente:

- a) documento de identificação do representante legal ou procurador responsável pela assinatura do contrato;
- b) instrumento de procuração, quando a assinatura for realizada por procurador;
- c) ato constitutivo, estatuto, contrato social, inscrição como empresário individual, Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, quando admitida sua participação, ou documento equivalente, conforme a natureza jurídica da licitante vencedora;
- d) documento comprobatório dos administradores ou representantes legais da pessoa jurídica;
- e) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- f) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando exigível, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto da contratação;
- g) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede da licitante vencedora;
- h) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- i) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;
- j) declaração de que não emprega menor nas situações vedadas pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- k) Certidões emitidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego relativas à regularidade na contratação de pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, quando a empresa estiver legalmente sujeita às respectivas exigências.
- k.1) As certidões deverão permanecer válidas e regulares durante toda a execução

contratual, podendo ser verificadas a qualquer tempo pela Administração.

k.2) Caso a certidão apresentada pela licitante demonstre percentual de cumprimento inferior ao exigido pela legislação aplicável, será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, podendo a empresa apresentar esclarecimentos, documentos complementares ou promover a atualização da certidão, se necessário.

k.3) Persistindo a comprovação de descumprimento da reserva legal de cargos, mesmo após concedido prazo para manifestação e eventual atualização da certidão, a empresa poderá perder o direito à assinatura do instrumento contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis e da convocação dos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação final.

l) certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante vencedora, quando exigida no Edital;

m) indicação dos responsáveis pela execução da permissão, com telefones e e-mails para comunicação com a Administração, fiscalização contratual e Comissão Central Organizadora – CCO;

n) dados bancários de titularidade da licitante vencedora, para fins de eventual repasse dos valores líquidos decorrentes das vendas realizadas por meio do sistema oficial de gestão financeira;

o) relação das marcas e produtos que serão comercializados, observadas as condições do item arrematado, os preços máximos definidos pela Administração e as demais exigências deste Termo de Referência;

p) documentos relativos à regularidade dos produtos a serem comercializados, inclusive registros perante o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA ou órgão competente, quando exigível;

q) comprovação da regularidade sanitária, mediante apresentação de Alvará Sanitário válido e atualizado ou Declaração de Dispensa de Alvará Sanitário válida e atualizada, conforme o enquadramento da atividade perante a Vigilância Sanitária competente;

q.1) No caso de Microempreendedor Individual – MEI, será admitida, para fins de comprovação de sua condição de dispensa de alvarás e licenças de funcionamento, a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, sem prejuízo da obrigatoriedade de observância das normas sanitárias e demais requisitos legais aplicáveis à atividade.

q.2) A apresentação de documento que comprove a dispensa de licenciamento sanitário não afasta a obrigação da permissionária de cumprir integralmente as normas sanitárias vigentes e as determinações da autoridade sanitária competente durante a execução do objeto;

r) declaração de ciência e aceitação integral das condições previstas no Edital, neste Termo de Referência, no contrato e nos anexos;

s) demais documentos específicos exigidos no Edital ou solicitados pela Administração, desde que necessários à formalização do contrato e à verificação das condições de



execução da permissão.

12.6. Os documentos exigidos para assinatura do contrato deverão estar em plena vigência na data de sua apresentação, podendo a Administração solicitar vias originais ou documentos complementares quando houver dúvida quanto à autenticidade, validade, regularidade ou ocorrência de fatos supervenientes.

12.7. Na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, serão aceitos aqueles emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para apresentação dos documentos pela licitante vencedora, salvo disposição específica em sentido diverso prevista no Edital ou na legislação aplicável.

12.8. A aceitação de certidões emitidas pela internet ficará condicionada à verificação de sua autenticidade e validade nos respectivos sítios eletrônicos oficiais, dispensada a autenticação quando possível a conferência eletrônica.

12.9. A licitante vencedora que, por sua natureza jurídica ou por força de lei, estiver dispensada da apresentação de determinado documento deverá apresentar declaração identificando a situação e indicando o fundamento legal pertinente, sem prejuízo da análise pela Administração.

12.10. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ainda que esta apresente alguma restrição.

12.10.1. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante vencedora for convocada para assinatura do contrato, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

12.10.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, ou revogar o certame, conforme o caso.

12.11. A Administração poderá conceder prazo para saneamento de falhas formais, complementação de documentos ou apresentação de esclarecimentos, desde que não haja alteração substancial das condições do lance vencedor, do item arrematado ou das exigências previstas no Edital e neste Termo de Referência.

12.12. Caso a licitante vencedora não atenda às condições exigidas para assinatura do contrato, não apresente os documentos necessários, apresente documentação irregular não sanada no prazo concedido ou deixe de assinar o contrato no prazo estabelecido, o Município poderá convocar a licitante remanescente, observada a ordem de classificação e o maior lance válido subsequente, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.



12.13. A convocação das licitantes remanescentes observará a ordem de classificação do certame e dependerá do atendimento às condições previstas no Edital, neste Termo de Referência e no contrato.

12.14. Não será exigida a apresentação de declarações que já tenham sido prestadas via sistema eletrônico, salvo quando houver necessidade de atualização, complementação ou confirmação pela Administração.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, dos Decretos Municipais nº 19.330/2025 e nº 19.826/2025, o licitante e/ou a permissionária que descumprir, total ou parcialmente, as obrigações assumidas ficará sujeito às penalidades legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O valor global mínimo estimado da permissão remunerada de uso, correspondente à soma dos valores mínimos de lance dos itens que compõem o leilão, é de **R\$ 945.108,67** (novecentos e quarenta e cinco mil, cento e oito reais e sessenta e sete centavos), não representando despesa a ser suportada pelo Município.

14.2. Os valores estimados, os dados históricos de comercialização, as informações de público e as projeções utilizadas no planejamento possuem caráter referencial, não constituindo garantia de vendas, demanda mínima, faturamento, quantidade mínima de comercialização ou resultado econômico à permissionária.

14.3. Caberá a cada licitante avaliar, por sua conta e risco, a viabilidade econômica da exploração comercial do item pretendido, considerando o valor mínimo de lance, a comissão incidente sobre as vendas, as taxas operacionais, os custos de montagem, operação, equipe, aquisição e abastecimento dos alimentos autorizados, logística, publicidade, desmontagem, tributos e demais despesas necessárias à execução integral da permissão.

14.4. O valor global mínimo estimado da permissão remunerada de uso corresponderá à soma dos valores mínimos de lance de todos os itens/espacos, sem prejuízo da arrecadação variável decorrente da comissão de 15% (quinze por cento) sobre o valor bruto das vendas registradas no sistema oficial de gestão financeira.

14.5. Eventual diferença entre os valores estimados, o valor arrematado, o volume efetivo de vendas e o resultado econômico obtido pela permissionária não ensejará, por si só, direito à indenização, compensação, revisão do valor arrematado ou reequilíbrio econômico-financeiro, ressalvadas as hipóteses legalmente cabíveis.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:



15.1. A presente contratação, por se tratar de permissão remunerada de uso de espaços públicos para exploração comercial de alimentação e, excepcionalmente licor, não acarretará desembolso direto de recursos orçamentários pelo Município.

15.2. Os custos necessários à execução da permissão correrão por conta exclusiva da permissionária, conforme condições previstas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

16. UNIDADE RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO/FISCALIZAÇÃO:

16.1. A gestão e a fiscalização da execução da presente contratação serão realizadas pelos servidores abaixo indicados, observadas as atribuições de gestão e fiscalização contratual estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 19.330/2025:

Gestora: Karine Kath Jochem Schmitt

Matrícula: 127258

Fiscal: Ana Carolina Bampi

Matrícula: 129635

Fiscal: Talita Piccoli Sevegnani

Matrícula: 127163

Suplente: Camila Vieira Sens Fernandes

Matrícula: 10784

Suplente: Jackciane Eyng Candido

Matrícula: 8432

A formalização da designação dos responsáveis ocorrerá por meio de documento próprio, expedido pela autoridade competente e que será devidamente juntado ao processo.