



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 018/2026
SELEÇÃO DE PERMISSIONÁRIO PARA EXPLORAÇÃO DE AÇOUGUE E PEIXARIA NO
MERCADO PÚBLICO DE GRAVATAÍ

O **MUNICÍPIO DE GRAVATAÍ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 87.890.992/0001-58, com sede na Avenida Itacolomi, nº 3.600, Bairro São Vicente, Gravataí/RS, neste ato representado pelo Secretário Municipal da Administração, Modernização e Transparência, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará **CHAMAMENTO PÚBLICO** para seleção de permissionários destinados à exploração comercial de uma unidade de açougue e de uma unidade de peixaria no Mercado Público de Gravataí, observadas as disposições deste Edital, de seus anexos, da legislação aplicável e dos princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, publicidade, transparência, julgamento objetivo, eficiência e interesse público..

1. DO OBJETO

1.1. O presente Chamamento Público tem por objeto a seleção de permissionários para a outorga onerosa, precária, personalíssima e intransferível de uso de dois espaços públicos situados no pavimento térreo do Mercado Público de Gravataí, sendo:

- a) uma unidade destinada à exploração comercial de açougue; e
- b) uma unidade destinada à exploração comercial de peixaria.

1.2. Cada unidade possui área referencial aproximada de 60,94 m², composta por área principal de atendimento e comercialização de 39,00 m², área de manipulação de 10,20 m² e depósito de 11,74 m², conforme planta baixa e demais documentos técnicos integrantes do Anexo I, sem prejuízo da confirmação técnica e da delimitação final antes da assinatura do respectivo Termo de Permissão de Uso.

1.3. A seleção, a classificação e a formalização da permissão serão realizadas individualmente para cada unidade. A classificação em uma unidade não assegura direito automático à outra.

1.4. A permissão não confere direito de propriedade, posse privada autônoma, exclusividade além do espaço autorizado ou permanência além do prazo e das condições estabelecidas no Termo de Permissão de Uso.



2. DA FINALIDADE E DAS DIRETRIZES DO CHAMAMENTO

2.1. O procedimento tem por finalidade selecionar permissionários habilitados a implantar e explorar regularmente as unidades destinadas ao açougue e à peixaria, contribuindo para a diversidade da oferta comercial, a atratividade, a vitalidade econômica e a adequada utilização do Mercado Público de Gravataí.

2.2. A exploração deverá observar a destinação específica de cada unidade, sua configuração física, as características e limitações técnicas do espaço e as normas sanitárias, ambientais, de segurança alimentar, acessibilidade, prevenção contra incêndio e funcionamento aplicáveis ao Mercado Público.

2.3. A seleção observará a distinção entre a fase de habilitação e a fase de julgamento das propostas, quando aplicável, sendo realizada exclusivamente com base nos requisitos, documentos, critérios objetivos e pontuações previstos neste Edital e em seus anexos.

2.4. A Administração poderá estabelecer regras de funcionamento, horários, padrões de atendimento, obrigações de conservação, normas de convivência, abastecimento, circulação e integração com os demais permissionários do Mercado Público.

3. DA REMUNERAÇÃO FIXA E DOS ENCARGOS

3.1. Para cada unidade, serão considerados os seguintes valores mensais:

a) outorga mensal fixa: **R\$ 1.828,20;**

b) cota mensal estimada de manutenção das áreas comuns: **R\$ 1.565,14**, sujeita à variação conforme os custos efetivamente apurados e a metodologia de rateio aprovada pela Administração; e

c) valor mensal total estimado: **R\$ 3.393,34.**

3.2. Consideradas conjuntamente as duas unidades, os valores mensais estimados correspondem a:

a) outorga mensal total: **R\$ 3.656,40;**

b) cota mensal estimada de manutenção: **R\$ 3.130,28;** e

c) valor mensal total estimado: **R\$ 6.786,68.**

3.3. A outorga mensal fixa será devida pelo permissionário da respectiva unidade, enquanto a cota de manutenção corresponderá à participação proporcional nas despesas das áreas comuns, observada a metodologia de rateio estabelecida pela Administração.



3.4. A cota de manutenção poderá variar em razão dos custos efetivamente incorridos, das contratações realizadas, das medições e da metodologia de rateio aplicável. Não se confunde com a outorga fixa nem constitui receita líquida de exploração.

3.5. Caberá a cada permissionário arcar, adicionalmente, com os consumos individualizados de água, energia elétrica, gás, telecomunicações e outros diretamente utilizados na unidade, bem como com os custos de equipamentos, pessoal, estoques, licenças, manutenção exclusiva, limpeza interna e operação comercial.

3.6. O vencimento, a forma de pagamento, os critérios de atualização, os encargos por atraso e as consequências do inadimplemento serão definidos no Termo de Permissão de Uso e nos documentos de cobrança emitidos pelo Município.

3.7. O prazo de implantação de até 60 (sessenta) dias suspenderá o pagamento da outorga.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar pessoas jurídicas regularmente constituídas, brasileiras ou estrangeiras autorizadas a funcionar no Brasil, cujo objeto social seja compatível com a exploração de açougue, comércio de carnes, peixaria, comércio de pescados ou atividade correlata.

4.2. Será admitida a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as exigências compatíveis com o objeto e o tratamento favorecido previsto na legislação aplicável, quando cabível.

4.3. O interessado poderá apresentar proposta para uma unidade ou para ambas, desde que demonstre capacidade técnica, operacional e financeira compatível com as atividades pretendidas.

4.4. Não poderão participar:

- a) pessoas físicas;
- b) pessoas jurídicas impedidas de licitar, contratar ou celebrar ajustes com a Administração Pública;
- c) pessoas jurídicas declaradas inidôneas;
- d) pessoas jurídicas em dissolução ou liquidação, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação;



- e) pessoas jurídicas em situação de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial que impeça sua participação, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação e devidamente comprovadas;
- f) pessoas jurídicas cujo objeto social não seja compatível com a unidade pretendida;
- g) pessoas jurídicas que possuam, em seu quadro societário, como administrador ou responsável pela execução da atividade, agente público municipal com atuação relacionada ao Chamamento;
- h) pessoas jurídicas que possuam conflito de interesses, direto ou indireto, com agentes responsáveis pela elaboração, condução, análise, fiscalização ou julgamento do procedimento; e
- i) pessoas jurídicas enquadradas nas demais hipóteses de impedimento previstas na legislação ou neste Edital.

4.5. A participação implica ciência e aceitação integral das condições deste Edital, de seus anexos, do Regulamento do Mercado Público e da minuta do Termo de Permissão de Uso.

5. DA FORMA, DO PRAZO E DO LOCAL DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1. A inscrição e a apresentação dos documentos ocorrerão exclusivamente por meio eletrônico, mediante Processo Digital, através do Portal de Autoatendimento do Município de Gravataí, disponível em:

<https://gravatai.atende.net/autoatendimento/servicos/e-chamamento-publico-mercado-publico>

5.2. Os documentos deverão ser protocolados até as 17 horas do dia 16 de novembro de 2026.

5.3. Não serão recebidos documentos por meio físico, entrega presencial ou correio eletrônico, salvo quando houver solicitação formal da Comissão de Seleção ou previsão expressa neste Edital.

5.4. Os arquivos deverão ser apresentados em formato PDF pesquisável, individualizados, legíveis e identificados conforme a natureza do documento.



5.5. Sempre que exigido, os documentos deverão conter assinatura digital do representante legal ou do responsável técnico, mediante certificado digital ou outro meio de assinatura eletrônica admitido pela Administração.

5.6. O interessado deverá apresentar os documentos organizados nos seguintes grupos eletrônicos:

a) Grupo A — Documentação de habilitação; e

b) Grupo B — Proposta técnica e plano de operação.

5.7. A proposta deverá indicar expressamente se o interessado pretende concorrer à unidade de açougue, à unidade de peixaria ou a ambas.

5.8. O protocolo eletrônico deverá conter a identificação completa da pessoa jurídica, CNPJ, endereço, telefone, endereço eletrônico, nome e função do representante legal e indicação da unidade ou das unidades pretendidas.

5.9. O comprovante de protocolo eletrônico deverá ser preservado pelo interessado e poderá ser solicitado pela Administração.

6. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.1. O Grupo A deverá conter:

- a) ato constitutivo, contrato social ou estatuto atualizado, devidamente registrado;
- b) documento de eleição ou designação dos administradores, quando aplicável;
- c) documento de identificação do representante legal;
- d) procuração com poderes específicos, quando a documentação for apresentada por procurador;
- e) comprovante de inscrição no CNPJ;
- f) prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, quando exigível;
- g) Certificado de Regularidade do FGTS, quando exigível;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, quando exigível;
- i) certidão de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, conforme cabível;



- j) comprovação de que o objeto social é compatível com a unidade pretendida;
- k) documentos de experiência ou capacidade técnica compatíveis com a atividade de açougue ou peixaria;
- l) declaração constante do Anexo III; e
- m) demais documentos expressamente exigidos neste Edital ou em seus anexos.

6.2. Quando o interessado concorrer às duas unidades, os documentos comuns poderão ser apresentados uma única vez, devendo a comprovação de experiência e capacidade técnica demonstrar compatibilidade com cada atividade pretendida.

6.3. A capacidade técnica poderá ser comprovada por atestados, contratos, registros, documentos fiscais, certificados, documentos de inspeção, comprovação de experiência dos sócios ou responsáveis pela operação e outros meios idôneos.

6.4. A Administração poderá solicitar esclarecimentos ou realizar diligências destinadas a confirmar informações e documentos apresentados, vedada a substituição indevida da proposta ou a inclusão posterior de documento essencial não apresentado no prazo.

6.5. A ausência de documento essencial, a incompatibilidade do objeto social, a existência de impedimento ou a irregularidade não sanada poderá resultar na inabilitação do interessado.

6.6. A habilitação para uma unidade não assegura habilitação automática para a outra quando houver exigências técnicas específicas ou documentação própria relacionada à atividade pretendida.

7. DA PROPOSTA TÉCNICA E DO PLANO DE OPERAÇÃO

7.1. O Grupo B deverá conter a proposta técnica e o plano de operação, elaborados conforme o roteiro do Anexo II e acompanhados dos documentos comprobatórios pertinentes.

7.2. A proposta deverá indicar expressamente se o interessado concorre à unidade de açougue, à unidade de peixaria ou a ambas.

7.3. A proposta deverá conter, no mínimo:

- a) descrição da atividade e dos produtos a serem comercializados;
- b) experiência da empresa e dos responsáveis pela operação;



- c) plano de atendimento e funcionamento;
- d) dimensionamento e qualificação da equipe;
- e) plano de higiene, segurança alimentar e controle de temperatura;
- f) plano de abastecimento, armazenamento, manipulação, exposição e controle de estoque;
- g) plano de equipamentos e adequações internas;
- h) cronograma de implantação e início da operação, observado o prazo máximo de 60 dias;
- i) plano de gestão e destinação de resíduos;
- j) estimativa de empregos e impacto econômico local;
- k) declaração de ciência dos valores, encargos e condições da permissão; e
- l) compromisso de pagamento e realização dos investimentos, conforme modelo do Anexo VI.

7.4. Para a unidade de açougue, a proposta deverá demonstrar capacidade para recepção, conservação, manipulação, exposição e comercialização de carnes e produtos de origem animal, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

7.5. Para a unidade de peixaria, a proposta deverá demonstrar capacidade para recepção, conservação, manipulação, exposição e comercialização de pescados, com manutenção da cadeia de frio e controle de temperatura.

7.6. A proposta deverá ser objetiva, guardar pertinência com a unidade pretendida e limitar-se às condições de execução do objeto.

7.7. Não será admitida proposta de valor de outorga, lance, desconto, vantagem econômica ou qualquer condição financeira diversa dos valores estabelecidos neste Edital.

7.8. A proposta técnica deverá ser apresentada em formato PDF pesquisável, devidamente assinada pelo representante legal ou procurador constituído.



8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1. As propostas técnicas serão avaliadas em escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, separadamente para a unidade de açougue e para a unidade de peixaria, conforme os seguintes critérios:

Critério	Pontuação máxima
Experiência e capacidade técnica	20 pontos
Plano de operação e atendimento	20 pontos
Adequação sanitária e segurança alimentar	20 pontos
Plano de implantação, equipamentos e investimentos	15 pontos
Qualidade, variedade e adequação dos produtos	10 pontos
Geração de empregos e impacto econômico local	5 pontos
Gestão de resíduos e sustentabilidade	5 pontos
Cronograma e capacidade de início da operação	5 pontos
Total	100 pontos

8.2. A experiência e a capacidade técnica serão avaliadas mediante documentos que demonstrem atuação anterior compatível com a atividade da unidade pretendida, bem como a qualificação dos responsáveis pela operação.

8.3. O plano de operação e atendimento será avaliado quanto ao funcionamento da unidade, dimensionamento da equipe, abastecimento, armazenamento, controle de estoque, atendimento ao público e organização dos fluxos de trabalho.

8.4. A adequação sanitária e a segurança alimentar serão avaliadas quanto à higiene, controle de temperatura, cadeia de frio, prevenção de contaminação cruzada, manipulação, armazenamento, exposição e regularidade dos produtos.

8.5. Para a unidade de açougue, serão considerados especialmente os procedimentos relativos à recepção, conservação, manipulação, exposição e comercialização de carnes e produtos de origem animal.



8.6. Para a unidade de peixaria, serão considerados especialmente os procedimentos relativos à recepção, conservação, manutenção da cadeia de frio, controle de temperatura, manipulação, exposição e comercialização de pescados.

8.7. O plano de implantação, equipamentos e investimentos será avaliado quanto à adequação das intervenções, suficiência dos equipamentos, compatibilidade com o espaço, estimativa de investimentos e cronograma de execução.

8.8. A qualidade, variedade e adequação dos produtos serão avaliadas conforme a pertinência da oferta, a diversidade, a procedência, a regularidade e a compatibilidade com a vocação do Mercado Público.

8.9. A geração de empregos e o impacto econômico local serão avaliados com base na estimativa de postos de trabalho, na contratação de mão de obra local e na utilização de fornecedores ou produtos locais, quando comprovável.

8.10. A gestão de resíduos e a sustentabilidade serão avaliadas quanto à segregação, armazenamento e destinação dos resíduos, à redução de desperdícios e ao uso racional de água e energia.

8.11. O cronograma e a capacidade de início da operação serão avaliados quanto à consistência, ao detalhamento das etapas e à possibilidade de conclusão da implantação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.12. A Comissão de Seleção deverá registrar a pontuação atribuída a cada critério e apresentar justificativa objetiva, indicando os documentos e elementos da proposta considerados na avaliação.

8.13. Será classificada, para cada unidade, a proposta que alcançar a maior pontuação final, desde que obtenha:

a) pontuação mínima de 60 (sessenta) pontos; e

b) pontuação superior a zero em todos os critérios de julgamento.



8.14. Não serão utilizados critérios de maior preço, maior oferta, lance ou vantagem econômica para classificação das propostas.

9. DO PROCEDIMENTO DE ANÁLISE E CLASSIFICAÇÃO

9.1. Encerrado o prazo de protocolo, a Comissão Permanente de Licitações procederá à análise da documentação apresentada no **Grupo A**.

9.2. Serão considerados habilitados os interessados que atenderem integralmente aos requisitos estabelecidos neste Edital, ressalvadas as diligências admitidas.

9.3. Somente serão avaliadas as propostas técnicas e os planos de operação, apresentados no **Grupo B**, dos interessados habilitados.

9.4. A Comissão de Seleção avaliará as propostas técnicas conforme os critérios e pontuações previstos no item 8 deste Edital, realizando o julgamento separadamente para a unidade de açougue e para a unidade de peixaria.

9.5. As Comissões poderão realizar diligências destinadas a esclarecer informações, confirmar documentos ou sanar falhas formais, vedada a alteração da substância da proposta, a inclusão posterior de documento essencial não apresentado no prazo ou a modificação dos compromissos assumidos.

9.6. O resultado preliminar será publicado no sítio eletrônico oficial do Município e no meio oficial de publicação aplicável, com indicação da situação de habilitação, da pontuação atribuída e da classificação provisória de cada unidade.

9.7. A classificação final observará a ordem decrescente da pontuação total, separadamente para a unidade de açougue e para a unidade de peixaria, após o julgamento dos recursos eventualmente apresentados.

9.8. Caso o mesmo interessado seja classificado em primeiro lugar para ambas as unidades, serão aplicadas as regras previstas neste Edital quanto à capacidade operacional, à acumulação das permissões e à eventual convocação do classificado subsequente.



9.9. Todas as decisões da Comissão de Seleção deverão ser registradas em ata ou relatório próprio, com a respectiva fundamentação e indicação dos documentos considerados.

10. DO DESEMPATE

10.1. Em caso de empate na pontuação final, serão aplicados sucessivamente, para cada unidade, os seguintes critérios:

- a) maior pontuação em adequação sanitária e segurança alimentar;
- b) maior pontuação em experiência e capacidade técnica;
- c) maior pontuação no plano de operação e atendimento;
- d) maior pontuação no plano de implantação, equipamentos e investimentos;
- e) maior pontuação no cronograma e na capacidade de início da operação; e
- f) persistindo o empate, sorteio público, com divulgação prévia da data, do horário e do local.

10.2. O sorteio será documentado em ata própria e publicado no sítio eletrônico oficial do Município e no meio oficial de publicação aplicável.

10.3. O desempate será realizado separadamente para a unidade de açougue e para a unidade de peixaria.

11. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

11.1. Os pedidos de esclarecimento e as impugnações ao Edital deverão ser encaminhados ao endereço eletrônico smat.licitacoes@gravatai.rs.gov.br, no prazo de até 03 (três) dias úteis após a publicação deste edital.

11.2. Os pedidos de esclarecimento e as impugnações deverão identificar o interessado, o item questionado e os fundamentos do pedido.



11.3. As respostas aos pedidos de esclarecimento e às impugnações que possam afetar a compreensão ou a formulação das propostas serão divulgadas para conhecimento geral, sem identificação desnecessária do interessado.

11.4. Das decisões de habilitação, inabilitação, julgamento e classificação caberá recurso administrativo no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da publicação ou da ciência da decisão, conforme o meio utilizado.

11.5. Os demais participantes serão intimados para apresentar contrarrazões no mesmo prazo de 3 (três) dias úteis.

11.6. Os recursos e as contrarrazões deverão ser protocolados pelo sistema eletrônico indicado no item 5.1, salvo indisponibilidade comprovada do sistema.

11.7. Os recursos serão dirigidos à autoridade competente, por intermédio da Comissão de Seleção, que poderá reconsiderar sua decisão ou encaminhá-los para julgamento.

11.8. O resultado do julgamento dos recursos será divulgado no sítio eletrônico oficial do Município e no meio oficial de publicação aplicável.

12. DA HOMOLOGAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO

12.1. Encerrada a fase recursal, o resultado final será submetido à autoridade competente para homologação, que poderá ocorrer conjuntamente ou separadamente para as unidades de açougue e de peixaria.

12.2. Os primeiros classificados de cada unidade serão convocados para assinar o respectivo Termo de Permissão de Uso no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado do recebimento da convocação.

12.3. A convocação será realizada pelo meio eletrônico indicado pelo interessado ou por outro meio oficial definido pela Administração.

12.4. A assinatura do Termo de Permissão de Uso ficará condicionada à manutenção das condições de habilitação e à apresentação dos documentos, licenças e autorizações exigidos neste Edital e no instrumento de permissão.



12.5. A recusa injustificada ou a não assinatura do Termo de Permissão de Uso no prazo estabelecido poderá resultar na convocação do classificado subsequente, observada a ordem de classificação e sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

12.6. A convocação do classificado subsequente não prejudicará a formalização da permissão relativa à outra unidade, quando forem procedimentos ou classificações independentes.

13. DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO

13.1. A permissão será formalizada mediante Termo de Permissão de Uso próprio para cada unidade, conforme minuta integrante do Anexo V.

13.2. O prazo inicial de vigência será de 36 (trinta e seis) meses, contado da assinatura do respectivo Termo de Permissão de Uso, admitida prorrogação mediante decisão motivada da Administração e observância das condições do instrumento.

13.3. O permissionário terá prazo de até 60 (sessenta) dias, contado da assinatura do Termo de Permissão de Uso ou da autorização formal de início, para concluir a implantação, executar as adequações, instalar os equipamentos, organizar a operação e apresentar os documentos necessários ao início das atividades.

13.4. Em caso de futura concessão da administração e exploração do Mercado Público, será garantida ao permissionário a manutenção da Permissão de Uso pelo prazo de até 12 (doze) meses, contado da data de assinatura do respectivo contrato de concessão, limitado ao prazo original de vigência da Permissão de Uso.

13.5. A permissão será precária, personalíssima e intransferível, sendo vedadas a cessão, transferência, subpermissão, sublocação, comodato ou utilização compartilhada da unidade sem autorização prévia e expressa do Município.

13.6. As obras, instalações, equipamentos e demais intervenções deverão observar este Edital, o Termo de Referência, a planta técnica, as normas aplicáveis e as autorizações emitidas pelo Município.

13.7. O permissionário não poderá alterar a destinação da unidade, o ramo de atividade ou os produtos autorizados sem prévia e expressa autorização da Administração.

13.8. Eventual alteração futura do modelo de gestão do Mercado Público será disciplinada nos instrumentos próprios e não assegurará direito à continuidade da permissão além do prazo e das condições estabelecidos no respectivo Termo de Permissão de Uso.



13.9. O descumprimento das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência ou no Termo de Permissão de Uso poderá ensejar a aplicação das medidas administrativas e penalidades cabíveis, observado o devido processo administrativo.

14. DA FISCALIZAÇÃO E DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

14.1. A fiscalização da permissão será exercida pelo Gestor do Mercado Público, por servidores ou por comissão formalmente designada pelo Município, sem prejuízo da atuação da Vigilância Sanitária, dos órgãos ambientais, do Corpo de Bombeiros e das demais autoridades competentes.

14.2. A fiscalização poderá abranger, entre outros aspectos:

- a) manutenção das condições de habilitação e das licenças exigíveis;
- b) cumprimento da destinação e do ramo de atividade autorizados;
- c) higiene, manipulação, conservação e segurança dos produtos;
- d) manutenção da cadeia de frio e controle de temperatura;
- e) origem, procedência e regularidade dos produtos comercializados;
- f) limpeza, conservação e manutenção da unidade;
- g) controle integrado de pragas;
- h) abastecimento, armazenamento, exposição e remoção de resíduos;
- i) cumprimento dos horários e das regras de funcionamento;
- j) pagamento da outorga, da cota de manutenção e dos demais encargos; e
- k) cumprimento da proposta técnica, do plano de operação, do Termo de Referência e do Termo de Permissão de Uso.

14.3. O permissionário deverá permitir o livre acesso dos agentes de fiscalização às dependências da unidade, apresentar documentos, registros e licenças e prestar os esclarecimentos solicitados.

14.4. A fiscalização poderá determinar a correção de irregularidades, fixar prazos para cumprimento de providências e recomendar a adoção das medidas administrativas cabíveis.

14.5. O permissionário poderá ser submetido a avaliações periódicas de desempenho, considerando o funcionamento da unidade, o cumprimento dos horários, a qualidade do



atendimento, a conservação do espaço, a segurança alimentar, a regularidade dos pagamentos e a observância das normas do Mercado Público.

14.6. A fiscalização e a avaliação realizadas pelo Município não excluem nem reduzem a responsabilidade do permissionário pela segurança, regularidade, qualidade e legalidade de sua atividade, nem caracterizam assunção de responsabilidade pela operação comercial.

14.7. As ocorrências de fiscalização e as avaliações realizadas deverão ser registradas em relatório, termo, auto ou outro documento administrativo adequado.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

15.1. São obrigações do permissionário, além das demais previstas neste Edital, no Anexo I e no Termo de Permissão de Uso:

- a) utilizar a unidade exclusivamente para a atividade autorizada;
- b) iniciar e concluir a implantação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, observando o cronograma aprovado;
- c) custear as obras, adequações, equipamentos, mobiliário, instalações, licenças, autorizações, pessoal, estoques e demais despesas necessárias à implantação e à operação;
- d) manter válidos, durante toda a vigência da permissão, os alvarás, licenças, autorizações e certificados exigíveis;
- e) manter os produtos em condições adequadas de origem, procedência, conservação, armazenamento e comercialização;
- f) observar, conforme a unidade, as exigências relativas à cadeia de frio, ao controle de temperatura, à manipulação e à prevenção de contaminação cruzada;
- g) manter a unidade em condições adequadas de higiene, limpeza, conservação, segurança alimentar e funcionamento;
- h) realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações de uso exclusivo;
- i) implementar a segregação, o acondicionamento e a destinação adequada dos resíduos, vedado o descarte irregular em redes, áreas comuns ou espaços públicos;
- j) cumprir as regras de abastecimento, carga e descarga, circulação, horários e remoção de resíduos estabelecidas pela Administração;



- k) preservar as áreas comuns, equipamentos e instalações do Mercado Público;
- l) reparar ou ressarcir os danos causados ao Município, ao imóvel, aos demais permissionários, aos usuários ou a terceiros;
- m) pagar pontualmente a outorga, a cota de manutenção, os consumos individualizados e os demais encargos de sua responsabilidade;
- n) cumprir integralmente a proposta técnica, o plano de operação, o Termo de Referência, o regulamento do Mercado Público e o Termo de Permissão de Uso;
- o) permitir o acesso da fiscalização e apresentar os documentos, registros e esclarecimentos solicitados;
- p) comunicar imediatamente ao Município qualquer fato que comprometa a regularidade da operação ou o cumprimento das obrigações; e
- q) devolver a unidade ao término da permissão, nas condições previstas no Termo de Permissão de Uso, ressalvado o desgaste decorrente do uso regular.

15.2. O permissionário responderá integralmente pelos atos de seus empregados, prepostos, fornecedores, prestadores de serviços e demais pessoas que atuem em seu nome ou em suas instalações.

15.3. O cumprimento das obrigações previstas neste item não afasta outras exigências técnicas, sanitárias, ambientais, de segurança ou de funcionamento aplicáveis à atividade.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

16.1. Compete ao Município:

- a) disponibilizar a unidade nas condições registradas no processo administrativo, no Anexo I e no Termo de Permissão de Uso;
- b) informar ao permissionário as condições conhecidas das instalações, equipamentos e áreas vinculadas à unidade;
- c) fornecer, quando disponíveis, as diretrizes técnicas necessárias à elaboração dos projetos e à execução das adequações;
- d) fiscalizar o cumprimento das obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Permissão de Uso e no Regulamento do Mercado Público;



- e) administrar, conservar e fiscalizar as áreas comuns, diretamente ou por meio de terceiros contratados;
- f) estabelecer regras gerais de funcionamento, abastecimento, carga e descarga, circulação, segurança e utilização das áreas comuns;
- g) promover a apuração e o rateio das despesas comuns conforme metodologia previamente definida, assegurando transparência quanto aos custos abrangidos;
- h) analisar as solicitações, projetos e comunicações apresentados pelo permissionário, observados os prazos e procedimentos administrativos aplicáveis; e
- i) adotar as providências administrativas cabíveis diante de irregularidades ou descumprimentos constatados.

16.2. O Município não responderá pelos resultados comerciais da atividade, pelos custos próprios da operação, pelos atos de empregados, fornecedores ou prepostos do permissionário, nem por obrigações assumidas perante terceiros.

17. DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E EXTINÇÃO

17.1. Constituem infrações, entre outras previstas no Edital, no Termo de Referência, no Termo de Permissão de Uso e no Regulamento do Mercado Público:

- a) descumprir as obrigações assumidas na proposta técnica;
- b) utilizar a unidade para finalidade diversa da autorizada;
- c) operar sem licença, alvará ou autorização exigível;
- d) comercializar produtos sem origem, procedência, conservação ou regularidade adequadas;
- e) comprometer a cadeia de frio ou deixar de observar os controles de temperatura;
- f) descartar irregularmente resíduos, efluentes, sangue, gordura ou produtos químicos;



- g) danificar a unidade, os equipamentos, as áreas comuns ou as instalações do Mercado Público;
- h) descumprir os horários, as regras de abastecimento, circulação, carga e descarga ou remoção de resíduos;
- i) transferir, ceder, subpermitir, sublocar ou compartilhar a unidade sem autorização;
- j) deixar de pagar a outorga, a cota de manutenção ou outros encargos de sua responsabilidade; e
- k) impedir ou dificultar a fiscalização.

17.2. Conforme a natureza, a gravidade, a extensão e a reincidência da irregularidade, poderão ser aplicadas as seguintes medidas:

- a) advertência;
- b) determinação de correção da irregularidade;
- c) multa;
- d) suspensão temporária da atividade;
- e) interdição administrativa, quando cabível; e
- f) revogação ou extinção da permissão.

17.3. A aplicação de penalidade será precedida de apuração administrativa, com registro dos fatos, indicação da irregularidade, oportunidade de manifestação e decisão motivada, conforme o procedimento aplicável.

17.4. A ausência de licença essencial, a comercialização de produtos impróprios, o risco à saúde pública, o dano grave ao patrimônio, a cessão não autorizada, a alteração indevida da atividade e o inadimplemento reiterado poderão ensejar a extinção da permissão.

17.5. A permissão poderá ser extinta:



- a) pelo término do prazo de vigência;
- b) por interesse público devidamente motivado;
- c) por descumprimento das obrigações;
- d) pela perda das condições de habilitação;
- e) pela ausência ou perda de licença essencial;
- f) pelo inadimplemento dos encargos;
- g) pela paralisação injustificada da atividade;
- h) pela cessão ou transferência não autorizada; ou
- i) pelas demais hipóteses previstas no Termo de Permissão de Uso.

17.6. Extinta a permissão, o permissionário deverá desocupar e devolver a unidade no prazo e nas condições estabelecidos no Termo de Permissão de Uso, sem prejuízo da reparação de danos e da quitação dos encargos pendentes.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O Município poderá revogar este Chamamento Público por razões de interesse público devidamente motivadas ou anulá-lo quando constatada ilegalidade, observado o procedimento administrativo aplicável.

18.2. A participação no Chamamento Público não gera direito à permissão, à indenização, à preferência ou à contratação até a homologação do resultado e a assinatura do respectivo Termo de Permissão de Uso.

18.3. O Município poderá promover diligências, correções materiais, esclarecimentos e ajustes formais necessários à adequada instrução do procedimento, desde que não seja alterada a substância das propostas ou a igualdade entre os participantes.



18.4. Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente, com apoio da Comissão de Seleção, da SMAT e dos órgãos técnico e jurídico competentes.

18.5. Integram este Edital, para todos os fins:

Anexo I — Termo de Referência e Caderno Técnico;

Anexo II — Roteiro da Proposta Técnica e do Plano de Operação;

Anexo III — Declaração de Inexistência de Impedimentos e Ciência das Condições;

Anexo IV — Formulário de Pontuação da Proposta Técnica;

Anexo V — Minuta do Termo de Permissão de Uso; e

Anexo VI — Modelo de Compromisso de Pagamento e de Realização dos Investimentos.

18.6. Eventuais divergências formais entre este Edital e seus anexos deverão ser submetidas à análise da Administração antes da avaliação das propostas, preservando-se, sempre que possível, a interpretação compatível com o objeto, os critérios de julgamento e as condições de participação.

18.7. O presente Edital será divulgado no sítio eletrônico oficial do Município e nos meios oficiais de publicação aplicáveis.

Gravataí/RS, 16 de outubro de 2026.

Rodrigo Silveira da Silva

Secretário Municipal da Administração, Modernização e Transparência
Decreto Municipal nº 23.692/2025



ANEXO I — TERMO DE REFERÊNCIA E CADERNO TÉCNICO

1. DO OBJETO E DOS ESPAÇOS

1.1. Este Termo de Referência estabelece as condições técnicas, operacionais, econômicas e administrativas para a outorga onerosa, precária, personalíssima e intransferível de uso de dois espaços públicos situados no pavimento térreo do Mercado Público de Gravataí, sendo:

- a) uma unidade destinada à exploração comercial de açougue; e
- b) uma unidade destinada à exploração comercial de peixaria.

1.2. Cada unidade possui área referencial aproximada de 60,94 m², composta por:

- a) área principal de atendimento e comercialização: 39,00 m²;
- b) área de manipulação: 10,20 m²; e
- c) depósito: 11,74 m².

1.3. As áreas indicadas são referenciais e deverão ser confirmadas mediante vistoria e conferência técnica antes da assinatura do respectivo Termo de Permissão de Uso.

1.4. As unidades integram o pavimento térreo do Mercado Público e relacionam-se a áreas e estruturas de apoio, incluindo circulação, barreira sanitária, acesso de serviço, abastecimento, higienização, equipamentos de refrigeração, balcões expositores, câmaras frias e espaços destinados à remoção de resíduos.

1.5. A seleção, a classificação e a formalização da permissão serão realizadas individualmente para cada unidade, ainda que o procedimento seja conduzido por meio de edital único.



2. DA DESTINAÇÃO DAS UNIDADES

2.1. A unidade de açougue será destinada à recepção, conservação, manipulação, exposição e comercialização de carnes e produtos de origem animal compatíveis com a atividade.

2.2. A unidade de peixaria será destinada à recepção, conservação, manipulação, exposição e comercialização de pescados e produtos correlatos.

2.3. É vedada a alteração da destinação da unidade, a exploração de atividade incompatível ou a comercialização de produtos sem origem, procedência, inspeção, conservação ou regularidade adequadas.

2.4. O permissionário deverá observar a configuração física, as limitações técnicas, as áreas compartilhadas, os acessos e as regras gerais de funcionamento do Mercado Público.

3. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DA VISTORIA

3.1. As unidades serão disponibilizadas nas condições físicas e estruturais existentes na data da entrega, conforme vistoria, inventário, registro fotográfico e Termo de Permissão de Uso.

3.2. Antes da apresentação da proposta, o interessado deverá realizar vistoria técnica no local ou apresentar declaração expressa de que conhece e aceita as condições físicas, estruturais e operacionais da unidade pretendida.

3.3. A vistoria deverá abranger, quando aplicável:

- a) delimitação da área privativa e das áreas compartilhadas;
- b) acessos, circulação e abastecimento;
- c) instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias e de gás;
- d) equipamentos de refrigeração, câmaras frias, freezers e balcões expositores;
- e) áreas de manipulação, higienização e armazenamento;
- f) condições de ventilação, drenagem e esgotamento;



g) condições de conservação das estruturas e revestimentos; e

h) limitações de funcionamento, carga e descarga e remoção de resíduos.

3.4. O Município poderá elaborar inventário dos equipamentos e instalações existentes, indicando sua disponibilidade, estado de conservação, responsabilidade pela manutenção e condições de devolução.

3.5. A ausência de vistoria não poderá ser utilizada posteriormente para fundamentar pedido de revisão dos encargos, alteração da proposta ou afastamento das obrigações assumidas, ressalvadas situações não identificáveis mediante vistoria ordinária.

4. DA IMPLANTAÇÃO E DAS ADEQUAÇÕES

4.1. Correrão por conta, risco e expensas do permissionário as obras, adequações, instalações, equipamentos, mobiliário, licenças e demais providências necessárias à implantação e ao funcionamento da unidade.

4.2. As intervenções deverão ser compatíveis com a planta, as condições existentes, as áreas comuns e as diretrizes técnicas fornecidas pelo Município.

4.3. O permissionário deverá apresentar, quando exigível, os projetos e documentos técnicos necessários à execução das adequações, acompanhados da respectiva responsabilidade técnica.

4.4. O início de obras, instalações ou intervenções dependerá da aprovação prévia do Município quando exigida no Edital, neste Termo de Referência ou no Termo de Permissão de Uso.

4.5. As instalações deverão ser executadas preferencialmente de forma aparente, mediante utilização de eletrocalhas, canaletas, suportes, shafts ou soluções técnicas equivalentes previamente aprovadas.



4.6. É vedado rasgar, perfurar, demolir ou alterar alvenarias, pisos, lajes, fachadas, revestimentos ou demais elementos construtivos existentes para embutir instalações sem autorização técnica prévia e expressa.

4.7. Os letreiros, placas, pinturas, adesivos, elementos de identificação, iluminação e demais componentes de comunicação visual deverão observar o padrão definido para o Mercado Público.

4.8. Nenhum elemento de comunicação visual poderá ser instalado, substituído ou alterado sem aprovação prévia quando exigida pela Administração.

4.9. As obras, montagens, entregas de materiais, carga e descarga e demais intervenções somente poderão ocorrer nos dias e horários autorizados pela Administração do Mercado Público.

4.10. O permissionário deverá proteger as áreas comuns, manter a limpeza do local e providenciar a destinação adequada dos resíduos decorrentes das obras e instalações.

5. DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS ESPECÍFICAS

5.1. O permissionário deverá manter os produtos em condições adequadas de higiene, conservação, armazenamento, exposição e comercialização.

5.2. A unidade de açougue deverá possuir procedimentos compatíveis com:

- a) recebimento e conferência dos produtos;
- b) conservação e armazenamento refrigerado;
- c) manipulação e fracionamento;
- d) prevenção de contaminação cruzada;
- e) controle de temperatura;
- f) higienização de equipamentos, utensílios e superfícies; e



g) exposição e atendimento ao consumidor.

5.3. A unidade de peixaria deverá possuir procedimentos compatíveis com:

- a) recebimento e conferência dos pescados;
- b) manutenção da cadeia de frio;
- c) controle e registro de temperatura;
- d) manipulação e conservação;
- e) prevenção de contaminação cruzada;
- f) higienização de equipamentos, utensílios e superfícies; e
- g) exposição e atendimento ao consumidor.

5.4. É vedado o descarte de sangue, gordura, resíduos sólidos, produtos químicos, óleos ou efluentes nas redes de esgoto, drenagem ou áreas comuns.

5.5. O permissionário deverá manter equipamentos e instalações em condições adequadas de funcionamento, segurança, higiene e conservação.

5.6. A unidade deverá dispor dos equipamentos necessários à atividade, incluindo, conforme o caso, equipamentos de refrigeração, conservação, exposição, manipulação, higienização e armazenamento.

6. DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

6.1. O permissionário terá prazo de até **60 (sessenta) dias**, contado da assinatura do Termo de Permissão de Uso ou da autorização formal de início, para:

- a) concluir as adequações;
- b) instalar os equipamentos;
- c) organizar a operação;



d) obter os documentos necessários; e

e) iniciar regularmente as atividades.

6.2. O prazo de implantação não implicará, por si só, suspensão, isenção ou alteração dos encargos financeiros, salvo previsão expressa no Edital ou no Termo de Permissão de Uso.

6.3. A vigência inicial da Permissão de Uso será de 36 (trinta e seis) meses, contados da assinatura do respectivo Termo de Permissão de Uso, admitida prorrogação mediante decisão motivada da Administração e observância das condições estabelecidas no instrumento.

6.4. Em caso de futura concessão da administração e exploração do Mercado Público, será garantida ao permissionário a manutenção da Permissão de Uso pelo prazo de até 12 (doze) meses, contado da data de assinatura do respectivo contrato de concessão, limitado ao prazo original de vigência do Termo de Permissão de Uso.

7. DOS VALORES E ENCARGOS

7.1. Para cada unidade, serão considerados os seguintes valores mensais:

a) outorga mensal fixa: **R\$ 1.828,20;**

b) cota mensal estimada de manutenção das áreas comuns: **R\$ 1.565,14**, sujeita à variação conforme os custos efetivamente apurados e a metodologia de rateio aprovada pela Administração; e

c) valor mensal total estimado: **R\$ 3.393,34.**

7.2. Consideradas conjuntamente as duas unidades, os valores mensais estimados correspondem a:

a) outorga mensal total: **R\$ 3.656,40;**

b) cota mensal estimada de manutenção: **R\$ 3.130,28;** e

c) valor mensal total estimado: **R\$ 6.786,68.**



7.3. A outorga mensal fixa será devida pelo permissionário da respectiva unidade.

7.4. A cota de manutenção corresponderá à participação proporcional nas despesas das áreas comuns e poderá variar conforme os custos efetivamente incorridos, as contratações realizadas, as medições e a metodologia de rateio definida pela Administração.

7.5. A cota de manutenção não se confunde com a outorga fixa e não constitui receita líquida de exploração.

7.6. Caberá ao permissionário arcar, adicionalmente, com os consumos individualizados de água, energia elétrica, gás, telecomunicações e demais despesas diretamente relacionadas à unidade.

7.7. Também serão de responsabilidade do permissionário os custos de equipamentos, pessoal, estoques, licenças, manutenção exclusiva, limpeza interna, operação comercial e adequações da unidade.

7.8. O vencimento, a forma de pagamento, os critérios de atualização, os encargos por atraso e os efeitos do inadimplemento serão definidos no Edital e no Termo de Permissão de Uso.

8. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E JULGAMENTO

8.1. O edital deverá estabelecer procedimento de habilitação e julgamento de propostas técnicas, com classificação individual para a unidade de açougue e para a unidade de peixaria.

8.2. As propostas técnicas serão avaliadas em escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, conforme os seguintes critérios:

Critério	Pontuação máxima
Experiência e capacidade técnica	20 pontos



Plano de operação e atendimento	20 pontos
Adequação sanitária e segurança alimentar	20 pontos
Plano de implantação, equipamentos e investimentos	15 pontos
Qualidade, variedade e adequação dos produtos	10 pontos
Geração de empregos e impacto econômico local	5 pontos
Gestão de resíduos e sustentabilidade	5 pontos
Cronograma e capacidade de início da operação	5 pontos
Total	100 pontos

8.3. A experiência e a capacidade técnica serão avaliadas mediante documentos que demonstrem atuação anterior compatível com a atividade pretendida e qualificação dos responsáveis pela operação.

8.4. O plano de operação será avaliado quanto ao funcionamento da unidade, dimensionamento da equipe, abastecimento, armazenamento, controle de estoque, atendimento e organização dos fluxos de trabalho.

8.5. A adequação sanitária e a segurança alimentar serão avaliadas quanto à higiene, controle de temperatura, cadeia de frio, prevenção de contaminação cruzada, manipulação, armazenamento, exposição e regularidade dos produtos.



8.6. O plano de implantação será avaliado quanto à adequação das intervenções, suficiência dos equipamentos, compatibilidade com o espaço, estimativa de investimentos e cronograma de execução.

8.7. A qualidade, variedade e adequação dos produtos serão avaliadas conforme a pertinência da oferta, a diversidade, a procedência, a regularidade e a compatibilidade com a vocação do Mercado Público.

8.8. A geração de empregos e o impacto econômico local serão avaliados com base na estimativa de postos de trabalho, na contratação de mão de obra local e na utilização de fornecedores ou produtos locais, quando comprovável.

8.9. A gestão de resíduos e a sustentabilidade serão avaliadas quanto à segregação, ao acondicionamento e à destinação dos resíduos, à redução de desperdícios e ao uso racional de água e energia.

8.10. O cronograma será avaliado quanto à consistência, ao detalhamento das etapas e à capacidade de conclusão da implantação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.11. Será classificada, para cada unidade, a proposta que alcançar a maior pontuação final, desde que obtenha:

a) pontuação mínima de 60 (sessenta) pontos; e

b) pontuação superior a zero em todos os critérios de julgamento.

8.12. Não será utilizada disputa econômica, lance, maior preço ou maior oferta como critério de classificação.

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização será exercida pelo Gestor do Mercado Público, por servidores ou por comissão formalmente designada pelo Município, sem prejuízo da atuação da Vigilância Sanitária, dos órgãos ambientais, do Corpo de Bombeiros e das demais autoridades competentes.



9.2. A fiscalização poderá abranger:

- a) a destinação e o funcionamento da unidade;
- b) as licenças e autorizações;
- c) a higiene e a manipulação dos produtos;
- d) a conservação e a cadeia de frio;
- e) a procedência e a regularidade dos produtos;
- f) a limpeza e a conservação das instalações;
- g) o controle de pragas;
- h) o abastecimento e a remoção de resíduos;
- i) os horários de funcionamento;
- j) os pagamentos; e
- k) o cumprimento da proposta, do Edital, deste Termo de Referência e do Termo de Permissão de Uso.

9.3. O permissionário deverá permitir o acesso dos agentes de fiscalização, apresentar documentos, registros e licenças e prestar os esclarecimentos solicitados.

9.4. A fiscalização poderá determinar a correção de irregularidades, fixar prazos e recomendar a adoção das medidas administrativas cabíveis.

9.5. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do permissionário pela segurança, regularidade, qualidade e legalidade de sua atividade.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

10.1. São obrigações do permissionário:



- a) utilizar a unidade exclusivamente para a atividade autorizada;
- b) concluir a implantação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias;
- c) custear obras, adequações, equipamentos, mobiliário, licenças, pessoal, estoques e demais despesas necessárias;
- d) manter válidos os alvarás, licenças, autorizações e certificados exigíveis;
- e) manter os produtos em condições adequadas de origem, procedência, conservação, armazenamento e comercialização;
- f) observar a cadeia de frio e o controle de temperatura, quando aplicável;
- g) manter higiene, limpeza, segurança alimentar e conservação da unidade;
- h) realizar a manutenção dos equipamentos e instalações de uso exclusivo;
- i) implementar a segregação, o acondicionamento e a destinação adequada dos resíduos;
- j) cumprir as regras de abastecimento, carga e descarga, circulação, horários e remoção de resíduos;
- k) preservar as áreas comuns e reparar danos;
- l) pagar a outorga, a cota de manutenção, os consumos individualizados e os demais encargos;
- m) cumprir a proposta técnica, o plano de operação, o Edital, este Termo de Referência e o Termo de Permissão de Uso;
- n) permitir a fiscalização;
- o) comunicar fatos que comprometam a regularidade da operação; e
- p) devolver a unidade nas condições previstas no Termo de Permissão de Uso.



10.2. O permissionário responderá pelos atos de seus empregados, prepostos, fornecedores, prestadores de serviços e demais pessoas que atuem em seu nome.

10.3. É vedada a cessão, transferência, subpermissão, sublocação ou utilização compartilhada da unidade sem autorização prévia e expressa do Município.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

11.1. Compete ao Município:

- a) disponibilizar a unidade nas condições registradas no processo, no inventário e no Termo de Permissão de Uso;
- b) informar as condições conhecidas das instalações e equipamentos;
- c) fornecer, quando disponíveis, as diretrizes técnicas necessárias às adequações;
- d) fiscalizar o cumprimento das obrigações;
- e) administrar e fiscalizar as áreas comuns;
- f) estabelecer regras gerais de funcionamento, abastecimento, circulação e segurança;
- g) promover a apuração e o rateio das despesas comuns conforme metodologia definida;
- h) analisar os projetos, solicitações e comunicações apresentados pelo permissionário; e
- i) adotar as providências administrativas cabíveis diante de irregularidades.

11.2. O Município não responderá pelos resultados comerciais da atividade, pelos custos próprios da operação ou pelos atos de empregados, fornecedores, prepostos ou contratados do permissionário.

12. DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E EXTINÇÃO

12.1. Constituem infrações, entre outras:

- a) descumprir a destinação da unidade;



- b) operar sem licença ou autorização exigível;
- c) comercializar produtos sem procedência, conservação ou regularidade adequadas;
- d) comprometer a cadeia de frio ou o controle de temperatura;
- e) descartar irregularmente resíduos, sangue, gordura, efluentes ou produtos químicos;
- f) danificar a unidade, equipamentos, áreas comuns ou instalações;
- g) descumprir horários e regras de abastecimento;
- h) ceder ou transferir a unidade sem autorização;
- i) deixar de pagar encargos; ou
- j) impedir ou dificultar a fiscalização.

12.2. Poderão ser aplicadas, conforme a natureza, a gravidade, a extensão e a reincidência da irregularidade:

- a) advertência;
- b) determinação de correção;
- c) multa;
- d) suspensão temporária da atividade;
- e) interdição administrativa, quando cabível;
- f) revogação ou extinção da permissão; e
- g) reparação de danos e ressarcimento.

12.3. A aplicação de penalidade será precedida de apuração administrativa, com registro dos fatos, indicação da irregularidade, oportunidade de manifestação e decisão motivada.



12.4. A ausência de licença essencial, a comercialização de produtos impróprios, o risco à saúde pública, o dano grave ao patrimônio, a cessão não autorizada, a alteração indevida da atividade e o inadimplemento reiterado poderão ensejar a extinção da permissão.

12.5. A permissão poderá ser extinta:

- a) pelo término do prazo;
- b) por interesse público devidamente motivado;
- c) por descumprimento das obrigações;
- d) pela perda das condições de habilitação;
- e) pela ausência ou perda de licença essencial;
- f) pelo inadimplemento;
- g) pela paralisação injustificada;
- h) pela cessão não autorizada; ou
- i) pelas demais hipóteses previstas no Termo de Permissão de Uso.

12.6. Extinta a permissão, o permissionário deverá devolver a unidade no prazo e nas condições estabelecidos no Termo de Permissão de Uso, sem prejuízo da reparação de danos e da quitação dos encargos pendentes.

13. DA MATRIZ DE RESPONSABILIDADES

13.1. Compete ao Município responder:

- a) pela disponibilidade jurídica dos espaços;
- b) pelas informações técnicas que fornecer;
- c) pela entrega das unidades nas condições registradas;



- d) pela administração das áreas comuns; e
- e) pelas instalações ou serviços expressamente atribuídos ao Município.

13.2. Compete ao permissionário responder:

- a) pela implantação e operação;
- b) pelas adequações e equipamentos;
- c) pela contratação de pessoal;
- d) pelos estoques e produtos;
- e) pelas licenças e autorizações;
- f) pela manutenção de uso exclusivo;
- g) pelos riscos comerciais ordinários;
- h) pela regularidade sanitária e operacional; e
- i) pelos danos causados por sua atuação.

13.3. A cota de manutenção observará a metodologia de rateio definida pela Administração, com transparência quanto às despesas abrangidas.

14. DOS RISCOS

14.1. São riscos relacionados à execução da permissão:

- a) divergência entre a área referencial e a área efetivamente disponível;
- b) indisponibilidade ou inadequação de equipamentos existentes;
- c) insuficiência ou imprecisão da metodologia de rateio;
- d) atraso na disponibilização regular das unidades;



- e) atraso do permissionário na implantação ou no licenciamento;
- f) descumprimento de exigências sanitárias ou de segurança alimentar;
- g) variação dos custos das áreas comuns;
- h) danos às instalações, equipamentos ou áreas comuns; e
- i) alteração futura do modelo de gestão do Mercado Público.

14.2. O risco decorrente de informações fornecidas pelo Município será de responsabilidade municipal quando comprovada falha, omissão ou inexatidão que não pudesse ser identificada mediante vistoria ordinária.

14.3. O risco decorrente de implantação, equipamentos, pessoal, estoques, licenças, operação, demanda comercial e manutenção exclusiva será de responsabilidade do permissionário.

14.4. Os danos causados às áreas comuns, às instalações ou a terceiros pelo permissionário, seus empregados, fornecedores, prestadores ou contratados serão de sua responsabilidade.

14.5. Em caso de divergência entre este Termo de Referência e o Edital, a Administração deverá promover a correção e a compatibilização dos documentos antes da análise das propostas.



ANEXO II — ROTEIRO DA PROPOSTA TÉCNICA E DO PLANO DE OPERAÇÃO

1. DIRETRIZES GERAIS DE APRESENTAÇÃO

1.1. A Proposta Técnica e o Plano de Operação integram o Grupo B e deverão ser apresentados em formato PDF pesquisável, legível, individualizado e devidamente assinado pelo representante legal ou procurador constituído.

1.2. A proposta deverá indicar expressamente se o interessado concorre à unidade de açougue, à unidade de peixaria ou a ambas.

1.3. É vedada a inclusão de oferta de valor, preço, lance ou vantagem econômica na Proposta Técnica ou no Plano de Operação. A inobservância desta regra implicará a desclassificação da proposta técnica, sem prejuízo da análise da habilitação no Grupo A.

1.4. A documentação de habilitação integra o Grupo A e será analisada em etapa própria. A ausência de documento essencial, a irregularidade não sanada ou a existência de impedimento relativo ao Grupo A poderá resultar na inabilitação do interessado, não se confundindo com a desclassificação da proposta técnica.

1.5. Os documentos, declarações e informações integrantes do Grupo B serão considerados na avaliação da Proposta Técnica e do Plano de Operação. A ausência de comprovação necessária à análise de determinado critério poderá resultar na atribuição de nota zero no respectivo quesito, observadas as condições de classificação previstas no Edital.

1.6. O interessado deverá declarar que realizou vistoria na unidade pretendida ou que conhece e aceita suas condições físicas, estruturais, operacionais, de acesso e de funcionamento.

2. IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

2.1. Razão Social: [●]

2.2. Nome Fantasia: [●]

2.3. CNPJ: [●]

2.4. Endereço completo: [●]



2.5. Telefone: [●]

2.6. Endereço eletrônico: [●]

2.7. Representante legal: [nome completo]

2.8. CPF do representante legal: [●]

2.9. Cargo ou função: [●]

2.10. Unidade pretendida:

() Açougue

() Peixaria

() Ambas

2.11. Quando a proposta for apresentada para ambas as unidades, o proponente deverá demonstrar, nos capítulos específicos, capacidade técnica e operacional compatível com as duas atividades.

3. ESTRUTURAÇÃO OBRIGATÓRIA DA PROPOSTA TÉCNICA

3.1. A proposta técnica deverá conter os capítulos indicados neste item, observada a unidade pretendida e os critérios de julgamento do item 8 do Edital.

3.2. Experiência e capacidade técnica — até 20 pontos

O proponente deverá apresentar:

- a) histórico de atuação da empresa no ramo de açougue, comércio de carnes, peixaria, comércio de pescados ou atividade correlata;
- b) descrição dos estabelecimentos ou operações anteriormente administrados;
- c) período de atuação em atividades compatíveis;
- d) atestados, contratos, registros, documentos fiscais, certificados ou outros documentos comprobatórios; e



e) qualificação dos responsáveis pela operação.

3.3. Plano de operação e atendimento — até 20 pontos

O proponente deverá apresentar:

- a) descrição do funcionamento da unidade;
- b) horários pretendidos de atendimento;
- c) fluxo de recebimento, armazenamento, manipulação, exposição e comercialização;
- d) dimensionamento da equipe por função e turno;
- e) procedimentos de atendimento ao público;
- f) plano de abastecimento e organização do estoque;
- g) procedimentos de limpeza e higienização; e
- h) medidas de controle e acompanhamento da operação.

3.4. Adequação sanitária e segurança alimentar — até 20 pontos

O proponente deverá apresentar as medidas previstas para:

- a) controle de temperatura;
- b) manutenção da cadeia de frio;
- c) prevenção de contaminação cruzada;
- d) higienização de equipamentos, utensílios e superfícies;
- e) armazenamento e conservação dos produtos;
- f) controle de validade, origem e procedência;



- g) recebimento e inspeção dos produtos;
- h) controle integrado de pragas; e
- i) destinação de produtos impróprios ou não comercializáveis.

3.5. Plano de implantação, equipamentos e investimentos — até 15 pontos

O proponente deverá apresentar:

- a) descrição das adequações internas necessárias;
- b) relação dos equipamentos a serem instalados;
- c) mobiliário e utensílios necessários;
- d) medidas de adequação das instalações;
- e) estimativa dos investimentos;
- f) cronograma físico de implantação; e
- g) previsão de início da operação.

3.6. Qualidade, variedade e adequação dos produtos — até 10 pontos

O proponente deverá apresentar:

- a) relação dos principais produtos a serem comercializados;
- b) variedade e composição da oferta;
- c) origem e procedência dos produtos;
- d) critérios de seleção de fornecedores;
- e) medidas de garantia da qualidade; e
- f) compatibilidade dos produtos com a vocação do Mercado Público.



3.7. Geração de empregos e impacto econômico local — até 5 pontos

O proponente deverá informar:

- a) número estimado de empregos diretos e indiretos;
- b) funções previstas;
- c) forma de contratação;
- d) previsão de contratação de trabalhadores residentes em Gravataí; e
- e) utilização de fornecedores ou produtos locais, quando aplicável.

3.8. Gestão de resíduos e sustentabilidade — até 5 pontos

O proponente deverá apresentar medidas relativas a:

- a) segregação dos resíduos;
- b) acondicionamento e armazenamento temporário;
- c) destinação dos resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos;
- d) destinação de resíduos de origem animal;
- e) redução de desperdícios;
- f) uso racional de água e energia; e
- g) limpeza e preservação das áreas comuns.

3.9. Cronograma e capacidade de início da operação — até 5 pontos

O proponente deverá apresentar cronograma contendo, no mínimo:



- a) vistoria e planejamento inicial;
- b) aquisição ou contratação de equipamentos;
- c) execução das adequações;
- d) instalação e testes dos equipamentos;
- e) obtenção das licenças e autorizações;
- f) organização da equipe e dos estoques; e
- g) início previsto da operação.

3.10. O cronograma deverá demonstrar a capacidade de conclusão da implantação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

3.11. Para a unidade de açougue, a proposta deverá detalhar os procedimentos de recepção, conservação, manipulação, fracionamento, exposição e comercialização de carnes e produtos de origem animal.

3.12. Para a unidade de peixaria, a proposta deverá detalhar os procedimentos de recepção, conservação, manutenção da cadeia de frio, controle de temperatura, manipulação, exposição e comercialização de pescados.

4. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE E CIÊNCIA DOS ENCARGOS

4.1. Ao final da proposta técnica, o proponente deverá apresentar declaração nos seguintes termos:

"A empresa [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob nº [●], neste ato representada por [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], CPF nº [●], declara, para fins de participação no Chamamento Público nº 018/2026, que:

- a) conhece e aceita integralmente o Edital, seus anexos, o Termo de Referência, o Regulamento do Mercado Público e o Termo de Permissão de Uso;*
- b) concorre à unidade de [AÇOUGUE/PEIXARIA/AMBAS];*



- c) realizou vistoria na unidade pretendida ou conhece e aceita suas condições físicas, estruturais, operacionais e de acesso;*
- d) tem ciência dos valores de outorga, da cota de manutenção e dos demais encargos previstos no Edital;*
- e) não apresenta proposta de preço, lance, desconto ou vantagem econômica diversa dos valores estabelecidos no Edital;*
- f) compromete-se a realizar, às suas expensas, as adequações, instalações, aquisições e investimentos necessários à implantação e à operação da unidade;*
- g) compromete-se a concluir a implantação e iniciar a operação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias;*
- h) compromete-se a obter e manter as licenças, alvarás, autorizações e certificados exigíveis;*
- i) compromete-se a observar as disposições do Anexo I, especialmente quanto às condições técnicas, sanitárias, operacionais, de abastecimento, de armazenamento, de controle de temperatura, de gestão de resíduos e de preservação das áreas comuns;*
- j) compromete-se a cumprir integralmente a proposta técnica, o plano de operação e o Termo de Permissão de Uso; e*
- k) reconhece que as informações e documentos apresentados são verdadeiros, completos e autênticos."*

4.2. Quando a proposta for apresentada para ambas as unidades, o proponente deverá declarar que possui capacidade técnica, operacional e financeira compatível com a execução simultânea das duas atividades.

5. DOS DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS E DA ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. A proposta técnica deverá, preferencialmente, ser apresentada na seguinte ordem:



- a) identificação do proponente;
- b) indicação da unidade pretendida;
- c) experiência e capacidade técnica;
- d) plano de operação e atendimento;
- e) adequação sanitária e segurança alimentar;
- f) plano de implantação, equipamentos e investimentos;
- g) qualidade, variedade e adequação dos produtos;
- h) geração de empregos e impacto econômico local;
- i) gestão de resíduos e sustentabilidade;
- j) cronograma e capacidade de início da operação;
- k) documentos comprobatórios; e
- l) declarações e compromissos do proponente.

5.2. Os documentos comprobatórios deverão ser apresentados de forma individualizada, legível e relacionada ao respectivo critério de julgamento.

5.3. Cada documento deverá ser identificado pelo proponente mediante indicação do critério ao qual se refere.

5.4. A ausência de documento comprobatório não impedirá necessariamente a apresentação da proposta, mas poderá impedir a atribuição de pontuação relativa ao critério correspondente.

5.5. Não serão considerados documentos ou informações que não guardem relação com a unidade pretendida ou com os critérios de julgamento previstos no Edital.



**PREFEITURA DE
GRAVATAÍ**

Av. Itacolomi, 3600 - Gravataí - RS
CEP: 94.155-052 - (51) 3600.7339
smat@gravatai.rs.gov.br
www.gravatai.rs.gov.br

SMAT
SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO, MODERNIZAÇÃO
E TRANSPARÊNCIA

5.6. A proposta técnica e os documentos que a acompanham deverão ser apresentados em arquivo digital único ou em arquivos individualizados, conforme orientação do sistema eletrônico de protocolo.



**ANEXO III — DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS, CONFLITOS DE INTERESSE
E CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES DO CHAMAMENTO**

A empresa [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob nº [●], com sede em [endereço completo], neste ato representada por [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], inscrito(a) no CPF sob nº [●], na qualidade de [cargo], para fins de participação no Chamamento Público nº 018/2026, declara, sob as penas da lei, que:

1. possui constituição, existência e representação jurídica regulares;
2. possui objeto social compatível com a unidade pretendida;
3. pretende concorrer à unidade de [açougue/peixaria/ambas];
4. não é pessoa física;
5. não está impedida de licitar, contratar ou celebrar ajustes com a Administração Pública;
6. não foi declarada inidônea nem está submetida a sanção que impeça sua participação;
7. não se encontra em dissolução ou liquidação, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação;
8. não se encontra em situação de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial que impeça sua participação, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação;
9. não possui, em seu quadro societário, como administrador ou responsável pela execução, agente público municipal com atuação relacionada ao Chamamento;
10. não possui conflito de interesses, direto ou indireto, com agentes responsáveis pela elaboração, condução, análise, fiscalização ou julgamento do procedimento;
11. não participou da elaboração do Edital, do Termo de Referência, dos estudos ou dos documentos técnicos em situação que lhe tenha proporcionado informação privilegiada ou vantagem indevida;
12. conhece e aceita integralmente o Edital, seus anexos, o Termo de Referência, o Regulamento do Mercado Público e a minuta do Termo de Permissão de Uso;
13. conhece ou vistoriou as condições físicas, estruturais, operacionais e de acesso da unidade pretendida;



14. está ciente de que a classificação em uma unidade não assegura direito automático à outra;
15. está ciente dos valores de outorga, da cota de manutenção e dos demais encargos previstos no Edital;
16. compromete-se a observar as disposições do Anexo I, especialmente quanto às condições sanitárias, operacionais, técnicas, de abastecimento, armazenamento, controle de temperatura, gestão de resíduos e preservação das áreas comuns;
17. compromete-se a obter e manter válidos os alvarás, licenças, autorizações e certificados exigíveis;
18. reconhece que as informações, documentos e declarações apresentados são verdadeiros, completos e autênticos;
19. compromete-se a comunicar imediatamente à Administração qualquer fato superveniente que possa caracterizar impedimento, conflito de interesses ou perda de condição de habilitação; e
20. está ciente de que a falsidade ou o descumprimento das declarações poderá acarretar inabilitação, desclassificação, extinção da permissão e aplicação das medidas administrativas cabíveis.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração.

Gravataí/RS, [●] de [●] de 2026.

[NOME DO REPRESENTANTE LEGAL]

[CARGO]

[RAZÃO SOCIAL]

CNPJ nº [●]

(Assinatura digital)



ANEXO IV — FORMULÁRIO DE PONTUAÇÃO DA PROPOSTA TÉCNICA

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Proponente: [●]

1.2. CNPJ: [●]

1.3. Unidade avaliada:

() Açougue

() Peixaria

1.4. Data da avaliação: [●]

1.5. Processo Administrativo nº: [●]

2. MATRIZ DE PONTUAÇÃO

Item	Critério	Pontuação máxima	Pontuação atribuída	Fundamentação e documentos considerados
1	Experiência e capacidade técnica	20	[●]	[●]
2	Plano de operação e atendimento	20	[●]	[●]
3	Adequação sanitária e segurança alimentar	20	[●]	[●]
4	Plano de implantação, equipamentos e investimentos	15	[●]	[●]
5	Qualidade, variedade e adequação dos produtos	10	[●]	[●]
6	Geração de empregos e impacto econômico local	5	[●]	[●]
7	Gestão de resíduos e sustentabilidade	5	[●]	[●]
8	Cronograma e capacidade de início da operação	5	[●]	[●]
	TOTAL	100	[●]	



3. DAS CONDIÇÕES DE CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA TÉCNICA

3.1. A proposta obteve pontuação igual ou superior a 60 (sessenta) pontos?

☐ Sim

☐ Não

3.2. A proposta obteve pontuação superior a zero em todos os critérios?

☐ Sim

☐ Não

3.3. A proposta apresentou documentação suficiente para comprovar os elementos considerados na avaliação?

☐ Sim

☐ Não

3.4. Resultado:

☐ Classificada

☐ Desclassificada

3.5. Motivo da desclassificação, quando aplicável:

☐ Pontuação global inferior a 60 pontos;

☐ Nota zero em um ou mais critérios;

☐ Apresentação de proposta econômica ou vantagem financeira não admitida;

☐ Ausência de documento essencial;

☐ Descumprimento de requisito do Edital; ou



() Outro motivo devidamente fundamentado: [●].

4. DO RESULTADO DO JULGAMENTO

4.1. INABILITADA — a proponente não atendeu aos requisitos do Grupo A — Documentação de Habilitação, em razão de ausência de documento essencial, irregularidade não sanada, impedimento ou outra causa relacionada à habilitação.

4.2. DESCLASSIFICADA — a proposta técnica não atendeu aos requisitos do Grupo B, inclusive quando:

- a) obtiver pontuação global inferior a 60 (sessenta) pontos;
- b) obtiver nota zero em qualquer critério de julgamento;
- c) apresentar oferta de valor, preço, lance ou vantagem econômica;
- d) deixar de apresentar documento técnico essencial exigido para a análise da proposta; ou
- e) apresentar conteúdo incompatível com o objeto, com o Edital ou com o Termo de Referência.

4.3. CLASSIFICADA — a proponente estiver habilitada no Grupo A e a Proposta Técnica atender aos requisitos do Grupo B, alcançando, cumulativamente, pontuação mínima de 60 (sessenta) pontos e pontuação superior a zero em todos os critérios.

5. CONCLUSÃO

A Comissão de Seleção conclui que a proposta apresentada para a unidade de [açougue/peixaria] está:

- () Classificada, com pontuação final de [●] pontos;
- () Desclassificada, pelos fundamentos registrados neste formulário;
- () Inabilitada, pelos fundamentos neste formulário.



**PREFEITURA DE
GRAVATAÍ**

Av. Itacolomi, 3600 - Gravataí - RS
CEP: 94.155-052 - (51) 3600.7339
smat@gravatai.rs.gov.br
www.gravatai.rs.gov.br

SMAT
SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO, MODERNIZAÇÃO
E TRANSPARÊNCIA

Gravataí/RS, [●] de [●] de 2026.

COMISSÃO DE SELEÇÃO

[NOME]

Presidente

[NOME]

Membro

[NOME]

Membro



ANEXO V — MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO (TPU)

**TERMO DE PERMISSÃO DE USO Nº [●]/2026
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 018/2026**

**TERMO DE PERMISSÃO DE USO ONEROSO,
PRECÁRIO, PERSONALÍSSIMO E
INTRANSFERÍVEL, QUE ENTRE SI CELEBRAM O
MUNICÍPIO DE GRAVATAÍ E [RAZÃO SOCIAL],
PARA EXPLORAÇÃO DE
[AÇOUGUE/PEIXARIA] NO MERCADO
PÚBLICO DE GRAVATAÍ.**

O **MUNICÍPIO DE GRAVATAÍ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 87.890.992/0001-58, com sede na Avenida Itacolomi, nº 3.600, Bairro São Vicente, Gravataí/RS, neste ato representado pelo Secretário Municipal da Administração, Modernização e Transparência, Rodrigo Silveira da Silva, doravante denominado **PERMITENTE**, e **[RAZÃO SOCIAL]**, inscrita no CNPJ sob nº [●], com sede em [endereço], representada por [nome], CPF nº [●], doravante denominada **PERMISSIONÁRIA**, com fundamento na legislação aplicável, no Edital de Chamamento Público nº 018/2026, em seus anexos e no resultado do procedimento, celebram o presente Termo de Permissão de Uso, mediante as cláusulas seguintes.

CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO

1.1. O presente Termo tem por objeto a outorga de permissão onerosa, precária, personalíssima e intransferível de uso da unidade destinada à exploração de [açougue/peixaria], situada no pavimento térreo do Mercado Público de Gravataí.

1.2. A unidade possui área referencial aproximada de 60,94 m², composta por:

- a) área principal de atendimento e comercialização: 39,00 m²;
- b) área de manipulação: 10,20 m²; e
- c) depósito: 11,74 m².

1.3. A metragem e a delimitação definitiva da unidade serão confirmadas mediante vistoria, inventário e termo de entrega, sem prejuízo das condições registradas no Edital e no Anexo I.



1.4. A destinação da unidade vincula-se à proposta técnica homologada no Chamamento Público nº 018/2026, sendo vedada a alteração do ramo de atividade ou da finalidade sem autorização prévia e expressa do PERMITENTE.

1.5. A permissão não confere à PERMISSIONÁRIA direito de propriedade, posse privada autônoma, exclusividade além do espaço autorizado, direito real ou permanência além do prazo e das condições deste Termo.

CLÁUSULA SEGUNDA — DA VIGÊNCIA E DA IMPLANTAÇÃO

2.1. A vigência da permissão será de 36 (trinta e seis) meses, contados da assinatura deste Termo, admitida prorrogação mediante decisão motivada do PERMITENTE e observância das condições aplicáveis.

2.2. A PERMISSIONÁRIA terá prazo de até 60 (sessenta) dias, contado da assinatura deste Termo ou da autorização formal de início, para concluir as adequações, instalar os equipamentos, obter os documentos necessários e iniciar a operação.

2.3. Fica suspensa a exigibilidade do pagamento da outorga mensal durante os primeiros 60 (sessenta) dias de vigência deste Termo, período destinado à implantação e organização inicial da atividade. Encerrado esse prazo, o Permissionário deverá iniciar o pagamento integral da outorga mensal, independentemente da conclusão de eventuais investimentos ou adequações ainda pendentes.

2.4. A permissão poderá ser extinta pelo término do prazo, por interesse público devidamente motivado, por descumprimento das obrigações ou pelas demais hipóteses previstas neste Termo.

2.5. A alteração futura do modelo de gestão do Mercado Público não assegurará à PERMISSIONÁRIA direito à continuidade da ocupação além do prazo e das condições deste Termo.

2.6. Em caso de futura concessão da administração e exploração do complexo do Mercado Público a parceiro privado, será garantida à PERMISSIONÁRIA a manutenção desta permissão de uso pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do



respectivo contrato de concessão, limitado ao prazo original de vigência estabelecido no item 2.1 deste Termo.

CLÁUSULA TERCEIRA — DOS VALORES E ENCARGOS

3.1. A PERMISSONÁRIA pagará mensalmente:

- a) outorga fixa: **R\$ 1.828,20;**
- b) cota estimada de manutenção das áreas comuns: **R\$ 1.565,14**, sujeita à variação conforme os custos efetivamente apurados e a metodologia de rateio; e
- c) valor mensal total estimado: **R\$ 3.393,34.**

3.2. A cota de manutenção não se confunde com a outorga fixa e poderá variar conforme os custos das áreas comuns, as contratações realizadas, as medições e a metodologia de rateio definida pelo PERMITENTE.

3.3. O pagamento será realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao vencido, por meio de documento de arrecadação ou instrumento de cobrança indicado pelo PERMITENTE.

3.4. A outorga mensal será reajustada anualmente pelo IPCA/IBGE ou por outro índice oficial que venha a substituí-lo, observadas as condições do Edital e deste Termo.

3.5. A cota de manutenção poderá ser revista com base na apuração das despesas ordinárias das áreas comuns e na metodologia de rateio aplicável.

3.6. Constituem encargos exclusivos da PERMISSONÁRIA os consumos individualizados de água, energia elétrica, gás, telecomunicações e demais utilidades diretamente utilizadas na unidade, além dos custos de pessoal, equipamentos, estoques, licenças, manutenção exclusiva, limpeza interna e operação comercial.

CLÁUSULA QUARTA — DAS OBRAS E DOS EQUIPAMENTOS

4.1. A PERMISSONÁRIA executará, às suas expensas, as obras, adequações, instalações e aquisições necessárias à implantação e ao funcionamento da unidade.



4.2. As intervenções deverão observar o Edital, o Anexo I, a planta, as diretrizes técnicas fornecidas pelo PERMITENTE e as autorizações administrativas exigíveis.

4.3. Quando exigidos, os projetos deverão ser previamente apresentados e aprovados pelo PERMITENTE, acompanhados da respectiva responsabilidade técnica.

4.4. Todas as instalações deverão ser executadas preferencialmente de forma aparente, mediante utilização de eletrocalhas, canaletas, suportes, shafts ou soluções equivalentes previamente aprovadas.

4.5. É vedado rasgar, perfurar, demolir ou alterar alvenarias, pisos, lajes, fachadas, revestimentos ou demais elementos construtivos sem autorização técnica prévia e expressa.

4.6. A comunicação visual, os letreiros, as placas, as pinturas e os demais elementos de identificação deverão observar o padrão definido para o Mercado Público.

4.7. As obras, montagens, entregas de materiais, carga e descarga e demais intervenções somente poderão ocorrer nos dias e horários autorizados pela Administração do Mercado Público.

4.8. As benfeitorias, instalações e adaptações realizadas na unidade incorporar-se-ão ao imóvel público conforme as condições do Edital, do Anexo I e deste Termo, sem direito de retenção, indenização ou compensação, ressalvada disposição expressa em sentido diverso.

CLÁUSULA QUINTA — DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

5.1. São obrigações da PERMISSIONÁRIA:

- a) utilizar a unidade exclusivamente para a atividade autorizada;
- b) concluir a implantação no prazo máximo de 60 (sessenta) dias;
- c) custear as obras, adequações, equipamentos, mobiliário, licenças, pessoal, estoques e demais despesas necessárias;
- d) obter e manter válidos os alvarás, licenças, autorizações e certificados exigíveis;



- e) manter os produtos em condições adequadas de origem, procedência, conservação, armazenamento e comercialização;
- f) observar a cadeia de frio e o controle de temperatura, quando aplicável;
- g) manter higiene, limpeza, segurança alimentar e conservação da unidade;
- h) realizar a manutenção dos equipamentos e instalações de uso exclusivo;
- i) implementar a segregação, o acondicionamento e a destinação adequada dos resíduos;
- j) cumprir as regras de abastecimento, carga e descarga, circulação, horários e remoção de resíduos;
- k) preservar as áreas comuns e reparar os danos causados;
- l) pagar a outorga, a cota de manutenção, os consumos individualizados e os demais encargos;
- m) cumprir a proposta técnica, o plano de operação, o Edital, o Anexo I e este Termo;
- n) permitir a fiscalização;
- o) comunicar fatos que comprometam a regularidade da operação; e
- p) devolver a unidade nas condições estabelecidas ao término da permissão.

CLÁUSULA SEXTA — DAS VEDAÇÕES

6.1. É vedado à PERMISSIONÁRIA:

- a) ceder, transferir, subpermitir, sublocar, emprestar, compartilhar ou permitir a exploração da unidade por terceiros;
- b) alterar a destinação ou o ramo de atividade;
- c) comercializar produtos sem origem, procedência, conservação ou regularidade adequadas;



- d) descartar resíduos, sangue, gordura, efluentes ou produtos químicos de forma irregular;
- e) utilizar áreas comuns para finalidade não autorizada;
- f) executar obras ou instalações sem a autorização exigida;
- g) iniciar ou manter a operação sem as licenças necessárias; e
- h) utilizar a unidade para residência, pernoite, dormitório ou atividade incompatível com o Mercado Público.

CLÁUSULA SÉTIMA — DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A fiscalização será exercida pelo Gestor do Mercado Público, por servidores ou por comissão formalmente designada pelo PERMITENTE, sem prejuízo da atuação dos demais órgãos competentes.

7.2. A PERMISSIONÁRIA deverá permitir o acesso à unidade, apresentar documentos, registros e licenças e prestar os esclarecimentos solicitados.

7.3. Poderão ser realizadas avaliações periódicas de desempenho quanto ao funcionamento, horários, pagamentos, higiene, segurança alimentar, conservação, resíduos e cumprimento da proposta.

7.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA pela segurança, regularidade, qualidade e legalidade da atividade.

CLÁUSULA OITAVA — DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

8.1. O descumprimento do Edital, do Termo de Referência, deste Termo ou das regras do Mercado Público poderá ensejar:

- a) advertência;
- b) determinação de correção;
- c) multa;



- d) suspensão temporária;
- e) interdição administrativa, quando cabível;
- f) revogação ou extinção da permissão; e
- g) reparação de danos e ressarcimento.

8.2. A aplicação de penalidade será precedida de apuração administrativa, com indicação dos fatos, oportunidade de manifestação e decisão motivada.

8.3. A ausência de licença essencial, a comercialização de produtos impróprios, o risco à saúde pública, o dano grave ao patrimônio, a cessão não autorizada, a alteração indevida da atividade e o inadimplemento reiterado poderão ensejar a extinção da permissão.

CLÁUSULA NONA — DA EXTINÇÃO E DA DEVOLUÇÃO

9.1. A permissão poderá ser extinta pelo término do prazo, interesse público, descumprimento, perda de habilitação, ausência de licença, inadimplemento, paralisação injustificada, cessão não autorizada ou demais hipóteses previstas neste Termo.

9.2. Extinta a permissão, a PERMISSIONÁRIA deverá desocupar e devolver a unidade no prazo estabelecido pelo PERMITENTE.

9.3. A devolução não afasta a obrigação de quitar encargos pendentes, reparar danos ou cumprir outras obrigações remanescentes.

CLÁUSULA DÉCIMA — DO FORO

10.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Gravataí/RS para dirimir questões decorrentes deste Termo.

E, por estarem de acordo, as partes assinam o presente instrumento.

Gravataí/RS, [●] de [●] de 2026.



PREFEITURA DE GRAVATAÍ

Av. Itacolomi, 3600 - Gravataí - RS
CEP: 94.155-052 - (51) 3600.7339
smat@gravatai.rs.gov.br
www.gravatai.rs.gov.br

SMAT
SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO, MODERNIZAÇÃO
E TRANSPARÊNCIA

MUNICÍPIO DE GRAVATAÍ

Rodrigo Silveira da Silva

Secretário Municipal da Administração,
Modernização e Transparência (SMAT)
Permitente

[RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA]

[Nome do Representante Legal]

CPF nº [●]

Permissionária



ANEXO VI — MODELO DE COMPROMISSO DE PAGAMENTO E DE REALIZAÇÃO DOS INVESTIMENTOS

A empresa [RAZÃO SOCIAL], inscrita no CNPJ sob nº [●], com sede em [endereço completo], neste ato representada por [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], inscrito(a) no CPF sob nº [●], na qualidade de [cargo], para fins de participação no Chamamento Público nº 018/2026, declara e se compromete, sob as penas da lei, nos seguintes termos:

1. DO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO CHAMAMENTO

1.1. Conhece e aceita integralmente as condições do Edital de Chamamento Público nº 018/2026, de seus Anexos I a VI, do Regulamento do Mercado Público e da minuta do Termo de Permissão de Uso.

1.2. Concorre à seguinte unidade:

☐ Açougue

☐ Peixaria

☐ Ambas

1.3. Declara que realizou vistoria na unidade pretendida ou que conhece e aceita suas condições físicas, estruturais, operacionais, de acesso e de funcionamento.

1.4. Tem ciência de que a permissão de uso será outorgada a título oneroso, precário, personalíssimo e intransferível, pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses, garantida a manutenção pelo período de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do respectivo contrato de eventual concessão futura do Mercado Público, limitado ao prazo original de vigência do instrumento de permissão.

2. DO COMPROMISSO DE PAGAMENTO

2.1. Em caso de classificação, homologação e assinatura do Termo de Permissão de Uso, compromete-se a pagar, para cada unidade, os seguintes valores:

a) outorga mensal fixa: **R\$ 1.828,20;**

b) cota mensal estimada de manutenção das áreas comuns: **R\$ 1.565,14**, sujeita à variação conforme os custos efetivamente apurados e a metodologia de rateio; e

c) valor mensal total estimado: **R\$ 3.393,34.**



2.2. Declara estar ciente de que a cota de manutenção não se confunde com a outorga fixa e poderá variar conforme os custos das áreas comuns, as contratações realizadas, as medições e a metodologia de rateio definida pela Administração.

2.3. Compromete-se a pagar os valores devidos na forma, nos prazos e nas condições estabelecidos no Edital e no Termo de Permissão de Uso.

2.4. Declara estar ciente de que a outorga mensal poderá ser reajustada nas condições previstas no Edital e no Termo de Permissão de Uso.

2.5. Compromete-se a pagar, adicionalmente, os consumos individualizados de água, energia elétrica, gás, telecomunicações e demais utilidades diretamente utilizadas na unidade.

2.6. Compromete-se a arcar com os custos de pessoal, equipamentos, estoques, licenças, manutenção exclusiva, limpeza interna, adequações e operação comercial.

2.7. Declara estar ciente de que não será admitida proposta de preço, lance, desconto ou vantagem econômica diversa dos valores estabelecidos no Edital.

3. DO COMPROMISSO DE REALIZAÇÃO DOS INVESTIMENTOS

3.1. Compromete-se a realizar, integralmente às suas expensas, os investimentos necessários à implantação e ao funcionamento da unidade, sem transferência de custos ao Município.

3.2. Os investimentos compreenderão, conforme a proposta técnica apresentada e as condições do Edital, do Anexo I e do Termo de Permissão de Uso:

a) adequações civis e arquitetônicas internas;

b) aquisição e instalação de equipamentos;

c) aquisição de mobiliário e utensílios;

d) adequação das instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias e de gás, quando necessária;



- e) aquisição e instalação de equipamentos de refrigeração, conservação e exposição;
- f) aquisição de equipamentos e utensílios de manipulação e higienização;
- g) instalação de equipamentos necessários ao controle de temperatura e à manutenção da cadeia de frio;
- h) adequações para armazenamento, exposição e comercialização dos produtos;
- i) medidas de acondicionamento e destinação de resíduos; e
- j) demais investimentos previstos na proposta técnica aprovada.

3.3. Compromete-se a concluir a implantação, instalar os equipamentos, organizar a operação e providenciar os documentos necessários ao início das atividades no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

3.4. Declara estar ciente de que o prazo de implantação não implica, por si só, suspensão, isenção ou alteração dos encargos financeiros.

3.5. Compromete-se a executar obras e instalações somente após as aprovações exigíveis e nos dias e horários autorizados pela Administração do Mercado Público.

3.6. Compromete-se a executar as instalações de acordo com as diretrizes técnicas do Anexo I e com as orientações formalmente fornecidas pelo Município.

3.7. Declara estar ciente de que não poderá alterar alvenarias, pisos, lajes, fachadas, revestimentos ou demais elementos construtivos sem autorização técnica prévia e expressa.

4. DAS LICENÇAS E DA OPERAÇÃO

4.1. Compromete-se a obter, antes do início da operação, todas as licenças, alvarás, autorizações e certificados exigíveis para a atividade.

4.2. Compromete-se a manter válidos esses documentos durante toda a vigência da permissão.



4.3. Compromete-se a observar as normas sanitárias, ambientais, de segurança alimentar, acessibilidade, prevenção contra incêndio e funcionamento do Mercado Público.

4.4. Para a unidade de açougue, compromete-se a manter procedimentos adequados de recebimento, conservação, manipulação, exposição e comercialização de carnes e produtos de origem animal.

4.5. Para a unidade de peixaria, compromete-se a manter a cadeia de frio, o controle de temperatura e procedimentos adequados de recebimento, conservação, manipulação, exposição e comercialização de pescados.

4.6. Compromete-se a manter a unidade, os equipamentos e as instalações em condições adequadas de higiene, segurança, conservação e funcionamento.

4.7. Compromete-se a realizar a segregação, o acondicionamento e a destinação adequada dos resíduos decorrentes da atividade.

5. DAS RESPONSABILIDADES E DA DEVOLUÇÃO

5.1. Compromete-se a responder pelos danos causados ao imóvel, às instalações, aos equipamentos, às áreas comuns, aos demais permissionários, aos usuários ou a terceiros.

5.2. Compromete-se a permitir a fiscalização e a apresentar documentos, registros e esclarecimentos solicitados pelo Município.

5.3. Declara estar ciente de que é vedada a cessão, transferência, subpermissão, sublocação, empréstimo, compartilhamento ou utilização da unidade por terceiros sem autorização prévia e expressa.

5.4. Compromete-se a devolver a unidade nas condições estabelecidas no Termo de Permissão de Uso quando ocorrer o término ou a extinção da permissão.

5.5. Declara estar ciente de que o descumprimento deste compromisso poderá ensejar a aplicação das medidas e penalidades previstas no Edital, no Anexo I e no Termo de Permissão de Uso.

Gravataí/RS, [●] de [●] de 2026.

[RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE]

[NOME DO REPRESENTANTE LEGAL]



PREFEITURA DE GRAVATAÍ

Av. Itacolomi, 3600 - Gravataí - RS
CEP: 94.155-052 - (51) 3600.7339
smat@gravatai.rs.gov.br
www.gravatai.rs.gov.br

SMAT
SECRETARIA MUNICIPAL DE
ADMINISTRAÇÃO, MODERNIZAÇÃO
E TRANSPARÊNCIA

CPF nº [●]

Cargo: [●]

(Assinatura digital do representante legal)