



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: **MENOR PREÇO GLOBAL**

OBJETO: CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E APOIO PARA REALIZAÇÃO DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL, COM PERMISSÃO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS MEDIANTE A MODALIDADE PREGÃO, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

O **MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.991.261/0001-27, com sede administrativa na Rua Juventino França de Moraes nº19, Centro, representado neste ato por seu Prefeito Municipal, Sr. Jaime Cesca, em conformidade com a **Lei nº 14.133/21**, de 01 de abril de 2021 e suas alterações e o Decreto Municipal nº 2143/2023, no uso de suas atribuições, TORNA PÚBLICO que realizará Licitação na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, através da Plataforma Digital do *PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS*, com a finalidade de selecionar propostas para o objeto acima mencionado, conforme especificações do ANEXO I deste Edital, Termo de Referência.

1. DA ABERTURA DA SESSÃO

1.1. As propostas e documentos de habilitação deverão ser encaminhadas, exclusivamente por meio eletrônico, para o seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, conforme abaixo especificado:

PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO		ABERTURA DA SESSÃO	
DATA	ATÉ DIA 27/03/2026	DATA	27/03/2026
HORÁRIO	08h55m	HORÁRIO	09h00m
MODO DE DISPUTA: ABERTO			

1.2. Rege a presente licitação a Lei Federal n.14.133/2021, Decreto Municipal nº 2143/2023 e demais legislações aplicáveis, bem como as condições a seguir estabelecidas.



1.3. Poderão participar da licitação pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes no edital.

2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. Para a realização deste certame serão utilizados recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o Agente de Contratação e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores – INTERNET.

2.2. A realização do procedimento estará a cargo do Agente de Contratação, Equipe de Apoio e da Administradora do Processo Licitatório, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

2.2.1. O Agente de Contratação será denominado Pregoeiro(a) nos casos de Modalidade de Pregão.

2.3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento ao Sistema Eletrônico adotado para realização deste certame, Portal de Compras Públicas, no endereço www.portaldecompraspublicas.com.br e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.

2.3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

2.3.2. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao certame.

2.4. Como requisito para participação no certame, em campo próprio do sistema eletrônico, a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2.4.1. O licitante, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do objeto negociado.



2.5. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Agente de Contratação e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

2.6. O fornecedor deverá ter total responsabilidade pelo conhecimento das etapas e andamento do Sistema do Portal de Compras Públicas, em todas as etapas do certame, e qualquer dúvida referente a isso, entrar em contato diretamente ao suporte da plataforma para esclarecimento.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar deste certame toda e qualquer pessoa jurídica, legalmente constituída, que satisfaça as condições estabelecidas neste Edital e cujo **ramo de atividade seja pertinente e compatível** com o objeto da presente licitação, bem como *esteja devidamente cadastrado junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>*.

3.1.1. É admitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que apresente decisão judicial que comprove sua viabilidade econômico-financeira para participar do procedimento licitatório, nos termos do art. 63, §3º, da Lei nº 11.101/2005, com redação dada pela Lei nº 14.112/2020, e de acordo com a jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União.

3.2. Conforme dispõe o art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe tenha sido imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;



e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

3.3. Na hipótese de ser constatada pelo Agente de Contratação a participação de licitante cuja situação se enquadre em qualquer das hipóteses previstas no item anterior, ainda que superveniente, a concorrente será excluída do certame, ficando esta e seus representantes sujeitos às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

3.4. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste edital e de seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela veracidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

3.5. O pregão eletrônico, modalidade prevista no art. 28, I, da Lei nº 14.133/2021, será regido por este edital e pela legislação aplicável. A sessão pública de abertura da licitação constitui ato oficial e público, e os participantes devem respeitar e cumprir integralmente as cláusulas aqui estabelecidas. O descumprimento de qualquer requisito implicará na desclassificação, inabilitação da participante ou no não credenciamento do representante.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dos interessados dar-se-á pelo cadastramento no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, mediante a atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível.

4.2. O credenciamento junto ao sistema implica na responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao certame.

5. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1. Os licitantes deverão registrar suas propostas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horários definidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão, momento em que se encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas.



5.1.1. As propostas deverão consignar o valor unitário para cada item e o total, considerando como inclusas todas as despesas administrativas e operacionais decorrentes da obrigação contratual.

5.2. Até a data e horário definidos no preâmbulo deste edital o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.3. Todas as referências de tempo descritas no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.

5.4. O licitante deverá enviar sua proposta por meio do sistema eletrônico mediante o preenchimento de formulário específico no sistema eletrônico sem dados que identifiquem a Empresa na hora dos Lances.

5.4.1. No campo “Marca” de cada item ofertado, para não identificar a empresa, pode-se utilizar o termo “PRÓPRIO”.

5.4.2. No campo “Fabricante” de cada item ofertado, para não identificar a empresa, pode-se utilizar o termo “PRÓPRIO”.

5.5. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, com duas casas decimais à direita da vírgula (salvo quando este instrumento solicitar mais casas decimais), praticados no último dia previsto para a entrega da proposta, sem previsão de encargos financeiros ou expectativa inflacionária.

5.6. Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, que eventualmente incidam sobre o fornecimento do objeto da presente Licitação.

5.7. Caso o Licitante se enquadrar nas hipóteses de ME/EPP aceitar a seguinte declaração no sistema:

a) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo dos sansões e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP conforme Lei Complementar 123, de 14/12/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

5.8. Caso o Licitante não se enquadrar nas hipóteses de ME/EPP aceitar a seguinte declaração:



a) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo dos sanções e multas previstas neste ato convocatório, não estar enquadrado como ME/EPP conforme Lei Complementar 123, de 14/12/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, não estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

5.9. Na verificação da conformidade da melhor proposta apresentada com os requisitos do instrumento convocatório, será desclassificada caso não esteja conforme cita o Art. 59 da Lei 14.133/2021:

- I - Contiverem vícios insanáveis;
- II - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- III - Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. O licitante vencedor será convocado pelo Agente de Contratação para apresentar os documentos de habilitação exclusivamente por meio do sistema eletrônico, preferencialmente em formato PDF, no prazo definido no item 9 deste instrumento, que **não será inferior a 8 (oito) horas úteis**, contado da convocação.

6.2. A habilitação será realizada em fase única e consistirá na verificação do cumprimento das seguintes exigências, quando cabíveis, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021:

- I – regularidade jurídica;
- II – regularidade fiscal e trabalhista;
- III – qualificação econômico-financeira;
- IV – qualificação técnica;
- V – cumprimento das exigências previstas no inciso XXXIII do caput do art. 7º da Constituição Federal e no art. 68, VI, da Lei nº 14.133/2021.

6.3. Da Regularidade Jurídica

a) **Cópia do CNPJ** (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica), com emissão não superior a 90 (noventa) dias, contando da data de abertura da licitação;



- b) No caso de empresário individual: **Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis**, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; ou
- c) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI**, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br; ou
- d) No caso de sociedade empresária: **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores; ou
- e) **Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis** onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência; ou
- f) No caso de sociedade simples: **Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede**, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores; ou
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: **Decreto de autorização**.

6.4. Da Regularidade Fiscal E Trabalhista

- a) **Prova de Regularidade com a Fazenda Federal**, Dívida Ativa da União e Previdenciária, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa;
- b) **Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual**, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa;
- c) **Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Domicílio Sede do licitante**, mediante apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa;
- d) **Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.



f) **Alvará de Localização e Funcionamento para os fornecimentos/execuções pertinentes ao objeto da licitação**, emitido pelo órgão competente da Prefeitura do domicílio ou sede do proponente, comprovando a admissão do exercício da atividade, com validade para o exercício de 2026.

6.5. Da Qualificação Econômica Financeira

a) **Certidão Negativa de Pedidos de Falência**, expedida pelo(s) Distribuidor(es) da sede da empresa, observando-se a consulta a todos eles, em caso de mais de um, e, expedida há menos de 90 (noventa) dias contados da data de abertura desta licitação.

6.6. Da Qualificação Técnica

6.6.1. Capacidade Técnico-Operacional:

a) Comprovação de aptidão para a execução de serviços similares ao objeto desta licitação, mediante a apresentação de 02 (dois) ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços de **logística e organização de eventos, montagem de estruturas temporárias e serviços de alimentação (buffet/catering)**. Para fins de comprovação, os atestados deverão demonstrar que a licitante já executou quantitativos mínimos de, no mínimo, **50% (cinquenta por cento)** das parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto, sendo estas definidas como:

- Montagem de estruturas de grande porte (Palcos, tendas, sonorização e iluminação profissional);
- Fornecimento de refeições/buffet para eventos com estimativa de público compatível com o Termo de Referência.
- Gestão de logística e pessoal de apoio (segurança privada, brigadistas e limpeza);
- Organização de eventos com estimativa de público compatível com o previsto para o aniversário municipal (Superior a 2.000 pessoas).

Nota: A soma de atestados é permitida para comprovar os quantitativos mínimos, conforme Art. 67, § 2º da Lei 14.133/2021.

6.6.2. Capacidade Técnico-Profissional:

a) Comprovação de que a licitante possui em seu quadro de pessoal ou contratado, na data prevista para a entrega da proposta, os seguintes profissionais:

- **Engenheiro Civil ou Arquiteto:** Responsável técnico pelas estruturas e montagens.
- **Engenheiro Eletricista:** Responsável técnico pela parte elétrica e grupos geradores.
- **Responsável Técnico pela produção alimentar:** profissional com formação ou experiência comprovada na área de gastronomia, culinária ou produção de alimentos, podendo ser chef de cozinha, gastrônomo ou profissional equivalente, responsável pelo



planejamento, supervisão e controle de qualidade dos alimentos a serem servidos no evento;

- **Assador profissional:** profissional com experiência comprovada na execução de serviços de assados em eventos de grande porte, especialmente considerando o preparo do prato típico previsto no evento.

b) A prova de vínculo profissional poderá ser feita mediante cópia da CTPS, contrato de prestação de serviços, ou certidão de sócio da empresa.

c) Comprovação da Capacidade Profissional:

c.1) Para os profissionais de categorias regulamentadas (**engenheiro civil ou arquiteto e engenheiro eletricista**), a comprovação será feita por meio de Certidão de Acervo Técnico (CAT), emitida pelo conselho profissional competente, em nome do profissional indicado, que demonstre a responsabilidade técnica pela execução de serviços similares aos solicitados nesta licitação.

c.2) **EXCEÇÕES E ESPECIFICIDADES:** Em razão da natureza dos serviços e da inexistência de conselho profissional obrigatório para as funções de coordenação gastronômica e assadores, a comprovação de capacidade técnica destes profissionais dar-se-á conforme segue:

- **I. Coordenador de Produção Alimentar (Responsável Técnico Gastronômico):**

- Apresentação de diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior ou tecnológico em Gastronomia ou áreas correlatas; **OU** comprovação de experiência profissional em gestão de buffets/serviços de alimentação de grande porte (mínimo de 1.000 refeições/dia), mediante atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- Deverá ser demonstrada, através de currículo descritivo ou atestados, a execução prévia de cardápios baseados em culinária regional ou tropeira, visando assegurar a identidade cultural do evento.

Nota: O Manual de Boas Práticas e o Plano de Amostragem de Alimentos deverão ser apresentados obrigatoriamente no ato da assinatura do contrato, como condição para o início da execução.

- **II. Assador Especializado em Carnes Ovinas:**

- A comprovação de expertise prática deverá ser feita mediante a apresentação de documentos idôneos que atestem a experiência na função, tais como: atestados de capacidade técnica, cópias de contratos de prestação de serviços em festas comunitárias ou eventos de grande porte, menções honrosas ou certificados de participação em festivais de ovinocultura.
- Alternativamente, serão aceitos registros fotográficos e informativos de eventos similares onde o profissional tenha atuado comprovadamente, desde que acompanhados de declaração de idoneidade da empresa ou entidade organizadora.



d) Alvará Sanitário: Apresentação de Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente da sede da licitante, para as atividades de buffet/alimentação, garantindo a conformidade com as normas da ANVISA.

e) Certificado CADASTUR: Certificado de registro no Ministério do Turismo (CADASTUR) na categoria de **Organizadora de Eventos**, em plena validade (Lei Federal nº 11.771/2008).

6.6.3. Registros em Conselhos Profissionais:

a) Comprovação de registro ou inscrição da licitante e de seus responsáveis técnicos (Engenheiros/Arquiteto) junto ao **CREA** ou **CAU**.

b) Comprovação de registro ou inscrição da licitante e do Nutricionista junto ao **CRN-10**.

6.6.4. Credenciamentos e Registros Específicos:

a) Segurança Privada: Certificado de Regularidade de Empresa de Segurança emitido pelo Ministério da Justiça/Polícia Federal. Caso a licitante não possua este registro próprio, deverá apresentar **Declaração de Intenção de Subcontratação** de empresa devidamente registrada, acompanhada dos documentos de regularidade da mesma.

b) Brigada de Incêndio: Certificado de Registro de Empresa Prestadora de Serviço de Brigada de Incêndio perante o **CBMSC**. Da mesma forma, será permitida a subcontratação de empresa especializada para este fim.

6.6.5. Declaração de Disponibilidade de Equipamentos e Equipe:

a) Declaração formal de que a licitante dispõe, ou terá à disposição na data do evento, os equipamentos, materiais e pessoal técnico necessários para o fiel cumprimento do cronograma do evento, conforme detalhado no Termo de Referência.

OBSERVAÇÃO (QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DE TERCEIROS):

Será permitida a subcontratação para a execução dos serviços que compõem o Termo de Referência, desde que previamente informada a Administração, permanecendo a Contratada integralmente responsável pela execução contratual.

Fica vedada a subcontratação das seguintes atividades: organização e planejamento do evento; comunicação com a Contratante e com a Comissão Central Organizadora; administração financeira do evento; exploração, gestão ou comercialização de alimentos no evento, incluindo a administração da praça de alimentação e dos pontos de venda.



A Contratada que tenha intenção de subcontratar deverá informar expressamente em sua proposta se haverá necessidade de subcontratação, indicando quais atividades serão subcontratadas e quem serão os Subcontratados.

Os Subcontratados deverão submeter-se ao mesmo processo de avaliação documental exigido do fornecedor principal, devendo comprovar a regularidade jurídica, fiscal e trabalhista exigida no procedimento licitatório.

Justificativa da possibilidade de subcontratação

A autorização para subcontratação se faz necessária em razão da diversidade de atividades envolvidas na realização do evento, as quais demandam especialização técnica e, em alguns casos, autorizações específicas para o exercício da atividade.

Como exemplo, cita-se a prestação de serviços de segurança armada e comercialização de bebidas, atividades que exigem habilitações próprias e cumprimento de requisitos legais específicos.

Dessa forma, a vedação absoluta à subcontratação inviabilizaria a própria realização do certame, tendo em vista que não há, no mercado, empresas que prestem de forma integral todos os serviços inerentes à realização de eventos dessa natureza sem a necessidade de subcontratar determinadas atividades especializadas. Assim, a permissão de subcontratação visa garantir a adequada execução do evento, privilegiando a qualidade da prestação dos serviços e respeitando as especificidades técnicas de cada atividade desenvolvida.

NOTA: Para o cumprimento das exigências constantes nos itens de **Capacidade Técnico-Operacional (6.6.1)** e **Credenciamentos Específicos (6.6.4)**, especificamente no que tange aos serviços de **Segurança Privada** e **Brigada de Incêndio**, será admitida a apresentação de atestados e certificados em nome de empresas subcontratadas/parceiras, desde que:

1. **Comprovação de Vínculo:** A licitante apresente, junto à documentação de habilitação, cópia do instrumento contratual, convênio, termo de parceria ou compromisso formal de prestação de serviços firmado entre a licitante e a empresa detentora da qualificação técnica.
2. **Regularidade da Subcontratada:** A empresa subcontratada deverá atender plenamente aos requisitos de regularidade fiscal e trabalhista previstos neste Edital, bem como apresentar os registros e licenças específicas exigidas para o exercício da atividade (Polícia Federal e/ou CBMSC).
3. **Responsabilidade Solidária:** A admissão de atestados de terceiros não exime a licitante vencedora da responsabilidade integral pela coordenação e execução do objeto,



permanecendo esta como a única responsável perante a Administração Municipal por qualquer falha ou omissão na prestação dos serviços subcontratados.

4. **Fundamentação Legal:** Esta previsão fundamenta-se no **Art. 67, § 9º, da Lei nº 14.133/2021**, que autoriza a demonstração de capacidade técnica por meio de terceiros para parcelas de natureza técnica, visando assegurar a especialização necessária para a segurança do evento.

6.7. Documentos Complementares

a) **Apresentar dados da Empresa e seu Representante legal para a assinatura da Ata/Contrato**, conforme modelo anexo a este instrumento (ANEXO II).

b) Apresentar **Declaração Unificada** conforme modelo anexo (anexo III) a este instrumento.

Notas:

- ✓ Os Documentos de habilitação e Proposta readequada devem ser enviados exclusivamente pelo Sistema Eletrônico.
- ✓ Os Documentos de habilitação devem ser enviados exclusivamente pelo Sistema Eletrônico preferencialmente no formato PDF.
- ✓ A certidão que não contar com validade expressa será considerada válida por 90 (noventa) dias, contados da data da sua emissão;
- ✓ Fica facultado ao Agente de Contratação consultar o site oficial do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) ou outro que julgar necessário, a fim de averiguar a situação do Fornecedor.

7. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

7.1. A partir do horário estabelecido neste instrumento, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.

7.2. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação e os licitantes, ou a comissão de contratação, quando o substituir, vedada outra forma de comunicação.



7.4. O Agente de Contratação a bem dos serviços, se julgar conveniente, reserva-se do direito, de suspender a licitação, em qualquer uma das fases, para efetivar as análises indispensáveis e desenvolver as diligências que se fizerem necessárias, internamente, condicionando a divulgação do resultado preliminar da etapa que estiver julgando, à conclusão de serviços, via CHAT da sessão Pública, ficando de responsabilidade do fornecedor acompanhar todas as etapas.

8. DA ETAPA DE LANCES

8.1. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.2. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

8.3. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances **(R\$ 20,00)**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.3.1. O valor do intervalo de lances específico para este Pregão é de no mínimo (R\$ 20,00) vinte reais.

8.4. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível, conforme cita Art. 21 da Instrução Normativa nº 73 de 30 de setembro de 2022.

8.5. O Agente de Contratação, poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

8.6. Eventual exclusão de proposta do licitante, de que trata o item 8.5, implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

8.7. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.8. A etapa de envio de lances na sessão pública será no MODO DE DISPUTA ABERTO.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

8.9. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração desta etapa.

8.10. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o caput, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.11. Na hipótese de não haver novos lances, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances.

8.12. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta.

8.13. Após o reinício previsto no item 8.12, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.14. Encerrada a etapa acima, o sistema ordenará e divulgará os lances.

8.15. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.16. Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a dez minutos para o órgão ou a entidade promotora da licitação, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.17. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021:

Art. 60. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;



III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

§ 2º As regras previstas no caput deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

8.18. Entende-se por empate, nos termos da LC 123/06, aquelas situações em que as propostas ou lances apresentados pelas ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta ou lance melhor classificado durante a etapa de lances.

8.19. Na ocorrência de empate a ME ou EPP melhor classificada no intervalo percentual de até 5% (cinco por cento), definido nos termos deste subitem, será convocada automaticamente pelo sistema eletrônico para, desejando, apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada com o menor preço ou lance, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

9. DA FASE DE JULGAMENTO E HABILITAÇÃO

Verificação da conformidade da proposta

9.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Agente de Contratação verificará a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à exequibilidade.

9.2. Nos termos do art. 59, §3º, da Lei nº 14.133/2021, será considerada inexecutable a proposta:

I – cujo valor global ou unitário seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do orçamento estimado pela Administração; ou

II – cujo valor seja inferior à média aritmética dos preços das propostas superiores a 75% do orçamento estimado, quando houver pelo menos três propostas válidas.



9.2.1. A inexequibilidade só será declarada após diligência do Agente de Contratação que comprove a inviabilidade da proposta, considerando custos, composição de preços e justificativas do licitante.

Envio da proposta readequada

9.3. O licitante classificado em primeiro lugar será convocado para enviar, pelo sistema eletrônico, sua proposta ajustada ao último lance ofertado e, se necessário, documentos complementares, no prazo mínimo de 8 (oito) horas úteis, prorrogável nos seguintes casos:

*I – a pedido do licitante, mediante justificativa aceita pelo Agente de Contratação;
II – de ofício, quando constatado que o prazo é insuficiente para apresentação da documentação.*

9.4. Caso a proposta permaneça acima do preço máximo ou inferior ao desconto exigido, o Agente de Contratação poderá negociar condições mais vantajosas, exclusivamente pelo sistema eletrônico.

9.5. A negociação será pública e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.6. Persistindo a desclassificação do primeiro colocado, a negociação poderá ser realizada, sucessivamente, com os demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

9.7. Quando o objeto exigir apresentação de planilhas com composição de custos unitários, encargos sociais e BDI, estas deverão ser enviadas pelo sistema, ajustadas ao valor da proposta final.

Verificação da habilitação

9.8. O Agente de Contratação verificará o atendimento das condições de habilitação do licitante melhor classificado.

9.9. Somente o licitante vencedor será convocado para apresentar a documentação de habilitação, no prazo mínimo de 8 (oito) horas úteis, prorrogável nos mesmos termos do item 9.3.

9.10. A convocação será feita exclusivamente pelo sistema eletrônico, devendo os documentos ser encaminhados digitalmente, preferencialmente em formato PDF.



9.11. Após a apresentação dos documentos, não será admitida a substituição ou juntada de novos documentos, salvo em diligência para:

- I – complementação de informações de documentos já apresentados;*
- II – atualização de documentos vencidos após o protocolo.*

9.12. A consulta a sítios eletrônicos oficiais de órgãos emissores de certidões constitui meio legal de prova de habilitação.

9.13. Caso o primeiro colocado não atenda às exigências de habilitação, será analisada a proposta subsequente, e assim sucessivamente, até a habilitação de licitante que satisfaça as condições.

9.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista de microempresas e empresas de pequeno porte observará o disposto na LC nº 123/2006, sendo-lhes concedido prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização.

9.15. O Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas formais, desde que não alterem a substância dos documentos, mediante decisão fundamentada e registrada em ata.

9.16. Constatado o atendimento integral das exigências, o licitante será declarado vencedor, iniciando-se o prazo recursal.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Caberá recurso administrativo nos casos previstos no art. 165 da Lei nº 14.133/2021, abrangendo, entre outros, os atos relacionados ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação e à aplicação de sanções.

10.2. A fase recursal, conforme regra operacional da plataforma eletrônica, ocorrerá em duas etapas distintas:

I – após a divulgação do resultado do julgamento das propostas, cabendo manifestação de intenção de recurso pelos licitantes interessados;

II – após a fase de habilitação do licitante vencedor, também cabendo manifestação de intenção de recurso especificamente quanto a essa etapa.



10.3. O licitante deverá manifestar, de forma motivada, sua intenção de recorrer por meio do sistema eletrônico, no prazo mínimo de 10 (dez) minutos, contado da intimação ou divulgação no sistema.

10.4. A proponente que manifestar intenção de recurso disporá do prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar suas razões, exclusivamente por meio eletrônico, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo, contado do término do prazo do recorrente.

10.5. A ausência de manifestação no prazo importará a decadência do direito de recorrer, ensejando o encaminhamento do processo para as etapas subsequentes.

10.6. O recurso interposto terá efeito suspensivo em relação ao ato impugnado, salvo no caso de revogação da licitação por razões de interesse público, nos termos do §3º do art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DA IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTO AO EDITAL

12.1. Até o 3º (terceiro) dia útil, antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital, conforme disposto no Art. 164 da Lei 14.133/2021.

12.2. As impugnações e/ou esclarecimentos ao ato convocatório serão recebidas até três dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico, disponível no site <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

12.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.4. A ausência de resposta da Administração à impugnação apresentada, não impedirá a licitante de participar da abertura desta licitação, sendo está respondida, posteriormente, na hipótese da impugnação não prejudicar as propostas.



12.5. Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação, juntamente com o Agente de Contratação.

12.6. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, observando-se os prazos, no caso de alteração do teor das propostas técnicas e de preços.

12.7. A perfeita compreensão do edital se dá somente mediante leitura atenta do conteúdo de todas as suas páginas, pois os dispositivos nela contido se complementam a fim de definirem as regras do certame. Portanto, recomenda-se aos interessados em participar da presente licitação, antes de oferecer qualquer pedido de esclarecimento, efetuar uma leitura completa do edital e procurar esclarecer suas dúvidas em um único documento, se for possível, evitando transtornos ao certame.

13. DO PRAZO, DO LOCAL E DA FORMA DE FORNECIMENTO DO CONSTANTE NO OBJETO DESTES EDITAIS

13.1. A solicitação de entrega/execução do que consta no objeto deste Edital será efetivada pelo Município de São Cristóvão do Sul - SC, por meio de Autorização/Solicitação de Fornecimento – AF/SF, cuja emissão se dará conforme a necessidade do mesmo.

13.2. A contar da data da emissão da Autorização de Fornecimento, o fornecedor deverá executar o que consta no objeto deste Edital conforme especificado no Anexo I deste Edital.

13.3. A fiscalização do contrato será realizada pelos servidores designados pelo respectivo ordenador de despesas, atendendo o disposto no art. 117 da Lei n.º 14.133/2021, que deverão atestar a execução da entrega dos itens.

13.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.5. São atribuições do fiscal do contrato, designado pelo Ordenador de Despesa dos Órgãos da Administração Municipal Direta:

I - esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- II - expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução/entrega dos serviços/itens;
- III - proceder às medições dos serviços/itens executados/entregues;
- IV - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, da realização de serviços ou da execução de obras;
- V - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;
- VI - proceder às avaliações dos serviços/itens executados/entregues pela contratada;
- VII - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- VIII - realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
- IX - abrir processo administrativo e o encaminhar, com vistas à apuração de eventuais irregularidades e aplicação das respectivas sanções previstas em contrato; e,
- X - outras atividades compatíveis com a função ou especificados no Termo de Referência e/ou Contrato.

13.6. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

13.7. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

13.8. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

13.9. Não será aceito o fornecimento em desacordo com as especificações contidas neste Edital e seus anexos, observado o disposto na Lei n. 14.133/2021.

13.10. O Objeto será recebido, conforme especificado no Art. 140 da Lei 14.133/2021:

I - Em se tratando de obras e serviços:

- a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

II - Em se tratando de compras:



- a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

13.11. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem defeitos ou inconformidades.

14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. A Nota Fiscal somente será liberada para pagamento quando o cumprimento do objeto estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município neste edital e em seus anexos.

14.2. O Município de São Cristóvão do Sul - SC efetuará o pagamento do objeto desta licitação, ao licitante vencedor, após a apresentação da respectiva nota fiscal, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, através de depósito/transferência em conta corrente de titularidade da Contratada, conforme especificado no Termo de Referência deste Edital.

14.3. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

14.4. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

14.5. As despesas decorrentes do fornecimento do objeto correrão à conta de dotação prevista na Lei Orçamentária do Exercício vigente as quais constarão na Autorização de Fornecimento.

14.6. O Poder Executivo do Município de São Cristóvão do Sul, ao efetuar pagamento a pessoa jurídica, referente a qualquer serviço ou mercadoria, contratado e prestado, procederá a retenção do Imposto de Renda – IR, em observância o disposto no art. 64, da Lei Federal nº 9.430 de 1996, no art. 15, da Lei Federal nº 9.249 de 1995, e, também, na Instrução Normativa nº 1234/2012, com alterações dadas pela Instrução Normativa nº 2.145/2023 da Receita Federal do Brasil.



14.7. Durante todo o prazo de vigência do Contrato/ata, o fornecedor ficará obrigado a manter atualizados todos os documentos a regularidade fiscal, para que a Administração Municipal possa efetuar o pagamento.

14.8. O Gestor do Contrato será o responsável pela certificação das Notas Fiscais, bem como liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

14.9. NÃO HAVERÁ SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

15. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Da LICITANTE

15.1. Cumprir todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seu(s) anexo(s) e do Contrato, decorrente.

15.2. Assinar e devolver o Contrato/Ata em prazo não superior a 3 (três) dias úteis a contar da data do seu recebimento.

15.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato/ata, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

15.4. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 15.3, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

I - Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário; II - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

15.6. Respeitar, durante toda a vigência do Contrato/ata, os termos do edital e de seus anexos.

15.7. Manter, durante toda a execução do Contrato/ata, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

15.8. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela Administração.

15.9. Dar ciência a Secretaria/Fundo Competente, imediatamente e por meio formalizado (escrito/e-mail), de qualquer anormalidade que venha a verificar na execução e/ou entrega do objeto, mesmo que estes não sejam de sua competência.

15.10. É de responsabilidade da licitante vencedora todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e outros inerentes ao cumprimento do objeto deste edital (ex: frete, deslocamento e outros), ficando o Município isento de qualquer responsabilidade civil ou criminal.

15.11. Indicar um preposto responsável pelo atendimento às demandas da Contratante.

15.12. Permitir a fiscalização dos serviços pela Secretaria solicitante, em qualquer tempo, e mantê-lo permanentemente informado a respeito do andamento dos mesmos.

15.13. Providenciar imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul – SC, referentes às condições firmadas neste Termo de Referência.

15.14. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

15.15. Fornecer sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas.

15.16. Ressarcir os eventuais prejuízos causados à Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul – SC e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

15.17. Comunicar à Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul – SC, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

15.18. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Termo de Referência, sem prévia autorização da Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul – SC.

15.19. Prestar esclarecimentos à Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul – SC sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação.

15.20. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto contratado, prestando todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul - SC, cujas reclamações se obriga a atender.

Da Contratante

15.12. Encaminhar à Empresa Registrada o Contrato/ata;

15.13. Efetuar os pagamentos em conformidade com as condições prescritas no Edital;

15.14. Realizar a gestão do Contrato/ata através de seus Gestores designados especialmente para cada Secretaria/Fundo Responsável em ato próprio.

15.15. Notificar a licitante vencedora, por escrito, de quaisquer irregularidades ou imperfeições que venham a ocorrer, em função da entrega/execução do objeto deste edital, visando a sua regularização, fixando prazo para as devidas correções.

15.16. Acompanhar e fiscalizar a execução/entrega dos serviços/itens.

15.17. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo prestador, relacionados com o objeto pactuado.

15.18. Estando os serviços/itens de acordo com o solicitado e a respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, a Contratante efetuará o pagamento nas condições, preços e prazos pactuados neste Termo de Referência.

15.19. A Prefeitura do Município de São Cristóvão do Sul – SC, através de servidor designado, deverá acompanhar os prazos de execução, exigindo que o prestador tome as providências



necessárias para regularização dos serviços, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei Federal 14.133/2021, e demais cominações legais.

15.20. Proporcionar as condições para que o fornecedor possa cumprir as obrigações pactuadas.

16. DO CONTRATO/ATA OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Homologado o resultado do Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinar o contrato, aceitar a ata de registro de preços ou retirar a nota de empenho, conforme o caso, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado da data da convocação, prorrogável uma única vez, por igual período, por motivo justificado e aceito pela Administração, nos termos do art. 90, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

16.2. A formalização poderá ser realizada presencialmente ou por meio eletrônico, inclusive via assinatura digital e disponibilização no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em conformidade com o art. 174, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

16.3. Os encargos das partes, bem como normas relativas ao recebimento do objeto, liquidação e pagamento, garantia contratual, sanções, alteração e rescisão, constarão do Termo de Referência e do contrato, parte integrante deste Edital.

16.4. Por ocasião da assinatura ou aceite do contrato/ata ou emissão da nota de empenho, será verificada a manutenção das condições de habilitação da adjudicatária.

16.5. Quando a licitante convocada não assinar o contrato, aceitar a ata ou retirar a nota de empenho no prazo e condições estabelecidos, poderá ser convocada outra licitante, observada a ordem de classificação, para fazê-lo nas condições por ela ofertadas, desde que:

- I – aceite praticar o mesmo preço do primeiro adjudicatário; ou
- II – não haja prejuízo para a Administração.

16.6. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação implicará a aplicação das penalidades previstas neste Edital e na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo de sua responsabilização pelo descumprimento da obrigação assumida.

16.7. DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

16.1. **Vigência Inicial:** O contrato terá vigência de **30 (trinta) dias**, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia após a publicação do extrato no Diário Oficial do Município e PNCP.



16.2. Início dos Serviços: A execução do objeto deverá ter início imediato após o recebimento da **Ordem de Serviço (OS)** ou instrumento equivalente, conforme prazos estabelecidos no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) deste edital.

17. DAS SANÇÕES

17.1. O licitante ou contratado ficará sujeito às sanções previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, em razão das seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida no certame ou na contratação;
- e) não manter a proposta, salvo por fato superveniente justificado;
- f) não celebrar o contrato, não aceitar a ata de registro de preços ou não retirar a nota de empenho, quando convocado;
- g) retardar a execução ou entrega do objeto sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar informações inverídicas;
- i) fraudar a licitação ou a execução contratual;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou praticar fraude de qualquer natureza;
- k) praticar ato ilícito para frustrar a licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

Sanções aplicáveis

17.2. As sanções são:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de São Cristóvão do Sul, pelo prazo máximo de 3 anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em âmbito nacional, pelo prazo de 3 a 6 anos.

17.3. As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, observados:

- I – a gravidade da infração;
- II – as circunstâncias agravantes e atenuantes;



III – os danos causados à Administração;

IV – a existência de programa de integridade implementado pelo infrator.

Multas

17.4. A multa, aplicada de forma proporcional à gravidade da infração, será de 0,5% a 30% do valor do contrato, observado:

a) inexecução parcial – 5% sobre a parte não cumprida;

b) inexecução parcial com grave dano – 20% sobre a parte não cumprida;

c) inexecução total – 10% sobre o valor do contrato;

d) atraso injustificado – 5% mais 0,5% por dia até o 10º dia, após o qual será considerada inexecução total.

17.5. Multas poderão ser cobradas da garantia prestada ou, quando superior ao valor devido, mediante cobrança judicial.

Procedimento e defesa

17.6. A aplicação de advertência ou multa será precedida de intimação do interessado para apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, nos termos do art. 158, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

17.7. As sanções de impedimento e declaração de inidoneidade dependerão de processo administrativo, conduzido por comissão de no mínimo 2 servidores estáveis, assegurado o contraditório e ampla defesa, com prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa e igual prazo para alegações finais quando deferida produção de provas.

17.8. Compete:

I – à autoridade máxima do órgão aplicar impedimento;

II – ao Secretário Municipal aplicar a declaração de inidoneidade, após análise jurídica.

17.9. Serão indeferidas provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias ou protelatórias.

Registro e efeitos

17.10. As penalidades serão registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e, quando aplicável, também no cadastro municipal.



17.11. A aplicação de sanções não exclui a obrigação de indenizar integralmente os danos causados à Administração.

17.12. Os procedimentos de apuração e aplicação de penalidades e contratados no âmbito da Administração Municipal de São Cristóvão do Sul, será de acordo com o DECRETO N° 2.415/2025.

18. DO ACOMPANHAMENTO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.1. Designação e Atribuições dos Agentes (Art. 117 e Art. 6º, LV, LVI e LVII, da Lei nº 14.133/2021).

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por agentes devidamente designados pela Administração, nos termos do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e da Lei nº 14.133/2021, que exercerão as seguintes funções:

Agente	Atribuição (Art. 6º, LVI e LVII)	Responsável Designado (Conforme ETP)
Gestor do Contrato	Acompanhamento e coordenação das atividades de gestão e fiscalização, interlocução com a Contratada, adoção de providências para a boa execução do ajuste e encaminhamento de demandas ao Fiscal.	Rui Carlos Braun , Assessor Especial de Gestão Estratégica.
Fiscal do Contrato	Acompanhamento da execução, em especial no aspecto técnico (qualidade, quantitativos, conformidade com as especificações), controle de qualidade dos serviços e materiais, ateste das medições e registro de ocorrências.	Ciro Fontana Surdi , Engenheiro Civil.

Ressalta-se que a qualquer tempo, mediante a conveniência e oportunidade da Administração, poderão ser nomeados fiscais auxiliares, que atuarão nos diversos segmentos das contratações, com a devida publicidade dos atos.

18.2. Papel da Fiscalização (Art. 117 e Art. 120)

18.2.1. A fiscalização, exercida pelo Fiscal do Contrato, tem a incumbência de:

a) **Verificação da Conformidade:** Conferir **qualitativa e quantitativamente** a execução dos serviços e o fornecimento de materiais, recusando-os caso não estejam de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência e da Ordem de Serviço (OS).



b) **Recebimento:** Proceder à verificação para o **recebimento provisório e definitivo** do objeto, nos termos do Art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

c) **Esclarecimentos:** Fornecer à Contratada, quaisquer **esclarecimentos** necessários quanto à característica, quantidade ou qualidade dos serviços.

d) **Registro de Ocorrências:** Anotar em registro próprio (**livro de ocorrências, sistema informatizado ou documento análogo**) todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário para a regularização das falhas ou defeitos observados.

e) **Comunicação:** Informar ao **Gestor do Contrato e a seus superiores**, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

f) **Diligências:** Realizar diligências, vistorias e verificações in loco para garantir a boa execução do contrato, exigindo da Contratada a apresentação de documentos comprobatórios das obrigações, especialmente as **trabalhistas, previdenciárias e fiscais**, relativas à mão de obra alocada.

18.3. Dever de Cooperação e Submissão da Contratada

18.3.1. O Contratado ficará sujeito à mais ampla e irrestrita fiscalização, **obrigando-se a manter preposto aceito pela Administração** no local da execução do contrato para representá-lo (Art. 117, § 2º) e a prestar todos os esclarecimentos e informações requeridos.

18.4. Responsabilidade da Contratada (Art. 120)

18.4.1. A fiscalização exercida pela Administração **não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, imperfeição técnica, vícios redibitórios ou danos decorrentes da execução. A presença ou ação da fiscalização não implica em corresponsabilidade do Município de São Cristóvão do Sul – SC.

18.5. Comunicação Formal

18.5.1. Todas as Ordens de Serviço (OS), instruções, reclamações e, em geral, qualquer entendimento entre a Gestão/Fiscalização e a Contratada serão feitos **por escrito**, nas ocasiões devidas. **Não serão consideradas alegações fundamentadas em ordens ou declarações verbais.**

18.6. Auxílio e Suporte aos Agentes



18.6.1. O Gestor e o Fiscal do Contrato serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-los com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

18.7. Recurso da Contratada (Art. 165)

18.7.1. Das decisões do Fiscal do Contrato e do Gestor do Contrato, poderá a Contratada interpor **recurso administrativo** à autoridade superior, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contado da data de intimação do ato ou da lavratura da ata de registro, com efeito suspensivo apenas nos casos de sanções e rescisão unilateral, conforme o Art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas decorrentes da aquisição do objeto do presente certame correrão as contas das dotações específicas do orçamento do exercício de 2026 especificadas abaixo:

Unidade Orçamentária: 04.002 – Departamento de Cultura
Ação / Atividade: 2.045 – Manut. das Festividades e Atividades Culturais
Despesa (Ficha): 40
Elemento de Despesa: 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas
Fonte de Recurso: 1.500.0000.1000.00
Descrição do Recurso: Recursos Ordinários

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou apresentarem proposta relativa ao presente Pregão.

20.2. A presente Licitação poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente motivado.

20.3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata, disponível a toda a sociedade no portal www.portaldecompraspublicas.com.br e no site do Município www.pmsc.sc.gov.br.

20.4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.5. No interesse da Administração, sem que caiba aos participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- a) adiada sua abertura;
- b) alterado o Edital, podendo ser fixado novo prazo para a realização do certame.

20.6. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da Comarca de Curitibanos (SC), com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

20.7. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital deverão ser feitos exclusivamente através de registro em campo próprio no sistema, através do site: <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

20.8. Fazem parte deste Edital os seguintes anexos:

- a) **Anexo I: Termo de Referência;**
- b) **Anexo II: Modelo apresentação dos Dados da Empresa e Representante Legal;**
- c) **Anexo III: Modelo de Declaração Unificada;**
- d) **Anexo IV: Modelo de Proposta readequada;**
- e) **Anexo V: Planilha Detalhada de Composição de Custos;**
- f) **Anexo VI: Modelo de Minuta de Contrato;**

São Cristóvão do Sul, SC, 17 de março de 2026.

JAIME CESCA
PREFEITO MUNICIPAL



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E APOIO PARA REALIZAÇÃO DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL, COM PERMISSÃO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS MEDIANTE A MODALIDADE PREGÃO, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. DIRETRIZ ESTRATÉGICA E OBJETIVOS DO EVENTO DE INTEGRAÇÃO

Objetivo: Consolidar a identidade municipal através de um evento de acesso isonômico e gratuito, posicionado como vetor de integração comunitária e desenvolvimento regional. O evento deve transitar entre a preservação da memória (etnias e tradição) e o projetamento do futuro (investimentos e infraestrutura), utilizando o entretenimento como elo de coesão social e a integração comunitária como espaço de informação e transparência.

Do público estimado: a realização do evento estima público circulante, durante os 3 dias do evento, em 5 a 7 mil pessoas circulando em algum momento do evento. Não há dados anteriores sobre frequência a eventos similares do município, mas contrapondo a densidade populacional do município e o fluxo regional, alcança-se estimativa de público (média) que visitará a festa em 5,5 mil pessoas, considerado o fato de se tratar de eventos gratuitos e de acesso isonômico, com comemoração coletiva e acesso franqueado permitido à população.

O evento considera 7 áreas de ação para demonstrar a abrangência social da festa, como evento cultural, intergeracional e de organização comunitária.

2.1.1. Valorização Humana e Integração de Ciclos de Vida

Público-alvo: População em Geral, Terceira Idade, Pioneiros e Grupos Comunitários da Sociedade civil em geral. Foco no fortalecimento do capital social, no resgate biográfico do município e na autoestima da sociedade. Através da convivência ativa, serão estruturados



espaços de convivência e acessibilidade plena por intermédio de Shows artísticos, atrações, eventos segmentados e valorização da cultura e da história de quem construiu a cidade. O protagonismo social garante que grupos da sociedade civil tenham vitrines e espaço para seus talentos, fortalecendo a identidade, integração local e aprendizagem.

2.1.2. Esporte de Natureza e Integração Geracional

Público-alvo: Jovens, Atletas Amadores e Famílias. Ações voltadas à saúde e ao lazer ativo. A caminhada rústica e as trilhas de aventura atraem o público jovem e entusiastas do esporte, promovendo a apropriação do território municipal. É o elo entre o vigor da nova geração e a preservação das paisagens naturais, incentivando um estilo de vida saudável e integrado à topografia local. Neste processo se adiciona também a realização do VELOCROSS, como evento oferecido a esta categoria desportiva.

2.1.3. Preservação da Identidade e Tradição Gaúcha e Cabocla

Público-alvo: Tradicionalistas, Criadores e Famílias. Manutenção das raízes através da Cavalgada Campeira e atividades no Parque da Ovelha. Esta área é o coração da memória cultural, onde o tradicionalista encontra o espaço de manejo e celebração da cultura Farroupilha. É a garantia de que a evolução econômica não apaga a ancestralidade rústica do Planalto Serrano.

2.1.4. Curadoria Artística e Entretenimento Isonômico

Público-alvo: Sociedade em Geral (Acesso Universal). O entretenimento como ferramenta de coesão social. A democratização é o pilar: do palco que recebe os artistas locais e eventos do mercado que e promovem a cultura local, assegurando espaço a todos. A gratuidade e a diversidade de gêneros garantem que o lazer seja um direito exercido por todas as classes sociais de forma isonômica.

2.1.5. Desenvolvimento Econômico e Futuro do Trabalho

Público-alvo: Trabalhadores, Produtores Rurais e Empreendedores. A festa como motor de renda. O ambiente da festa representa um espaço de reunião de produtores em geral (economia local e regional) e potencialidades dos expositores, articulação da ovinocultura que estão sendo instigados a focar no trabalhador que busca qualificação e no produtor que precisa de tecnologia. É a área dedicada à geração de oportunidades, networking e ao fortalecimento do comércio local, incentivando o evento em um hub de negócios regionais.

2.1.6. Relações Institucionais e Posicionamento Regional



Público-alvo: Lideranças Políticas, Gestores e Investidores. O evento restará como ferramenta de transparência e prestação de contas. Através da recepção de autoridades e assinatura de compromissos técnicos e convênios, posiciona como um polo dinâmico estratégico que presta contas mediante informação à comunidade. Nesta frente assegura que o prestígio da festa se converta em parcerias políticas e investimentos estaduais/federais que beneficiarão a população a longo prazo. Neste aspecto, a abertura a festa deverá abrir espaço para o diálogo com temas estratégicos de interesse do município, com foco especial na educação e seus desafios.

2.1.7. Matriz de Convergência: Lazer e Prestação de Contas

Público-alvo: Cidadão-Contribuinte. A integração final entre a festa e a gestão pública. Ao transitar entre a arena de shows, espaços culturais, eventos de oferta de espaços para a comunidade o cidadão visualiza com transparência como a arrecadação e o desenvolvimento da ovinocultura retornam em infraestrutura (asfalto, saúde e educação). É o momento em que o lazer se encontra com a responsabilidade administrativa. Durante a comemoração, o vento assegurará a apresentação de projetos de investimento em infraestrutura e transparência sobre as ações de gestão já em andamento.

Tabela de Alcance Social (Matriz Isonômica)

Área de Ação	Público Prioritário	Entrega de Valor
Ciclos de Vida	Idosos e Grupos Sociais	Dignidade, Conforto e Memória.
Esporte/Natureza	Jovens e Famílias	Saúde, Lazer e Aventura.
Tradição	Tradicionalistas	Identidade e Preservação Cultural.
Shows	Toda a Sociedade	Cultura Gratuita e Integração.
Tecnologia	Trabalhadores e Produtores	Renda, Emprego e Inovação.
Institucional	Lideranças e Gestores	Investimentos e Educação.
Convergência	Cidadãos	Transparência e Futuro.

3. DESCRIÇÃO DA PROGRAMAÇÃO ESTIMADA

Contratação de apresentações musicais para a programação oficial, conforme cronograma:

Dia 10/04/2026 (Sexta-feira)

ABERTURA DAS FESTIVIDADES

ABERTURA GRATUITA E VISITA A ATRAÇÕES E EXPOSITORES

PALCO DE TALENTOS ARTÍSTICOS LOCAIS

ESPAÇO DE HOMENAGEM E MEMÓRIA



APRESENTAÇÃO DE PROJETOS ESTRATÉGICOS
RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES DA COPA ALTO VALE DE VELOCROSS
ASSINATURA DE TERMOS DE PARCERIAS E AÇÕES DE GESTÃO
SHOW PADRE EZEQUIEL DAL POZZO & SHOW DESEJO DA ALMA

Dia 11/04/2026 (Sábado)

ACESSO GRATUITO E VISITA A ATRAÇÕES E EXPOSITORES
BLITZ RÁDIOS
1º SEMINÁRIO SOBRE OVINOCULTURA DO ENCRUZO
REALIZAÇÃO DA PRIMEIRA CORRIDA RÚSTICA DO MUNICÍPIO
BAILE REGIONAL DA TERCEIRA IDADE (BANDA CORAÇÃO CARENTE)
RECEPÇÃO DA POPULAÇÃO COM ATRAÇÕES GASTRONÔMICAS
ESPAÇO DE HOMENAGEM E MEMÓRIA
COMEMORAÇÃO DO 34 ANIVERSÁRIO COM CELEBRAÇÃO COLETIVA
DISPONIBILIZAÇÃO DE ENTRETENIMENTO PARA CRIANÇAS
PALCO DE TALENTOS ARTÍSTICOS LOCAIS
DJ FELIPPE COZZATTI
SHOW BRENO & CAIO CÉSAR
BAILE BANDA CÉU & CANTOS
SEGUNDA ETAPA DA COPA ALTO VALE DE VELOCROSS E 1ª ETAPA DA A COPA SERRANA

Dia 12/04/2026 (Domingo)

ACESSO GRATUITO E VISITA A ATRAÇÕES E EXPOSITORES
PALCO DE TALENTOS LOCAIS
BLITZ RÁDIOS
REALIZAÇÃO DA CAVALGADA CAMPEIRA REGIONAL DE SCS
RECEPÇÃO DA POPULAÇÃO COM ATRAÇÕES GASTRONÔMICAS
DISPONIBILIZAÇÃO DE ENTRETENIMENTO PARA CRIANÇAS
SHOW BAITACA & GRUPO DO FUNDO DA GROTA
SHOW TCHÊ CHALEIRA
ETAPA DA COPA ALTO VALE DE VELOCROSS E 1ª ETAPA DA A COPA SERRANA

4. DA INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA DE LOGÍSTICA, SERVIÇOS, ALIMENTAÇÃO E APOIO AO EVENTO DE COMEMORAÇÃO DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA SÃO CRISTÓVÃO DO SUL

4.1. Demandas em logística suplementar de infraestrutura no Parque da Ovelha

Em conformidade com diagnósticos, planejamento e experiência anterior, deve-se estimar o seguinte rol de requisições à realização do evento:



4.1.1. Pavilhão de estrutura treliçada com cobertura em duas águas:

Fornecimento de pavilhão com, no mínimo de 800m² (oitocentos) metros quadrados de área com 20 x 40 metros. A estrutura deverá ser constituída de fechamentos laterais em lona, móveis, de forma a movimentar referidas laterais em conformidade com a temperatura e necessidade da organização. Será de responsabilidade da empresa a montagem, manutenção e desmontagem da estrutura. O equipamento deve atender as especificações técnicas da NBR 6123.

Especificação: Pavilhão com no mínimo 20 x 40 metros, performando 800m² (oitocentos metros) quadrados de lona cuja cobertura em lona de PVC de alta resistência, com tratamento antichamas (autoextinguível), proteção UV e tratamento antimoho. Estrutura em aço galvanizado a fogo com sistema de encaixe e travamento de segurança. Deve prever revestimentos laterais.

Requisito: Montagem com fixação por estacas ou pesos conforme o solo, acompanhada obrigatoriamente de ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) de montagem. Montagem no local indicado pela organização e disponibilizado em condições de uso no dia 08 de abril, as 17h. A utilização será durante os dias 10 a 12 de abril, podendo a desmontagem ser realizada no dia 13 de abril.

Drenagem: A cobertura deve possuir sistema de calhas ou caimento que impeça o acúmulo de águas pluviais (bolsões d'água).

Fixação: A contratada deverá realizar vistoria prévia no solo para determinar se a fixação será por estacas (subsolo livre de tubulações) ou por contrapesos de concreto, garantindo que não haja perfuração indevida de infraestrutura local.

4.1.2 Tenda piramidal de estrutura treliçada

A contratada deverá realizar a **disponibilização e montagem de 08 (oito) unidades de tendas modulares de base piramidal (sistema High Peak ou "Chapéu de Bruxa")**, com dimensões nominais de 5,00m x 5,00m, totalizando uma área de projeção de 25m² por módulo. A estrutura autoportante deve ser obrigatoriamente fabricada em perfis tubulares de aço carbono com acabamento em galvanização a fogo, apresentando sistema de travamento de segurança por encaixe e parafusagem, com espessura de parede e dimensionamento compatíveis com as diretrizes de resistência a esforços de vento estabelecidas pela norma NBR 6123. A cobertura deve ser composta por membrana tensionada em lona de PVC calandrada de alta tenacidade, dotada de tratamento químico antichama (material autoextinguível conforme NBR 9442), proteção contra radiação ultravioleta (Anti-UV) e aditivos antimoho, na cor branca. É



indispensável que as estruturas possuam sistema de aterramento temporário para proteção contra descargas atmosféricas (NBR 5419) e que a entrega técnica seja acompanhada da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), devidamente assinada por engenheiro habilitado, atestando a segurança da fabricação e da montagem no local.

O conjunto deve incluir fechamentos laterais (cortinas) em lona de mesma qualidade e sistema de calhas de escoamento para acoplamento estanque entre as unidades. Deve acompanhar ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) A estrutura deverá estar totalmente operacional no local definido pela Comissão Central Organizadora no dia 09 de abril, as 17h.

4.1.3. Camarim modular mobiliado com 5m x 10m

Fornecimento e montagem de estrutura modular com área total de 50m² (cinquenta) metros quadrados, executada em sistema de perfis de alumínio anodizado (padrão Octanorm) e painéis de fechamento. A infraestrutura deve ser obrigatoriamente instalada sobre assoalho nivelado, visando garantir a estabilidade planimétrica e o isolamento térmico do conjunto. O espaço interno será segmentado em duas unidades autônomas e hermeticamente isoladas — Sala de Controle Operacional (CCO) e Camarim — dotadas de estanqueidade visual e funcional. Cada ambiente deve contemplar sistema individualizado de climatização (HVAC) e tratamento de isolamento acústico entre os módulos, assegurando a privacidade e a integridade operacional das distintas áreas. Toda a composição espacial, decorativa e logística de manutenção deverá ser validada e aprovada previamente pela equipe da CCO da Festa.

O mobiliário mínimo deve contemplar sofás, cadeiras, mesa central e geladeira, acrescido de itens específicos de suporte como espelhos de corpo inteiro e bancadas iluminadas em estilo camarim. O escopo inclui ainda o fornecimento de 100 tickets de água e 100 de refrigerante, além de serviço de *coffee break* com reabastecimento periódico durante a vigência do contrato, momento de realização dos eventos.

4.1.4. Gradil de proteção para ambiente de revista e cercamento lago

Disponibilização de 300 (trezentos) metros de Gradis metálicos autoportantes (estilo "pescoço de cisne") com altura mínima de 1,20m, intertravados. Devem ser estáveis o suficiente para suportar pressão de público. O material será usado no acesso ao pavilhão e na delimitação de segurança junto ao lago atrás das instalações do pavilhão do Parque.

4.1.5. Palco e tablado para os eventos no pavilhão de eventos



A dimensão requisitada do Palco, que será instalado dentro do pavilhão descrito no item 4.1.1. **deve ter vão mínimo de 12m de largura x 10 metros de profundidade, posicionada em uma das extremidades de 20 metros (fundo de palco), mantendo um recuo técnico de 2 metros das paredes laterais e do fechamento de lona de PVC para permitir a circulação de staff e a montagem de infraestrutura de backstage.** O palco deve ser do tipo praticável telescópico com estrutura em alumínio liga 6082-T6 ou aço galvanizado, garantindo compatibilidade com o sistema de encaixe e travamento de segurança do pavilhão. É imperativo que a montagem do palco e do tablado sejam acompanhadas de guarda-corpos em três faces e escadas de acesso com corrimão, atendendo às normas de segurança do trabalho e acessibilidade. **Deve apresentar ART e estar instalado até as 22h do dia 08 de Abril.**

Para a estruturação de um palco ideal inserido em um pavilhão treliçado de 800 m² (20 x 40 m) que opera sob a égide da NBR 6123 (Forças devidas ao vento em edificações), o projeto deve priorizar a integração modular e a distribuição de cargas dinâmicas. A superfície do palco deve ser composta por compensado naval antiderrapante de 18 mm, com tratamento hidrofugante para resistir a possíveis condensações ou umidade residual proveniente do sistema de calhas da cobertura em duas águas. Considerando o pé direito de um pavilhão desta magnitude, a altura do palco deve ser ajustável entre 1,00 m e 1,20 m, permitindo a instalação de *subwoofers* sob o tablado e garantindo a linha de visão adequada para uma plateia distribuída ao longo dos 40 metros de profundidade da estrutura.

A especificação do tablado de piso, destinado à área defronte ao palco, compreende a instalação de uma pavimentação temporária de 225m² (15 x 15 metros), posicionada de forma centralizada sob o pavilhão de 20 x 40 metros. O projeto deve observar rigorosamente a manutenção dos corredores de circulação e das rotas de fuga, conforme estabelecido no projeto de segurança contra incêndio e pânico. Para garantir a estabilidade estrutural e a integridade da superfície, o tablado deve ser assentado sobre um sistema de longarinas de nivelamento (barroteamento) em madeira ou perfis metálicos, capazes de corrigir eventuais aclives ou declives do terreno natural e impedir o contato direto do material com o solo. A superfície de acabamento será executada em painéis de compensado naval de 18 mm com revestimento antiderrapante, fixados por meio de encaixe macho-fêmea ou aparafusamento embutido. Essa configuração visa assegurar uma superfície plana e contínua, eliminando ressalto que possam comprometer a segurança dos usuários.

A interface com as demais áreas do pavilhão deverá contar com rampas de transição perimetrais em alumínio ou madeira chanfrada em todas as faces expostas, facilitando o acesso de cadeirantes e prevenindo o acúmulo de resíduos sob a estrutura. Tecnicamente, o sistema deve suportar uma carga estática mínima de 500 kg/m² e possuir projeto que



favoreça o escoamento de fluidos e a ventilação inferior, mitigando riscos de empenamento por condensação térmica sob a cobertura de PVC.

4.1.6. Sonorização e iluminação profissional

Atender a todas as exigências de rider de artistas com consulta previa

Por opção metodológico, estabelece-se abaixo, em três aspectos as obrigações de entrega acerca de sonorização, iluminação e LED que devem atender, além das especificações abaixo, eventuais requisições adicionais do rider técnico dos artistas contratados para o evento, devendo a fornecedora antever-se na verificação dessa compatibilidade.

4.1.6.1. No que concerne à sonorização:

O sistema de sonorização deverá ser do tipo Line Array, obrigatoriamente configurado e operado em Estéreo (L/R), sendo vedado o uso de sistemas em mono. O dimensionamento deve garantir cobertura uniforme e pressão sonora adequada para o público estimado, com as torres de P.A. posicionadas a 1,5 metros à frente da linha do palco. A contratada deverá disponibilizar:

Toda a amplificação e processamento necessários para o sistema de P.A., além de 04 canais livres (LR, Side Fill e Sub da Bateria) para conexão do console dos artistas.

Monitoração e Side-Fill: Sistema de Side Fill Estéreo de alta performance e 01 Subwoofer exclusivo para o baterista (configuração mínima de 52 x 18 polegadas).

Backline e Microfonia: Fornecimento de 01 Amplificador de Contra-Baixo das marcas Gallien-Krueger ou Ampeg e 01 Bateria completa (marcas Yamaha, Pearl, Gretsch, Tama ou DW) em perfeito estado, composta por 01 bumbo, 02 tons, 01 surdo, holders e 02 estantes de prato.

Suportes e Acessórios: Conjunto de pedestais incluindo 03 para microfones sem fio, 02 para microfones com fio, 03 para microfones de bateria (Over/Hi-Hat) e 02 para antenas de transmissores.

4.1.6.2. No que concerne à Iluminação:

Fornecimento e montagem de estrutura em grid de alumínio modelo P50, com dimensões mínimas de 10 metros de largura (boca de cena), 08 metros de profundidade e pé-direito livre de 06 metros contados a partir da superfície do palco.

A estrutura deve possuir fechamento completo em tecido (cortina) na cor preta, cobrindo o fundo e as laterais do palco, item considerado indispensável para a cenografia.

No que refere a controle de efeitos, deve fornecer console de iluminação profissional modelo Grand MA2 (ou superior), com todos os sistemas de Pro Power, dimmers, ArtNet e distribuição de sinal DMX necessários.



Inclusão de 02 máquinas de fumaça (Fog Machine) e 02 máquinas de neblina (Hazer), ambas com controle obrigatório via sinal DMX.

A composição de Projetores (Rider 2025) deve prever 18 projetores do tipo Beam, modelo Robe Pointe ou similar de performance equivalente; 20 projetores do tipo Wash LED, modelo Martin Mac Aura ou similar de performance equivalente; 24 projetores do tipo Wash LED RGBW Outdoor, modelo SGM P-5 ou similar; 16 refletores do tipo COB LED para iluminação de preenchimento; 08 conjuntos de Mini Brut com 04 lâmpadas cada para efeitos de público.

Fornecimento de todo o cabeamento e sistemas de distribuição elétrica dimensionados para a carga total dos equipamentos.

4.1.2.3. No que consiste ao sistema de Vídeo LED:

Instalação de painel de LED centralizado com dimensões de 06 metros de largura por 03 metros de altura a ser utilizado no pavilhão de eventos, ao fundo do palco instalado de (8m x 06m). A disposição do painel pode ser ajustada proporcionalmente, sem redução de metragem total.

Disponibilização de 01 sistema de processamento de vídeo (scalers/senders) e 01 computador de alta performance equipado com software profissional para disparo de conteúdo audiovisual

Infraestrutura de Apoio (House Mix) deve prever a disponibilização de 02 praticáveis de apoio na House Mix, com dimensões adequadas para acomodação das mesas de som e luz, incluindo no mínimo 02 pontos de energia (AC) de 220V independentes e livres.

4.1.7. Gerador de energia com no mínimo 280 KVA

Fornecimento de sistema de geração de energia temporária composto por gerador com potência nominal de 280 kVA em regime Prime (PRP), de acordo com a norma ISO 8528. Serviço: Operação por 3 dias com regime de plantão técnico 24h.

O equipamento deve ser obrigatoriamente cabinado, com isolamento acústico para níveis de ruído compatíveis com áreas urbanas ou industriais sensíveis, e equipado com motor a diesel de alta performance. A infraestrutura elétrica exige a disponibilização de cabos de potência dimensionados para a carga máxima, dotados de terminais tipo bornes e conectores de engate rápido tipo camlocks, visando agilidade e segurança na conexão. É indispensável a inclusão de um Quadro de Transferência (automático ou manual) para a comutação segura da rede, além de uma bacia de contenção com capacidade volumétrica adequada para prevenir danos ambientais em caso de vazamento de fluidos ou combustível.

4.1.8. Unidades Sanitárias Móveis (Banheiros químicos)



Fornecimento de infraestrutura sanitária móvel composta por 8 unidades (cabines) fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com proteção UV, material que garante resistência mecânica e facilidade de desinfecção. O conjunto divide-se em 07 (sete) unidades equipadas internamente suporte para insumos. Adicionalmente, devem ser fornecidas 01 (uma) unidade (cabine) adaptada para Pessoas com Necessidade Especial (PNE), cujas dimensões internas permitam o giro de 360° de uma cadeira de rodas, rampa de acesso com inclinação suave e barras de apoio em aço inoxidável ou material equivalente, em total conformidade com a norma de acessibilidade NBR 9050.

O serviço inclui a mobilização, o posicionamento estratégico e a desmobilização das unidades. A operação exige um cronograma de limpeza e higienização diária, que compreende a sucção de detritos com caminhão vácuo, a lavagem interna completa com produtos bactericidas e a reposição de insumos (papel higiênico de folha dupla, papel toalha e sabonete líquido bactericida). A gestão dos resíduos deve seguir rigorosamente a legislação ambiental vigente, com recolhimento e descarte em estação de tratamento de efluentes (ETE) licenciada, mediante apresentação de certificado de destinação final se solicitado. Horários de limpeza devem ser ajustados com a organização do evento.

4.1.9. Pulseiras de acesso ao evento

A gestão de fluxos será reforçada pelo uso de dispositivos de identificação de pulso (braceletes), que atuarão como credenciamento tátil e visual ininterrupto. Estes dispositivos deverão possuir tecnologia de lacre destrutivo, garantindo que qualquer tentativa de remoção resulte na inutilização do item, preservando a integridade das áreas restritas e a segurança dos perímetros estabelecidos.

A vencedora deverá fornecer 7.000 (sete) mil pulseiras em quatro cores distintas, que serão usadas para controle de acesso ao evento. A arte e informações que estarão contidas nas pulseiras será ajustada com decisão da CCO da Festa e deve atender as seguintes quantificações:

3.000 pulseiras para utilização no dia 11 de abril em uma cor

3.000,00 pulseiras para utilização no dia 12 de abril em cor distinta

500 pulseiras em cor distinta das demais para uso na cavalgada Campeira

500 pulseiras em cor distinta para uso na Corrida rústica

4.1.10. Instalação de um Parque de Diversões



Disponibilizar uma solução integrada de entretenimento infantil que contemple atividades artísticas, pedagógicas e recreativas. A instalação o parque combinando entretenimento educativo e musical e estruturas recreativas deve considerar os seguintes requisitos:

- (a) apresentar um show no sábado e outro show no domingo;
- (b) disponibilizar no mínimo oito atrações em brinquedos e estruturas, sendo quatro opções de brinquedos e quatro de outras estruturas conforme descrição abaixo. A composição destes elementos deve ser ajustada com a administração (CCO) após a assinatura do contrato pela vencedora do certame;

4.1.10.1 Sobre o entretenimento Educativo e Musical (orientações)

- **Espetáculo Musical Interativo:** Apresentação voltada ao público infantil (faixa etária de 0 a 6 anos) com foco em musicalização ativa e exploração sensorial.
- **Metodologia Pedagógica:** O espetáculo deve prever atividades de exploração sonora, jogos de pulsação rítmica com uso de instrumentos de percussão distribuídos ao público, e dinâmicas de "chamada e resposta".
- **Recursos Cênicos:** Utilização de elementos extramusicais para suporte visual e tátil, incluindo máquinas de bolhas de sabão, tecidos para dinâmicas de grupo e fantoches.
- **Objetivo Técnico:** Estímulo à coordenação motora, memória auditiva e fortalecimento de vínculos afetivos através da interação direta entre artistas e público.

4.1.10.2 Estruturas Recreativas e Infláveis (indicativos mínimos)

- **Esfera de Flutuação Aquática:** Esfera inflável de material transparente de alta resistência, projetada para permitir a entrada de um usuário e a flutuação sobre superfície líquida.
- **Unidade Recreativa Multiatividades:** Estrutura móvel montada sobre reboque/carreta, composta por no mínimo dois pavimentos.
- **Componentes Internos:** Deve conter obrigatoriamente piscina de bolinhas no nível inferior, túneis de passagem, obstáculos verticais (sacos de pancada) e escorregadores (interno e externo tipo tubo).
- **Segurança e Acabamento:** Revestimento de todas as hastes metálicas com espuma de proteção contra impactos, fechamento total das laterais com rede de proteção e nivelamento por meio de sapatas de apoio (macacos niveladores).

4.1.10.3 Equipamentos Mecânicos de Grande Porte (opções elegíveis)

- **Roda Gigante Móvel:** Equipamento com capacidade mínima de 16 passageiros por ciclo, possuindo sistema de iluminação decorativa em LED RGB de alta densidade.



- **Barco Viking:** Atração pendular com capacidade mínima para 32 passageiros por ciclo, equipada com iluminação externa em LED e lâmpadas incandescentes ou similares para efeitos visuais.
- **Carrossel Clássico:** Equipamento rotativo com capacidade para 20 crianças, com estrutura de contenção (gradis e portões) em aço inoxidável e iluminação integrada.
- **Comboio Infantil:** Conjunto de veículos estilizados montados sobre plataforma, com estrutura em aço inoxidável e cobertura em lona vinílica.

4.1.10.4. Atrações Tecnológicas e Imersivas (opções elegíveis)

- **Cinema Imersivo (6D):** Sistema de projeção audiovisual com efeitos sensoriais sincronizados à imagem.
- **Simulador de Realidade Virtual:** Equipamento composto por botes ou plataformas dinâmicas, óculos de realidade virtual (VR) e sistemas de ventilação para simulação de fluxo de ar.

4.1.10.5. Requisitos de Segurança e Operação (Obrigatórios)

- **Documentação Técnica:** Apresentação obrigatória de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) de montagem e manutenção, além de laudos estruturais e elétricos atualizados para cada equipamento.
- **Monitoria:** Disponibilização de no mínimo um monitor treinado por equipamento durante todo o período de operação.
- **Cronograma Operacional:** Capacidade de atendimento para jornadas de até 6 horas consecutivas ou diárias múltiplas, conforme a necessidade do evento.

4.1.11. Fornecimento de sinalização visual, extintores e luz de emergência

Fornecimento de todos os equipamentos de segurança previsto no PCIP conforme descrição abaixo e disponibilização de 40 (quarenta) unidades de placas de sinalização indicativa, confeccionadas em substrato de PVC Expandido (Policloreto de Vinila) de alta densidade. O material deve possuir propriedades autoextinguíveis e resistência mecânica compatível com exposição a ambientes externos e fluxo de público. A composição do lote será subdividida em três categorias dimensionais para garantir a eficiência da comunicação visual em diferentes escalas de distância.

O primeiro grupo, destinado à sinalização de curta distância e identificação local (como boxes, sanitários e áreas de expositores), será composto por 15 unidades na dimensão de 0,20m x 0,50m, com espessura mínima de 2,0 mm. O segundo grupo, focado no direcionamento de fluxos e indicação de acessos intermediários (como estacionamento e saídas secundárias),



compreenderá 15 unidades na dimensão de 0,40m x 0,60m, com espessura de 2,0 mm a 3,0 mm. Por fim, para a sinalização de longa distância, segurança e orientação macro (como mapas do evento e saídas de emergência), deverão ser fornecidas 10 unidades na dimensão de 0,80m x 1,00m, com espessura de 3,0 mm para assegurar a rigidez estrutural do painel.

O processo de gravação deve ser realizado via impressão digital direta com cura UV (Ultravioleta) ou aplicação de vinil adesivo polimérico calandrado com proteção contra radiação solar, garantindo resolução mínima de 720 DPI e alta fidelidade cromática. A diagramação das placas deverá seguir rigorosos critérios de contraste e legibilidade, utilizando tipografias sem serifa e pictogramas universais em conformidade com a norma ISO 7001. Todas as peças devem prever sistema de fixação versátil, incluindo furação periférica com ilhoses metálicos ou aplicação de fita dupla face de alta adesão (espuma/VHB), conforme a superfície de instalação a ser definida pela Comissão Central Organizadora (CCO). As artes finais, os dizeres específicos e os locais exatos de instalação serão validados pela CCO previamente à produção.

Após a anuência e aprovação do projeto pelo órgão regulador (Corpo de Bombeiros ou Defesa Civil), a implementação física das medidas de segurança deverá contemplar a instalação de sinalização de emergência fotoluminescente para orientação, salvamento e identificação de equipamentos, em estrita conformidade com as normas técnicas vigentes, como a NBR 13434, garantindo a visibilidade em cenários de ausência total de luz. O sistema de iluminação de emergência será composto por blocos autônomos de aclaramento e balizamento, assegurando a iluminância mínima e a autonomia necessária para o balizamento de rotas de fuga em caso de sinistro ou interrupção do fornecimento de energia. Adicionalmente, será executada a distribuição estratégica de unidades extintoras portáteis dos tipos Pó Químico Seco (PQS), eficaz para as classes B e C; Dióxido de Carbono (CO₂), indicado para equipamentos eletrônicos sensíveis; e Água Pressurizada (AP), destinado ao combate de materiais sólidos da classe A. Todo o dimensionamento deve ser realizado rigorosamente conforme a carga de incêndio incidente em cada setor, respeitando as distâncias máximas de caminhada permitidas pela legislação para assegurar a cobertura integral da área e a eficácia imediata no combate a princípios de incêndio.

4.1.12. Fornecimento de 5 mil folders impressos

Fornecimento de, no mínimo, 5.000 (cinco mil) unidades de folders de programação, produzidos em papel couchê brilho com gramatura mínima de 120g/m. O material deverá apresentar impressão em policromia frente e verso (4 X 4 cores), distribuída em 02 (duas) páginas com dobras configuradas para a formação de 04 (quatro) abas. Ressalta-se que todo o conteúdo textual, bem como a diagramação e o projeto gráfico final, serão integralmente fornecidos pela Contratante em formato digital fechado. A execução do serviço e a tiragem final estão



estritamente condicionadas à apresentação de prova física ou digital para conferência técnica e posterior aprovação formal pela Comissão Central Organizadora (CCO) do evento.

4.1.13. Contratação de seguro para o evento

A contratada obriga-se a formalizar e manter vigente apólice de seguro de responsabilidade civil ampla, com cobertura específica para a estrutura do evento (abrangendo áreas de festa, parque de diversões e shows), dimensionada para o fluxo de até 7.000 (sete mil) pessoas. A cobertura deve contemplar, obrigatoriamente, danos corporais e materiais causados a terceiros, devendo a cópia da apólice, acompanhada do respectivo comprovante de quitação integral do prêmio, ser protocolada junto à Comissão Central Organizadora (CCO) com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início das atividades.

4.2. Demandas em serviços de limpeza, segurança e alimentação durante a realização do evento

Por opção metodológica, separou-se, na presente seção, as requisições inerentes a infraestrutura de serviços demandados pela realização do evento:

4.2.1. Serviços de limpeza, higienização e conservação durante o evento

Disponibilizar, diariamente, um efetivo mínimo de agentes de limpeza devidamente treinados, sendo a equipe composta paritariamente por trabalhadores de ambos os sexos visando o atendimento técnico e a adequação de gênero na higienização de sanitários coletivos e áreas internas e externa da Festa. A prestação de serviços objeto desta requisição compreende a execução de atividades contínuas de limpeza, higienização e conservação predial e urbana, com foco na manutenção de áreas de circulação, pavilhão de eventos e conjuntos sanitários. A empresa deve fornecer sacos de lixo de 100L e 200L em suficiência par atender a demanda e disponibilizar 20 tambores de lixo. A disposição de pessoal deve atender com a seguinte previsão de pessoal:

Sexta, dia 10 – das 17h00 às 00h00 - 04 agentes de limpeza;
Sábado, dia 11 – das 07h00 às 16h00 - 04 agentes de limpeza;
Sábado, dia 11 – das 16h00 até as 02h30 da madrugada do dia 12 de abril com 08 agentes de limpeza;
Domingo, dia 12 – das 07h00 às 21h00 – 06 agentes de limpeza.

4.2.1.1. Metodologia Operacional e Obrigações da Contratada

A metodologia operacional consistirá na manutenção conservativa em tempo real, visando garantir a salubridade e a assepsia das instalações durante todo o período de fluxo de público.



A contratada assumirá a responsabilidade integral pela lavagem e desinfecção de superfícies, pelo recolhimento sistemático de resíduos sólidos e pela correta destinação final de sobras de materiais nos pontos de transbordo designados pela organização. No que tange aos conjuntos sanitários, a zeladoria deverá ser ininterrupta, compreendendo a higienização de louças, metais e pisos, além do controle rigoroso e reposição imediata de insumos (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido), sendo terminantemente vedada a interrupção do fornecimento destes itens aos usuários.

Adicionalmente, será de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento de todo o ferramental, maquinário e produtos saneantes necessários à execução dos serviços. Tais insumos químicos deverão possuir registro ou notificação ativa junto à ANVISA e ser adequados para ambientes de alto tráfego. O contingente operacional deverá atuar devidamente uniformizado, portando identificação funcional e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pertinentes, em estrita observância às Normas Regulamentadoras (NRs) vigentes, especialmente no que tange à segurança do trabalho. A equipe deverá exercer vigilância ativa para prevenir e mitigar atos de vandalismo, pichações ou uso inadequado do patrimônio e mobiliário do evento. Por fim, o plano de trabalho detalhado — contendo escalas, fluxos de horários e dimensionamento de pessoal — deverá ser submetido à aprovação prévia da Comissão Central Organizadora (CCO), a qual competirá a fiscalização técnica e a verificação da conformidade da execução contratual.

4.2.2. Serviços de Segurança

A contratada deverá disponibilizar um efetivo de agentes de segurança devidamente qualificados, devendo estes possuir curso de formação de vigilantes atualizado e registro ativo junto à Polícia Federal, em estrita observância à Lei nº 7.102/83 e demais normativas vigentes do Ministério da Justiça. A atuação da equipe será segmentada entre postos fixos e rondas móveis, abrangendo o pavilhão de eventos (baile), praça de alimentação, áreas de expositores e perímetros de circulação, conforme o planejamento estratégico e as escalas de horários pré-estabelecidas pela Comissão Central Organizadora (CCO). A disposição de agentes de segurança deve ser distribuída da seguinte forma:

Dia 10, das 18h00 até a 01h00 da manhã (dia 11) 06 seguranças
Dia 11, durante o dia – das 07h00 às 13h00 04 seguranças
Dia 11, das 13h00 às 17h00 06 seguranças
Dia 11, das 17h00 até as 03h00 do dia 12 – 16 seguranças
Dia 12, das 06h00 às 12h00 – 06 seguranças
Dia 12, das 12h00 às 22h00 – 12 seguranças

4.2.2.1. Especificações Técnicas e Metodologia Operacional



A prestação de serviços objeto desta requisição compreende a execução de atividades de vigilância patrimonial desarmada, destinadas à preservação da integridade física dos usuários, à manutenção da ordem e à proteção do patrimônio e perímetros do evento, incluindo a inspeção de segurança (revista) de público e volumes. A metodologia operacional fundamenta-se no controle de fluxo e acesso, vigilância preventiva e aplicação de técnicas de intervenção não letal em situações de conflito ou distúrbios, priorizando a mediação e a contenção.

É de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento de todo o aparato logístico e tecnológico necessário à fiel execução dos serviços, incluindo, obrigatoriamente: (a) Sistemas de radiocomunicação digital (transceptores) para todo o efetivo; (b) Detectores de metais portáteis (escaneamento manual) em todos os pontos de controle de acesso.

Os agentes deverão atuar devidamente uniformizados conforme padrão homologado, portando identificação funcional visível e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pertinentes, garantindo a ostensividade e a pronta identificação visual pela fiscalização e pelo público.

A contratada assumirá a integralidade dos custos operacionais, encargos e provisões, incluindo transporte, alimentação, hospedagem e todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e securitárias (Seguro de Vida e Acidentes). Antes do início das atividades, a empresa deverá submeter à aprovação o Plano de Contingência Operacional e o cronograma de postos, assegurando o cumprimento das escalas nos períodos vespertino, noturno e madrugada. A execução será monitorada pela Comissão Central Organizadora (CCO), reservando-se a esta o direito de exigir a substituição imediata de qualquer preposto que apresente conduta técnica ou ética incompatível com as diretrizes de segurança do evento.

4.2.3. Serviço de Brigadistas

A contratação visa à prestação de serviços de brigadistas particulares, totalizando o atendimento a 04 quatro postos de serviço em conformidade estrita com as Instruções Normativas IN024/DAT/CBMSC e IN028. É imperativo que a empresa contratada mantenha credenciamento ativo junto ao Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina durante todo o período de execução, garantindo que os profissionais atuem devidamente uniformizados e munidos de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários. Ressalta-se que todos os custos logísticos, incluindo transporte, alimentação e hospedagem da equipe, são de inteira responsabilidade da prestadora de serviços. O cronograma operacional será executado entre os dias 11 e 12 de abril de 2026, com escalas distribuídas para garantir a segurança integral do evento. Prevê-se a seguinte distribuição de pessoal da área:



Dia 10, 01 brigadista
Dia 11, 02 brigadistas
Dia 12, 02 brigadista

4.2.4. Recepção de autoridades, decoração de ambientes e serviço de coquetel e tábua de frios para solenidade de abertura

4.2.4.1. Acerca dos aspectos de decoração em geral

O objeto compreende a prestação de serviços especializados de recepção de autoridades, ambientação decorativa e fornecimento de coquetel com tábuas de frios para a solenidade de abertura, conforme especificações a seguir: a contratada deverá disponibilizar e instalar 36 (trinta e seis) tampos de mesa redondos para 08 (oito) lugares, confeccionados em chapa de compensado resistente, acompanhados de 36 (trinta e seis) toalhas de mesa de caimento longo e 36 (trinta e seis) caminhos de mesa ou toalhas de centro coordenadas. A ornamentação das mesas dos convidados será composta por 36 (trinta e seis) arranjos de flores naturais de pequeno porte, além do fornecimento e instalação de 300 (trezentas) capas decorativas para encostos de cadeiras em tecido de padronagem uniforme. Para a composição da mesa de autoridades (com capacidade para 15 lugares), deverá ser fornecida 01 (uma) toalha de mesa de grandes dimensões, com aproximadamente 6,00x 2,50, guarnecida por 01 (um) arranjo floral central de grande porte composto por flores naturais mistas de época. A ambientação do recinto deverá incluir 04 (quatro) arranjos de solo com flores mistas, devidamente montados em suportes ornamentais compatíveis com a estética do evento, bem como o fornecimento de 04 (quatro) toalhas de grandes dimensões (aproximadamente 5,00x2,50) destinadas à montagem das estações de buffet e serviço de coquetel. Todos os materiais têxteis deverão ser entregues limpos, passados e isentos de manchas ou rasgos, devendo a montagem completa estar finalizada com a antecedência prevista no cronograma do evento.

4.2.4.2. Acerca dos serviços de coquetel e serviço de recepção

Fornecimento de um serviço de Coquetel e Tábua de Frios para atendimento de 150 pessoas em coquetel destinado a autoridades, visitantes e lideranças políticas após a cerimônia de abertura oficial do evento, na noite do dia 10 de abril, devendo conter elementos (mínimo de 10 variedades) dentre os seguintes produtos e eventuais ajustes sob supervisão da Comissão Organizadora:

Embutidos da Região: Salame italiano curado, Pepperoni, Morcilha (servida em rodela tostadas sobre minitorradas) e Lombo Canadense defumado.

Seleção de Queijos: Destaque para o Queijo Colonial Artesanal (Tradicional e Temperado), servido em cubos com Mel de Abelha e Granola Salgada. Provolone em lascas e a Burrata de Búfala centralizada com azeite e pimenta biquinho.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Acompanhamentos: Caponata de berinjela, Bruschettas de pimentão, e os ovos de codorna (tradicional e defumados).
Frutas e Frescor: Montagem estética com Morangos, Physalis, Uvas e Laranja Bahia para limpeza de paladar entre os embutidos gordurosos.
Canudinhos Clássicos: Recheados com maionese caseira verde e peito de frango defumado.
Barquetes Crocantes: Opções de patê de calabresa e patê de frango com cream cheese.
Torresmo Crocante: Servido em mini porções individuais com geleia de morango e limão siciliano (contraste de acidez e gordura).

Com o objetivo de promover a valorização da gastronomia com especialidades em carne ovina o fornecedor deverá oferecer três das opções abaixo, podendo oferecer variações sob aprovação da Comissão organizadora:

Bolinho de risoto recheado com paleta ovina desfiada e queijo colonial.
Pernil assado servido sobre pão italiano com cebolinha ao vinho ou variável
Mini Kaftas de Cordeiro temperadas com hortelã e servidas com dip de iogurte e pimenta biquinho.
O osso da costela limpo para ser segurado com a mão, servido com crosta de ervas finas.
Pequenos cubos de lombo envoltos em bacon, grelhados e servidos no palito.
Carne picada na ponta da faca, temperada com mostarda e alcachofras.
Lâminas finas de carne servidas sobre torradas tradicionais com lascas de queijo provolone.
Mini Hambúrguer de Cordeiro, em mini pão de brioche, com queijo colonial temperado e molho de maionese verde.

No coquetel, deve acompanhar 02 tipos de suco, 02 tipos de refrigerante e água e todos os insumos necessários à montagem da mesa devidamente assessorada por guardanapos, toalhas talheres e demais insumos à boa apresentação do serviço. No mínimo 4 pessoas para os serviços de atendimento ao público.

4.2.5. Lanche para idosos no Baile Regional da Terceira idade

Entregar 500 kits de lanche para a realização do Baile Regional da terceira Idade que acontecerá na tarde do dia 11 de abril (13h30 às 17h30). O kit oferecerá:

Meio sanduiche com presunto e queijo (pão de misto quente)
1 pedaço de cesta de frutas (uva ou banana)
1 pedaço de bolo (laranja ou milho)
Biscoitos ou bolacha colonial
Café, leite e água a vontade durante a atividade



A entrega do kit deve ser organizada em conformidade com as orientações da Comissão Organizadora, ter a disposição mínima 03 garçons e todos os insumos necessários à montagem da mesa devidamente assessorada por guardanapos, toalhas talheres e demais insumos à boa apresentação do serviço.

4.2.6. Fornecimento de até 1.300 refeições, no dia 11 de abril, em jantar comemorativo ao 34º aniversário do Município (CARRETEIRO DE OVELHA)

Produzir e servir até 1.300 refeições. A demanda consiste na prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de gêneros alimentícios, preparação e serviço de jantar típico — denominado Carreteiro da Ovelha. — em celebração ao 34º Aniversário de São Cristóvão do Sul. O evento ocorrerá no dia 11 de abril, com previsão de atendimento para um público estimado de até 1.300 pessoas, no Galpão de Eventos do Parque da Ovelha. A operação exige rigorosa pontualidade, com início do serviço às 18h30min e obrigatoriedade de toda a estrutura logística e operacional estar montada e testada com antecedência mínima de 2 (duas) horas. No âmbito dos recursos humanos, a execução do serviço demanda uma equipe mínima composta por 01 Cozinheiro Chefe Mestre, 04 Auxiliares de Cozinha e 12 atendentes/garçons destinados à reposição e organização de fluxos. Todos os colaboradores devem atuar devidamente uniformizados e equipados com os EPIs regulamentares (toucas, luvas e aventais). A operação deve observar rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária vigente, cabendo à contratada o ônus total sobre o transporte e acondicionamento térmico das proteínas, bem como a logística de hospedagem e alimentação de seu pessoal. A prestação do serviço será submetida à fiscalização da Comissão Central Organizadora (CCO), responsável pela validação da conformidade qualitativa dos insumos e da execução operacional.

4.2.6.1. Escopo Gastronômico e Proporções Técnicas

A contratada deverá assegurar a utilização de insumos de primeira qualidade, respeitando as proporções mínimas estabelecidas para a manutenção da identidade gastronômica do prato principal e seus acompanhamentos. O Carreteiro da Ovelha será composto por, no mínimo, 250 kg de carne de ovelha (limpa e cubada) e 100 kg de carne bovina, integrados a uma base de sabor contendo 40 kg de linguiça calabresa e 40 kg de bacon. O preparo deve utilizar 120 kg de arroz, devidamente temperado com cebola, alho, tomate, pimentão e ervas frescas. Complementarmente, o serviço inclui o fornecimento de 1.500 pães franceses, 50 kg de farofa temperada e um aporte de 400 kg de saladas variadas, distribuídas entre maionese de batata com ovos (mínimo 150 kg), salada de tomate com cebola e um mix de folhas verdes ou conservas de marcas de referência.

4.2.6.2. Logística, Estrutura e Operacionalização do Serviço



A empresa contratada deverá garantir a autonomia completa da operação, responsabilizando-se pelo fornecimento integral de materiais de serventia e logística. Isso inclui a disponibilização de 1.700 pratos (nº 07, em material reforçado ou papelão de alta gramatura), 1.700 garfos e 1.700 facas plásticas de alta resistência, além de 2.500 unidades de guardanapos de papel. A infraestrutura de atendimento exige a montagem de 03 (três) linhas de buffet decoradas com toalhas temáticas, dimensionadas para assegurar um fluxo contínuo e ágil com início às 18h30min. Todo o suporte técnico, incluindo utensílios de cozinha, fogareiros, caldeirões industriais e recipientes térmicos para a manutenção da temperatura dos alimentos, é de inteira responsabilidade da contratada.

4.2.7. Apoio na organização de ações demonstrativas do potencial da gastronomia ovina

Disponibilizar, durante os três dias, 01 assador com experiência comprovada no preparo de preparo de carnes ovinas acompanhado de equipe de suporte devidamente composta por um mestre em culinária com formação profissional comprovada para assegurar entregas relacionadas à demonstração sobre aproveitamento de carnes ovinas, desossa de carcaças, preparo culinário e carnes em formas variadas e devidamente acompanhadas de temperos tradicionais. Deve-se comprovar a experiência do assador e do mestre em culinária frente a preparo de carnes em geral e pelo menos um deles deve ter experiência comprovada no corte e preparo de carnes ovinas.

O objetivo é promover a ovinocultura regional através de uma experiência de mobilização prática, demonstrando o manejo técnico e o preparo de carcaças inteiras e carnes diversas de ovinos. O intento é a utilização prática do espaço da festa para promover, mediante pratos e entrega de alimentos, o interesse gastronômico e comercial pela carne ovina, destacando suas qualidades sensoriais e versatilidade de cortes. O serviço especializado deve assegurar o acompanhamento do público, nos seguintes momentos do evento, sempre a título de motivação e indução ao fortalecimento da ovinocultura:

Preparação de no mínimo 3 pratos ovinos a base de carré e paleta de ovino com molhos e temperos durante o coquetel de lançamento do evento, na noite de sexta feira, a partir das 20h, após a cerimônia oficial de abertura do 34º aniversário. A entrega dos produtos deve estar sincronizada com o coquetel requisitado no item 4.3.4, acima.

Participação integrada no 1º Seminário de Ovinocultura, que acontecerá das 09 as 12h30 do sábado, dia 11 de abril, com execução prática de demonstração sobre manejo de carcaças ovinas, desossa, tempero e preparação da carne ovina, de modo a subsidiar, na prática o seminário e sua programação de motivação ao desenvolvimento da ovinocultura no município de São Cristóvão do Sul. Requer a disponibilização de 02 carcaças de ovelha com pelo menos 40kg cada. Exige a



promoção demonstrativa da desossa durante o Seminário de Ovinocultura e o preparo das carnes como parte do evento. As carnes serão servidas aos participantes.

Disponibilização da estrutura necessária e preparação de até 10 (dez) carcaças de cordeiros (média de 20 kg) ao estilo e modo patagônico durante o domingo, dia 12 de abril, com início às 05 horas da manhã, servindo como experiência de mobilização e promoção do interesse em preparo de carnes ovinas. O preparo no estilo patagônico é um ritual de paciência e fogo, onde o cordeiro é assado inteiro em estacas de ferro em formato de cruz, fincadas ao redor de um grande braseiro de madeira. Diferente do churrasco comum, a carne não vai sobre a brasa, mas fica inclinada diante do calor, recebendo o tempero do vento e a fumaça das lenhas nobres por várias horas seguidas. Nesse método, o segredo está no tempo: o assador cuida do fogo desde a madrugada para que o calor chegue suave e constante. A gordura derrete lentamente, banhando a própria carne e garantindo que ela fique extremamente macia por dentro e com uma casca dourada e crocante por fora. É uma técnica que celebra a vida no campo, transformando o ato de cozinhar em um momento de reunião, onde o respeito ao alimento e a tradição da terra são os ingredientes principais. A preparação desta modelagem tem o fito de gerar experiência cultura e demonstração de diversidade presente na cultura inerente à ovinocultura no ambiente sul-americano.

A prestação dos itens descritos neste tópico exige a disponibilização das carnes nas condições indicadas e a integração dos serviços no suporte de preparo dos alimentos requerida no conjunto do certame. A vencedora deverá disponibilizar o especialista em carnes, com demonstração de habilidades comprovadas no tratamento de carnes ovinas e o mestre em culinária.

4.3. OBRIGAÇÕES DIVERSAS DA CONTRATADA

Na apresentação dos itens requeridos em forma de infraestrutura ou prestação de serviços deve ser considerado ainda as seguintes condicionalidades:

4.3.1. Elaboração e aprovação do PPCI (Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio)

Providenciar o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos necessários para a garantia da segurança de usuários e do patrimônio, em conformidade estrita com as Instruções Normativas (IN) do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC). A etapa inicia-se com o levantamento técnico detalhado de todas as estruturas temporárias do evento, incluindo palcos, tendas, arquibancadas e áreas de alimentação, visando o dimensionamento preciso da carga de incêndio e o estabelecimento de rotas de fuga e saídas de emergência.

O projeto contemplará a especificação e o posicionamento de equipamentos de combate a incêndio, sistemas de iluminação de emergência e sinalização fotoluminescente, além do



planejamento da brigada de incêndio e do manejo de centrais de GLP, caso aplicável. Toda a documentação técnica, composta por plantas e memoriais descritivos, deverá ser elaborada por profissional habilitado com a devida emissão de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT). O processo encerra-se com o protocolo e acompanhamento da análise junto ao sistema de segurança contra incêndio estadual, culminando na obtenção do Atestado de Aprovação de Projeto e, após a montagem das estruturas, na realização da vistoria oficial para a emissão do Atestado de Vistoria para Funcionamento (AVCB), documento indispensável para a abertura do evento ao público.

O presente item contém conexão explícita com a questão da sinalização do evento e a disponibilização de luz de emergência e extintores previstos no item 4.1.11. que trata do fornecimento de sinalização visual, extintores e luz de emergência.

4.3.2. Organização da taxa ECAD com taxa paga pelo Município

A contratada deverá assegurar a regularidade do evento/estabelecimento perante o Escritório Central de Arrecadação e Distribuição (ECAD), em estrita observância à Lei Federal nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais). Compete à contratada a responsabilidade integral pelo licenciamento da execução pública musical, devendo realizar o cadastro do evento/atividade junto à unidade de arrecadação competente. O encaminhamento exige a apresentação prévia do roteiro musical ou estimativa de público/receita, conforme os critérios de cálculo vigentes no Regulamento de Arrecadação do ECAD. Uma vez processada a obrigação a contratada deverá apresentar a contratante Guia de Recolhimento para pagamento por parte desta.

4.3.3. Fornecimento de refeições necessárias à organização do evento e recepção dos participantes da Cavalgada Campeira do Encruzo e Corrida Rústica que acontecerão durante a Festa da Ovelha.

Em face da necessidade de fornecimento de alimentação ao staff operacional da administração durante o evento, a futura vencedora assumirá a responsabilidade em fornecer as refeições, lanches e bebidas necessárias para suprir as demandas da organização do evento e eventuais serviços para participantes dos eventos que acontecerão durante a festa. Tais requisições, se necessárias, serão formalizadas com a Comissão Organizadora da Festa.

4.3.4. Segurança Alimentar e Conformidade Sanitária

A Contratada deverá assegurar o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas de manipulação, preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos e bebidas, em estrita observância à **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA** e demais legislações sanitárias vigentes.



Como condição obrigatória para a assinatura do contrato e emissão da Ordem de Serviço, a futura vencedora deverá apresentar:

- **I. Manual de Boas Práticas (MBP):** Documento específico e atualizado, descrevendo as operações realizadas pela empresa, incluindo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da potabilidade da água, o manejo dos resíduos, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a seleção dos fornecedores e o controle da higiene e saúde dos manipuladores.
- **II. Plano de Amostragem de Alimentos:** Protocolo detalhado estabelecendo a metodologia de coleta, identificação e guarda de amostras de todas as refeições e preparações servidas durante o evento (incluindo o staff e eventos paralelos como a Cavalgada e Corrida Rústica). As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, para fins de contraprova e análise laboratorial em caso de eventuais surtos ou intercorrências epidemiológicas.

A responsabilidade técnica pela elaboração e execução desses documentos deverá ser de profissional legalmente habilitado, devendo a Contratada manter cópia do Manual de Boas Práticas disponível para consulta imediata da Comissão Organizadora e da Vigilância Sanitária durante todo o período de realização do evento.

4.3.5. Segurança Elétrica e Aterramento de Estruturas

A Contratada deverá garantir a segurança elétrica integral de todas as instalações temporárias do evento, em conformidade com as normas **NR-10** (Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade), **NBR-5410** e **NBR-5419** da ABNT.

- **I. Aterramento Obrigatório:** Todas as estruturas metálicas (palcos, tendas, arquibancadas, galpões e estandes) deverão possuir sistema de aterramento elétrico temporário devidamente instalado, visando a proteção contra descargas atmosféricas (raios) e contatos indiretos que possam causar choques elétricos.
- **II. Áreas de Risco Acentuado:** Atenção especial e reforço no sistema de aterramento deverão ser aplicados no **Pavilhão de Alimentação** e áreas molhadas, onde o risco de condução elétrica é amplificado pela presença de umidade, vapores e manipulação de equipamentos elétricos de alta carga.
- **III. Laudo de Medição Ôhmica:** Como condição para a liberação das estruturas para uso, a Contratada deverá apresentar o **Laudo de Medição Ôhmica** do sistema de aterramento. Este documento deve certificar que os valores de resistência encontrados estão dentro dos parâmetros de segurança estabelecidos pelas normas técnicas vigentes.



- **IV. Responsabilidade Técnica:** O laudo deverá ser emitido por engenheiro eletricista ou técnico em eletrotécnica devidamente habilitado, acompanhado da respectiva **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)** ou **Registro de Responsabilidade Técnica (RRT)**, quitados.

5. DA EXPLORAÇÃO COMERCIAL, RECEITAS E CONTRAPARTIDA.

5.1. Natureza e Modalidade do Certame

A estratégia para a realização do evento alusivo ao 34º Aniversário de Emancipação Política de São Cristóvão do Sul fundamenta-se na contratação de serviços de logística, infraestrutura e apoio técnico. Diante da interdependência das atividades e do risco de fragmentação da execução, define-se a indivisibilidade do objeto, adotando-se o regime de empreitada por preço global. A seleção da proposta mais vantajosa ocorrerá mediante a modalidade **Pregão**, em sua forma eletrônica, sob o critério de julgamento por **menor preço**, com amparo legal nos Art. 6º, inciso XLI, Art. 28, inciso I, e Art. 33, todos da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Do potencial econômico imanente ao evento

A demanda estratégica do Município está em constituir, a partir da realização deste evento, as condições de elevação do patamar de projeção da Festa do Município para retomar a realização da Festa Regional da Ovelha, outrora evento destacado do município, que deverá tornar a se constituir como espaço estratégico de integração regional e desenvolvimento econômico ancorado na Ovinocultura e sua gastronomia como potenciais indutores da cadeia produtiva e posicionamento do município. Trata-se, portanto, de um ensaio visando o crescimento amparado em cultura, gastronomia, potencial econômico e de integração.

O evento projeta um público rotativo estimado em 5.500 pessoas ao longo de três dias. Na ausência de dados históricos municipais, a estimativa fundamenta-se na correlação entre densidade populacional e fluxo regional de pessoas, reforçada pelo caráter de acesso gratuito e isonômico, que elimina barreiras de entrada e fomenta a adesão coletiva.

No contexto da fixação desta estratégia por parte da administração, cabe delimitar as limitações do potencial de arrecadação e autossustentabilidade do evento. Não restam dados acumulados pelos eventos anteriores na última década e há conhecido reposicionamento do comportamento cultural da população. Há que se traçar uma estratégia de formatação de eventos futuros e sua condução lastreada em estratégias de retomada e ampliação. No diagnóstico de preparação resta indicado:

a) Trata-se de certame que necessitará de subsídio na fase de reorganização e incrementação



da estratégia de fortalecimento da retomada do programa de fortalecimento econômico que lastreia na ovinocultura um dos seus esteios e face de incentivo por parte do poder público local;

b) A rearticulação da cadeia produtiva e seus potenciais deve estar ancorada no trinômio potencial econômico vs. gastronomia vs. reposicionamento estratégico regional do município.

c) A realização do certame no molde proposto servirá como experiência que deverá indicar as futuras formas de exploração do evento, sabendo-se desde logo da necessidade do mesmo buscar viabilidades, parcerias e sustentação.

É neste contexto que o município, sem prejuízo de suas demais atribuições e deveres públicos, opta por investir no processo de organização do evento lastreado na diretriz fixada no presente documento e nos sete pilares estratégicos envolvidos.

5.3. Do Modelo de Exploração e Receitas Acessórias e Abatimento de Preços

Se por um lado, não há potencial de terceirização e sustentação do evento, há que se delimitar os potenciais comerciais já presentes no evento e que devem ser delimitados no certame que combina, de um lado, a aquisição de infraestrutura e serviços e de outro deve iniciar a fixação da exploração de receitas inerentes ao evento.

A modelagem do certame global integra a execução de infraestrutura e serviços à permissão de uso qualificada e temporária de áreas delimitadas no Parque da Ovelha. Essa convergência impõe o tratamento das receitas potenciais iminentes ao objeto, assegurando à licitante vencedora, além do fornecimento remunerado de infraestrutura e serviços, o direito de exploração comercial exclusiva e a retenção de 100% da arrecadação proveniente das seguintes fontes:

Venda de bebidas.
Venda de espaços para a praça de alimentação.
Venda de espaços para expositores
Venda de cotas de patrocínio e anúncios em telões.

A permissão de exploração comercial temporária (03 dias) de que trata este item possui natureza acessória e vinculada à execução do objeto principal (a entrega de equipamentos e insumos de infraestrutura e prestação de serviços). Tal modelagem visa a aplicação do Princípio da Economicidade, uma vez que o potencial de arrecadação direta por parte da empresa vencedora deverá, obrigatoriamente, ser considerado na formulação de sua proposta de preço global do certame.



Dessa forma, a remuneração solicitada à Administração Pública pelas empresas concorrentes deverá refletir o abatimento indireto decorrente das receitas estimadas com a exploração do evento. A licitante deverá considerar a correlação entre os custos operacionais de infraestrutura e serviços e a projeção de receitas acessórias, resultando em uma oferta final de menor preço global que maximize a eficiência do gasto público, estando contida na remuneração o potencial de receita imanente à comercialização de espaços, neste processo inicial de organização do modelo de negócio que visa, no decorrer do tempo, a autossustentação do evento.

5.3. Regramento geral sobre a comercialização e operações financeiras inerentes

A licitante é integralmente responsável pela administração financeira, fornecimento e venda de tickets para consumo, com amparo na tabela dos produtos e preços fixada no Regulamento Geral da Festa e nos anexos do certame que tabelam preços, fixando preço máximo ao consumidor.

5.3.1. Terceirização da exploração

A vencedora do certame poderá sublocar espaços de venda e comercialização de produtos e bebidas. Ficam ressalvados os pontos destinados à entidades e empreendedores locais, em conformidade com o regulamento geral da Festa.

5.3.2. Qualificação técnica para bebidas:

A empresa (ou subcontratada) deve comprovar capacidade de atender o rol de bebidas e alimentos a ser fornecido, nos termos e condições do certame. A vencedora do certame deverá comprovar a origem dos produtos e bebidas disponibilizando-os em conformidade com as regras de vigilância e sanidade vigentes na legislação nacional. Além do fornecimento de produtos alimentares ao público circulante no evento, a empresa vencedora deverá atender com rigos as exigências específicas relativas aos serviços descritos no rol de exigências, destacadamente a promoção do potencial da gastronomia à base de carne ovina, conforme pretende o evento de recepção de autoridades, o seminário sobre ovinocultura e a incorporação de prato típico exótico descrito no item 4.2.7. que pretende promover potencialidades econômicas da economia e recursos locais.

A exploração comercial de bebidas, alimentos e espaços obedecerá os termos do regulamento geral do evento e das condicionalidades fixadas no presente certame. A tabela geral de preços de refeições, lanches e bebidas será fixada, com tabelamento de preços máximos ao consumir e direito da vencedora do certame em deter a exclusividade sobre todas as bebidas



comercializadas no evento. As ressalvas sobre comercialização são tratadas em capítulo específico abaixo.

A gestão financeira deve priorizar a transparência e o controle pela Comissão Central Organizadora (CCO).

- **Tabela de Preços Máximos:** A contratada deve aderir estritamente à tabela de preços máximos fixada pela administração municipal de São Cristóvão do Sul, visando a modicidade de preços e o acesso da população.
- **Modelo Híbrido "Cashless + Ticket":** Obrigatoriedade de sistema de automação financeira via RFID (Identificação por Radiofrequência) ou NFC (Comunicação por Campo de Proximidade).

É obrigação acessória da futura licitante vendedora ao final do evento, apresentar um relatório geral de vendas que terá por finalidade, demarcar o potencial de comercialização de vendas em favor do planejamento de festas vindouras.

5.4. Infraestrutura e Logística de Instalações

A vencedora do certame assume a responsabilidade integral pela montagem e operação das áreas de alimentação e exposição.

Cozinhas Modulares: Montagem seguindo o fluxo unidirecional (separação de zonas limpas e sujas) conforme normas da Vigilância Sanitária.

Equipamentos de Performance: Fornecimento de pias com rede de água/esgoto, bancadas em aço inox, fornos industriais e talheres metálicos (substituindo plásticos descartáveis em refeições).

Capacidade de Atendimento: A estrutura deve estar dimensionada para servir de 400 a 1.500 refeições simultâneas (buffets típicos), incluindo logística de transporte refrigerado para insumos.

5.5. Segurança Alimentar e Vigilância Sanitária

Aplicação rigorosa das Resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 656/2022 da ANVISA.

- **Responsabilidade Técnica (RT):** Designação obrigatória de Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos para supervisionar a produção durante todo o período do evento. Disposição de chefe de cozinha conforme delimitado na requisição de aquisição de refeições.
- **Controle de Origem:** Manutenção obrigatória de arquivo de notas fiscais e certificados de sanidade de todos os fornecedores (carnes, laticínios e bebidas).
- **Padrões de Inspeção:**

Parâmetro	Requisito de Conformidade	Ação em Desconformidade
-----------	---------------------------	-------------------------



Temperatura Frios	de Entre 0°C e 4°C	Descarte imediato do lote.
Integridade	Embalagens sem amassados ou oxidação	Rejeição e substituição imediata.
Potabilidade	Laudo de limpeza de reservatórios e água potável	Suspensão imediata da cocção.

5.6. Sustentabilidade e Gestão de Resíduos

Alinhamento com as diretrizes do IMA (Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina) para eventos de baixo impacto.

- Plano de Sustentabilidade: Apresentação de plano assinado por Engenheiro Ambiental para mitigação de impactos.
- Restrição de Materiais: Uso obrigatório de copos e canudos biodegradáveis (NBR 14865). Proibição total de recipientes de vidro em áreas de público.
- Gestão de Óleo Vegetal: Implementação de coletores para óleo saturado com destinação comprovada via Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR) para reciclagem (biodiesel/sabão).
- Limpeza Contínua: Manutenção de equipes para coleta ininterrupta e segregação na fonte (Recicláveis, Orgânicos e Rejeitos).

5.7. Segurança Contra Incêndio e Pânico (SCIP)

Conformidade obrigatória com a Instrução Normativa nº 24 (IN 24) do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC).

- **Regularização e PPCIP: Elaboração e execução do Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico para todas as estruturas temporárias.**
- **ARTs e Laudos: Apresentação de Anotações de Responsabilidade Técnica para montagem de estruturas, instalações elétricas e aterramento.**
- **Sistemas Preventivos:**
 - **Extintores: Um extintor (PQS ou CO2) a cada 100m² ou por barraca de cocção.**
 - **GLP: Botijões devem estar fora da área de público, protegidos e ventilados, com mangueiras dentro do prazo de validade.**
 - **Isolamento: Distância mínima de 2 metros entre blocos de tendas de alimentação para evitar propagação de chamas.**

5.8. Responsabilidades, Fiscalização e Sanções

Regramento sob a Égide da Lei nº 14.133/2021.

- **Responsabilidade Solidária: A contratada principal responde solidariamente por todos os sublocatários e terceiros quanto à qualidade e segurança.**



- **Seguro de Responsabilidade Civil:** Exigência de apólice cobrindo danos pessoais e materiais a terceiros dentro do perímetro do evento em São Cristóvão do Sul.
- **Sanções Administrativas:**
 - **Advertência:** Falhas formais sanadas de imediato.
 - **Multas:** Variando de 0,5% a 30% do valor do contrato, aplicadas via processo administrativo sancionador.
 - **Suspensão/Inidoneidade:** Aplicável em casos de fraudes financeiras, adulteração de alimentos ou negligência grave em segurança.

5.9. Obrigações Gerais e de Regularidade

Todas as empresas contratadas ou entidades autorizadas a comercializar produtos devem cumprir rigorosos requisitos de regularidade:

- **Habilitação e Documentação:** Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidas na licitação.
- **Responsabilidade Social:** Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais, encargos previdenciários, fiscais, comerciais e trabalhistas dos seus empregados.
- **Encargos e Riscos:** Arcar com todos os custos operacionais, materiais, equipamentos, EPIs, transporte e seguros necessários para a execução do objeto.

5.10. Fiscalização e Penalidades

No que tange às responsabilidades, fiscalização e regime sancionatório para os eventos em São Cristóvão do Sul - SC, a execução contratual deverá ser regida estritamente sob a égide da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se o rito do contraditório e da ampla defesa em todos os processos administrativos. Haverá nomeação de fiscal de contrato, conforme determina a Lei.

A fiscalização permanente será exercida pela Comissão Central Organizadora (CCO), que está autorizada a utilizar o método de "cliente oculto" para auditar o cumprimento rigoroso da tabela de preços máximos e a qualidade técnica do atendimento e dos produtos ofertados. No campo das penalidades, as infrações relacionadas ao descumprimento de normas sanitárias, de higiene ou de segurança contra incêndio e pânico serão punidas com rigor progressivo, sendo que a reincidência de qualquer natureza dentro do mesmo evento implicará na aplicação de multas em dobro. A contratada principal retém a responsabilidade solidária por todos os atos e omissões de sublocatários ou terceiros, devendo manter, durante todo o período da festividade, a regularidade fiscal, trabalhista e a cobertura vigente de seguro de responsabilidade civil para danos materiais e pessoais causados ao público ou ao patrimônio municipal.

5.11. Fomento à Economia Local e Proteção ao Expositor



5.11.1. Da Isenção e Elegibilidade

As empresas (incluindo MEIs, EPPs), Cooperativas, **Associações e Entidades Filantrópicas** com sede comprovada no Município, farão jus à isenção da taxa de ocupação para espaços padronizados destinados a exploração econômico, limitadas ao número de 06 entes que farão jus a disponibilização de área coberta por lona para a exploração de produtos. Estas empresas deverão adquirir, obrigatoriamente, toda bebida da empresa vencedora do certame que define a exploração.

5.11.2. Da Comprovação de Domicílio e Atividade Econômica

O benefício da isenção está condicionado à apresentação rigorosa de:

- **Domicílio Tributário:** Cartão do CNPJ atualizado que ateste o domicílio tributário na base territorial do Município.
- **Efetividade Operacional:** Comprovação de **atividade econômica registrada nos últimos 06 (seis) meses**, mediante apresentação de Notas Fiscais emitidas, Certidões de Regularidade (CND/FGTS) ou Declaração de Faturamento assinada por contador, demonstrando movimentação recente.
- **Representação:** Ficha de inscrição de interesse devidamente preenchida e assinada pelo representante legal da entidade ou empresa.

6. OBRIGAÇÕES DIRETAS (ÔNUS) DO MUNICÍPIO)

6.1. ECAD (Direitos Autorais)

Ação: Pagamento da retribuição autoral devida pela execução pública de obras musicais. O cálculo deve ser feito via simulador oficial do ECAD, baseado na metragem da área de shows e natureza do evento (comemorativo). O Município pagará diretamente a taxa, cabendo a empresa vencedora do certame as providências administrativas.

6.2. Fornecimento de 02 Ambulâncias de Suporte (Tipo B) PARA VELOCROSS E ATENDIMENTO)

Especificação: Unidade de Suporte Básico (USB) equipada conforme Portaria MS 2048/2002. Equipe composta por 01 condutor socorrista e 01 técnico de enfermagem, disponível durante todo o horário de shows.

6.3. TAXAS



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Pagamento das taxas estaduais, taxas do bombeiro, taxas dos policiais e qualquer outras que se faz necessário para a liberação do evento serão de responsabilidade do Município.

O ACESSO AO PARQUE DA OVELHA, AOS SEMINÁRIOS, SHOWS ARTÍSTICOS, PARQUE DE DIVERSÃO INFANTIL E EVENTOS REALIZADOS, BEM COMO O CAMPEONATO DE VELOCROSS SERÃO GRATUITOS, SENDO VEDADA QUALQUER COBRANÇA DE TAXA POR PARTE DA EMPRESA VENCEDORA DO CERTAME. A ORGANIZAÇÃO DA CAVALGADA CAMPEIRA E VELOCROSS ATENDERÃO A REGRAS ESPECÍFICAS SOB RESPONSABILIDADE DA COMISSÃO ORGANIZADORA CENTRAL (CCO). UMA ÁREA DE ESTACIONAMENTO INTERNO NO PARQUE SERÁ ORGANIZADA PELA CONTRATANTE E PODERÁ SER DELEGADA A ENTIDADE MUNICIPAL, NÃO CABENDO, PORTANTO, COMERCIALIZAÇÃO DO ESTACIONAMENTO POR PARTE DA EMPRESA VENCEDORA.

7. TABELA DE PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS

PRODUTO	REFEIÇÕES EM BIFÊ	VALOR UNITÁRIO
BUFÊ DO RESTAURANTE (Jantar na sexta, almoço no Sábado)	Bufê com no mínimo 3 tipos de carne (uma obrigatoriamente ovina) 6 pratos quentes e 5 tipos de salada.	50,00
BUFÊ COM CARNES ASSADAS (Almoço de domingo)	Bufê com no mínimo 3 tipos de carne (uma obrigatoriamente ovina) 6 pratos quentes e 5 tipos de salada acompanhado de carnes assadas: costela bovina, lombo suíno, pernil ovino e frescal.	65,00
PRODUTO	LANCHES DURANTE A FESTA	VALOR UNITÁRIO
ESPETINHO DE CARNE	100g de carne in natura – carne bovina ou ovina	15,00
ESPETINHO DE CARNE DE OVELHA	100g de carne de ovelha in natura	20,00
PASTEL FRITO	200gr, frito na hora – diversos sabores	10,00
CACHORRO QUENTE	1 salsicha, molho, pão e acompanhamentos	10,00
X-SALADA CLÁSSICO	100g de carne in natura	22,00
CREPE SUIÇO	Mínimo 100g servido no (Doce ou Salgado)	15,00
CHURROS	Mínimo 100g, frito, polvilhado e servido com guardanapo	12,00
BATATA FRITA	400g (Peso do produto frito)	25,00
PORÇÃO MISTA DE CARNES	500g (Bovino, Frango, Suíno)	50,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ENTREVERO	500g carnes em cubos, bacon em cubos, linguiça calabresa em rodela, pinhão cozido, pimentões coloridos, cebola e tomates.	50,00
PRODUTO	BEBIDAS DURANTE A FESTA	VALOR UNITÁRIO
CERVEJA	Marcas Nacionais - Lata com 350ml	8,00
CERVEJA	Marcas Premium – Lata com 350ml	10,00
REFRIGERANTE	Lata com 350 ml	8,00
ÁGUA COM GÁS	Garrafa 600 ml	5,00
ÁGUA SEM GÁS	Garrafa 600 ml	5,00
ENERGÉTICO	Lata 250 ml	12,00
DOSE DE DESTILADOS	Dose de whisky, Vodka nacional	15,00
GELO	Baldinho	10,00
CAIPIRINHA	Caipirinha de limão com cachaça 300 ML	15,00
COQUETES	Combinação de duas ou mais bebidas 500 ML	25,00

7.1. Da Obrigatoriedade e Publicidade dos Preços: A Contratada obriga-se a praticar, no máximo, os valores estabelecidos na tabela acima, sendo vedada a cobrança de qualquer valor superior aos usuários finais. A tabela de preços deverá ser fixada em locais visíveis ao público em todos os pontos de comercialização (caixas, balcões e áreas de atendimento), com dimensões que permitam a fácil leitura.

7.2. Do Monitoramento e Fiscalização (Método de Cliente Oculto): A fiscalização do cumprimento dos preços e da qualidade dos produtos será exercida pela Comissão Central Organizadora (CCO), que poderá utilizar, a qualquer momento e sem aviso prévio, a metodologia de "Cliente Oculto".

7.2.1. Membros da CCO ou servidores designados atuarão de forma descaracterizada como consumidores comuns para verificar a conformidade dos preços praticados, a emissão de comprovantes e a qualidade do atendimento.

7.2.2. Além do cliente oculto, a CCO realizará inspeções presenciais periódicas nas listas de preços afixadas e nos sistemas de venda da Contratada.

7.3. Das Infrações e Penalidades: A prática de preços superiores aos estabelecidos neste Termo de Referência será considerada falta grave e infração contratual, sujeitando a Contratada às seguintes sanções, sem prejuízo das demais penalidades previstas no Edital:

- **I. Notificação Imediata:** Para correção da irregularidade em prazo não superior a 30 (trinta) minutos após a constatação;
- **II. Multa Específica:** Aplicação de multa pesada por ocorrência identificada, conforme gradação prevista na cláusula de sanções administrativas do Contrato;



- **III. Reincidência:** A reincidência na prática de preços abusivos poderá ensejar a rescisão unilateral do contrato e o impedimento de licitar e contratar com a Administração, dada a quebra de confiança e o prejuízo ao interesse público do evento.

8. DESCRIÇÃO GERAL SOBRE A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES QUE SERÃO COMERCIALIZADAS NA FESTA DA OVELHA

Diretriz Gastronômica: Buffet Identitário da Serra Catarinense

O cardápio a seguir é estruturado como uma narrativa da história de Santa Catarina, fundamentado na biodiversidade local e na técnica culinária das matrizes tropeira, italiana e germânica. A proposta exige a eleição de pelo menos 6 (seis) pratos quentes dentre as sugestões abaixo, podendo haver ajustes eventuais com autorização expressa e prévia da Comissão Organizadora Central (CCO).

8.1. Estruturação dos 8 Pratos Quentes de Base Regional

A seleção dos pratos visa garantir dinamismo ao serviço e representatividade cultural:

1. **Entrevero Serrano: Síntese da integração regional.** Preparado em discos de arado, combina pinhão, carne bovina, suína, bacon, linguiça, pimentões e cebola. Atua como o prato principal de alta rotatividade.
2. **Paçoca de Pinhão (Estilo Tropeiro):** Mistura rústica de pinhão cozido e moído com carnes desfiadas ou moídas (frescal ou charque). Prato indispensável para a autenticidade regional e o legado histórico.
3. **Arroz Carreiro de Frescal:** Utiliza carne frescal em cubos, conferindo suculência superior ao charque. A técnica exige a fritura inicial para liberação dos compostos de Maillard, garantindo a cor e o sabor característicos.
4. **Quirera com Costelinha Defumada:** Prato de alto conforto térmico. O milho quebrado é cozido lentamente com costelinhas de porco defumadas até atingir consistência cremosa e rica em colágeno.
5. **Polenta Cremosa com Queijo Serrano:** Base de milho artesanal finalizada com manteiga e legítimo Queijo Serrano de leite cru. Serve como acompanhamento neutro e untuoso para as carnes do buffet.
6. **Escondidinho de Aipim com Frescal:** Base de purê de aipim regional gratinado, recheado com carne frescal ou sol acebolada, oferecendo uma variação de textura aveludada ao paladar.
7. **Pastelão Serrano:** Massa de forno (tipo massa podre ou folhada rústica) recheada com guisado de carnes ou frango caipira, representando as tradicionais festas de igreja da região.



8. **Massa Artesanal (Tortei ou Talharim ao Ragu):** Opção de massa fresca (trigo e ovos) servida com molho rústico de tomates e carne bovina ou ragu de linguiça. Substitui a sopa, garantindo maior saciedade calórica no eixo central do buffet.
9. **Feijão Tropeiro Serrano: Prato emblemático do legado das rotas de gado.** Combina feijão (vermelho ou preto) com farinha de mandioca, ovos, torresmo e embutidos artesanais. Oferece a textura característica da cozinha de viagem, sendo um item de alta densidade energética.

Guarnições de Apoio (Obrigatórias)

- **Farofa de Pinhão e Ervas:** Proporciona o elemento de crocância necessário para o equilíbrio de texturas.
- **Pão Francês Artesanal:** Acompanhamento clássico para molhos e proteínas.

8.2. Buffet de Saladas: Frescor e Equilíbrio Ácido

As cinco opções de saladas têm a função técnica de prover acidez para auxiliar na digestão das gorduras densas dos pratos quentes.

1. **Maionese de Batata Colonial:** O acompanhamento clássico do churrasco sulista. Batatas em ponto firme, ovos caipiras, maionese artesanal e abundante tempero verde.
2. **Mix de Folhas Verdes com Bacon:** Base de folhas amargas, finalizada com croutons de bacon e vinagrete de altitude ou frutas da época.
3. **Conservas Regionais (Mix de Vegetais):** Beterraba, cenoura, pepino e brócolis em conserva agridulce, técnica de herança alemã que oferece frescor e crocância.
4. **Salada de Tomate com Cebola e Orégano:** Simplicidade estratégica para prover umidade ao arroz carreteiro e às carnes assadas.
5. **Repolho Azedo com Maçã:** União da influência alemã com a fruticultura de altitude. Repolho finamente fatiado marinado em vinagre de maçã com cubos de fruta fresca.

8.3. Gestão de Proteínas: A Centralidade do Cordeiro

A inclusão obrigatória da carne ovina reforça a vocação econômica regional. O buffet deve ser complementado por opções bovinas e suínas.

Parâmetro Técnico	Recomendação para Cordeiro	Justificativa Gastronômica
Corte	Pernil ou Paleta desossados	Facilidade de porcionamento e retenção de sucos.
Marinada	Vinho, alho, alecrim e hortelã	Equilíbrio das notas adocicadas da gordura ovina.



Tempo de Cocção	5 a 6 horas em temperatura controlada	Obtenção de textura macia e "desfiável".
Temperatura Interna	65°C a 70°C	Ponto rosado seguro, garantindo suculência.

8.4. Planejamento Operacional e Segurança Alimentar

Item	Medida Técnica	Objetivo
Proteínas	Descanso de 15 min após assado	Redistribuição de sucos internos antes do corte.
Temperatura	Manutenção acima de 60°C (quentes)	Prevenção microbiana e experiência sensorial.
Reposição	Ciclos de 30 minutos	Manutenção do aspecto visual e frescor térmico.
Logística	Pratos de cerâmica pesada	Retenção de calor em ambientes frios de altitude.
Cálculo Insumos	400g a 500g de proteína por pessoa	Atendimento à "saciedade regional" superior à média urbana.

9. CARRETEIRO DA OVELHA - JANTAR COMEMORATIVO AO 34º ANIVERSÁRIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL – Refeição gratuita a ser servida na noite do dia 11.04.2026

Descrição: Prestação de serviço de buffet para preparo e fornecimento de jantar típico (Carreteiro da Ovelha) que será servido no dia 11 de abril, a partir das 19h, no Galpão de eventos do Parque da Ovelha. Horário de Início do Serviço: Rigorosamente às 18h30min, com toda a estrutura montada e testada com antecedência mínima de 2 horas. Ver demais regramentos fixados no certame.

Público Estimado: até 1.300 (mil e trezentas) pessoas.

Composição do Cardápio (Base Técnica): A contratada deverá fornecer todos os gêneros alimentícios de primeira qualidade para a elaboração do prato principal e acompanhamentos, respeitando as seguintes proporções mínimas para a entrega de um Carreteiro de Ovelha.

- **Prato Principal (Carreteiro da Ovelha):**
 - Carne de Ovelha: Mínimo de 250kg (limpa, cortada em cubos), integrando a identidade gastronômica do evento, compostos com mais 100 kg de carne bovina.
 - Complementos Proteicos: 40kg de linguiça calabresa e 40kg de bacon picado para base de sabor.
 - Arroz: 120kg de arroz agulhinha ou parboilizado de primeira qualidade.



- Tempero e Base: Quantitativo necessário de cebola, alho, tomate, pimentão, óleo vegetal, sal e cheiro-verde fresco.
- **Acompanhamentos e Guarnições:**
 - Pão: 1.500 unidades de pães frescos do tipo francês.
 - Farofa: 50kg de farofa temperada com ovos e bacon.
 - Saladas (03 tipos): Total de 400kg, compreendendo:
 1. Maionese de batata com ovos e tempero verde (mínimo 150kg).
 2. Tomate com cebola.
 3. Mix de folhas verdes ou conserva (beterraba/pepino de marcas de referência no mercado).

MATERIAIS, UTENSÍLIOS E LOGÍSTICA DE SERVIÇO

A empresa deverá garantir a autonomia completa da operação, incluindo:

- Descartáveis e Serventia: Fornecimento de 1.600 pratos (nº 07, reforçados ou de papelão conforme padrão de qualidade), 1.600 garfos plásticos resistentes, 1.600 facas plásticas resistentes e 3.000 unidades de guardanapos de papel.
- Estrutura de Buffet: Montagem de 03 (três) linhas de buffet decoradas com toalhas temáticas, mantendo o fluxo contínuo para atendimento ágil às 18h30min.
- Equipamentos: Fornecimento de todos os utensílios de cozinha, fogareiros, panelas industriais (caldeirões) e recipientes térmicos para manutenção da temperatura dos alimentos.

Equipe e Responsabilidades da Contratada

- Mão de Obra: Disponibilização de equipe composta por, no mínimo, 01 Cozinheiro Chefe, 05 Auxiliares de Cozinha e 20 atendentes/garçons para reposição e organização das filas, todos devidamente uniformizados e utilizando EPIs (toucas, luvas, aventais).
- Higiene e Qualidade: Todo o processo deve seguir as normas da Vigilância Sanitária vigente. A contratada é integralmente responsável pelo transporte, acondicionamento térmico das carnes, hospedagem e alimentação de sua equipe.
- Fiscalização: A execução deverá ser acompanhada pela Comissão Central Organizadora (CCO), a quem cabe a conferência da qualidade dos produtos e do serviço prestado.

10. DA PLANILHA DETALHADA DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

10.1 Os itens abaixo são descritos de forma sintética. É obrigatório atender ao conjunto geral de requisições contidas no EDITAL e seus anexos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

10.2 A oferta vencedora será a de menor preço global e os concorrentes devem considerar que no preço de remuneração de equipamentos e insumos de infraestrutura e serviços está contida a permissão e exploração de espaços comerciais durante a festa, nos termos do EDITAL

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO GENÉRICA (VERIFICAR TODAS AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS NO EDITAL)	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
01	01	Locação de pavilhão treliçado de 800m ² (20 X 40m) em lona antichama com estrutura galvanizada conforme NBR 6123. Inclui montagem com ART, fechamentos móveis, sistema de drenagem e fixação técnica via estacas ou contrapesos. Conforme descrição no Edital.		R\$ 48.000,00
02	08 unid	Locação de 08 tendas piramidais (5 X5m) em aço galvanizado e lona antichama com calhas, fechamentos e aterramento conforme NBR 6123 e outras conforme descrição no edital.		R\$ 9.200,00
03	01	Montagem de camarim modular de 50m ² em Octanorm sobre assoalho nivelado, subdividido em salas climatizadas (CCO e Camarim) com isolamento acústico e visual. Inclui mobiliário completo, bancadas iluminadas conforme Edital.		R\$ 14.500,00
04	300m	300 (trezentos) metros de Gradis metálicos autoportantes (estilo "pescoço de cisne") com altura mínima de 1,20m, intertravados.		R\$ 6.000,00
05	01	Instalação de palco praticável telescópico (12x10 m) em alumínio 6082-T6 ou aço, com altura ajustável (1,00–1,20 m), piso em compensado naval 18 mm e recuo técnico de 2 m para circulação. Acuidar que contempla tabalho, conforme especificação do Edital.		R\$ 38.000,00
06	01	Sistema completo de sonorização, iluminação profissional e Led. Sistema Line Array, obrigatoriamente configurado e operado em Estéreo (L/R). Fornecimento e montagem de estrutura em grid de alumínio modelo P50, com dimensões mínimas de 10 metros de largura (boca de cena), 08 metros de profundidade e pé-direito livre de 06 metros contados a partir da superfície do palco. Painel de LED		R\$ 65.000,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

		centralizado com dimensões de 06 metros de largura por 03 metros de altura.		
07	01	Fornecimento de sistema de geração de energia temporária composto por gerador com potência nominal de 280 kVA em regime Prime (PRP), de acordo com a norma ISO 8528. Serviço: Operação por 3 dias com regime de plantão técnico 24h.		R\$ 18.500,00
08	08	Fornecimento de infraestrutura sanitária móvel composta por 8 unidades (cabines) fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com proteção UV, material que garante resistência mecânica e facilidade de desinfecção. Ver descrições edital.		R\$ 3.120,00
09	7.000	Aquisição de 7.000 (sete mil) pulseiras de identificação para controle de acesso e gestão de fluxos, destinadas ao credenciamento tátil e visual ininterrupto em perímetros estabelecidos. Cores distintas conforme edital.		R\$ 7.000,00
10	01	Instalação de um Parque de Diversões com solução integrada de entretenimento infantil que contemple atividades artísticas, pedagógicas e recreativas. (a) apresentar um show no sábado e outro show no domingo; (b) disponibilizar no mínimo oito atrações em brinquedos e estruturas, conforme disposto no edital.		R\$ 45.000,00
11	01	Prover todos os equipamentos de segurança previstos no PCIP, incluindo 40 placas de sinalização em PVC expandido autoextinguível, extintores e luzes de emergência, divididos em três categorias dimensionais conforme as especificações técnicas de resistência e visibilidade do Edital.		R\$ 4.500,00
12	5000	Fornecimento de, no mínimo, 5.000 (cinco mil) unidades de folders de programação, produzidos em papel couchê brilho com gramatura mínima de 120g/m. O material deverá apresentar impressão em policromia frente e verso (4 X 4 cores), distribuída em 02 (duas) páginas com dobras configuradas para a formação de 04 (quatro) abas.		R\$ 3.500,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

13	01	Adquirir apólice de seguro de responsabilidade civil ampla, com cobertura específica para a estrutura do evento (abrangendo áreas de festa, parque de diversões e shows), dimensionada para o fluxo de até 7.000 (sete mil) pessoas, conforme determina o edital.		R\$ 4.200,00
14	01	Serviços de limpeza, higienização e conservação durante o evento conforme detalhamento de quantitativos, método e descrição destalhada no edital.		R\$ 18.000,00
15	01	Serviços de Segurança conforme quantitativos, método e requisições exigidas e detalhadas no edital.		R\$ 31.460,00
16	01	Serviço de Brigadistas conforme quantitativos, método e requisições exigidas e detalhadas no edital.		R\$ 4.549,73
17	01	Recepção de autoridades, decoração de ambientes e serviço de coquetel e tábua de frios para solenidade de abertura conforme descrição pormenorizada do edital.		R\$ 13.009,91
18	450	Lanche para idosos no Baile Regional da Terceira idade mediante entrega de 500 kits de lanche para a realização do Baile Regional da terceira Idade que acontecerá na tarde do dia 11 de abril.		R\$ 24.700,00
19	1300	Fornecimento de até 1.300 refeições, no dia 11 de abril, em jantar comemorativo ao 34º aniversário do Município (CARRETEIRO DE OVELHA) conforme descrição detalhada do edital.		R\$ 57.395,00
20	01	Apoio na organização de ações demonstrativas do potencial da gastronomia ovina com disponibilizar, durante os três dias, 01 assador com experiência comprovada no preparo de preparo de carnes ovinas acompanhado de equipe de suporte devidamente composta por um mestre em culinária com formação profissional comprovada. Inclui fornecimento de carcaças ovinas. Ver Edital.		R\$ 28.560,00
		VALOR ESTIMADO GLOBAL DE PREÇOS		R\$ 444.194,64.



10.3. A PLANILHA acima deverá ser apresentada junto a PROPOSTA READEQUADA (modelo no anexo IV), de acordo com a PROPOSTA VENCEDORA (valor global final).

11. DA NATUREZA DO OBJETO

11.1. O objeto trata de bem comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado e indicam objetivamente os padrões de desempenho e qualidade do item que esta Administração pretende adquirir.

12. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

- a) O objeto deverá ser entregue conforme descrito no Objeto do Edital e seus anexos levado a efeito;
- b) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de transporte resultantes da execução do contrato e ou fornecimento do objeto;
- c) Em hipótese alguma poderá haver desistência da assinatura do Contrato, prorrogação da data de início da execução ou sua paralisação;
- d) Responder pelos danos causados diretamente a Prefeitura Municipal de São Cristóvão do Sul ou a terceiros, por seus funcionários ou decorrentes da sua culpa ou dolo na execução do contrato, indenizando os danos motivados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela contratante;
- e) Manter, durante a execução do objeto todas as condições de habilitação previstas no Edital, e em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- f) Exigir do órgão Licitante a Solicitação e a Nota de Empenho para a efetiva execução dos serviços solicitados;
- g) Proceder a entrega/execução dos itens/serviços no prazo estipulado na proposta, a partir da data de assinatura do contrato;
- h) Comunicar ao Município, de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificada no curso da execução contratual;
- i) Prestar os serviços ora contratados sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão ou outros;
- j) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas, por escrito, pelo CONTRATANTE, quanto à execução do Contrato;
- k) Não será admitida, em hipótese alguma, publicidade ou qualquer outra informação decorrente da contratação, sem prévia autorização do CONTRATANTE.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto contratual;



- b) Oferecer todas as informações necessárias para que a contratada possa executar o contrato dentro das especificações e exigências recomendadas;
- c) Efetuar o pagamento do Documento Fiscal Idôneo correspondente objeto fornecido, após a devida conferência e recebimento definitivo, atestados por servidor indicado pela Secretaria Municipal responsável.
- d) Rejeitar, no todo ou em parte, caso o objeto estiver em desacordo com o contrato;
- e) Informar a EMPRESA de atos que possam interferir direta ou indiretamente na entrega do objeto;
- f) Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida no momento do fornecimento dos itens pela EMPRESA;
- g) Tomar todas as providências necessárias à execução do processo licitatório;
- h) Providenciar a publicação resumida do Contrato, proveniente do presente processo, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura;
- i) Emitir a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa à proponente vencedora para a execução do objeto da presente licitação.;
- j) Promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do CONTRATADO, podendo recusar qualquer parcela de má qualidade ou que não esteja de acordo com as normas ou descrições;
- k) Informar à Contratada, em tempo hábil para execução, as demandas relacionadas ao objeto contratado.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 15 (quinze) dias após a entrega e aceitação dos serviços/itens executados/entregues. O pagamento está condicionado a apresentação de recibos e/ou comprovantes de pagamentos de todas as despesas com fornecedores, subcontratos e prestadores de serviços, taxas e demais despesas referentes ao evento.

14.2. O pagamento efetuado não isentará o licitante das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

14.3. O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta corrente, em nome da empresa licitante vencedora.

14.4. A Nota Fiscal somente será liberada para pagamento quando o cumprimento do objeto estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município neste edital e em seus anexos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

14.5. O Município de São Cristóvão do Sul - SC efetuará o pagamento do objeto desta licitação, ao licitante vencedor, após a apresentação da respectiva nota fiscal, no prazo de até 15 (quinze) dias, através de depósito/transferência em conta corrente de titularidade da Contratada, conforme especificado no Termo de Referência deste Edital.

14.6. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

14.7. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

14.8. As despesas decorrentes do fornecimento do objeto correrão à conta de dotação prevista na Lei Orçamentária do Exercício vigente as quais constarão na Autorização de Fornecimento.

14.9. O Poder Executivo do Município de São Cristóvão do Sul, ao efetuar pagamento a pessoa jurídica, referente a qualquer serviço ou mercadoria, contratado e prestado, procederá a retenção do Imposto de Renda – IR, em observância o disposto no art. 64, da Lei Federal nº 9.430 de 1996, no art. 15, da Lei Federal nº 9.249 de 1995, e, também, na Instrução Normativa nº 1234/2012, com alterações dadas pela Instrução Normativa nº 2.145/2023 da Receita Federal do Brasil.

14.10. Durante todo o prazo de vigência do Contrato/ata, o fornecedor ficará obrigado a manter atualizados todos os documentos a regularidade fiscal, para que a Administração Municipal possa efetuar o pagamento.

14.10.1. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal a cada entrega juntamente com a documentação completa que comprove o cumprimento da legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na contratação. Quanto à documentação fiscal deverá ser apresentada:

- a) Certidão negativa de débitos municipais, ou certidão positiva com efeito de negativa;**
- b) Certidão negativa de débitos estaduais, ou certidão positiva com efeito de negativa;**
- c) Certidão negativa de débitos junto à Receita Federal, ou certidão positiva com efeito de negativa.**

14.11. O Gestor do Contrato será o responsável pela certificação das Notas Fiscais, bem como liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.



14.12. NÃO HAVERÁ SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

15. DA VIGÊNCIA

15.1. O Contrato terá vigência de 30 (trinta) dias.

16. DOS VALORES E DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

16.1. O custo estimado total da presente contratação é de R\$ 444.194,64 (quatrocentos e quarenta e quatro mil, cento e noventa e quatro reais e sessenta e quatro centavos).

16.2. Os valores de referência do objeto, foram fornecidos pela Secretaria Requisitante, com base nos preços praticados na região do Município de São Cristóvão do Sul, conforme menor preço obtido na pesquisa de preços referente a este pregão informados no Estudo Técnico Preliminar.

16.3. As despesas decorrentes da aquisição do objeto do presente certame correrão as contas das dotações específicas do orçamento do exercício de 2026 especificadas abaixo:

<i>Unidade Orçamentária: 04.002 – Departamento de Cultura</i>
<i>Ação / Atividade: 2.045 – Manut. das Festividades e Atividades Culturais</i>
<i>Despesa (Ficha): 40</i>
<i>Elemento de Despesa: 3.3.90.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas</i>
<i>Fonte de Recurso: 1.500.0000.1000.00</i>
<i>Descrição do Recurso: Recursos Ordinários</i>

17. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

17.1. Será empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO (ELETRÔNICO), a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal n.14.133/2021, Decreto Municipal nº 2143/2023 e demais legislações aplicáveis.

17.2. Será vencedora a licitante que apresentar o menor preço **GLOBAL** do objeto a ser licitado.

18. DAS CONDIÇÕES GERAIS

18.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

18.2. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

18.3. O preço proposto pela empresa licitante contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

18.4. O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização dos serviços no ato da execução, reservando-se à Prefeitura Municipal de São Cristóvão do Sul o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

São Cristóvão do Sul, SC, 17 de março de 2026.

JAIME CESCA
PREFEITO MUNICIPAL



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 034/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

ANEXO II

DADOS DA EMPRESA E REPRESENTANTE LEGAL

Ao Município de São Cristóvão do Sul – Setor de Licitações e Contratos

1. Dados da Empresa:

Razão Social:

CNPJ:

Endereço Rua/nº:

Município:

UF:

CEP:

Telefone:

E-mail:

2. Identificação do Representante Legal para assinatura do contrato:

Nome Completo:

CPF:

RG:

Função:

Telefone:

Email:

3. Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta:

Nome:

Declaro que os dados informados acima são verídicos e estão atualizados.

Local e data

Representante Legal (assinatura digital)



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026**

ANEXO III

DECLARAÇÃO UNIFICADA

Ao Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura de São Cristóvão do Sul, SC.

A empresa [**Razão Social**], inscrita no CNPJ sob o nº [**00.000.000/0000-00**], por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). [**Nome do Representante**], portador(a) do CPF nº [**Número**], **DECLARA**, sob as penas da Lei e para fins de participação no **Processo Licitatório nº 036/2026 – Pregão Eletrônico nº 005/2026**:

1. ACEITE DO EDITAL: Que recebeu, examinou e aceita integralmente as condições, exigências e anexos do Edital, e que a proposta apresentada está em plena conformidade com o instrumento convocatório.

2. INEXISTÊNCIA de IMPEDIMENTO: Sob as penas do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, que a empresa não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública e nem foi declarada inidônea por qualquer órgão, comprometendo-se a comunicar ocorrências posteriores.

3. CONFLITO DE INTERESSES: Que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização/gestão do contrato, incluindo parentesco até o terceiro grau.

4. TRABALHO DE MENOR: Para fins do art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz).

5. RESERVA DE CARGOS: Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme previsto em lei.

6. ENCARGOS TRABALHISTAS: Que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas, sociais e previdenciários vigentes.



7. ELABORAÇÃO INDEPENDENTE: Que a proposta foi elaborada de forma independente, não tendo havido consulta, comunicação ou acordo com qualquer outro licitante visando impedir ou restringir a competitividade.

8. LGPD: Que está em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e autoriza o tratamento de dados necessários ao certame em observância ao princípio da publicidade.

9. NORMAS TÉCNICAS E SEGURANÇA: Que possui pleno conhecimento das obrigações de segurança alimentar (RDC nº 216/2004) e segurança em eletricidade/estruturas (NR-10, NBR-5410/5419), garantindo a apresentação de manuais, planos de amostragem e laudos de medição ôhmica nos prazos estabelecidos no Termo de Referência.

10. ENQUADRAMENTO (Assinalar uma opção):

- () **DECLARA** ser Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e que não se enquadra em nenhuma das exceções do §4º do art. 3º da referida lei.
- () **DECLARA** que NÃO se enquadra como ME ou EPP, renunciando aos benefícios da LC 123/2006.

[Local], [Data].

Assinatura digital do Representante Legal



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA READEQUADA

ESSE DOCUMENTO DEVERÁ SER ANEXADO PELO LICITANTE VENCEDOR DO CERTAME, CONFORME ITEM 9.3. DO EDITAL TRANSCRITO ABAIXO:

9.3. O licitante classificado em primeiro lugar será convocado para enviar, pelo sistema eletrônico, sua proposta ajustada ao último lance ofertado e, se necessário, documentos complementares, no prazo mínimo de 8 (oito) horas úteis, através de diligência.

OBJETO: CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E APOIO PARA REALIZAÇÃO DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL, COM PERMISSÃO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS MEDIANTE A MODALIDADE PREGÃO, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

DADOS DA EMPRESA

Razão Social:

CNPJ:

Inscrição Estadual ou Municipal:

Endereço:

Telefone:

Endereço eletrônico (e-mail):

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS INTEGRADOS DE ORGANIZAÇÃO, LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E APOIO OPERACIONAL PARA A REALIZAÇÃO DAS FESTIVIDADES DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL/SC.	SVC	01	R\$	R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

O serviço compreende o fornecimento global de todos os elementos necessários para a viabilização do evento, conforme detalhado no Termo de Referência, incluindo, obrigatoriamente:

- 1. Infraestrutura e Logística:**
Locação, montagem, manutenção e desmontagem de estruturas temporárias (tendas, palcos, pavilhão de alimentação, tabladros e mobiliário), sistema de sonorização, iluminação e geradores;
- 2. Segurança e Proteção:**
Elaboração e aprovação de PPCI junto ao CBMSC; execução de sistema de aterramento elétrico temporário em estruturas metálicas com a devida apresentação de **Laudo de Medição Ôhmica e ART/RRT**; disponibilização de equipe de segurança privada e brigadistas de incêndio;
- 3. Serviços Gastronômicos e Segurança Alimentar:**
Fornecimento de refeições para o staff operacional e participantes de eventos paralelos (Cavalgada Campeira e Corrida Rústica); execução do Jantar Comemorativo (Carreteiro de Ovelha) e Lanche da Terceira Idade; disponibilização de **Coordenador Gastronômico e Assadores Especializados** com experiência comprovada; cumprimento rigoroso da **RDC 216/2004 da ANVISA**, com entrega de Manual de Boas Práticas e Plano de Amostragem de Alimentos;
- 4. Apoio Operacional:** Serviços de limpeza, higienização e conservação contínua das áreas do evento; recepção e decoração;
- 5. Gestão Administrativa:**
Regularização e pagamento da taxa **ECAD** (com ressarcimento



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<p>pelos Municípios conforme edital); e observância obrigatória à Tabela de Preços Máximos para comercialização de produtos ao público, sujeita à fiscalização por método de "Cliente Oculto".</p> <p>A execução dar-se-á sob o regime de Empreitada por Preço Global, incluindo todos os custos diretos e indiretos, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais despesas necessárias para a entrega integral do objeto, em estrita observância ao cronograma e especificações do Edital e seus Anexos.</p>								
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$									

VALOR TOTAL: R\$ _____ (EM EXTENSO)

Validade da proposta: XX dias, contados a partir da data da apresentação da proposta.

Prazo de Execução: Conforme o Edital e seus anexos.

Condições de pagamento: Conforme o Edital e seus anexos.

DECLARO, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Edital.

DECLARO, que o(s) preço(s) acima indicado(s) contempla(m) todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro, referentes ao objeto licitado.

Data, local e assinatura do responsável.



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026

ANEXO V

PLANILHA DETALHADA DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

A **PLANILHA** abaixo deverá ser apresentada junto a **PROPOSTA READEQUADA**, de acordo com a **PROPOSTA VENCEDORA** (valor global final).

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO GENÉRICA (VERIFICAR TODAS AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS NO EDITAL)	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
01	01	Locação de pavilhão treliçado de 800m ² (20 X 40m) em lona antichama com estrutura galvanizada conforme NBR 6123. Inclui montagem com ART, fechamentos móveis, sistema de drenagem e fixação técnica via estacas ou contrapesos. Conforme descrição no Edital.		R\$
02	08 unid	Locação de 08 tendas piramidais (5 X5m) em aço galvanizado e lona antichama com calhas, fechamentos e aterramento conforme NBR 6123 e outras conforme descrição no edital.		R\$
03	01	Montagem de camarim modular de 50m ² em Octanorm sobre assoalho nivelado, subdividido em salas climatizadas (CCO e Camarim) com isolamento acústico e visual. Inclui mobiliário completo, bancadas iluminadas conforme Edital.		R\$
04	300m	300 (trezentos) metros de Gradis metálicos autoportantes (estilo "pescoço de cisne") com altura mínima de 1,20m, intertravados.		R\$
05	01	Instalação de palco praticável telescópico (12x10 m) em alumínio 6082-T6 ou aço, com altura ajustável (1,00–1,20 m), piso em compensado naval 18 mm e recuo técnico de 2 m para circulação. A cuidar que contempla trabalho, conforme especificação do Edital.		R\$
06	01	Sistema completo de sonorização, iluminação profissional e Led. Sistema Line Array, obrigatoriamente configurado e operado em Estéreo (L/R). Fornecimento e montagem de estrutura em grid		R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

		de alumínio modelo P50, com dimensões mínimas de 10 metros de largura (boca de cena), 08 metros de profundidade e pé-direito livre de 06 metros contados a partir da superfície do palco. Painel de LED centralizado com dimensões de 06 metros de largura por 03 metros de altura.		
07	01	Fornecimento de sistema de geração de energia temporária composto por gerador com potência nominal de 280 kVA em regime Prime (PRP), de acordo com a norma ISO 8528. Serviço: Operação por 3 dias com regime de plantão técnico 24h.		R\$
08	08	Fornecimento de infraestrutura sanitária móvel composta por 8 unidades (cabines) fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com proteção UV, material que garante resistência mecânica e facilidade de desinfecção. Ver descrições edital.		R\$
09	7.000	Aquisição de 7.000 (sete mil) pulseiras de identificação para controle de acesso e gestão de fluxos, destinadas ao credenciamento tátil e visual ininterrupto em perímetros estabelecidos. Cores distintas conforme edital.		R\$
10	01	Instalação de um Parque de Diversões com solução integrada de entretenimento infantil que contemple atividades artísticas, pedagógicas e recreativas. (a) apresentar um show no sábado e outro show no domingo; (b) disponibilizar no mínimo oito atrações em brinquedos e estruturas, conforme disposto no edital.		R\$
11	01	Prover todos os equipamentos de segurança previstos no PCIP, incluindo 40 placas de sinalização em PVC expandido autoextinguível, extintores e luzes de emergência, divididos em três categorias dimensionais conforme as especificações técnicas de resistência e visibilidade do Edital.		R\$
12	5000	Fornecimento de, no mínimo, 5.000 (cinco mil) unidades de folders de programação, produzidos em papel couchê brilho com gramatura mínima de 120g/m. O material deverá apresentar impressão em policromia frente e verso (4 X 4 cores), distribuída em 02 (duas) páginas com dobras configuradas para a formação de 04 (quatro) abas.		R\$
13	01	Adquirir apólice de seguro de responsabilidade civil ampla, com cobertura específica para a estrutura do		R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

		evento (abrangendo áreas de festa, parque de diversões e shows), dimensionada para o fluxo de até 7.000 (sete mil) pessoas, conforme determina o edital.		
14	01	Serviços de limpeza, higienização e conservação durante o evento conforme detalhamento de quantitativos, método e descrição destilhada no edital.		R\$
15	01	Serviços de Segurança conforme quantitativos, método e requisições exigidas e detalhadas no edital.		R\$
16	01	Serviço de Brigadistas conforme quantitativos, método e requisições exigidas e detalhadas no edital.		R\$
17	01	Recepção de autoridades, decoração de ambientes e serviço de coquetel e tábua de frios para solenidade de abertura conforme descrição pormenorizada do edital.		R\$
18	450	Lanche para idosos no Baile Regional da Terceira idade mediante entrega de 500 kits de lanche para a realização do Baile Regional da terceira Idade que acontecerá na tarde do dia 11 de abril.		R\$
19	1300	Fornecimento de até 1.300 refeições, no dia 11 de abril, em jantar comemorativo ao 34º aniversário do Município (CARRETEIRO DE OVELHA) conforme descrição detalhada do edital.		R\$
20	01	Apoio na organização de ações demonstrativas do potencial da gastronomia ovina com disponibilizar, durante os três dias, 01 assador com experiência comprovada no preparo de preparo de carnes ovinas acompanhado de equipe de suporte devidamente composta por um mestre em culinária com formação profissional comprovada. Inclui fornecimento de carcaças ovinas. Ver Edital.		R\$
		VALOR ESTIMADO GLOBAL DE PREÇOS		R\$



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026**

ANEXO VI – MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº XXX/2026

O **MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL, SC**, Inscrito no CNPJ sob nº 95.991.261/0001-27, representado neste ato pela Sr. JAIME CESCO, doravante denominada de **CONTRATANTE**, e **XXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, com sede à Rua xxxxx, nº xxxxxx, Bairro xxxxx, Cidade Estado de, doravante denominada de **CONTRATADA**, neste ato representada por xxxxxxxx, inscrito no CPF/MF sob o nº xxxxx, acordam proceder ao presente contrato, nos termos do Pregão eletrônico – Processo Licitatório nº 036/2026 – Pregão Eletrônico nº 005/2026, atendendo as condições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

Fazem parte deste instrumento, como se nele estivessem transcritas, as condições estabelecidas do Edital de Processo Licitatório nº 036/2026 – Pregão Eletrônico nº 005/2026, bem como seus Anexos.

Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA I – DO OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E APOIO PARA REALIZAÇÃO DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL, COM PERMISSÃO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS MEDIANTE A MODALIDADE PREGÃO, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

CLÁUSULA II - DOS ITENS, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, FORMA E PRAZO PARA ENTREGA/EXECUÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
------	---------------	----	------	----------------	----------------------



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

01	<p>CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS INTEGRADOS DE ORGANIZAÇÃO, LOGÍSTICA, INFRAESTRUTURA E APOIO OPERACIONAL PARA A REALIZAÇÃO DAS FESTIVIDADES DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL/SC.</p> <p>O serviço compreende o fornecimento global de todos os elementos necessários para a viabilização do evento, conforme detalhado no Termo de Referência, incluindo, obrigatoriamente:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Infraestrutura e Logística: Locação, montagem, manutenção e desmontagem de estruturas temporárias (tendas, palcos, pavilhão de alimentação, tablados e mobiliário), sistema de sonorização, iluminação e geradores;2. Segurança e Proteção: Elaboração e aprovação de PPCI junto ao CBMSC; execução de sistema de aterramento elétrico temporário em estruturas metálicas com a devida apresentação de Laudo de Medição Ôhmica e ART/RRT; disponibilização de equipe de segurança privada e brigadistas de incêndio;3. Serviços Gastronômicos e Segurança Alimentar: Fornecimento de refeições para o staff operacional e participantes de eventos paralelos (Cavalgada Campeira e Corrida Rústica); execução do Jantar Comemorativo (Carreteiro de Ovelha) e Lanche da Terceira Idade; disponibilização de Coordenador Gastronômico e Assadores Especializados com	SVC	01	R\$	R\$
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	-----	-----



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	<p>experiência comprovada; cumprimento rigoroso da RDC 216/2004 da ANVISA, com entrega de Manual de Boas Práticas e Plano de Amostragem de Alimentos;</p> <p>4. Apoio Operacional: Serviços de limpeza, higienização e conservação contínua das áreas do evento; recepção e decoração;</p> <p>5. Gestão Administrativa: Regularização e pagamento da taxa ECAD (com ressarcimento pelo Município conforme edital); e observância obrigatória à Tabela de Preços Máximos para comercialização de produtos ao público, sujeita à fiscalização por método de "Cliente Oculto".</p> <p>A execução dar-se-á sob o regime de Empreitada por Preço Global, incluindo todos os custos diretos e indiretos, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais despesas necessárias para a entrega integral do objeto, em estrita observância ao cronograma e especificações do Edital e seus Anexos.</p>				
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$					

2.1. DA PLANILHA DETALHADA DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS:

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO GENÉRICA (VERIFICAR TODAS AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS NO EDITAL)	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
01	01	Locação de pavilhão treliçado de 800m ² (20 X 40m) em lona antichama com estrutura galvanizada conforme NBR 6123. Inclui montagem com ART, fechamentos móveis, sistema de drenagem e fixação técnica via estacas ou contrapesos. Conforme descrição no Edital.		R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

02	08 unid	Locação de 08 tendas piramidais (5 X5m) em aço galvanizado e lona antichama com calhas, fechamentos e aterramento conforme NBR 6123 e outras conforme descrição no edital.		R\$
03	01	Montagem de camarim modular de 50m ² em Octanorm sobre assoalho nivelado, subdividido em salas climatizadas (CCO e Camarim) com isolamento acústico e visual. Inclui mobiliário completo, bancadas iluminadas conforme Edital.		R\$
04	300m	300 (trezentos) metros de Gradis metálicos autoportantes (estilo "pescoço de cisne") com altura mínima de 1,20m, intertravados.		R\$
05	01	Instalação de palco praticável telescópico (12x10 m) em alumínio 6082-T6 ou aço, com altura ajustável (1,00–1,20 m), piso em compensado naval 18 mm e recuo técnico de 2 m para circulação. A cuidar que contempla trabalho, conforme especificação do Edital.		R\$
06	01	Sistema completo de sonorização, iluminação profissional e Led. Sistema Line Array, obrigatoriamente configurado e operado em Estéreo (L/R). Fornecimento e montagem de estrutura em grid de alumínio modelo P50, com dimensões mínimas de 10 metros de largura (boca de cena), 08 metros de profundidade e pé-direito livre de 06 metros contados a partir da superfície do palco. Painel de LED centralizado com dimensões de 06 metros de largura por 03 metros de altura.		R\$
07	01	Fornecimento de sistema de geração de energia temporária composto por gerador com potência nominal de 280 kVA em regime Prime (PRP), de acordo com a norma ISO 8528. Serviço: Operação por 3 dias com regime de plantão técnico 24h.		R\$
08	08	Fornecimento de infraestrutura sanitária móvel composta por 8 unidades (cabines) fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com proteção UV, material que garante resistência mecânica e facilidade de desinfecção. Ver descrições edital.		R\$
09	7.000	Aquisição de 7.000 (sete mil) pulseiras de identificação para controle de acesso e gestão de fluxos, destinadas ao credenciamento tátil e visual ininterrupto em perímetros estabelecidos. Cores distintas conforme edital.		R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

10	01	Instalação de um Parque de Diversões com solução integrada de entretenimento infantil que contemple atividades artísticas, pedagógicas e recreativas. (a) apresentar um show no sábado e outro show no domingo; (b) disponibilizar no mínimo oito atrações em brinquedos e estruturas, conforme disposto no edital.		R\$
11	01	Prover todos os equipamentos de segurança previstos no PCIP, incluindo 40 placas de sinalização em PVC expandido autoextinguível, extintores e luzes de emergência, divididos em três categorias dimensionais conforme as especificações técnicas de resistência e visibilidade do Edital.		R\$
12	5000	Fornecimento de, no mínimo, 5.000 (cinco mil) unidades de folders de programação, produzidos em papel couchê brilho com gramatura mínima de 120g/m. O material deverá apresentar impressão em policromia frente e verso (4 X 4 cores), distribuída em 02 (duas) páginas com dobras configuradas para a formação de 04 (quatro) abas.		R\$
13	01	Adquirir apólice de seguro de responsabilidade civil ampla, com cobertura específica para a estrutura do evento (abrangendo áreas de festa, parque de diversões e shows), dimensionada para o fluxo de até 7.000 (sete mil) pessoas, conforme determina o edital.		R\$
14	01	Serviços de limpeza, higienização e conservação durante o evento conforme detalhamento de quantitativos, método e descrição destalhada no edital.		R\$
15	01	Serviços de Segurança conforme quantitativos, método e requisições exigidas e detalhadas no edital.		R\$
16	01	Serviço de Brigadistas conforme quantitativos, método e requisições exigidas e detalhadas no edital.		R\$
17	01	Recepção de autoridades, decoração de ambientes e serviço de coquetel e tábua de frios para solenidade de abertura conforme descrição pormenorizada do edital.		R\$
18	450	Lanche para idosos no Baile Regional da Terceira idade mediante entrega de 500 kits de lanche para a realização do Baile Regional da terceira Idade que acontecerá na tarde do dia 11 de abril.		R\$
19	1300	Fornecimento de até 1.300 refeições, no dia 11 de abril, em jantar comemorativo ao 34º aniversário do		R\$



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

		Município (CARRETEIRO DE OVELHA) conforme descrição detalhada do edital.		
20	01	Apoio na organização de ações demonstrativas do potencial da gastronomia ovina com disponibilizar, durante os três dias, 01 assador com experiência comprovada no preparo de preparo de carnes ovinas acompanhado de equipe de suporte devidamente composta por um mestre em culinária com formação profissional comprovada. Inclui fornecimento de carcaças ovinas. Ver Edital.		R\$
		VALOR ESTIMADO GLOBAL DE PREÇOS		R\$

CLÁUSULA III - DA PROGRAMAÇÃO ARTÍSTICA DA FESTA:

Contratação de apresentações musicais para a programação oficial, conforme cronograma:

Dia 10/04/2026 (Sexta-feira)

ABERTURA DAS FESTIVIDADES

ABERTURA GRATUITA E VISITA A ATRAÇÕES E EXPOSITORES

PALCO DE TALENTOS ARTÍSTICOS LOCAIS

ESPAÇO DE HOMENAGEM E MEMÓRIA

APRESENTAÇÃO DE PROJETOS ESTRATÉGICOS

RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES DA COPA ALTO VALE DE VELOCROSS

ASSINATURA DE TERMOS DE PARCERIAS E AÇÕES DE GESTÃO

SHOW PADRE EZEQUIEL DAL POZZO & SHOW DESEJO DA ALMA

Dia 11/04/2026 (Sábado)

ACESSO GRATUITO E VISITA A ATRAÇÕES E EXPOSITORES

BLITZ RÁDIOS

1º SEMINÁRIO SOBRE OVINOCULTURA DO ENCRUZO

REALIZAÇÃO DA PRIMEIRA CORRIDA RÚSTICA DO MUNICÍPIO

BAILE REGIONAL DA TERCEIRA IDADE (BANDA CORAÇÃO CARENTE)

RECEPÇÃO DA POPULAÇÃO COM ATRAÇÕES GASTRONÔMICAS

ESPAÇO DE HOMENAGEM E MEMÓRIA

CELEBRAÇÃO DO 34 ANIVERSÁRIO COM CELEBRAÇÃO COLETIVA

DISPONIBILIZAÇÃO DE ENTRETENIMENTO PARA CRIANÇAS

PALCO DE TALENTOS ARTÍSTICOS LOCAIS

DJ FELIPPE COZZATTI

SHOW BRENO & CAIO CÉSAR



BAILE BANDA CÉU & CANTOS
SEGUNDA ETAPA DA COPA ALTO VALE DE VELOCROSS E 1ª ETAPA DA A COPA
SERRANA

Dia 12/04/2026 (Domingo)

ACESSO GRATUITO E VISITA A ATRAÇÕES E EXPOSITORES

PALCO DE TALENTOS LOCAIS

BLITZ RÁDIOS

REALIZAÇÃO DA CAVALGADA CAMPEIRA REGIONAL DE SCS

RECEPÇÃO DA POPULAÇÃO COM ATRAÇÕES GASTRONÔMICAS

DISPONIBILIZAÇÃO DE ENTRETENIMENTO PARA CRIANÇAS

SHOW BAITACA & GRUPO DO FUNDO DA GROTA

SHOW TCHÊ CHALEIRA

ETAPA DA COPA ALTO VALE DE VELOCROSS E 1ª ETAPA DA A COPA SERRANA

CLÁUSULA IV - DA INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA DE LOGÍSTICA, SERVIÇOS, ALIMENTAÇÃO E APOIO AO EVENTO DE COMEMORAÇÃO DO 34º ANIVERSÁRIO DE EMANCIPAÇÃO POLÍTICA E ADMINISTRATIVA SÃO CRISTÓVÃO DO SUL

4.1. Demandas em logística suplementar de infraestrutura no Parque da Ovelha

Em conformidade com diagnósticos, planejamento e experiência anterior, deve-se estimar o seguinte rol de requisições à realização do evento:

4.1.1. Pavilhão de estrutura treliçada com cobertura em duas águas:

Fornecimento de pavilhão com, no mínimo de 800m² (oitocentos) metros quadrados de área com 20 x 40 metros. A estrutura deverá ser constituída de fechamentos laterais em lona, móveis, de forma a movimentar referidas laterais em conformidade com a temperatura e necessidade da organização. Será de responsabilidade da empresa a montagem, manutenção e desmontagem da estrutura. O equipamento deve atender as especificações técnicas da NBR 6123.

Especificação: Pavilhão com no mínimo 20 x 40 metros, performando 800m² (oitocentos metros) quadrados de lona cuja cobertura em lona de PVC de alta resistência, com tratamento antichamas (autoextinguível), proteção UV e tratamento antimofa. Estrutura em aço galvanizado a fogo com sistema de encaixe e travamento de segurança. Deve prever revestimentos laterais.

Requisito: Montagem com fixação por estacas ou pesos conforme o solo, acompanhada obrigatoriamente de ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) de montagem. Montagem no local indicado pela organização e disponibilizado em condições de uso no dia 08 de abril,



as 17h. A utilização será durante os dias 10 a 12 de abril, podendo a desmontagem ser realizada no dia 13 de abril.

Drenagem: A cobertura deve possuir sistema de calhas ou caimento que impeça o acúmulo de águas pluviais (bolsões d'água).

Fixação: A contratada deverá realizar vistoria prévia no solo para determinar se a fixação será por estacas (subsolo livre de tubulações) ou por contrapesos de concreto, garantindo que não haja perfuração indevida de infraestrutura local.

4.1.2 Tenda piramidal de estrutura treliçada

A contratada deverá realizar a **disponibilização e montagem de 08 (oito) unidades de tendas modulares de base piramidal (sistema *High Peak* ou "Chapéu de Bruxa")**, com dimensões nominais de **5,00m x 5,00m**, totalizando uma área de projeção de **25m² por módulo**. A estrutura autoportante deve ser obrigatoriamente fabricada em perfis tubulares de aço carbono com acabamento em galvanização a fogo, apresentando sistema de travamento de segurança por encaixe e parafusagem, com espessura de parede e dimensionamento compatíveis com as diretrizes de resistência a esforços de vento estabelecidas pela norma NBR 6123. A cobertura deve ser composta por membrana tensionada em lona de PVC calandrada de alta tenacidade, dotada de tratamento químico antichama (material autoextinguível conforme NBR 9442), proteção contra radiação ultravioleta (Anti-UV) e aditivos antimofa, na cor branca. É indispensável que as estruturas possuam sistema de aterramento temporário para proteção contra descargas atmosféricas (NBR 5419) e que a entrega técnica seja acompanhada da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), devidamente assinada por engenheiro habilitado, atestando a segurança da fabricação e da montagem no local.

O conjunto deve incluir fechamentos laterais (cortinas) em lona de mesma qualidade e sistema de calhas de escoamento para acoplamento estanque entre as unidades. Deve acompanhar ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) A estrutura deverá estar totalmente operacional no local definido pela Comissão Central Organizadora no dia 09 de abril, as 17h.

4.1.3. Camarim modular mobiliado com 5m x 10m

Fornecimento e montagem de estrutura modular com área total de 50m² (cinquenta) metros quadrados, executada em sistema de perfis de alumínio anodizado (padrão Octanorm) e painéis de fechamento. A infraestrutura deve ser obrigatoriamente instalada sobre assoalho nivelado, visando garantir a estabilidade planimétrica e o isolamento térmico do conjunto. O



espaço interno será segmentado em duas unidades autônomas e hermeticamente isoladas — Sala de Controle Operacional (CCO) e Camarim — dotadas de estanqueidade visual e funcional. Cada ambiente deve contemplar sistema individualizado de climatização (HVAC) e tratamento de isolamento acústico entre os módulos, assegurando a privacidade e a integridade operacional das distintas áreas. Toda a composição espacial, decorativa e logística de manutenção deverá ser validada e aprovada previamente pela equipe da CCO da Festa.

O mobiliário mínimo deve contemplar sofás, cadeiras, mesa central e geladeira, acrescido de itens específicos de suporte como espelhos de corpo inteiro e bancadas iluminadas em estilo camarim. O escopo inclui ainda o fornecimento de 100 tickets de água e 100 de refrigerante, além de serviço de *coffee break* com reabastecimento periódico durante a vigência do contrato, momento de realização dos eventos.

4.1.4. Gradil de proteção para ambiente de revista e cercamento lago

Disponibilização de 300 (trezentos) metros de Gradis metálicos autoportantes (estilo "pescoço de cisne") com altura mínima de 1,20m, intertravados. Devem ser estáveis o suficiente para suportar pressão de público. O material será usado no acesso ao pavilhão e na delimitação de segurança junto ao lago atrás das instalações do pavilhão do Parque.

4.1.5. Palco e tablado para os eventos no pavilhão de eventos

A dimensão requisitada do Palco, que será instalado dentro do pavilhão descrito no item 4.1.1. **deve ter vão mínimo de 12m de largura x 10 metros de profundidade, posicionada em uma das extremidades de 20 metros (fundo de palco), mantendo um recuo técnico de 2 metros das paredes laterais e do fechamento de lona de PVC para permitir a circulação de staff e a montagem de infraestrutura de *backstage*.** O palco deve ser do tipo praticável telescópico com estrutura em alumínio liga 6082-T6 ou aço galvanizado, garantindo compatibilidade com o sistema de encaixe e travamento de segurança do pavilhão. É imperativo que a montagem do palco e do tablado sejam acompanhadas de guarda-corpos em três faces e escadas de acesso com corrimão, atendendo às normas de segurança do trabalho e acessibilidade. **Deve apresentar ART e estar instalado até as 22h do dia 08 de Abril.**

Para a estruturação de um palco ideal inserido em um pavilhão treliçado de 800 m² (20 x 40 m) que opera sob a égide da NBR 6123 (Forças devidas ao vento em edificações), o projeto deve priorizar a integração modular e a distribuição de cargas dinâmicas. A superfície do palco deve ser composta por compensado naval antiderrapante de 18 mm, com tratamento hidrofugante para resistir a possíveis condensações ou umidade residual proveniente do sistema de calhas da cobertura em duas águas. Considerando o pé direito de um pavilhão desta magnitude, a altura do palco deve ser ajustável entre 1,00 m e 1,20



m, permitindo a instalação de *subwoofers* sob o tablado e garantindo a linha de visão adequada para uma plateia distribuída ao longo dos 40 metros de profundidade da estrutura.

A especificação do tablado de piso, destinado à área defronte ao palco, compreende a instalação de uma pavimentação temporária de 225m² (15 x 15 metros), posicionada de forma centralizada sob o pavilhão de 20 x 40 metros. O projeto deve observar rigorosamente a manutenção dos corredores de circulação e das rotas de fuga, conforme estabelecido no projeto de segurança contra incêndio e pânico. Para garantir a estabilidade estrutural e a integridade da superfície, o tablado deve ser assentado sobre um sistema de longarinas de nivelamento (barroteamento) em madeira ou perfis metálicos, capazes de corrigir eventuais acíves ou declives do terreno natural e impedir o contato direto do material com o solo. A superfície de acabamento será executada em painéis de compensado naval de 18 mm com revestimento antiderrapante, fixados por meio de encaixe macho-fêmea ou aparafusamento embutido. Essa configuração visa assegurar uma superfície plana e contínua, eliminando ressaltos que possam comprometer a segurança dos usuários.

A interface com as demais áreas do pavilhão deverá contar com rampas de transição perimetrais em alumínio ou madeira chanfrada em todas as faces expostas, facilitando o acesso de cadeirantes e prevenindo o acúmulo de resíduos sob a estrutura. Tecnicamente, o sistema deve suportar uma carga estática mínima de 500 kg/m² e possuir projeto que favoreça o escoamento de fluidos e a ventilação inferior, mitigando riscos de empenamento por condensação térmica sob a cobertura de PVC.

4.1.6. Sonorização e iluminação profissional

Atender a todas as exigências de rider de artistas com consulta previa

Por opção metodológico, estabelece-se abaixo, em três aspectos as obrigações de entrega acerca de sonorização, iluminação e LED que devem atender, além das especificações abaixo, eventuais requisições adicionais do rider técnico dos artistas contratados para o evento, devendo a fornecedora antever-se na verificação dessa compatibilidade.

4.1.6.1. No que concerne à sonorização:

O sistema de sonorização deverá ser do tipo Line Array, obrigatoriamente configurado e operado em Estéreo (L/R), sendo vedado o uso de sistemas em mono. O dimensionamento deve garantir cobertura uniforme e pressão sonora adequada para o público estimado, com as torres de P.A. posicionadas a 1,5 metros à frente da linha do palco. A contratada deverá disponibilizar:



Toda a amplificação e processamento necessários para o sistema de P.A., além de 04 canais livres (LR, Side Fill e Sub da Bateria) para conexão do console dos artistas.

Monitoração e Side-Fill: Sistema de Side Fill Estéreo de alta performance e 01 Subwoofer exclusivo para o baterista (configuração mínima de 52 x 18 polegadas).

Backline e Microfonia: Fornecimento de 01 Amplificador de Contra-Baixo das marcas Gallien-Krueger ou Ampeg e 01 Bateria completa (marcas Yamaha, Pearl, Gretsch, Tama ou DW) em perfeito estado, composta por 01 bumbo, 02 tons, 01 surdo, holders e 02 estantes de prato.

Suportes e Acessórios: Conjunto de pedestais incluindo 03 para microfones sem fio, 02 para microfones com fio, 03 para microfones de bateria (Over/Hi-Hat) e 02 para antenas de transmissores.

4.1.6.2. No que concerne à Iluminação:

Fornecimento e montagem de estrutura em grid de alumínio modelo P50, com dimensões mínimas de 10 metros de largura (boca de cena), 08 metros de profundidade e pé-direito livre de 06 metros contados a partir da superfície do palco.

A estrutura deve possuir fechamento completo em tecido (cortina) na cor preta, cobrindo o fundo e as laterais do palco, item considerado indispensável para a cenografia.

No que refere a controle de efeitos, deve fornecer console de iluminação profissional modelo Grand MA2 (ou superior), com todos os sistemas de Pro Power, dimmers, ArtNet e distribuição de sinal DMX necessários.

Inclusão de 02 máquinas de fumaça (Fog Machine) e 02 máquinas de neblina (Hazer), ambas com controle obrigatório via sinal DMX.

A composição de Projetores (Rider 2025) deve prever 18 projetores do tipo Beam, modelo Robe Pointe ou similar de performance equivalente; 20 projetores do tipo Wash LED, modelo Martin Mac Aura ou similar de performance equivalente; 24 projetores do tipo Wash LED RGBW Outdoor, modelo SGM P-5 ou similar; 16 refletores do tipo COB LED para iluminação de preenchimento; 08 conjuntos de Mini Brut com 04 lâmpadas cada para efeitos de público.

Fornecimento de todo o cabeamento e sistemas de distribuição elétrica dimensionados para a carga total dos equipamentos.

4.1.2.3. No que consiste ao sistema de Vídeo LED:

Instalação de painel de LED centralizado com dimensões de 06 metros de largura por 03 metros de altura a ser utilizado no pavilhão de eventos, ao fundo do palco instalado de (8m x 06m). A disposição do painel pode ser ajustada proporcionalmente, sem redução de metragem total.

Disponibilização de 01 sistema de processamento de vídeo (scalers/senders) e 01 computador de alta performance equipado com software profissional para disparo de conteúdo audiovisual



Infraestrutura de Apoio (House Mix) deve prever a disponibilização de 02 praticáveis de apoio na House Mix, com dimensões adequadas para acomodação das mesas de som e luz, incluindo no mínimo 02 pontos de energia (AC) de 220V independentes e livres.

4.1.7. Gerador de energia com no mínimo 280 KVA

Fornecimento de sistema de geração de energia temporária composto por gerador com potência nominal de 280 kVA em regime Prime (PRP), de acordo com a norma ISO 8528. Serviço: Operação por 3 dias com regime de plantão técnico 24h.

O equipamento deve ser obrigatoriamente cabinado, com isolamento acústico para níveis de ruído compatíveis com áreas urbanas ou industriais sensíveis, e equipado com motor a diesel de alta performance. A infraestrutura elétrica exige a disponibilização de cabos de potência dimensionados para a carga máxima, dotados de terminais tipo bornes e conectores de engate rápido tipo camlocks, visando agilidade e segurança na conexão. É indispensável a inclusão de um Quadro de Transferência (automático ou manual) para a comutação segura da rede, além de uma bacia de contenção com capacidade volumétrica adequada para prevenir danos ambientais em caso de vazamento de fluidos ou combustível.

4.1.8. Unidades Sanitárias Móveis (Banheiros químicos)

Fornecimento de infraestrutura sanitária móvel composta por 8 unidades (cabines) fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) com proteção UV, material que garante resistência mecânica e facilidade de desinfecção. O conjunto divide-se em 07 (sete) unidades equipadas internamente suporte para insumos. Adicionalmente, devem ser fornecidas 01 (uma) unidade (cabine) adaptada para Pessoas com Necessidade Especial (PNE), cujas dimensões internas permitam o giro de 360° de uma cadeira de rodas, rampa de acesso com inclinação suave e barras de apoio em aço inoxidável ou material equivalente, em total conformidade com a norma de acessibilidade NBR 9050.

O serviço inclui a mobilização, o posicionamento estratégico e a desmobilização das unidades. A operação exige um cronograma de limpeza e higienização diária, que compreende a sucção de detritos com caminhão vácuo, a lavagem interna completa com produtos bactericidas e a reposição de insumos (papel higiênico de folha dupla, papel toalha e sabonete líquido bactericida). A gestão dos resíduos deve seguir rigorosamente a legislação ambiental vigente, com recolhimento e descarte em estação de tratamento de efluentes (ETE) licenciada, mediante apresentação de certificado de destinação final se solicitado. Horários de limpeza devem ser ajustados com a organização do evento.



4.1.9. Pulseiras de acesso ao evento

A gestão de fluxos será reforçada pelo uso de dispositivos de identificação de pulso (braceletes), que atuarão como credenciamento tátil e visual ininterrupto. Estes dispositivos deverão possuir tecnologia de lacre destrutivo, garantindo que qualquer tentativa de remoção resulte na inutilização do item, preservando a integridade das áreas restritas e a segurança dos perímetros estabelecidos.

A vencedora deverá fornecer 7.000 (sete) mil pulseiras em quatro cores distintas, que serão usadas para controle de acesso ao evento. A arte e informações que estarão contidas nas pulseiras será ajustada com decisão da CCO da Festa e deve atender as seguintes quantificações:

3.000 pulseiras para utilização no dia 11 de abril em uma cor
3.000,00 pulseiras para utilização no dia 12 de abril em cor distinta
500 pulseiras em cor distinta das demais para uso na cavalgada Campeira
500 pulseiras em cor distinta para uso na Corrida rústica

4.1.10. Instalação de um Parque de Diversões

Disponibilizar uma solução integrada de entretenimento infantil que contemple atividades artísticas, pedagógicas e recreativas. A instalação o parque combinando entretenimento educativo e musical e estruturas recreativas deve considerar os seguintes requisitos:

- apresentar um show no sábado e outro show no domingo;
- disponibilizar no mínimo oito atrações em brinquedos e estruturas, sendo quatro opções de brinquedos e quatro de outras estruturas conforme descrição abaixo. A composição destes elementos deve ser ajustada com a administração (CCO) após a assinatura do contrato pela vencedora do certame;

4.1.10.1 Sobre o entretenimento Educativo e Musical (orientações)

- **Espectáculo Musical Interativo:** Apresentação voltada ao público infantil (faixa etária de 0 a 6 anos) com foco em musicalização ativa e exploração sensorial.
- **Metodologia Pedagógica:** O espetáculo deve prever atividades de exploração sonora, jogos de pulsação rítmica com uso de instrumentos de percussão distribuídos ao público, e dinâmicas de "chamada e resposta".
- **Recursos Cênicos:** Utilização de elementos extramusicais para suporte visual e tátil, incluindo máquinas de bolhas de sabão, tecidos para dinâmicas de grupo e fantoches.
- **Objetivo Técnico:** Estímulo à coordenação motora, memória auditiva e fortalecimento de vínculos afetivos através da interação direta entre artistas e público.



4.1.10.2 Estruturas Recreativas e Infláveis (indicativos mínimos)

- **Esfera de Flutuação Aquática:** Esfera inflável de material transparente de alta resistência, projetada para permitir a entrada de um usuário e a flutuação sobre superfície líquida.
- **Unidade Recreativa Multiatividades:** Estrutura móvel montada sobre reboque/carreta, composta por no mínimo dois pavimentos.
- **Componentes Internos:** Deve conter obrigatoriamente piscina de bolinhas no nível inferior, túneis de passagem, obstáculos verticais (sacos de pancada) e escorregadores (interno e externo tipo tubo).
- **Segurança e Acabamento:** Revestimento de todas as hastes metálicas com espuma de proteção contra impactos, fechamento total das laterais com rede de proteção e nivelamento por meio de sapatas de apoio (macacos niveladores).

4.1.10.3 Equipamentos Mecânicos de Grande Porte (opções elegíveis)

- **Roda Gigante Móvel:** Equipamento com capacidade mínima de 16 passageiros por ciclo, possuindo sistema de iluminação decorativa em LED RGB de alta densidade.
- **Barco Viking:** Atração pendular com capacidade mínima para 32 passageiros por ciclo, equipada com iluminação externa em LED e lâmpadas incandescentes ou similares para efeitos visuais.
- **Carrossel Clássico:** Equipamento rotativo com capacidade para 20 crianças, com estrutura de contenção (gradis e portões) em aço inoxidável e iluminação integrada.
- **Comboio Infantil:** Conjunto de veículos estilizados montados sobre plataforma, com estrutura em aço inoxidável e cobertura em lona vinílica.

4.1.10.4. Atrações Tecnológicas e Imersivas (opções elegíveis)

- **Cinema Imersivo (6D):** Sistema de projeção audiovisual com efeitos sensoriais sincronizados à imagem.
- **Simulador de Realidade Virtual:** Equipamento composto por botes ou plataformas dinâmicas, óculos de realidade virtual (VR) e sistemas de ventilação para simulação de fluxo de ar.

4.1.10.5. Requisitos de Segurança e Operação (Obrigatórios)

- **Documentação Técnica:** Apresentação obrigatória de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) de montagem e manutenção, além de laudos estruturais e elétricos atualizados para cada equipamento.



- **Monitoria:** Disponibilização de no mínimo um monitor treinado por equipamento durante todo o período de operação.
- **Cronograma Operacional:** Capacidade de atendimento para jornadas de até 6 horas consecutivas ou diárias múltiplas, conforme a necessidade do evento.

4.1.11. Fornecimento de sinalização visual, extintores e luz de emergência

Fornecimento de todos os equipamentos de segurança previsto no PCIP conforme descrição abaixo e disponibilização de 40 (quarenta) unidades de placas de sinalização indicativa, confeccionadas em substrato de PVC Expandido (Policloreto de Vinila) de alta densidade. O material deve possuir propriedades autoextinguíveis e resistência mecânica compatível com exposição a ambientes externos e fluxo de público. A composição do lote será subdividida em três categorias dimensionais para garantir a eficiência da comunicação visual em diferentes escalas de distância.

O primeiro grupo, destinado à sinalização de curta distância e identificação local (como boxes, sanitários e áreas de expositores), será composto por 15 unidades na dimensão de 0,20m x 0,50m, com espessura mínima de 2,0 mm. O segundo grupo, focado no direcionamento de fluxos e indicação de acessos intermediários (como estacionamento e saídas secundárias), compreenderá 15 unidades na dimensão de 0,40m x 0,60m, com espessura de 2,0 mm a 3,0 mm. Por fim, para a sinalização de longa distância, segurança e orientação macro (como mapas do evento e saídas de emergência), deverão ser fornecidas 10 unidades na dimensão de 0,80m x 1,00m, com espessura de 3,0 mm para assegurar a rigidez estrutural do painel.

O processo de gravação deve ser realizado via impressão digital direta com cura UV (Ultravioleta) ou aplicação de vinil adesivo polimérico calandrado com proteção contra radiação solar, garantindo resolução mínima de 720 DPI e alta fidelidade cromática. A diagramação das placas deverá seguir rigorosos critérios de contraste e legibilidade, utilizando tipografias sem serifa e pictogramas universais em conformidade com a norma ISO 7001. Todas as peças devem prever sistema de fixação versátil, incluindo furação periférica com ilhoses metálicos ou aplicação de fita dupla face de alta adesão (espuma/VHB), conforme a superfície de instalação a ser definida pela Comissão Central Organizadora (CCO). As artes finais, os dizeres específicos e os locais exatos de instalação serão validados pela CCO previamente à produção.

Após a anuência e aprovação do projeto pelo órgão regulador (Corpo de Bombeiros ou Defesa Civil), a implementação física das medidas de segurança deverá contemplar a instalação de sinalização de emergência fotoluminescente para orientação, salvamento e identificação de equipamentos, em estrita conformidade com as normas técnicas vigentes, como a NBR 13434, garantindo a visibilidade em cenários de ausência total de luz. O sistema de iluminação de emergência será composto por blocos autônomos de aclaramento e balizamento, assegurando



a iluminação mínima e a autonomia necessária para o balizamento de rotas de fuga em caso de sinistro ou interrupção do fornecimento de energia. Adicionalmente, será executada a distribuição estratégica de unidades extintoras portáteis dos tipos Pó Químico Seco (PQS), eficaz para as classes B e C; Dióxido de Carbono (CO₂), indicado para equipamentos eletrônicos sensíveis; e Água Pressurizada (AP), destinado ao combate de materiais sólidos da classe A. Todo o dimensionamento deve ser realizado rigorosamente conforme a carga de incêndio incidente em cada setor, respeitando as distâncias máximas de caminhada permitidas pela legislação para assegurar a cobertura integral da área e a eficácia imediata no combate a princípios de incêndio.

4.1.12. Fornecimento de 5 mil folders impressos

Fornecimento de, no mínimo, 5.000 (cinco mil) unidades de folders de programação, produzidos em papel couchê brilho com gramatura mínima de 120g/m. O material deverá apresentar impressão em policromia frente e verso (4 X 4 cores), distribuída em 02 (duas) páginas com dobras configuradas para a formação de 04 (quatro) abas. Ressalta-se que todo o conteúdo textual, bem como a diagramação e o projeto gráfico final, serão integralmente fornecidos pela Contratante em formato digital fechado. A execução do serviço e a tiragem final estão estritamente condicionadas à apresentação de prova física ou digital para conferência técnica e posterior aprovação formal pela Comissão Central Organizadora (CCO) do evento.

4.1.13. Contratação de seguro para o evento

A contratada obriga-se a formalizar e manter vigente apólice de seguro de responsabilidade civil ampla, com cobertura específica para a estrutura do evento (abrangendo áreas de festa, parque de diversões e shows), dimensionada para o fluxo de até 7.000 (sete mil) pessoas. A cobertura deve contemplar, obrigatoriamente, danos corporais e materiais causados a terceiros, devendo a cópia da apólice, acompanhada do respectivo comprovante de quitação integral do prêmio, ser protocolada junto à Comissão Central Organizadora (CCO) com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início das atividades.

4.2. Demandas em serviços de limpeza, segurança e alimentação durante a realização do evento

Por opção metodológica, separou-se, na presente seção, as requisições inerentes a infraestrutura de serviços demandados pela realização do evento:

4.2.1. Serviços de limpeza, higienização e conservação durante o evento



Disponibilizar, diariamente, um efetivo mínimo de agentes de limpeza devidamente treinados, sendo a equipe composta paritariamente por trabalhadores de ambos os sexos visando o atendimento técnico e a adequação de gênero na higienização de sanitários coletivos e áreas internas e externa da Festa. A prestação de serviços objeto desta requisição compreende a execução de atividades contínuas de limpeza, higienização e conservação predial e urbana, com foco na manutenção de áreas de circulação, pavilhão de eventos e conjuntos sanitários. A empresa deve fornecer sacos de lixo de 100L e 200L em suficiência par atender a demanda e disponibilizar 20 tambores de lixo. A disposição de pessoal deve atender com a seguinte previsão de pessoal:

Sexta, dia 10 – das 17h00 às 00h00 - 04 agentes de limpeza;
Sábado, dia 11 – das 07h00 às 16h00 - 04 agentes de limpeza;
Sábado, dia 11 – das 16h00 até as 02h30 da madrugada do dia 12 de abril com 08 agentes de limpeza;
Domingo, dia 12 – das 07h00 às 21h00 – 06 agentes de limpeza.

4.2.1.1. Metodologia Operacional e Obrigações da Contratada

A metodologia operacional consistirá na manutenção conservativa em tempo real, visando garantir a salubridade e a assepsia das instalações durante todo o período de fluxo de público. A contratada assumirá a responsabilidade integral pela lavagem e desinfecção de superfícies, pelo recolhimento sistemático de resíduos sólidos e pela correta destinação final de sobras de materiais nos pontos de transbordo designados pela organização. No que tange aos conjuntos sanitários, a zeladoria deverá ser ininterrupta, compreendendo a higienização de louças, metais e pisos, além do controle rigoroso e reposição imediata de insumos (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido), sendo terminantemente vedada a interrupção do fornecimento destes itens aos usuários.

Adicionalmente, será de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento de todo o ferramental, maquinário e produtos saneantes necessários à execução dos serviços. Tais insumos químicos deverão possuir registro ou notificação ativa junto à ANVISA e ser adequados para ambientes de alto tráfego. O contingente operacional deverá atuar devidamente uniformizado, portando identificação funcional e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pertinentes, em estrita observância às Normas Regulamentadoras (NRs) vigentes, especialmente no que tange à segurança do trabalho. A equipe deverá exercer vigilância ativa para prevenir e mitigar atos de vandalismo, pichações ou uso inadequado do patrimônio e mobiliário do evento. Por fim, o plano de trabalho detalhado — contendo escalas, fluxos de horários e dimensionamento de pessoal — deverá ser submetido à aprovação prévia da Comissão Central Organizadora (CCO), a qual competirá a fiscalização técnica e a verificação da conformidade da execução contratual.



4.2.2. Serviços de Segurança

A contratada deverá disponibilizar um efetivo de agentes de segurança devidamente qualificados, devendo estes possuir curso de formação de vigilantes atualizado e registro ativo junto à Polícia Federal, em estrita observância à Lei nº 7.102/83 e demais normativas vigentes do Ministério da Justiça. A atuação da equipe será segmentada entre postos fixos e rondas móveis, abrangendo o pavilhão de eventos (baile), praça de alimentação, áreas de expositores e perímetros de circulação, conforme o planejamento estratégico e as escalas de horários pré-estabelecidas pela Comissão Central Organizadora (CCO). A disposição de agentes de segurança deve ser distribuída da seguinte forma:

Dia 10, das 18h00 até a 01h00 da manhã (dia 11) 06 seguranças
Dia 11, durante o dia – das 07h00 às 13h00 04 seguranças
Dia 11, das 13h00 às 17h00 06 seguranças
Dia 11, das 17h00 até as 03h00 do dia 12 – 16 seguranças
Dia 12, das 06h00 às 12h00 – 06 seguranças
Dia 12, das 12h00 às 22h00 – 12 seguranças

4.2.2.1. Especificações Técnicas e Metodologia Operacional

A prestação de serviços objeto desta requisição compreende a execução de atividades de vigilância patrimonial desarmada, destinadas à preservação da integridade física dos usuários, à manutenção da ordem e à proteção do patrimônio e perímetros do evento, incluindo a inspeção de segurança (revista) de público e volumes. A metodologia operacional fundamenta-se no controle de fluxo e acesso, vigilância preventiva e aplicação de técnicas de intervenção não letal em situações de conflito ou distúrbios, priorizando a mediação e a contenção.

É de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento de todo o aparato logístico e tecnológico necessário à fiel execução dos serviços, incluindo, obrigatoriamente: (a) Sistemas de radiocomunicação digital (transceptores) para todo o efetivo; (b) Detectores de metais portáteis (escaneamento manual) em todos os pontos de controle de acesso.

Os agentes deverão atuar devidamente uniformizados conforme padrão homologado, portando identificação funcional visível e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pertinentes, garantindo a ostensividade e a pronta identificação visual pela fiscalização e pelo público.

A contratada assumirá a integralidade dos custos operacionais, encargos e provisões, incluindo transporte, alimentação, hospedagem e todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e



securitárias (Seguro de Vida e Acidentes). Antes do início das atividades, a empresa deverá submeter à aprovação o Plano de Contingência Operacional e o cronograma de postos, assegurando o cumprimento das escalas nos períodos vespertino, noturno e madrugada. A execução será monitorada pela Comissão Central Organizadora (CCO), reservando-se a esta o direito de exigir a substituição imediata de qualquer preposto que apresente conduta técnica ou ética incompatível com as diretrizes de segurança do evento.

4.2.3. Serviço de Brigadistas

A contratação visa à prestação de serviços de brigadistas particulares, totalizando o atendimento a 04 quatro postos de serviço em conformidade estrita com as Instruções Normativas IN024/DAT/CBMSC e IN028. É imperativo que a empresa contratada mantenha credenciamento ativo junto ao Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina durante todo o período de execução, garantindo que os profissionais atuem devidamente uniformizados e munidos de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários. Ressalta-se que todos os custos logísticos, incluindo transporte, alimentação e hospedagem da equipe, são de inteira responsabilidade da prestadora de serviços. O cronograma operacional será executado entre os dias 11 e 12 de abril de 2026, com escalas distribuídas para garantir a segurança integral do evento. Prevê-se a seguinte distribuição de pessoal da área:

Dia 10, 01 brigadista
Dia 11, 02 brigadistas
Dia 12, 02 brigadista

4.2.4. Recepção de autoridades, decoração de ambientes e serviço de coquetel e tábua de frios para solenidade de abertura

4.2.4.1. Acerca dos aspectos de decoração em geral

O objeto compreende a prestação de serviços especializados de recepção de autoridades, ambientação decorativa e fornecimento de coquetel com tábuas de frios para a solenidade de abertura, conforme especificações a seguir: a contratada deverá disponibilizar e instalar 36 (trinta e seis) tampos de mesa redondos para 08 (oito) lugares, confeccionados em chapa de compensado resistente, acompanhados de 36 (trinta e seis) toalhas de mesa de caimento longo e 36 (trinta e seis) caminhos de mesa ou toalhas de centro coordenadas. A ornamentação das mesas dos convidados será composta por 36 (trinta e seis) arranjos de flores naturais de pequeno porte, além do fornecimento e instalação de 300 (trezentas) capas decorativas para encostos de cadeiras em tecido de padronagem uniforme. Para a composição da mesa de autoridades (com capacidade para 15 lugares), deverá ser fornecida 01 (uma) toalha de mesa de grandes dimensões, com aproximadamente 6,00x 2,50, guarnecida por 01 (um) arranjo



floral central de grande porte composto por flores naturais mistas de época. A ambientação do recinto deverá incluir 04 (quatro) arranjos de solo com flores mistas, devidamente montados em suportes ornamentais compatíveis com a estética do evento, bem como o fornecimento de 04 (quatro) toalhas de grandes dimensões (aproximadamente 5,00x2,50) destinadas à montagem das estações de buffet e serviço de coquetel. Todos os materiais têxteis deverão ser entregues limpos, passados e isentos de manchas ou rasgos, devendo a montagem completa estar finalizada com a antecedência prevista no cronograma do evento.

4.2.4.2. Acerca dos serviços de coquetel e serviço de recepção

Fornecimento de um serviço de Coquetel e Tábua de Frios para atendimento de 150 pessoas em coquetel destinado a autoridades, visitantes e lideranças políticas após a cerimônia de abertura oficial do evento, na noite do dia 10 de abril, devendo conter elementos (mínimo de 10 variedades) dentre os seguintes produtos e eventuais ajustes sob supervisão da Comissão Organizadora:

Embutidos da Região: Salame italiano curado, Pepperoni, Morcilha (servida em rodelas tostadas sobre minitorradas) e Lombo Canadense defumado.

Seleção de Queijos: Destaque para o Queijo Colonial Artesanal (Tradicional e Temperado), servido em cubos com Mel de Abelha e Granola Salgada. Provolone em lascas e a Burrata de Búfala centralizada com azeite e pimenta biquinho.

Acompanhamentos: Caponata de berinjela, Bruschettas de pimentão, e os ovos de codorna (tradicional e defumados).

Frutas e Frescor: Montagem estética com Morangos, Physalis, Uvas e Laranja Bahia para limpeza de paladar entre os embutidos gordurosos.

Canudinhos Clássicos: Recheados com maionese caseira verde e peito de frango defumado.

Barquetes Crocantes: Opções de patê de calabresa e patê de frango com cream cheese.

Torresmo Crocante: Servido em mini porções individuais com geleia de morango e limão siciliano (contraste de acidez e gordura).

Com o objetivo de promover a valorização da gastronomia com especialidades em carne ovina o fornecedor deverá oferecer três das opções abaixo, podendo oferecer variações sob aprovação da Comissão organizadora:

Bolinho de risoto recheado com paleta ovina desfiada e queijo colonial.

Pernil assado servido sobre pão italiano com cebolinha ao vinho ou variável

Mini Kaftas de Cordeiro temperadas com hortelã e servidas com dip de iogurte e pimenta biquinho.

O osso da costela limpo para ser segurado com a mão, servido com crosta de ervas finas.

Pequenos cubos de lombo envoltos em bacon, grelhados e servidos no palito.

Carne picada na ponta da faca, temperada com mostarda e alcaparras.

Lâminas finas de carne servidas sobre torradas tradicionais com lascas de queijo provolone.



Mini Hambúrguer de Cordeiro, em mini pão de brioche, com queijo colonial temperado e molho de maionese verde.

No coquetel, deve acompanhar 02 tipos de suco, 02 tipos de refrigerante e água e todos os insumos necessários à montagem da mesa devidamente assessorada por guardanapos, toalhas talheres e demais insumos à boa apresentação do serviço. No mínimo 4 pessoas para os serviços de atendimento ao público.

4.2.5. Lanche para idosos no Baile Regional da Terceira idade

Entregar 500 kits de lanche para a realização do Baile Regional da terceira Idade que acontecerá na tarde do dia 11 de abril (13h30 às 17h30). O kit oferecerá:

Meio sanduiche com presunto e queijo (pão de misto quente)
1 pedaço de cuca de frutas (uva ou banana)
1 pedaço de bolo (laranja ou milho)
Biscoitos ou bolacha colonial
Café, leite e água a vontade durante a atividade

A entrega do kit deve ser organizada em conformidade com as orientações da Comissão Organizadora, ter a disposição mínima 03 garçons e todos os insumos necessários à montagem da mesa devidamente assessorada por guardanapos, toalhas talheres e demais insumos à boa apresentação do serviço.

4.2.6. Fornecimento de até 1.300 refeições, no dia 11 de abril, em jantar comemorativo ao 34º aniversário do Município (CARRETEIRO DE OVELHA)

Produzir e servir até 1.300 refeições. A demanda consiste na prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de gêneros alimentícios, preparação e serviço de jantar típico — denominado Carreteiro da Ovelha. — em celebração ao 34º Aniversário de São Cristóvão do Sul. O evento ocorrerá no dia 11 de abril, com previsão de atendimento para um público estimado de até 1.300 pessoas, no Galpão de Eventos do Parque da Ovelha. A operação exige rigorosa pontualidade, com início do serviço às 18h30min e obrigatoriedade de toda a estrutura logística e operacional estar montada e testada com antecedência mínima de 2 (duas) horas. No âmbito dos recursos humanos, a execução do serviço demanda uma equipe mínima composta por 01 Cozinheiro Chefe Mestre, 04 Auxiliares de Cozinha e 12 atendentes/garçons destinados à reposição e organização de fluxos. Todos os colaboradores devem atuar devidamente uniformizados e equipados com os EPIs regulamentares (toucas, luvas e aventais). A operação deve observar rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária vigente,



cabendo à contratada o ônus total sobre o transporte e acondicionamento térmico das proteínas, bem como a logística de hospedagem e alimentação de seu pessoal. A prestação do serviço será submetida à fiscalização da Comissão Central Organizadora (CCO), responsável pela validação da conformidade qualitativa dos insumos e da execução operacional.

4.2.6.1. Escopo Gastronômico e Proporções Técnicas

A contratada deverá assegurar a utilização de insumos de primeira qualidade, respeitando as proporções mínimas estabelecidas para a manutenção da identidade gastronômica do prato principal e seus acompanhamentos. O Carreteiro da Ovelha será composto por, no mínimo, 250 kg de carne de ovelha (limpa e cubada) e 100 kg de carne bovina, integrados a uma base de sabor contendo 40 kg de linguiça calabresa e 40 kg de bacon. O preparo deve utilizar 120 kg de arroz, devidamente temperado com cebola, alho, tomate, pimentão e ervas frescas. Complementarmente, o serviço inclui o fornecimento de 1.500 pães franceses, 50 kg de farofa temperada e um aporte de 400 kg de saladas variadas, distribuídas entre maionese de batata com ovos (mínimo 150 kg), salada de tomate com cebola e um mix de folhas verdes ou conservas de marcas de referência.

4.2.6.2. Logística, Estrutura e Operacionalização do Serviço

A empresa contratada deverá garantir a autonomia completa da operação, responsabilizando-se pelo fornecimento integral de materiais de serventia e logística. Isso inclui a disponibilização de 1.700 pratos (nº 07, em material reforçado ou papelão de alta gramatura), 1.700 garfos e 1.700 facas plásticas de alta resistência, além de 2.500 unidades de guardanapos de papel. A infraestrutura de atendimento exige a montagem de 03 (três) linhas de buffet decoradas com toalhas temáticas, dimensionadas para assegurar um fluxo contínuo e ágil com início às 18h30min. Todo o suporte técnico, incluindo utensílios de cozinha, fogareiros, caldeirões industriais e recipientes térmicos para a manutenção da temperatura dos alimentos, é de inteira responsabilidade da contratada.

4.2.7. Apoio na organização de ações demonstrativas do potencial da gastronomia ovina

Disponibilizar, durante os três dias, 01 assador com experiência comprovada no preparo de preparo de carnes ovinas acompanhado de equipe de suporte devidamente composta por um mestre em culinária com formação profissional comprovada para assegurar entregas relacionadas à demonstração sobre aproveitamento de carnes ovinas, desossa de carcaças, preparo culinário e carnes em formas variadas e devidamente acompanhadas de temperos tradicionais. Deve-se comprovar a experiência do assador e do mestre em culinária frente a preparo de carnes em geral e pelo menos um deles deve ter experiência comprovada no corte e preparo de carnes ovinas.



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

O objetivo é promover a ovinocultura regional através de uma experiência de mobilização prática, demonstrando o manejo técnico e o preparo de carcaças inteiras e carnes diversas de ovinos. O intento é a utilização prática do espaço da festa para promover, mediante pratos e entrega de alimentos, o interesse gastronômico e comercial pela carne ovina, destacando suas qualidades sensoriais e versatilidade de cortes. O serviço especializado deve assegurar o acompanhamento do público, nos seguintes momentos do evento, sempre a título de motivação e indução ao fortalecimento da ovinocultura:

Preparação de no mínimo 3 pratos ovinos a base de carré e paleta de ovino com molhos e temperos durante o coquetel de lançamento do evento, na noite de sexta feira, a partir das 20h, após a cerimônia oficial de abertura do 34º aniversário. A entrega dos produtos deve estar sincronizada com o coquetel requisitado no item 4.3.4, acima.

Participação integrada no 1º Seminário de Ovinocultura, que acontecerá das 09 as 12h30 do sábado, dia 11 de abril, com execução prática de demonstração sobre manejo de carcaças ovinas, desossa, tempero e preparação da carne ovina, de modo a subsidiar, na prática o seminário e sua programação de motivação ao desenvolvimento da ovinocultura no município de São Cristóvão do Sul. Requer a disponibilização de 02 carcaças de ovelha com pelo menos 40kg cada. Exige a promoção demonstrativa da desossa durante o Seminário de Ovinocultura e o preparo das carnes como parte do evento. As carnes serão servidas aos participantes.

Disponibilização da estrutura necessária e preparação de até 10 (dez) carcaças de cordeiros (média de 20 kg) ao estilo e modo patagônico durante o domingo, dia 12 de abril, com início às 05 horas da manhã, servindo como experiência de mobilização e promoção do interesse em preparo de carnes ovinas. O preparo no estilo patagônico é um ritual de paciência e fogo, onde o cordeiro é assado inteiro em estacas de ferro em formato de cruz, fincadas ao redor de um grande braseiro de madeira. Diferente do churrasco comum, a carne não vai sobre a brasa, mas fica inclinada diante do calor, recebendo o tempero do vento e a fumaça das lenhas nobres por várias horas seguidas. Nesse método, o segredo está no tempo: o assador cuida do fogo desde a madrugada para que o calor chegue suave e constante. A gordura derrete lentamente, banhando a própria carne e garantindo que ela fique extremamente macia por dentro e com uma casca dourada e crocante por fora. É uma técnica que celebra a vida no campo, transformando o ato de cozinhar em um momento de reunião, onde o respeito ao alimento e a tradição da terra são os ingredientes principais. A preparação desta modelagem tem o fito de gerar experiência cultura e demonstração de diversidade presente na cultura inerente à ovinocultura no ambiente sul-americano.

A prestação dos itens descritos neste tópico exige a disponibilização das carnes nas condições indicadas e a integração dos serviços no suporte de preparo dos alimentos requerida no conjunto do certame. A vencedora deverá disponibilizar o especialista em carnes, com



demonstração de habilidades comprovadas no tratamento de carnes ovinas e o mestre em culinária.

4.3. OBRIGAÇÕES DIVERSAS DA CONTRATADA

Na apresentação dos itens requeridos em forma de infraestrutura ou prestação de serviços deve ser considerado ainda as seguintes condicionalidades:

4.3.1. Elaboração e aprovação do PPCI (Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio)

Providenciar o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos necessários para a garantia da segurança de usuários e do patrimônio, em conformidade estrita com as Instruções Normativas (IN) do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC). A etapa inicia-se com o levantamento técnico detalhado de todas as estruturas temporárias do evento, incluindo palcos, tendas, arquibancadas e áreas de alimentação, visando o dimensionamento preciso da carga de incêndio e o estabelecimento de rotas de fuga e saídas de emergência.

O projeto contemplará a especificação e o posicionamento de equipamentos de combate a incêndio, sistemas de iluminação de emergência e sinalização fotoluminescente, além do planejamento da brigada de incêndio e do manejo de centrais de GLP, caso aplicável. Toda a documentação técnica, composta por plantas e memoriais descritivos, deverá ser elaborada por profissional habilitado com a devida emissão de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registro de Responsabilidade Técnica (RRT). O processo encerra-se com o protocolo e acompanhamento da análise junto ao sistema de segurança contra incêndio estadual, culminando na obtenção do Atestado de Aprovação de Projeto e, após a montagem das estruturas, na realização da vistoria oficial para a emissão do Atestado de Vistoria para Funcionamento (AVCB), documento indispensável para a abertura do evento ao público.

O presente item contém conexão explícita com a questão da sinalização do evento e a disponibilização de luz de emergência e extintores previstos no item 4.1.11. que trata do fornecimento de sinalização visual, extintores e luz de emergência.

4.3.2. Organização da taxa ECAD com taxa paga pelo Município

A contratada deverá assegurar a regularidade do evento/estabelecimento perante o Escritório Central de Arrecadação e Distribuição (ECAD), em estrita observância à Lei Federal nº 9.610/98 (Lei de Direitos Autorais). Compete à contratada a responsabilidade integral pelo licenciamento da execução pública musical, devendo realizar o cadastro do evento/atividade junto à unidade de arrecadação competente. O encaminhamento exige a apresentação prévia do roteiro musical ou estimativa de público/receita, conforme os critérios de cálculo vigentes no Regulamento de



Arrecadação do ECAD. Uma vez processada a obrigação a contratada deverá apresentar a contratante Guia de Recolhimento para pagamento por parte desta.

4.3.3. Fornecimento de refeições necessárias à organização do evento e recepção dos participantes da Cavalgada Campeira do Encruzo e Corrida Rústica que acontecerão durante a Festa da Ovelha.

Em face da necessidade de fornecimento de alimentação ao staff operacional da administração durante o evento, a futura vencedora assumirá a responsabilidade em fornecer as refeições, lanches e bebidas necessárias para suprir as demandas da organização do evento e eventuais serviços para participantes dos eventos que acontecerão durante a festa. Tais requisições, se necessárias, serão formalizadas com a Comissão Organizadora da Festa.

4.3.4. Segurança Alimentar e Conformidade Sanitária

A Contratada deverá assegurar o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar em todas as etapas de manipulação, preparo, acondicionamento e distribuição de alimentos e bebidas, em estrita observância à **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA** e demais legislações sanitárias vigentes.

Como condição obrigatória para a assinatura do contrato e emissão da Ordem de Serviço, a futura vencedora deverá apresentar:

- **I. Manual de Boas Práticas (MBP):** Documento específico e atualizado, descrevendo as operações realizadas pela empresa, incluindo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da potabilidade da água, o manejo dos resíduos, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a seleção dos fornecedores e o controle da higiene e saúde dos manipuladores.
- **II. Plano de Amostragem de Alimentos:** Protocolo detalhado estabelecendo a metodologia de coleta, identificação e guarda de amostras de todas as refeições e preparações servidas durante o evento (incluindo o staff e eventos paralelos como a Cavalgada e Corrida Rústica). As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, para fins de contraprova e análise laboratorial em caso de eventuais surtos ou intercorrências epidemiológicas.

A responsabilidade técnica pela elaboração e execução desses documentos deverá ser de profissional legalmente habilitado, devendo a Contratada manter cópia do Manual de Boas Práticas disponível para consulta imediata da Comissão Organizadora e da Vigilância Sanitária durante todo o período de realização do evento.

4.3.5. Segurança Elétrica e Aterramento de Estruturas



A Contratada deverá garantir a segurança elétrica integral de todas as instalações temporárias do evento, em conformidade com as normas **NR-10** (Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade), **NBR-5410** e **NBR-5419** da ABNT.

- **I. Aterramento Obrigatório:** Todas as estruturas metálicas (palcos, tendas, arquibancadas, galpões e estandes) deverão possuir sistema de aterramento elétrico temporário devidamente instalado, visando a proteção contra descargas atmosféricas (raios) e contatos indiretos que possam causar choques elétricos.
- **II. Áreas de Risco Acentuado:** Atenção especial e reforço no sistema de aterramento deverão ser aplicados no **Pavilhão de Alimentação** e áreas molhadas, onde o risco de condução elétrica é amplificado pela presença de umidade, vapores e manipulação de equipamentos elétricos de alta carga.
- **III. Laudo de Medição Ôhmica:** Como condição para a liberação das estruturas para uso, a Contratada deverá apresentar o **Laudo de Medição Ôhmica** do sistema de aterramento. Este documento deve certificar que os valores de resistência encontrados estão dentro dos parâmetros de segurança estabelecidos pelas normas técnicas vigentes.
- **IV. Responsabilidade Técnica:** O laudo deverá ser emitido por engenheiro eletricista ou técnico em eletrotécnica devidamente habilitado, acompanhado da respectiva **Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)** ou **Registro de Responsabilidade Técnica (RRT)**, quitados.

CLÁUSULA V - DA EXPLORAÇÃO COMERCIAL, RECEITAS E CONTRAPARTIDA.

5.1. Natureza e Modalidade do Certame

A estratégia para a realização do evento alusivo ao 34º Aniversário de Emancipação Política de São Cristóvão do Sul fundamenta-se na contratação de serviços de logística, infraestrutura e apoio técnico. Diante da interdependência das atividades e do risco de fragmentação da execução, define-se a indivisibilidade do objeto, adotando-se o regime de empreitada por preço global. A seleção da proposta mais vantajosa ocorrerá mediante a modalidade **Pregão**, em sua forma eletrônica, sob o critério de julgamento por **menor preço**, com amparo legal nos Art. 6º, inciso XLI, Art. 28, inciso I, e Art. 33, todos da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Do potencial econômico imanente ao evento

A demanda estratégica do Município está em constituir, a partir da realização deste evento, as condições de elevação do patamar de projeção da Festa do Município para retomar a realização da Festa Regional da Ovelha, outrora evento destacado do município, que deverá tornar a se



constituir como espaço estratégico de integração regional e desenvolvimento econômico ancorado na Ovinocultura e sua gastronomia como potenciais indutores da cadeia produtiva e posicionamento do município. Trata-se, portanto, de um ensaio visando o crescimento amparado em cultura, gastronomia, potencial econômico e de integração.

O evento projeta um público rotativo estimado em 5.500 pessoas ao longo de três dias. Na ausência de dados históricos municipais, a estimativa fundamenta-se na correlação entre densidade populacional e fluxo regional de pessoas, reforçada pelo caráter de acesso gratuito e isonômico, que elimina barreiras de entrada e fomenta a adesão coletiva.

No contexto da fixação desta estratégia por parte da administração, cabe delimitar as limitações do potencial de arrecadação e autossustentabilidade do evento. Não restam dados acumulado pelos eventos anteriores na última década e há conhecido reposicionamento do comportamento cultural da população. Há que se tracejar uma estratégia de formatação de eventos futuros e sua condução lastreada em estratégias de retomada e ampliação. No diagnóstico de preparação resta indicado:

- a) Trata-se de certame que necessitará de subsídio na fase de reorganização e incrementação da estratégia de fortalecimento da retomada do programa de fortalecimento econômico que lastreia na ovinocultura um dos seus esteios e face de incentivo por parte do poder público local;
- b) A rearticulação da cadeia produtiva e seus potenciais deve estar ancorada no trinômio potencial econômico vs. gastronomia vs. reposicionamento estratégico regional do município.
- c) A realização do certame no molde proposto servirá como experiência que deverá indicar as futuras formas de exploração do evento, sabendo-se desde logo da necessidade do mesmo buscar viabilidades, parcerias e sustentação.

É neste contexto que o município, sem prejuízo de suas demais atribuições e deveres públicos, opta por investir no processo de organização do evento lastreado na diretriz fixada no presente documento e nos sete pilares estratégicos envolvidos.

5.3. Do Modelo de Exploração e Receitas Acessórias e Abatimento de Preços

Se por um lado, não há potencial de terceirização e sustentação do evento, há que se delimitar os potenciais comerciais já presentes no evento e que devem ser delimitados no certame que combina, de um lado, a aquisição de infraestrutura e serviços e de outro deve iniciar a fixação da exploração de receitas inerentes ao evento.



A modelagem do certame global integra a execução de infraestrutura e serviços à permissão de uso qualificada e temporária de áreas delimitadas no Parque da Ovelha. Essa convergência impõe o tratamento das receitas potenciais iminentes ao objeto, assegurando à licitante vencedora, além do fornecimento remunerado de infraestrutura e serviços, o direito de exploração comercial exclusiva e a retenção de 100% da arrecadação proveniente das seguintes fontes:

Venda de bebidas.
Venda de espaços para a praça de alimentação.
Venda de espaços para expositores
Venda de cotas de patrocínio e anúncios em telões.

A permissão de exploração comercial temporária (03 dias) de que trata este item possui natureza acessória e vinculada à execução do objeto principal (a entrega de equipamentos e insumos de infraestrutura e prestação de serviços). Tal modelagem visa a aplicação do Princípio da Economicidade, uma vez que o potencial de arrecadação direta por parte da empresa vencedora deverá, obrigatoriamente, ser considerado na formulação de sua proposta de preço global do certame.

Dessa forma, a remuneração solicitada à Administração Pública pelas empresas concorrentes deverá refletir o abatimento indireto decorrente das receitas estimadas com a exploração do evento. A licitante deverá considerar a correlação entre os custos operacionais de infraestrutura e serviços e a projeção de receitas acessórias, resultando em uma oferta final de menor preço global que maximize a eficiência do gasto público, estando contida na remuneração o potencial de receita imanente à comercialização de espaços, neste processo inicial de organização do modelo de negócio que visa, no decorrer do tempo, a autossustentação do evento.

5.3. Regramento geral sobre a comercialização e operações financeiras inerentes

A licitante é integralmente responsável pela administração financeira, fornecimento e venda de tickets para consumo, com amparo na tabela dos produtos e preços fixada no Regulamento Geral da Festa e nos anexos do certame que tabelam preços, fixando preço máximo ao consumidor.

5.3.1. Terceirização da exploração

A vencedora do certame poderá sublocar espaços de venda e comercialização de produtos e bebidas. Ficam ressalvados os pontos destinados à entidades e empreendedores locais, em conformidade com o regulamento geral da Festa.



5.3.2. Qualificação técnica para bebidas:

A empresa (ou subcontratada) deve comprovar capacidade de atender o rol de bebidas e alimentos a ser fornecido, nos termos e condições do certame. A vencedora do certame deverá comprovar a origem dos produtos e bebidas disponibilizando-os em conformidade com as regras de vigilância e sanidade vigentes na legislação nacional. Além do fornecimento de produtos alimentares ao público circulante no evento, a empresa vencedora deverá atender com rigos as exigências específicas relativas aos serviços descritos no rol de exigências, destacadamente a promoção do potencial da gastronomia à base de carne ovina, conforme pretende o evento de recepção de autoridades, o seminário sobre ovinocultura e a incorporação de prato típico exótico descrito no item 4.2.7. que pretende promover potencialidades econômicas da economia e recursos locais.

A exploração comercial de bebidas, alimentos e espaços obedecerá os termos do regulamento geral do evento e das condicionalidades fixadas no presente certame. A tabela geral de preços de refeições, lanches e bebidas será fixada, com tabelamento de preços máximos ao consumir e direito da vencedora do certame em deter a exclusividade sobre todas as bebidas comercializadas no evento. As ressalvas sobre comercialização são tratadas em capítulo específico abaixo.

A gestão financeira deve priorizar a transparência e o controle pela Comissão Central Organizadora (CCO).

- **Tabela de Preços Máximos:** A contratada deve aderir estritamente à tabela de preços máximos fixada pela administração municipal de São Cristóvão do Sul, visando a modicidade de preços e o acesso da população.
- **Modelo Híbrido "Cashless + Ticket":** Obrigatoriedade de sistema de automação financeira via RFID (Identificação por Radiofrequência) ou NFC (Comunicação por Campo de Proximidade).

É obrigação acessória da futura licitante vendedora ao final do evento, apresentar um relatório geral de vendas que terá por finalidade, demarcar o potencial de comercialização de vendas em favor do planejamento de festas vindouras.

5.4. Infraestrutura e Logística de Instalações

A vencedora do certame assume a responsabilidade integral pela montagem e operação das áreas de alimentação e exposição.

Cozinhas Modulares: Montagem seguindo o fluxo unidirecional (separação de zonas limpas e sujas) conforme normas da Vigilância Sanitária.



Equipamentos de Performance: Fornecimento de pias com rede de água/esgoto, bancadas em aço inox, fornos industriais e talheres metálicos (substituindo plásticos descartáveis em refeições).

Capacidade de Atendimento: A estrutura deve estar dimensionada para servir de 400 a 1.500 refeições simultâneas (buffets típicos), incluindo logística de transporte refrigerado para insumos.

5.5. Segurança Alimentar e Vigilância Sanitária

Aplicação rigorosa das Resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 656/2022 da ANVISA.

- **Responsabilidade Técnica (RT):** Designação obrigatória de Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos para supervisionar a produção durante todo o período do evento. Disposição de chefe de cozinha conforme delimitado na requisição de aquisição de refeições.
- **Controle de Origem:** Manutenção obrigatória de arquivo de notas fiscais e certificados de sanidade de todos os fornecedores (carnes, laticínios e bebidas).
- **Padrões de Inspeção:**

Parâmetro	Requisito de Conformidade	Ação em Desconformidade
Temperatura de Frios	Entre 0°C e 4°C	Descarte imediato do lote.
Integridade	Embalagens sem amassados ou oxidação	Rejeição e substituição imediata.
Potabilidade	Laudo de limpeza de reservatórios e água potável	Suspensão imediata da cocção.

5.6. Sustentabilidade e Gestão de Resíduos

Alinhamento com as diretrizes do IMA (Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina) para eventos de baixo impacto.

- **Plano de Sustentabilidade:** Apresentação de plano assinado por Engenheiro Ambiental para mitigação de impactos.
- **Restrição de Materiais:** Uso obrigatório de copos e canudos biodegradáveis (NBR 14865). Proibição total de recipientes de vidro em áreas de público.
- **Gestão de Óleo Vegetal:** Implementação de coletores para óleo saturado com destinação comprovada via Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR) para reciclagem (biodiesel/sabão).
- **Limpeza Contínua:** Manutenção de equipes para coleta ininterrupta e segregação na fonte (Recicláveis, Orgânicos e Rejeitos).

5.7. Segurança Contra Incêndio e Pânico (SCIP)

Conformidade obrigatória com a Instrução Normativa nº 24 (IN 24) do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC).



- **Regularização e PPCIP:** Elaboração e execução do Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico para todas as estruturas temporárias.
- **ARTs e Laudos:** Apresentação de Anotações de Responsabilidade Técnica para montagem de estruturas, instalações elétricas e aterramento.
- **Sistemas Preventivos:**
 - **Extintores:** Um extintor (PQS ou CO2) a cada 100m² ou por barraca de cocção.
 - **GLP:** Botijões devem estar fora da área de público, protegidos e ventilados, com mangueiras dentro do prazo de validade.
 - **Isolamento:** Distância mínima de 2 metros entre blocos de tendas de alimentação para evitar propagação de chamas.

5.8. Responsabilidades, Fiscalização e Sanções

Regramento sob a Égide da Lei nº 14.133/2021.

- **Responsabilidade Solidária:** A contratada principal responde solidariamente por todos os sublocatários e terceiros quanto à qualidade e segurança.
- **Seguro de Responsabilidade Civil:** Exigência de apólice cobrindo danos pessoais e materiais a terceiros dentro do perímetro do evento em São Cristóvão do Sul.
- **Sanções Administrativas:**
 - **Advertência:** Falhas formais sanadas de imediato.
 - **Multas:** Variando de 0,5% a 30% do valor do contrato, aplicadas via processo administrativo sancionador.
 - **Suspensão/Inidoneidade:** Aplicável em casos de fraudes financeiras, adulteração de alimentos ou negligência grave em segurança.

5.9. Obrigações Gerais e de Regularidade

Todas as empresas contratadas ou entidades autorizadas a comercializar produtos devem cumprir rigorosos requisitos de regularidade:

- **Habilitação e Documentação:** Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidas na licitação.
- **Responsabilidade Social:** Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais, encargos previdenciários, fiscais, comerciais e trabalhistas dos seus empregados.
- **Encargos e Riscos:** Arcar com todos os custos operacionais, materiais, equipamentos, EPIs, transporte e seguros necessários para a execução do objeto.

5.10. Fiscalização e Penalidades

No que tange às responsabilidades, fiscalização e regime sancionatório para os eventos em São Cristóvão do Sul - SC, a execução contratual deverá ser regida estritamente sob a égide



da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se o rito do contraditório e da ampla defesa em todos os processos administrativos. Haverá nomeação de fiscal de contrato, conforme determina a Lei.

A fiscalização permanente será exercida pela Comissão Central Organizadora (CCO), que está autorizada a utilizar o método de "cliente oculto" para auditar o cumprimento rigoroso da tabela de preços máximos e a qualidade técnica do atendimento e dos produtos ofertados. No campo das penalidades, as infrações relacionadas ao descumprimento de normas sanitárias, de higiene ou de segurança contra incêndio e pânico serão punidas com rigor progressivo, sendo que a reincidência de qualquer natureza dentro do mesmo evento implicará na aplicação de multas em dobro. A contratada principal retém a responsabilidade solidária por todos os atos e omissões de sublocatários ou terceiros, devendo manter, durante todo o período da festividade, a regularidade fiscal, trabalhista e a cobertura vigente de seguro de responsabilidade civil para danos materiais e pessoais causados ao público ou ao patrimônio municipal.

5.11. Fomento à Economia Local e Proteção ao Expositor

5.11.1. Da Isenção e Elegibilidade

As empresas (incluindo MEIs, EPPs), Cooperativas, **Associações e Entidades Filantrópicas** com sede comprovada no Município, farão jus à isenção da taxa de ocupação para espaços padronizados destinados a exploração econômico, limitadas ao número de 06 entes que farão jus a disponibilização de área coberta por lona para a exploração de produtos. Estas empresas deverão adquirir, obrigatoriamente, toda bebida da empresa vencedora do certame que define a exploração.

5.11.2. Da Comprovação de Domicílio e Atividade Econômica

O benefício da isenção está condicionado à apresentação rigorosa de:

- **Domicílio Tributário:** Cartão do CNPJ atualizado que ateste o domicílio tributário na base territorial do Município.
- **Efetividade Operacional:** Comprovação de **atividade econômica registrada nos últimos 06 (seis) meses**, mediante apresentação de Notas Fiscais emitidas, Certidões de Regularidade (CND/FGTS) ou Declaração de Faturamento assinada por contador, demonstrando movimentação recente.
- **Representação:** Ficha de inscrição de interesse devidamente preenchida e assinada pelo representante legal da entidade ou empresa.

CLÁUSULA VI - OBRIGAÇÕES DIRETAS (ÔNUS) DO MUNICÍPIO)



6.1. ECAD (Direitos Autorais)

Ação: Pagamento da retribuição autoral devida pela execução pública de obras musicais. O cálculo deve ser feito via simulador oficial do ECAD, baseado na metragem da área de shows e natureza do evento (comemorativo). O Município pagará diretamente a taxa, cabendo a empresa vencedora do certame as providências administrativas.

6.2. Fornecimento de 02 Ambulâncias de Suporte (Tipo B) PARA VELOCROSS E ATENDIMENTO)

Especificação: Unidade de Suporte Básico (USB) equipada conforme Portaria MS 2048/2002. Equipe composta por 01 condutor socorrista e 01 técnico de enfermagem, disponível durante todo o horário de shows.

6.3. TAXAS

Pagamento das taxas estaduais, taxas do bombeiro, taxas dos policiais e qualquer outras que se faz necessário para a liberação do evento serão de responsabilidade do Município.

O ACESSO AO PARQUE DA OVELHA, AOS SEMINÁRIOS, SHOWS ARTÍSTICOS, PARQUE DE DIVERSÃO INFANTIL E EVENTOS REALIZADOS, BEM COMO O CAMPEONATO DE VELOCROSS SERÃO GRATUITOS, SENDO VEDADA QUALQUER COBRANÇA DE TAXA POR PARTE DA EMPRESA VENCEDORA DO CERTAME. A ORGANIZAÇÃO DA CAVALGADA CAMPEIRA E VELOCROS ATENDERÃO A REGRAS ESPECÍFICAS SOB RESPONSABILIDADE DA COMISSÃO ORGANIZADORA CENTRAL (CCO). UMA ÁREA DE ESTACIONAMENTO INTERNO NO PARQUE SERÁ ORGANIZADA PELA CONTRATANTE E PODERÁ SER DELEGADA A ENTIDADE MUNICIPAL, NÃO CABENDO, PORTANTO, COMERCIALIZAÇÃO DO ESTACIONAMENTO POR PARTE DA EMPRESA VENCEDORA.

CLÁUSULA VII - TABELA DE PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS

PRODUTO	REFEIÇÕES EM BIFÊ	VALOR UNITÁRIO
BUFÊ DO RESTAURANTE (Jantar na sexta, almoço no Sábado)	Bufê com no mínimo 3 tipos de carne (uma obrigatoriamente ovina) 6 pratos quentes e 5 tipos de salada.	50.00
BUFÊ COM CARNES ASSADAS (Almoço de domingo)	Bufê com no mínimo 3 tipos de carne (uma obrigatoriamente ovina) 6 pratos quentes e 5 tipos de salada acompanhado de carnes assadas:	65,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	costela bovina, lombo suíno, pernil ovino e frescal.	
PRODUTO	LANCHES DURANTE A FESTA	VALOR UNITÁRIO
ESPETINHO DE CARNE	100g de carne in natura – carne bovina ou ovina	15,00
ESPETINHO DE CARNE DE OVELHA	100g de carne de ovelha in natura	20,00
PASTEL FRITO	200gr, frito na hora – diversos sabores	10,00
CACHORRO QUENTE	1 salsicha, molho, pão e acompanhamentos	10,00
X-SALADA CLÁSSICO	100g de carne in natura	22,00
CREPE SUIÇO	Mínimo 100g servido no (Doce ou Salgado)	15,00
CHURROS	Mínimo 100g, frito, polvilhado e servido com guardanapo	12,00
BATATRA FRITA	400g (Peso do produto frito)	25,00
PORÇÃO MISTA DE CARNES	500g (Bovino, Frango, Suíno)	50,00
ENTREVERO	500g carnes em cubos, bacon em cubos, linguiça calabresa em rodela, pinhão cozido, pimentões coloridos, cebola e tomates.	50,00
PRODUTO	BEBIDAS DURANTE A FESTA	VALOR UNITÁRIO
CERVEJA	Marcas Nacionais - Lata com 350ml	8,00
CERVEJA	Marcas Premium – Lata com 350ml	10,00
REFRIGERANTE	Lata com 350 ml	8,00
ÁGUA COM GÁS	Garrafa 600 ml	5,00
ÁGUA SEM GÁS	Garrafa 600 ml	5,00
ENERGÉTICO	Lata 250 ml	12,00
DOSE DE DESTILADOS	Dose de whisky, Vodka nacional	15,00
GELO	Baldinho	10,00
CAIPIRINHA	Caipirinha de limão com cachaça 300 ML	15,00
COQUETEIS	Combinação de duas ou mais bebidas 500 ML	25,00

7.1. Da Obrigatoriedade e Publicidade dos Preços: A Contratada obriga-se a praticar, no máximo, os valores estabelecidos na tabela acima, sendo vedada a cobrança de qualquer valor superior aos usuários finais. A tabela de preços deverá ser fixada em locais visíveis ao público em todos os pontos de comercialização (caixas, balcões e áreas de atendimento), com dimensões que permitam a fácil leitura.

7.2. Do Monitoramento e Fiscalização (Método de Cliente Oculto): A fiscalização do cumprimento dos preços e da qualidade dos produtos será exercida pela Comissão Central



Organizadora (CCO), que poderá utilizar, a qualquer momento e sem aviso prévio, a metodologia de "**Cliente Oculto**".

7.2.1. Membros da CCO ou servidores designados atuarão de forma descaracterizada como consumidores comuns para verificar a conformidade dos preços praticados, a emissão de comprovantes e a qualidade do atendimento.

7.2.2. Além do cliente oculto, a CCO realizará inspeções presenciais periódicas nas listas de preços afixadas e nos sistemas de venda da Contratada.

7.3. Das Infrações e Penalidades: A prática de preços superiores aos estabelecidos neste Termo de Referência será considerada falta grave e infração contratual, sujeitando a Contratada às seguintes sanções, sem prejuízo das demais penalidades previstas no Edital:

- **I. Notificação Imediata:** Para correção da irregularidade em prazo não superior a 30 (trinta) minutos após a constatação;
- **II. Multa Específica:** Aplicação de multa pesada por ocorrência identificada, conforme gradação prevista na cláusula de sanções administrativas do Contrato;
- **III. Reincidência:** A reincidência na prática de preços abusivos poderá ensejar a rescisão unilateral do contrato e o impedimento de licitar e contratar com a Administração, dada a quebra de confiança e o prejuízo ao interesse público do evento.

CLÁUSULA VIII - DESCRIÇÃO GERAL SOBRE A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES QUE SERÃO COMERCIALIZADAS NA FESTA DA OVELHA

Diretriz Gastronômica: Buffet Identitário da Serra Catarinense

O cardápio a seguir é estruturado como uma narrativa da história de Santa Catarina, fundamentado na biodiversidade local e na técnica culinária das matrizes tropeira, italiana e germânica. A proposta exige a eleição de pelo menos 6 (seis) pratos quentes dentre as sugestões abaixo, podendo haver ajustes eventuais com autorização expressa e prévia da Comissão Organizadora Central (CCO).

8.1. Estruturação dos 8 Pratos Quentes de Base Regional

A seleção dos pratos visa garantir dinamismo ao serviço e representatividade cultural:

10. Entrevero Serrano: Síntese da integração regional. Preparado em discos de arado, combina pinhão, carne bovina, suína, bacon, linguiça, pimentões e cebola. Atua como o prato principal de alta rotatividade.

11. Paçoca de Pinhão (Estilo Tropeiro): Mistura rústica de pinhão cozido e moído com carnes desfiadas ou moídas (frescal ou charque). Prato indispensável para a autenticidade regional e o legado histórico.



12. **Arroz Carreteiro de Frescal:** Utiliza carne frescal em cubos, conferindo suculência superior ao charque. A técnica exige a fritura inicial para liberação dos compostos de Maillard, garantindo a cor e o sabor característicos.
13. **Quirera com Costelinha Defumada:** Prato de alto conforto térmico. O milho quebrado é cozido lentamente com costelinhas de porco defumadas até atingir consistência cremosa e rica em colágeno.
14. **Polenta Cremosa com Queijo Serrano:** Base de milho artesanal finalizada com manteiga e legítimo Queijo Serrano de leite cru. Serve como acompanhamento neutro e untuoso para as carnes do buffet.
15. **Escondidinho de Aipim com Frescal:** Base de purê de aipim regional gratinado, recheado com carne frescal ou sol acebolada, oferecendo uma variação de textura aveludada ao paladar.
16. **Pastelão Serrano:** Massa de forno (tipo massa podre ou folhada rústica) recheada com guisado de carnes ou frango caipira, representando as tradicionais festas de igreja da região.
17. **Massa Artesanal (Tortei ou Talharim ao Ragù):** Opção de massa fresca (trigo e ovos) servida com molho rústico de tomates e carne bovina ou ragù de linguiça. Substitui a sopa, garantindo maior saciedade calórica no eixo central do buffet.
18. **Feijão Tropeiro Serrano: Prato emblemático do legado das rotas de gado.** Combina feijão (vermelho ou preto) com farinha de mandioca, ovos, torresmo e embutidos artesanais. Oferece a textura característica da cozinha de viagem, sendo um item de alta densidade energética.

Guarnições de Apoio (Obrigatórias)

- **Farofa de Pinhão e Ervas:** Proporciona o elemento de crocância necessário para o equilíbrio de texturas.
- **Pão Francês Artesanal:** Acompanhamento clássico para molhos e proteínas.

8.2. Buffet de Saladas: Frescor e Equilíbrio Ácido

As cinco opções de saladas têm a função técnica de prover acidez para auxiliar na digestão das gorduras densas dos pratos quentes.

6. **Maionese de Batata Colonial:** O acompanhamento clássico do churrasco sulista. Batatas em ponto firme, ovos caipiras, maionese artesanal e abundante tempero verde.
7. **Mix de Folhas Verdes com Bacon:** Base de folhas amargas, finalizada com croutons de bacon e vinagrete de altitude ou frutas da época.
8. **Conservas Regionais (Mix de Vegetais):** Beterraba, cenoura, pepino e brócolis em conserva agri-doce, técnica de herança alemã que oferece frescor e crocância.
9. **Salada de Tomate com Cebola e Orégano:** Simplicidade estratégica para prover umidade ao arroz carreteiro e às carnes assadas.



10. **Repolho Azedo com Maçã:** União da influência alemã com a fruticultura de altitude. Repolho finamente fatiado marinado em vinagre de maçã com cubos de fruta fresca.

8.3. Gestão de Proteínas: A Centralidade do Cordeiro

A inclusão obrigatória da carne ovina reforça a vocação econômica regional. O buffet deve ser complementado por opções bovinas e suínas.

Parâmetro Técnico	Recomendação para Cordeiro	Justificativa Gastronômica
Corte	Pernil ou Paleta desossados	Facilidade de porcionamento e retenção de sucos.
Marinada	Vinho, alho, alecrim e hortelã	Equilíbrio das notas adocicadas da gordura ovina.
Tempo de Cocção	5 a 6 horas em temperatura controlada	Obtenção de textura macia e "desfiável".
Temperatura Interna	65°C a 70°C	Ponto rosado seguro, garantindo suculência.

8.4. Planejamento Operacional e Segurança Alimentar

Item	Medida Técnica	Objetivo
Proteínas	Descanso de 15 min após assado	Redistribuição de sucos internos antes do corte.
Temperatura	Manutenção acima de 60°C (quentes)	Prevenção microbiana e experiência sensorial.
Reposição	Ciclos de 30 minutos	Manutenção do aspecto visual e frescor térmico.
Logística	Pratos de cerâmica pesada	Retenção de calor em ambientes frios de altitude.
Cálculo Insumos	400g a 500g de proteína por pessoa	Atendimento à "saciedade regional" superior à média urbana.

CLÁUSULA IX - CARRETEIRO DA OVELHA - JANTAR COMEMORATIVO AO 34º ANIVERSÁRIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL – Refeição gratuita a ser servida na noite do dia 11.04.2026

Descrição: Prestação de serviço de buffet para preparo e fornecimento de jantar típico (Carreteiro da Ovelha) que será servido no dia 11 de abril, a partir das 19h, no Galpão de eventos do Parque da Ovelha. Horário de Início do Serviço: Rigorosamente às 18h30min, com



toda a estrutura montada e testada com antecedência mínima de 2 horas. Ver demais regramentos fixados no certame.

Público Estimado: até 1.300 (mil e trezentas) pessoas.

Composição do Cardápio (Base Técnica): A contratada deverá fornecer todos os gêneros alimentícios de primeira qualidade para a elaboração do prato principal e acompanhamentos, respeitando as seguintes proporções mínimas para a entrega de um Carreteiro de Ovelha.

- **Prato Principal (Carreteiro da Ovelha):**
 - Carne de Ovelha: Mínimo de 250kg (limpa, cortada em cubos), integrando a identidade gastronômica do evento, compostos com mais 100 kg de carne bovina.
 - Complementos Proteicos: 40kg de linguiça calabresa e 40kg de bacon picado para base de sabor.
 - Arroz: 120kg de arroz agulhinha ou parboilizado de primeira qualidade.
 - Tempero e Base: Quantitativo necessário de cebola, alho, tomate, pimentão, óleo vegetal, sal e cheiro-verde fresco.

- **Acompanhamentos e Guarnições:**
 - Pão: 1.500 unidades de pães frescos do tipo francês.
 - Farofa: 50kg de farofa temperada com ovos e bacon.
 - Saladas (03 tipos): Total de 400kg, compreendendo:
 1. Maionese de batata com ovos e tempero verde (mínimo 150kg).
 2. Tomate com cebola.
 3. Mix de folhas verdes ou conserva (beterraba/pepino de marcas de referência no mercado).

MATERIAIS, UTENSÍLIOS E LOGÍSTICA DE SERVIÇO

A empresa deverá garantir a autonomia completa da operação, incluindo:

- Descartáveis e Serventia: Fornecimento de 1.600 pratos (nº 07, reforçados ou de papelão conforme padrão de qualidade), 1.600 garfos plásticos resistentes, 1.600 facas plásticas resistentes e 3.000 unidades de guardanapos de papel.
- Estrutura de Buffet: Montagem de 03 (três) linhas de buffet decoradas com toalhas temáticas, mantendo o fluxo contínuo para atendimento ágil às 18h30min.
- Equipamentos: Fornecimento de todos os utensílios de cozinha, fogareiros, panelas industriais (caldeirões) e recipientes térmicos para manutenção da temperatura dos alimentos.



Equipe e Responsabilidades da Contratada

- Mão de Obra: Disponibilização de equipe composta por, no mínimo, 01 Cozinheiro Chefe, 05 Auxiliares de Cozinha e 20 atendentes/garçons para reposição e organização das filas, todos devidamente uniformizados e utilizando EPIs (toucas, luvas, aventais).
- Higiene e Qualidade: Todo o processo deve seguir as normas da Vigilância Sanitária vigente. A contratada é integralmente responsável pelo transporte, acondicionamento térmico das carnes, hospedagem e alimentação de sua equipe.
- Fiscalização: A execução deverá ser acompanhada pela Comissão Central Organizadora (CCO), a quem cabe a conferência da qualidade dos produtos e do serviço prestado.

CLÁUSULA X - DO LOCAL DE REALIZAÇÃO:

10.1. Parque da ovelha, sito à Rua Lourenço França Pereira, bairro Meu Postinho, São Cristóvão do Sul/SC.

CLÁUSULA XI - DO PERÍODO DE REALIZAÇÃO DO EVENTO:

11.1. De 10 à 12 de abril de 2026.

CLÁUSULA XII - DA NATUREZA DO OBJETO

12.1. O objeto trata de bem comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado e indicam objetivamente os padrões de desempenho e qualidade do item que esta Administração pretende adquirir.

CLÁUSULA XIII - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

- a) O objeto deverá ser entregue conforme descrito no Objeto do Edital e seus anexos levado a efeito;
- b) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de transporte resultantes da execução do contrato e ou fornecimento do objeto;
- c) Em hipótese alguma poderá haver desistência da assinatura do Contrato, prorrogação da data de início da execução ou sua paralisação;
- d) Responder pelos danos causados diretamente a Prefeitura Municipal de São Cristóvão do Sul ou a terceiros, por seus funcionários ou decorrentes da sua culpa ou dolo na execução do contrato, indenizando os danos motivados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela contratante;
- e) Manter, durante a execução do objeto todas as condições de habilitação previstas no Edital, e em compatibilidade com as obrigações assumidas;



- f) Exigir do órgão Licitante a Solicitação e a Nota de Empenho para a efetiva execução dos serviços solicitados;
- g) Proceder a entrega/execução dos itens/serviços no prazo estipulado na proposta, a partir da data de assinatura do contrato;
- h) Comunicar ao Município, de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificada no curso da execução contratual;
- i) Prestar os serviços ora contratados sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão ou outros;
- j) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas, por escrito, pelo CONTRATANTE, quanto à execução do Contrato;
- k) Não será admitida, em hipótese alguma, publicidade ou qualquer outra informação decorrente da contratação, sem prévia autorização do CONTRATANTE.

CLÁUSULA XIV - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto contratual;
- b) Oferecer todas as informações necessárias para que a contratada possa executar o contrato dentro das especificações e exigências recomendadas;
- c) Efetuar o pagamento do Documento Fiscal Idôneo correspondente objeto fornecido, após a devida conferência e recebimento definitivo, atestados por servidor indicado pela Secretaria Municipal responsável.
- d) Rejeitar, no todo ou em parte, caso o objeto estiver em desacordo com o contrato;
- e) Informar a EMPRESA de atos que possam interferir direta ou indiretamente na entrega do objeto;
- f) Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida no momento do fornecimento dos itens pela EMPRESA;
- g) Tomar todas as providências necessárias à execução do processo licitatório;
- h) Providenciar a publicação resumida do Contrato, proveniente do presente processo, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura;
- i) Emitir a Solicitação e a respectiva Nota de Empenho de Despesa à proponente vencedora para a execução do objeto da presente licitação.;
- j) Promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do CONTRATADO, podendo recusar qualquer parcela de má qualidade ou que não esteja de acordo com as normas ou descrições;
- k) Informar à Contratada, em tempo hábil para execução, as demandas relacionadas ao objeto contratado.

CLÁUSULA XV - DO PAGAMENTO



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

15.1. O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 15 (quinze) dias após a entrega e aceitação dos serviços/itens executados/entregues. O pagamento está condicionado a apresentação de recibos e/ou comprovantes de pagamentos de todas as despesas com fornecedores, subcontratos e prestadores de serviços, taxas e demais despesas referentes ao evento.

15.2. O pagamento efetuado não isentará o licitante das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

15.3. O pagamento será efetuado por meio de crédito em conta corrente, em nome da empresa licitante vencedora.

15.4. A Nota Fiscal somente será liberada para pagamento quando o cumprimento do objeto estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município neste edital e em seus anexos.

15.5. O Município de São Cristóvão do Sul - SC efetuará o pagamento do objeto desta licitação, ao licitante vencedor, após a apresentação da respectiva nota fiscal, no prazo de até 15 (quinze) dias, através de depósito/transferência em conta corrente de titularidade da Contratada, conforme especificado no Termo de Referência deste Edital.

15.6. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

15.7. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

15.8. As despesas decorrentes do fornecimento do objeto correrão à conta de dotação prevista na Lei Orçamentária do Exercício vigente as quais constarão na Autorização de Fornecimento.

15.9. O Poder Executivo do Município de São Cristóvão do Sul, ao efetuar pagamento a pessoa jurídica, referente a qualquer serviço ou mercadoria, contratado e prestado, procederá a retenção do Imposto de Renda – IR, em observância o disposto no art. 64, da Lei Federal nº 9.430 de 1996, no art. 15, da Lei Federal nº 9.249 de 1995, e, também, na Instrução Normativa nº 1234/2012, com alterações dadas pela Instrução Normativa nº 2.145/2023 da Receita Federal do Brasil.



15.10. Durante todo o prazo de vigência do Contrato/ata, o fornecedor ficará obrigado a manter atualizados todos os documentos a regularidade fiscal, para que a Administração Municipal possa efetuar o pagamento.

15.10.1. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal a cada entrega juntamente com a documentação completa que comprove o cumprimento da legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na contratação. Quanto à documentação fiscal deverá ser apresentada:

- a) **Certidão negativa de débitos municipais, ou certidão positiva com efeito de negativa;**
- b) **Certidão negativa de débitos estaduais, ou certidão positiva com efeito de negativa;**
- c) **Certidão negativa de débitos junto à Receita Federal, ou certidão positiva com efeito de negativa.**

15.11. O Gestor do Contrato será o responsável pela certificação das Notas Fiscais, bem como liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

15.12. NÃO HAVERÁ SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

CLÁUSULA XVI - DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

16.1. **Vigência Inicial:** O contrato terá vigência de **30 (trinta) dias**, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia após a publicação do extrato no Diário Oficial do Município e PNCP.

16.2. **Início dos Serviços:** A execução do objeto deverá ter início imediato após o recebimento da **Ordem de Serviço (OS)** ou instrumento equivalente, conforme prazos estabelecidos no TERMO DE REFERÊNCIA.

CLÁUSULA XVII - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

17.1. As despesas decorrentes da aquisição do objeto do presente certame correrão as contas das dotações específicas do orçamento do exercício de 2026 especificadas abaixo:

Unidade Orçamentária: 04.002 – Departamento de Cultura
Ação / Atividade: 2.045 – Manut. das Festividades e Atividades Culturais
Despesa (Ficha): 40
Elemento de Despesa: 3.3.90.00.00.00.00 – Aplicações Diretas
Fonte de Recurso: 1.500.0000.1000.00
Descrição do Recurso: Recursos Ordinários

CLÁUSULA XVIII - DAS SANÇÕES



18.1. O licitante ou contratado ficará sujeito às sanções previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, em razão das seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida no certame ou na contratação;
- e) não manter a proposta, salvo por fato superveniente justificado;
- f) não celebrar o contrato, não aceitar a ata de registro de preços ou não retirar a nota de empenho, quando convocado;
- g) retardar a execução ou entrega do objeto sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar informações inverídicas;
- i) fraudar a licitação ou a execução contratual;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou praticar fraude de qualquer natureza;
- k) praticar ato ilícito para frustrar a licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

Sanções aplicáveis

18.2. As sanções são:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de São Cristóvão do Sul, pelo prazo máximo de 3 anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em âmbito nacional, pelo prazo de 3 a 6 anos.

18.3. As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, observados:

- I – a gravidade da infração;
- II – as circunstâncias agravantes e atenuantes;
- III – os danos causados à Administração;
- IV – a existência de programa de integridade implementado pelo infrator.

Multas

18.4. A multa, aplicada de forma proporcional à gravidade da infração, será de 0,5% a 30% do valor do contrato, observado:



- a) inexecução parcial – 5% sobre a parte não cumprida;
- b) inexecução parcial com grave dano – 20% sobre a parte não cumprida;
- c) inexecução total – 10% sobre o valor do contrato;
- d) atraso injustificado – 5% mais 0,5% por dia até o 10º dia, após o qual será considerada inexecução total.

18.5. Multas poderão ser cobradas da garantia prestada ou, quando superior ao valor devido, mediante cobrança judicial.

Procedimento e defesa

18.6. A aplicação de advertência ou multa será precedida de intimação do interessado para apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, nos termos do art. 158, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

18.7. As sanções de impedimento e declaração de inidoneidade dependerão de processo administrativo, conduzido por comissão de no mínimo 2 servidores estáveis, assegurado o contraditório e ampla defesa, com prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa e igual prazo para alegações finais quando deferida produção de provas.

18.8. Compete:

- I – à autoridade máxima do órgão aplicar impedimento;
- II – ao Secretário Municipal aplicar a declaração de inidoneidade, após análise jurídica.

18.9. Serão indeferidas provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias ou protelatórias.

Registro e efeitos

18.10. As penalidades serão registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e, quando aplicável, também no cadastro municipal.

18.11. A aplicação de sanções não exclui a obrigação de indenizar integralmente os danos causados à Administração.

18.12. Os procedimentos de apuração e aplicação de penalidades e contratados no âmbito da Administração Municipal de São Cristóvão do Sul, será de acordo com o DECRETO Nº 2.415/2025.



CLÁUSULA XIX - DO ACOMPANHAMENTO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. Designação e Atribuições dos Agentes (Art. 117 e Art. 6º, LV, LVI e LVII, da Lei nº 14.133/2021).

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por agentes devidamente designados pela Administração, nos termos do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e da Lei nº 14.133/2021, que exercerão as seguintes funções:

Agente	Atribuição (Art. 6º, LVI e LVII)	Responsável Designado (Conforme ETP)
Gestor do Contrato	Acompanhamento e coordenação das atividades de gestão e fiscalização, interlocução com a Contratada, adoção de providências para a boa execução do ajuste e encaminhamento de demandas ao Fiscal.	Rui Carlos Braun , Assessor Especial de Gestão Estratégica.
Fiscal do Contrato	Acompanhamento da execução, em especial no aspecto técnico (qualidade, quantitativos, conformidade com as especificações), controle de qualidade dos serviços e materiais, ateste das medições e registro de ocorrências.	Ciro Fontana Surdi , Engenheiro Civil.

Ressalta-se que a qualquer tempo, mediante a conveniência e oportunidade da Administração, poderão ser nomeados fiscais auxiliares, que atuarão nos diversos segmentos das contratações, com a devida publicidade dos atos.

19.2. Papel da Fiscalização (Art. 117 e Art. 120)

19.2.1. A fiscalização, exercida pelo Fiscal do Contrato, tem a incumbência de:

- Verificação da Conformidade:** Conferir **qualitativa e quantitativamente** a execução dos serviços e o fornecimento de materiais, recusando-os caso não estejam de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência e da Ordem de Serviço (OS).
- Recebimento:** Proceder à verificação para o **recebimento provisório e definitivo** do objeto, nos termos do Art. 140 da Lei nº 14.133/2021.
- Esclarecimentos:** Fornecer à Contratada, quaisquer **esclarecimentos** necessários quanto à característica, quantidade ou qualidade dos serviços.



d) **Registro de Ocorrências:** Anotar em registro próprio (livro de ocorrências, sistema informatizado ou documento análogo) todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário para a regularização das falhas ou defeitos observados.

e) **Comunicação:** Informar ao **Gestor do Contrato e a seus superiores**, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

f) **Diligências:** Realizar diligências, vistorias e verificações in loco para garantir a boa execução do contrato, exigindo da Contratada a apresentação de documentos comprobatórios das obrigações, especialmente as **trabalhistas, previdenciárias e fiscais**, relativas à mão de obra alocada.

19.3. Dever de Cooperação e Submissão da Contratada

19.3.1. O Contratado ficará sujeito à mais ampla e irrestrita fiscalização, **obrigando-se a manter preposto aceito pela Administração** no local da execução do contrato para representá-lo (Art. 117, § 2º) e a prestar todos os esclarecimentos e informações requeridos.

19.4. Responsabilidade da Contratada (Art. 120)

19.4.1. A fiscalização exercida pela Administração **não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, imperfeição técnica, vícios redibitórios ou danos decorrentes da execução. A presença ou ação da fiscalização não implica em corresponsabilidade do Município de São Cristóvão do Sul – SC.

19.5. Comunicação Formal

19.5.1. Todas as Ordens de Serviço (OS), instruções, reclamações e, em geral, qualquer entendimento entre a Gestão/Fiscalização e a Contratada serão feitos **por escrito**, nas ocasiões devidas. **Não serão consideradas alegações fundamentadas em ordens ou declarações verbais.**

19.6. Auxílio e Suporte aos Agentes

19.6.1. O Gestor e o Fiscal do Contrato serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-los com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

19.7. Recurso da Contratada (Art. 165)



19.7.1. Das decisões do Fiscal do Contrato e do Gestor do Contrato, poderá a Contratada interpor **recurso administrativo** à autoridade superior, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contado da data de intimação do ato ou da lavratura da ata de registro, com efeito suspensivo apenas nos casos de sanções e rescisão unilateral, conforme o Art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA XX – DOS CASOS OMISSOS

20.1. Fica estabelecido que, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste Contrato, os chamados casos omissos, estes serão resolvidos entre as partes, respeitado o objeto do Contrato, a legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a Lei Federal nº 14.133/2021, aplicando-se supletivamente, quando for o caso, os Princípios da Teoria Geral dos Contratos estabelecidos na Legislação Civil Brasileira e as disposições do Direito Privado.

CLÁUSULA XXI – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

21.1. O Contratado deverá manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e/ou na assinatura do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA XXII – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

22.1. O presente contrato poderá ser alterado nas hipóteses e condições previstas nos art. 124 a 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA XXIII – DA PUBLICAÇÃO

23.1. O Município de São Cristóvão do Sul – SC encaminhará para publicação o extrato deste Contrato no Diário Oficial dos Municípios até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

CLÁUSULA XXIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. O descumprimento de quaisquer das cláusulas deste contrato, sem justa causa, implica a aplicabilidade das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21, com suas alterações, além das previstas no edital e nas cláusulas deste instrumento.

24.2. O presente instrumento rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/21 e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado.



24.3. A troca eventual de documentos e cartas entre CONTRATANTE e a CONTRATADA, será feita através de protocolo ou endereço eletrônico. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

CLÁUSULA XXV – DO FORO

25.1. Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste contrato, não resolvidos na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Curitiba – SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento, lido e achado conforme pelas Partes, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito.

São Cristóvão do Sul, SC, XX de XXXXXXXX de 2026.

MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO DO SUL, SC
JAIME CESCA – PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ
CONTRATADA