



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2023
TIPO: MAIOR LANCE OU OFERTA

**PERMISSÃO DE USO, A TÍTULO PRECÁRIO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA
COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DURANTE A 21ª FESTA DO PESCADOR**

ENTREGA DOS ENVELOPES E CREDENCIAMENTO: ATÉ 29 DE JUNHO DE 2023,
AS 14:00 HORAS.

ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DOS LANCES: 29 DE JUNHO DE 2023, AS
14:00 HORAS.

LOCAL: SETOR DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO
SAL, Rua Alegrete, nº. 111, Centro – ARROIO DO SAL/RS

1 – PREÂMBULO

1.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL**, situada na Rua Alegrete, nº. 111, Centro, torna público a quem possa interessar que se acha aberta Licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/2023, com julgamento pelo seu **MAIOR LANCE OU OFERTA POR ITEM**, visando a **permissão de uso, a título precário de espaço público para comercialização de alimentos durante a 21ª FESTA DO PESCADOR, dias 26 a 30 de julho de 2023**, conforme anexo I deste edital, sendo que a presente licitação será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente à medida do necessário a Lei Federal nº. 8.666/93, além de, pelas condições específicas deste Edital e dos demais documentos que o integram.

1.2. Em quaisquer das menções às Leis Federais 8666/93 e 10520/02, ou outras Leis Federais, Estaduais, e do Município de Arroio do Sal, entende-se, neste instrumento convocatório, que estão implícitas todas as alterações e regulamentações em vigor dessas mesmas leis, independente de expressa citação neste sentido, quando da indicação do texto legal.

2 – OBJETO

2. Permissão de uso, a título precário de espaço público para comercialização de alimentos durante a 21ª FESTA DO PESCADOR, dias 26 a 30 de julho de 2023, conforme especificações constantes do Anexo I deste Edital.

3 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1 - Até dois dias úteis anteriores a abertura dos envelopes o licitante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório, cabendo a Administração decidir sobre a petição no prazo de 3 dias úteis.



3.1.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital e deverá ser protocolada de forma presencial ou digital no setor de arrecadação da Prefeitura Municipal de Arroio do Sal;

3.1.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

3.2. Em caso de não solicitação, pelas empresas licitantes, de esclarecimentos ou informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

4 – VIGÊNCIA

4.1 – O contrato terá vigência de 60 (sessenta) dias.

5 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

5.1 – Das restrições

5.1.1 – Não poderá participar da presente licitação a empresa:

5.1.1.1. Que na data de apresentação das propostas esteja declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº. 8666/93;

5.1.1.2. Com falência decretada;

5.1.1.3. Consorciada;

5.1.1.4. Suspensa ou impedida de licitar e contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública Direta ou Indireta do Município de Arroio do Sal.

5.1.1.5 - Não enquadrada como Microempresa, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual

6 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

6.1 - O proponente que desejar fazer lances verbais deverá **se credenciar** junto ao pregoeiro, por meio de um representante munido de documento que o constitua para tanto, com expressa indicação dos poderes pertinentes para praticar todos os atos do certame, conforme Modelo contido no **ANEXO III. O Credenciamento deverá vir acompanhado do contrato social** da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade competência do outorgante para constituir mandatário.

6.1.1 - A ausência da documentação referida ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances e manifestar-se no certame contra decisões tomadas pelo pregoeiro.

6.2 – As empresas deverão apresentar: **DECLARAÇÃO**, sob as penas da Lei, de **que cumprem plenamente os requisitos legais para qualificação de microempresa ou empresa de pequeno porte (ME/EPP/MEI)**, nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006, e para que estas possam gozar dos benefícios previstos nos capítulos V e VI da referida Lei. Da mesma forma deverá proceder o Microempreendedor Individual conforme assegura o art. 18-E da lei Complementar 123/06 e respectivas alterações conforme modelo contido no **ANEXO V**.

6.3 - Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão **DECLARAÇÃO dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação**, conforme modelo contido no **Anexo IV**.

6.4 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de credenciamento poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a



instauração da sessão, ficando esta restrita somente a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

6.5 - Constatada existência de sanção que impeça a participação, o Pregoeiro deixará de credenciar o licitante, por falta de condição de participação.

7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 - A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 02 (dois) envelopes devidamente fechados e rubricados no fecho, e atender aos seguintes requisitos:

- a) Envelope 1:** Proposta de Preços
- b) Envelope 2:** Documentos de Habilitação

7.1.1 - Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/2023
ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ:
EMAIL:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/2023
ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ:
EMAIL:

7.2 A Ausência de todos os dizeres na parte externa dos envelopes constituirá motivo para inabilitação, diante da impossibilidade de saber a qual envelope corresponde.

7.3 - A Proposta de Preços

7.3.1A Proposta de Preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via, impressa em papel timbrado do proponente, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada do dia da apresentação dos envelopes, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante do proponente, contendo:

7.3.2 - Nome, endereço, CNPJ telefone, e-mail e inscrição estadual/municipal;

7.3.3 - Número do Pregão;

7.3.4 - Descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Anexo I deste Edital; conforme modelo de



proposta deste Edital, em moeda corrente nacional, com no máximo 02 (duas) casas após a vírgula, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem posterior inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

7.3.6 - Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

7.3.7 - Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

7.3.8 – Data do evento: de 26 a 30 de julho de 2023.

7.3.9 - Constar se a empresa é optante ou não pelo simples Nacional;

7.3.10. Período contratual: 60 (sessenta) dias.

7.3.11- O pagamento pela permissão de uso deverá ser efetuado antecipadamente à data do evento e através de guia a ser emitida pela tesouraria da municipalidade ou por depósito em conta a ser informada no momento da assinatura do contrato;

7.3.12 – local, data, assinatura, e identificação completa do signatário;

7.3.13 – O valor da oferta inicial por da permissão de uso fica estabelecido em R\$ 1.000,00 (mil reais)

7.4 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

7.5. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições do Edital.

8 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

8.1 - A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta este pregão.

8.2 - No dia, hora e local designados neste edital para o início dos trabalhos, os interessados entregarão ao pregoeiro, em separado, o Credenciamento, Declaração que se enquadra na Lei nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (se for o caso), Contrato Social, Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação e os envelopes: da proposta de preços juntamente com o envelope de documentos de habilitação;



8.3 – Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.

8.4 – Serão abertos, inicialmente, os envelopes contendo as Propostas de Preços, e seu conteúdo será rubricado pelo pregoeiro e demais licitantes presentes na sessão.

9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 – Aberto os envelopes propostas, o Pregoeiro e sua equipe de apoio, examinarão as propostas de preço, quanto ao atendimento das exigências fixadas no edital, classificando-as ou desclassificando-as, procedendo a partir de então na estrita forma do disposto no art. 4º, e incisos, da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002.

9.2 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

9.3 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total proposto, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

9.4 - **Para efeito de seleção será considerado o maior lance ou oferta por item.**

9.5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de menor preço e os demais em ordem crescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

9.6 - **Os lances deverão ser formulados com base no valor POR ITEM/MAIOR LANCE OU OFERTA, em valores distintos e crescentes, superiores à proposta de maior preço. O valor dos lances será fixado pelo pregoeiro no momento da sessão.**

9.7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinar da formulação de lances

9.8 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de maior valor com vistas à majoração do preço.

9.9 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da melhor proposta, decidindo motivadamente a respeito.

9.10- A aceitabilidade será aferida a partir do preço inicialmente estabelecido, sendo valor mínimo de R\$ 1.000,00 (mil reais) por item da permissão de uso.

9.11 - Considerada aceitável a oferta de maior preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

9.12 O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários.

9.13 – De todos os atos praticados no pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo ser assinado pelo Pregoeiro, equipe de apoio, e, podendo ser assinada pelos licitantes que o desejarem.

10 - DA HABILITAÇÃO



10.1 - Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues, grampeados ou encadernados com folhas numeradas, em envelope conforme indicado neste edital e deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas, publicação em órgão da imprensa oficial ou cópia acompanhada por servidor público, sendo:

10.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

Conforme o caso consistirá em:

- a) **registro comercial**, no caso de empresa individual;
- b) **ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documento de eleição de seus administradores. Os documentos descritos nesse subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou, ainda, a última alteração contratual consolidada, acompanhada das alterações subsequentes, a partir daquela data;;
- c) **inscrição do ato constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- d) **Decreto de autorização**, tratando-se de sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) **Certificado de condição de micro empreendedor individual**;

10.1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "e" deste subitem 10.1.1. não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

10.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda** (Cartão do CNPJ);
- b) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) **Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal** (certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida ativa da União, expedida pela secretaria da receita Federal do Brasil);
- d) **Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual** (certidão de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços expedida pela secretaria da Fazenda ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei);
- e) **Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal** (Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativas de Tributos Mobiliários do domicílio ou sede da licitante);
- f) **Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**;
- g) **Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas., 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.](#)

10.1.2.1 - nas certidões fornecidas via Internet poderão ser confirmadas a veracidade do documento junto ao Departamento da Receita Federal, INSS, Caixa Econômica Federal e, demais órgão expedidores.

10.1.3 - AVALIAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

- a) **Certidão negativa de falência, de recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física expedida há menos de 90 dias (noventa);

10.1.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovação através da apresentação de no mínimo um (01) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado de que forneceu objeto semelhante desta licitação e de que cumpriu, ou vem cumprindo, integralmente e de modo satisfatório Contrato anteriormente mantido com o emitente do atestado.

10.1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES:

10.1.4.1 Além dos documentos solicitados, o envelope “B” deverá conter a seguinte **Declaração Conjunta** (modelo fornecido no anexo VI) (emitida pela própria licitante, assinada pelo representante legal ou seu procurador.

- a) Declaração negativa da superveniência de fato impeditivo à habilitação, incluso compromisso em declará-lo (s), caso venha (m) a ocorrer;
- b) Declaração de situação regular junto ao Ministério do Trabalho, no molde do inciso XXXIII do artigo 7º da CF;
- c) Declaração de que a empresa cumpre todas as normas relativas à saúde, higiene e segurança do trabalho de seus empregados;
- d) Declaração de assunção de responsabilidade pela prestação dos serviços e pela qualidade dos produtos/equipamento ora contratados;
- e) Declaração de aceitação das condições editalícias e físicas para a execução do objeto licitado, bem como das cláusulas contratuais, constantes do contrato;
- f) Declaração de que não foi declarada inidônea pelo Poder Público de qualquer esfera (Art. 87 IV);
- g) Declaração de que não está impedida de contratar com a Administração Pública do Município de Arroio do Sal, direta ou indiretamente;
- h) Declaração de que não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle da empresa participante da licitação, que possuam vínculos diretos ou indiretos com a Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, nos termos do art. 9º da Lei Federal 8.666/93.
- i) Declaração de que emite Nota Fiscal Eletrônica – NF-e.

10.2 - Disposições Gerais da Habilitação



10.2.1 – Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente ou por servidor da Administração Pública ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.

10.2.2 – Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

10.2.3 – Na hipótese do primeiro colocado ter restrição quanto à comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista, e tiver apresentado em sua documentação documento que comprove ser beneficiário da Lei 123 de 2006, o pregoeiro suspenderá a sessão e concederá 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.2.3.1 - A não regularização no prazo previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº. 8.666/93, sendo facultada à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.2.4 – Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos e, o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado.

10.2.5 – Quando não houver prazo de validade fixado nos documentos mencionados, será considerada a validade de 90 (noventa) dias a partir da emissão dos mesmos;

10.2.6 – O licitante poderá apresentar documentos referentes à matriz (sede) e/ou filial (domicílio) da empresa, desde que apresente os documentos correspondentes ao estabelecimento que pretenda contratar, sendo vedada a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos, exceto atestados de capacidade técnica e provas de regularidade para com o INSS quando houver recolhimento centralizado para este instituto.

10.3 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, ficando esta restrita somente a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

10.3.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

10.3.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

10.4 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

10.5 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de melhor lance ou oferta, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as



condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

10.6 - De todos os atos praticados no pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo ser assinado pelo Pregoeiro, equipe de apoio, e, podendo ser assinada pelos licitantes que o desejarem.

11 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, com registro em ata da síntese de suas razões, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. (Art. 4º, XVIII da Lei 10.520/02). Para efeito de recursos, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações na sede do Poder Legislativo.

11.1.1. Os pedidos do recurso e contrarrazões deverão ser protocolados de forma presencial ou digital, durante o horário de expediente no Setor de Arrecadação da Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, não sendo aceitos via correio, fax ou e-mail.

11.1.2 Vistas aos autos ocorrerão sem retirada dos mesmos das dependências da Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, podendo ser solicitados através do e-mail licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br.

11.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

11.3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informando à autoridade competente. O recurso deverá ser protocolado de forma presencial ou digital no Setor de Arrecadação da Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, não sendo aceitos via correio, fax ou e-mail.

11.4 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.5 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

11.6 - Fica reservada a autoridade competente o direito de, a seu exclusivo critério, aceitar o resultado final apresentado pelo Pregoeiro; anular o presente certame total ou parcialmente nos casos de ilegalidade no procedimento ou julgamento, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; e, ainda, revogá-lo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

12 - DA CONTRATAÇÃO

12.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui Anexo VII do presente ato convocatório.

12.2 - A adjudicatária deverá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação assinar o termo de contrato;



12.3 – Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, caracterizada a desistência, serão convocadas as demais licitantes classificadas, na ordem, para assinatura do mesmo.

13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

a) manter comportamento inadequado durante o pregão: afastamento do certame e advertência;

b) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

c) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;

d) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 10 (dez) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;

e) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 1 ano e multa de 5% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;

f) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

g) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 2 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.

16.2. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

16.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14 – DAS OBRIGAÇÕES

14.1. DA CONTRATADA:

A Contratada, sem prejuízo das demais exigências previstas no ato convocatório e anexos, deverá:

a) A Contratada deverá se sujeitar a fiscalização dos órgãos estatais e cumprir a legislação municipal, estadual e federal observando, rigorosamente, as finalidades para as quais lhe foi outorgada e todas as normas sanitárias exigidas na comercialização do peixe, manipulação e acondicionamento dos acompanhamentos;

b) A Contratada se responsabilizará pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da lei, ligadas ao cumprimento do contrato;



- c) Responder por danos materiais ou morais, causados por seus empregados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- d) Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do presente certame licitatório;
- e) Manter o padrão de qualidade do peixe comercializado, principalmente no peso, devendo obedecer ao peso final (limpo) entre 1.750 (mil setecentos e cinquenta) gramas e 2.000 (duas mil) gramas, seguindo a tradicional forma de assar;
- f) A tainha comercializada no espaço cedido deverá ter os seguintes acompanhamentos: aipim cozido, tomate, alface e limão, sendo ainda ofertado ao cliente um conjunto de garfo e faca embalados individualmente com 18 cm em poliestireno de alta resistência, pratos plásticos, guardanapo e palito. A tainha deverá ser servida em prato tipo bandeja laminada, com a disponibilidade de o cliente levar o peixe para casa, em embalagem de papel Kraft, do tipo envelope;
- g) Fornecer uniforme necessário para o trabalho, obedecendo às normas legais, onde todos os funcionários deverão trajar uma proteção para evitar a queda de cabelo nos alimentos, avental da cor azul ou preta e camiseta da cor branca, devendo conter algum tipo de identificação da 21ª Festa do Pescador;
- h) O valor máximo a ser cobrado na comercialização da tainha assada na brasa e seus acompanhamentos deverá ser de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais);
- i) A empresa vencedora, na venda dos tickets para aquisição da tainha assada na brasa, deverá oferecer ao cliente a operação débito/crédito das principais bandeiras de operadoras de crédito. Também deverá disponibilizar à Administração a coleta eletrônica de dados da venda dos tickets, com relatórios pormenorizados de cada equipamento utilizado, com o número total de venda;
- j) É de responsabilidade da empresa todos os insumos necessários no preparo e comercialização do peixe, bem como, os materiais de higiene e limpeza utilizados no espaço cedido durante a realização do evento;
- k) A empresa deverá instalar para acondicionamento do peixe a ser comercializado um contêiner ou similar (refrigeração) com capacidade de operação até -30 °C (negativo), onde o mesmo deverá permanecer funcionando constantemente;
- l) A comercialização da tainha assada na brasa pela empresa deverá obedecer aos seguintes horários: todos os dias do evento das 11 às 15 horas e partir das 18 às 23 horas, não é proibido a venda fora dos horários;
- m) Os funcionários contratados para a realização do evento deverão respeitar todas as normas de funcionamento do Centro de Eventos e a qualquer tempo a fiscalização por parte do Município, quanto ao pleno funcionamento e controle de qualidade e peso do pescado, exercido por servidores municipais devidamente identificados;
- n) A empresa vencedora deverá garantir o pleno funcionamento das assadeiras, atendendo o volume de vendas da tainha assada;
- o) A empresa deverá montar um guichê apropriado para venda dos tickets de tainha assada na brasa devendo atender com fluidez o público;
- p) A empresa vencedora deverá confeccionar faixas indicativas ou banners, com o valor da tainha assada na brasa (R\$ 75,00), indicação do guichê da compra do ticket para aquisição da tainha, do local para compra de ticket e retirada da tainha para levar para casa;
- q) A empresa poderá explorar o quantitativo de mesas e cadeiras junto ao ponto comercial concedido de aproximadamente 50 metros quadrados, com a finalidade de exploração como "Área Livre"; r) É vedada a terceirização da exploração da "Área Livre" por parte da empresa vencedora para outros pontos comerciais, sob pena de perda do direito de exploração do local;



s) Os Atendentes não poderão realizar pedidos, tampouco receber valores, e sim, auxiliar na busca dos itens adquiridos pelo visitante para consumo, bem como, na organização e limpeza da referida área.

14.2. DA CONTRATANTE

A Contratante, sem prejuízo das demais exigências previstas no ato convocatório e anexos, deverá:

- a) Fornecer assadeiras (churrasqueira) duplas compostas por 15 metros lineares, totalizando 30 metros de assadeiras em local coberto protegido de intempéries que poderão ocorrer durante o evento;
- b) Ceder espaço coberto composto aproximadamente por 50 metros quadrados para comercialização da tainha assada na brasa e seus acompanhamentos;
- c) Fornecimento de mesas e cadeiras plásticas por meio de empréstimo, compatível com o espaço concedido à Contratada;
- d) Fornecimento de água e luz nos espaços concedidos à Contratada, assim como PPCI.

15 - DO PAGAMENTO

15.1 O pagamento pela permissão de uso deverá ser realizado antes do início do evento, ou seja, antes do dia 26/07/2023 e através de guia bancária a ser expedida pela tesouraria da municipalidade ou por depósito bancário em conta a ser informada no momento da assinatura do contrato.

16 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

16.1 O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente em até 1 (um) dia anterior ao evento, ou seja, 25/07/2023, após a conferência das especificações e a verificação das demais condições estabelecidas neste instrumento pelo agente responsável pela fiscalização do contrato.

16.2. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o CONTRATANTE poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição imediata;

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

17.2 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

17.3 - O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, se entenderem conveniente ou necessário, poderão utilizar-se de assessoramento técnico e específico para tomar decisões relativas ao presente certame licitatório, o qual se efetivará através de parecer formal que integrará o respectivo processo.

17.4 - A presente licitação poderá ser revogada na forma da Lei Federal nº. 8666/93.

17.5 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e são responsáveis pela legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sob as penas da lei.

17.6 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

17.7 - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, ao(a) Pregoeiro(a) através de protocolo ou através do e-mail licitacoes@arroiodosal.rs.gov.br.

ANEXOS:

- I. Termo de Referência
- II. Modelo de Proposta
- III. Modelo da CREDENCIAL
- IV. Modelo da DECLARAÇÃO de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação.
- V. Modelo da Declaração que se enquadra na Lei Complementar 123/2006.
- VI. Modelo de DECLARAÇÃO Conjunta.
- VII. Termo de Ciência e Notificação
- VIII. Minuta de Contrato
- IX. Resumo dos Dados Cadastrais

Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, aos 13 de junho de 2023.

Affonso Flávio Angst
Prefeito Municipal



PREGÃO PRESENCIAL 25/2023
ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO: Proc. Administrativo 5.760/2023
Município de Arroio do Sal – RS Secretaria Municipal de Turismo, Esporte e Juventude
Necessidade da Administração Pública: contratação de empresa especializada em serviços de alimentação para a exploração do setor das assadeiras por meio de concessão, incluso preparo e comercialização da tainha assada na brasa na 21ª Festa do Pescador, de acordo com as condições e especificações constantes neste Termo de Referência.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Visando atender a demanda de fornecimento de alimentação tradicional ao público visitante da 21ª Festa do Pescador com o prato oficial “tainha assada na brasa” e seus acompanhamentos (aipim cozido, tomate e alface), se faz necessário o presente processo de licitação para contratação de empresa para suprir tal necessidade. O Município cederá um espaço público de área útil de 50 metros quadrados, situada no Setor Gastronômico, junto à Praça do Mar, exploração das assadeiras por meio de concessão, que serão duplas de 15 metros lineares com cobertura, na comercialização da tainha assada na brasa durante a realização do evento, entre 26 e 30 de julho de 2023.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano Anual de Compras e Contratações 2023 do Município de Arroio do Sal na tabela de relação de serviços e contratos.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Conforme dados do último evento realizado em 2022, para 21ª Festa do Pescador estima-se a venda de até 3.000 (três mil) tainhas com seus acompanhamentos, devendo a empresa ter ciência e estar preparada para o fornecimento de tal demanda. A empresa deverá fornecer todos os apetrechos para a área das assadeiras, como: as grelhas, carvão e demais itens que se faça necessário para o bom andamento do processo. As assadeiras serão duplas e terão 15 (quinze) metros lineares em local coberto para proteção das intempéries. Portanto, será ofertado 30 (trinta) metros de assadeiras para assar, sendo 4 (quatro) tainhas por metro totalizando 120 (cento e vinte) tainhas prontas a cada 15/20 minutos. Os serviços serão prestados no Centro de Eventos situado na Praça do Mar, no período entre 26 e 30 de julho de 2023, considerando que o prazo para montagem de toda a estrutura será de até 5 (cinco) dias anteriores a data de início do evento e a desmontagem deverá ocorrer no máximo até 5 (cinco) dias após o encerramento do mesmo.

3.1. ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA A ÁREA DAS ASSADEIRAS:



Não utilizar tábuas de madeira para temperar os peixes, material este que absorve resíduo e de difícil higienização, facilmente desenvolvendo fungos, utilizar material liso, não poroso, lavável e impermeável. Da mesma forma, mesas, bancadas deverão ser em material liso, lavável. Providenciar armários individuais para a guarda de pertences pessoais dos colaboradores, não podendo este material ficar junto à área de produção. Providenciar pias com água potável corrente para a higiene das mãos dos funcionários que manipulam o peixe, o aipim e a salada nas bandejas laminadas. As pias deverão ser disponibilizadas ao longo da área de produção, quantas forem necessárias, dotadas de sabonete líquido inodoro, papel toalha e lixeira com tampa sem acionamento manual para acolher as toalhas de papel utilizadas. Os ralos existentes ao longo da estrutura deverão ser dotados com tampa de acionamento escamoteável ou telados, evitando-se assim a entrada de pragas inoportunas. Utilizar recipientes lisos e laváveis para a colocação dos alimentos. Os colaboradores e servidores deverão fazer uso de uniformes propícios para a finalidade a que se dedicam.

3.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A Contratada, sem prejuízo das demais exigências previstas no ato convocatório e anexos, deverá:

- a) A Contratada deverá se sujeitar a fiscalização dos órgãos estatais e cumprir a legislação municipal, estadual e federal observando, rigorosamente, as finalidades para as quais lhe foi outorgada e todas as normas sanitárias exigidas na comercialização do peixe, manipulação e acondicionamento dos acompanhamentos;
- b) A Contratada se responsabilizará pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da lei, ligadas ao cumprimento do contrato;
- c) Responder por danos materiais ou morais, causados por seus empregados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- d) Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do presente certame licitatório;
- e) Manter o padrão de qualidade do peixe comercializado, principalmente no peso, devendo obedecer ao peso final (limpo) entre 1.750 (mil setecentos e cinquenta) gramas e 2.000 (duas mil) gramas, seguindo a tradicional forma de assar;
- f) A tainha comercializada no espaço cedido deverá ter os seguintes acompanhamentos: aipim cozido, tomate, alface e limão, sendo ainda ofertado ao cliente um conjunto de garfo e faca embalados individualmente com 18 cm em poliestireno de alta resistência, pratos plásticos, guardanapo e palito. A tainha deverá ser servida em prato tipo bandeja laminada, com a disponibilidade de o cliente levar o peixe para casa, em embalagem de papel Kraft, do tipo envelope;
- g) Fornecer uniforme necessário para o trabalho, obedecendo às normas legais, onde todos os funcionários deverão trajar uma proteção para evitar a queda de cabelo nos alimentos, avental da cor azul ou preta e camiseta da cor branca, devendo conter algum tipo de identificação da 21ª Festa do Pescador;
- h) O valor máximo a ser cobrado na comercialização da tainha assada na brasa e seus acompanhamentos deverá ser de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais);



- i) A empresa vencedora, na venda dos tickets para aquisição da tainha assada na brasa, deverá oferecer ao cliente a operação débito/crédito das principais bandeiras de operadoras de crédito. Também deverá disponibilizar à Administração a coleta eletrônica de dados da venda dos tickets, com relatórios pormenorizados de cada equipamento utilizado, com o número total de venda;
- j) É de responsabilidade da empresa todos os insumos necessários no preparo e comercialização do peixe, bem como, os materiais de higiene e limpeza utilizados no espaço cedido durante a realização do evento;
- k) A empresa deverá instalar para acondicionamento do peixe a ser comercializado um contêiner ou similar (refrigeração) com capacidade de operação até -30 °C (negativo), onde o mesmo deverá permanecer funcionando constantemente;
- l) A comercialização da tainha assada na brasa pela empresa deverá obedecer aos seguintes horários: todos os dias do evento das 11 às 15 horas e partir das 18 às 23 horas, não é proibido a venda fora dos horários;
- m) Os funcionários contratados para a realização do evento deverão respeitar todas as normas de funcionamento do Centro de Eventos e a qualquer tempo a fiscalização por parte do Município, quanto ao pleno funcionamento e controle de qualidade e peso do pescado, exercido por servidores municipais devidamente identificados;
- n) A empresa vencedora deverá garantir o pleno funcionamento das assadeiras, atendendo o volume de vendas da tainha assada;
- o) A empresa deverá montar um guichê apropriado para venda dos tickets de tainha assada na brasa devendo atender com fluidez o público;
- p) A empresa vencedora deverá confeccionar faixas indicativas ou banners, com o valor da tainha assada na brasa (R\$ 75,00), indicação do guichê da compra do ticket para aquisição da tainha, do local para compra de ticket e retirada da tainha para levar para casa;
- q) A empresa poderá explorar o quantitativo de mesas e cadeiras junto ao ponto comercial concedido de aproximadamente 50 metros quadrados, com a finalidade de exploração como "Área Livre";
- r) É vedada a terceirização da exploração da "Área Livre" por parte da empresa vencedora para outros pontos comerciais, sob pena de perda do direito de exploração do local; s) Os Atendentes não poderão realizar pedidos, tampouco receber valores, e sim, auxiliar na busca dos itens adquiridos pelo visitante para consumo, bem como, na organização e limpeza da referida área.

DA CONTRATANTE

A Contratante, sem prejuízo das demais exigências previstas no ato convocatório e anexos, deverá:

- a) Fornecer assadeiras (churrasqueira) duplas compostas por 15 metros lineares, totalizando 30 metros de assadeiras em local coberto protegido de intempéries que poderão ocorrer durante o evento;
- b) Ceder espaço coberto composto aproximadamente por 50 metros quadrados para comercialização da tainha assada na brasa e seus acompanhamentos;
- c) Fornecimento de mesas e cadeiras plásticas por meio de empréstimo, compatível com o espaço concedido à Contratada;
- d) Fornecimento de água e luz nos espaços concedidos à Contratada, assim como PPCI.



4. ESPECIFICAÇÕES DOS CARGOS E QUANTIDADES

Os quantitativos de cargos estimados para o objeto pretendido têm como parâmetro a presente necessidade de atender de forma satisfatória a 21ª Festa do Pescador. Os quantitativos e atribuições não serão obrigatórios, e sim para nortear a Contratada para o bom andamento do processo de concessão:

Cargo: Coordenador Geral

Quantidade: 01

Atribuições do cargo: Coordenar em conjunto com os demais coordenadores, as tarefas gerais da assadeira, especialmente entrada de mercadorias: tainha, aipim, alface, tomate e limão, controle do livro ponto dos funcionários e as escalas de trabalho, controle de material usado nas assadeiras: pratos, bandejas laminadas, talheres, envelopes Kraft para levar as tainhas para casa, palitos, guardanapos, material e utensílios usados pelos funcionários: grelhas, botas, bonés, camisetas, garfos trinchantes, espremedor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Assador

Quantidade: 04

Atribuições do cargo: Assar os peixes de acordo com a determinação do Coordenador da Assadeira, executar as tarefas determinadas por ele e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Ter noções de quantidade de carvão a ser usado para o processo de assar dos peixes, carregar os sacos de carvão para as assadeiras e espalhar, conforme solicitado pelo Coordenador das Assadeiras, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Salgador e Responsável pelo Controle de qualidade

Quantidade: 02

Atribuições do cargo: Salgar os peixes de acordo com o Coordenador das Assadeiras, controlar o tamanho e o processo de assar o peixe, retirar da grelha e colocar na bandeja, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Ajudante Carregador de Caixa

Quantidade: 01

Atribuições do cargo: Durante o dia de acordo com determinação do Coordenador das Assadeiras e do Coordenador Geral, carregar as caixas de peixe de dentro do caminhão da peixaria para pesagem, após a pesagem, ver com o coordenador da assadeira ou o coordenador de limpeza, o que ficará no balcão de limpeza e o que será guardado na câmara fria, separar o que será assado e o que será guardado limpo na câmara fria, de acordo com solicitação, carregar os peixes limpos para serem assados, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Ajudante Carregador de Grelhas

Quantidade: 02

Atribuições do cargo: Retirar as grelhas das assadeiras, colocá-las no balcão de controle de qualidade/conferência, retirar deste e colocá-las no balcão do peixe a ser preparado,



após o peixe estar preparado carregar grelhas para as assadeiras, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Auxiliar de Cozinha

Quantidade: 03

Atribuições do cargo: Preparar o aipim, cortar o tomate, espremer limão, lavar alface de acordo com determinação do Coordenador Geral, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Atendente de Balcão

Quantidade: 03

Atribuições do cargo: Entregar o prato da festa ao garçom e ao visitante, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O ganhador para exploração do setor das assadeiras, por meio de concessão, será aquele que ofertar o maior lance global. Estima-se para a concessão de uso do setor o valor a partir de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

O Município não busca lucros com a cedência do espaço das assadeiras, e sim oferecer aos participantes da 21ª Festa do Pescador o principal e tradicional prato “tainha assada na brasa com aipim cozido, tomate e alface” com prestação de serviço de qualidade e sem a preocupação que possa acontecer a falta do prato tradicional aos visitantes.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para suprir a necessidade imposta neste termo de referência faz necessária a contratação de empresa especializada para concessão e exploração do setor das assadeiras, incluso preparo e comercialização da tainha assada na brasa. A Contratada deverá seguir de acordo com as condições e especificações constantes neste Termo de Referência.

7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 10/2023, que "Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Arroio do Sal.

8. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

O método foi efetuado com base no Decreto Municipal nº 10/2023, que estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Arroio do Sal.



9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

As licitações atenderão ao princípio do parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio se estabelece que deva ser considerada a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não será aplicado ao presente processo de contratação, tendo em vista que eventual objeto da licitação será a cedência do setor das assadeiras, não havendo perda de escala, melhorando o aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, tornando o processo vantajoso para a Administração.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da Contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Sugerimos a visita técnica agendada ou que quaisquer dúvidas sejam diretamente direcionadas junto aos servidores da Secretaria Municipal de Turismo, Esporte e Juventude pelo telefone 51 3687-3518 ou 51 3687-3500.

Ademais, para que a contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação;
- c) elaboração de minuta do contrato;
- d) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- e) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- f) publicação e divulgação do edital e anexos;
- g) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos/impugnação, caso aplicável;
- h) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- i) assinatura e publicação do contrato.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Para a execução dos serviços, deverá haver a total observância das Leis, Decretos, das Portarias, das Normas (federais, estaduais, municipais e ambientais), dos Regulamentos, das Resoluções, das Instruções Normativas e das demais normas, direta e indiretamente aplicáveis ao objeto contratado.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste termo de referência e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Arroio do Sal – RS, 05 de junho de 2023.

ANDRÉ LUÍS LUZA
Matrícula 7236

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/2023



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

DADOS DO PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO COMPLETO:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:

TELEFONE:

FAX:

E-MAIL:

Objeto: PERMISSÃO DE USO, A TÍTULO PRECÁRIO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DURANTE A 21ª FESTA DO PESCADOR, DIAS 26 A 30 DE JULHO DE 2023, conforme especificações constantes do Anexo I do edital.

Itens da proposta:

QUANT	UNID.	CARACTERÍSTICA	PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS	Valor Ofertado
01	Unid.	Alimentação	TAINHA ASSADA NA BRASA e seus acompanhamentos (aipim cozido, tomate e alface)	R\$(.....) colocados Por extenso

Declaro que o preço contido na proposta inclui todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do Edital e seus Anexos.

VALIDADE DA PROPOSTA: (de no mínimo 60 dias)**DATA DE REALIZAÇÃO DO EVENTO:** De 26 a 30 de julho de 2023 na 21ª FESTA DO PESCADOR**CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS:** Pagamento antecipado antes da realização do evento mediante guia a ser**LOCAL DO EVENTO:** Setor Gastronômico junto a Praça do Mar, – Arroio do Sal - RS**PERÍODO CONTRATUAL:** 60 (sessenta) dias.**DADOS DO SIGNATÁRIO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone (s): _____

LOCAL/DATA

Assinatura do responsável



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

PREGÃO PRESENCIAL N° 25/2023

ANEXO III

MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento particular de Procuração e pela melhor forma de direito, a empresa..... com sede à, inscrita no CNPJ/MF sob n.º e Inscrição Estadual sob n.º, neste ato, representada por seu sócio-gerente Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º e CPF n.º....., nomeia e constitui seu representante o(a) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º e CPF n.º....., a quem confere poderes para representar a empresa outorgante no PREGÃO PRESENCIAL N.º 25/2023, instaurado pela Prefeitura Municipal de Arroio do Sal, em especial para firmar declarações, propostas e atas, apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos, assinar Atas, Declarações e Contratos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura do responsável pela outorga



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

Obs: Na apresentação desta procuração a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.

PREGÃO PRESENCIAL N.º. 25/2023

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL/RS

....., devidamente inscrita no CNPJ sob o
n.º., com sua sede, em conformidade com o
disposto no art. 4º, inciso VII, da Lei n.º 10.520 / 2002, **DECLARA** que está apta e cumpre
plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital que rege o certame acima indicado.

....., ... de de 2023

.....
assinatura do representante legal
N.º. do RG.



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

Observação: A presente declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro fora dos envelopes quando do credenciamento da empresa proponente.



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 25/2023
ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE PORTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL/RS

Eu, _____(nome do representante), RG nº. _____ **DECLARO** sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sua sede _____ é _____(Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), nos termos do art. 3º da LC 123/2006 e não está inserida nas excludentes hipóteses do artigo 3º, § 4º, pretendendo, desta forma, fazer uso do direito no certame acima indicado.

....., ... de de 2023.

.....
assinatura do representante legal
Nº. do RG.

Observação: A presente declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro fora dos envelopes quando do credenciamento da empresa proponente.



PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2023
ANEXO VI
DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____, cadastrada no CNJP sob nº _____, sediada na _____, na cidade de _____, através de seu representante legal

_____, (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), _____ (vínculo com a empresa, por exemplo, sócio-gerente. O signatário do documento deverá ter poderes de decisão, quer pelo fato de ter sido incumbido de desenvolver atividades de administração e gerência no contrato social ou estatuto da empresa, quer por procuração com firma reconhecida em Cartório, subscrita por pessoa detentora de tais poderes), portador do RG _____, cadastrado no CPF sob nº _____, residente e domiciliado na cidade de _____, declara para todos os fins de direito, especificamente para participação da licitação na modalidade epígrafa e conforme Lei Federal nº 8.666/93 e Constituição Federal, que:

- a) **Não há fato superveniente impeditivo à sua habilitação** para participação em processos/procedimentos licitatórios junto a órgãos públicos, comprometendo-se a declará-lo(s) caso venha(m) a ocorrer.
- b) **Que está em situação regular junto ao Ministério do Trabalho.** Não possuímos em nosso quadro de pessoal menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos moldes do inciso XXXIII do artigo 7º da CF.
- c) **Que cumpre todas as normas relativas à saúde, higiene e segurança do trabalho** de seus empregados.
- d) **Que se responsabiliza integralmente pela prestação dos serviços e qualidade dos serviços** ora contratados;
- e) **Que examinou cuidadosamente o processo** contendo o Edital Completo, nela não achando nenhuma falta ou irregularidade que comprometesse a legalidade do certame licitatório, referente ao Pregão Presencial nº 25/2023 aceitando e submetendo-se, portanto, aos itens editalícios, às cláusulas contratuais e às condições físicas ora estipuladas para a execução do objeto licitado.
- f) **Que não foi declarada inidônea ou apenada por suspensão pelo Poder Público de qualquer esfera** (Art. 87 IV);
- g) **Que não está impedida de contratar com a Administração Pública do Município de Arroio do Sal**, direta ou indiretamente e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.
- h) **Que não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle da empresa participante da licitação, que possuam vínculos direto ou indireto com o Município de Arroio do Sal**, nos termos do art. 9º da Lei Federal 8.666/93
- i) Que emite Nota Fiscal Eletrônica.

Local e data



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

Assinatura do representante legal
Nº. do RG.

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº /2023

PREGÃO PRESENCIAL N. 25/2023

CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA
MUNICIPAL DE ARROIO DO SAL
E

Por este instrumento, por um lado O MUNICÍPIO DE ARROIO DO SAL, pessoa jurídica de direito público interno, cadastrado no CNPJ sob o nº 91.103.093/0001-35 com sede à Rua Alegrete nº. 111, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal, Excelentíssimo Senhor Affonso Flávio Angst, doravante denominada simplesmente **PERMITENTE**, e por outro lado a empresa inscrita no CNPJ sob nº. e Inscrição Estadual nº., Rua nº. –, CEP:, neste ato representada pelo(a) Senhor(a), CPF, residente e doravante denominada simplesmente **PERMISSIONÁRIA**, celebram o presente contrato de prestação de serviços, decorrente do PREGÃO PRESENCIAL nº. 25/2023, conforme segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1-Permissão de uso, a título precário de espaço público para comercialização de alimentos, durante a 21ª FESTA DO PESCADOR, dias 26 a 30 de julho de 2023, conforme especificações constantes do Anexo I do edital.

1.2 - A PERMISSIONÁRIA se obriga a:

- a) A Contratada deverá se sujeitar a fiscalização dos órgãos estatais e cumprir a legislação municipal, estadual e federal observando, rigorosamente, as finalidades para as quais lhe foi outorgada e todas as normas sanitárias exigidas na comercialização do peixe, manipulação e acondicionamento dos acompanhamentos;
- b) A Contratada se responsabilizará pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da lei, ligadas ao cumprimento do contrato;



- c) Responder por danos materiais ou morais, causados por seus empregados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- d) Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do presente certame licitatório;
- e) Manter o padrão de qualidade do peixe comercializado, principalmente no peso, devendo obedecer ao peso final (limpo) entre 1.750 (mil setecentos e cinquenta) gramas e 2.000 (duas mil) gramas, seguindo a tradicional forma de assar;
- f) A tainha comercializada no espaço cedido deverá ter os seguintes acompanhamentos: aipim cozido, tomate, alface e limão, sendo ainda ofertado ao cliente um conjunto de garfo e faca embalados individualmente com 18 cm em poliestireno de alta resistência, pratos plásticos, guardanapo e palito. A tainha deverá ser servida em prato tipo bandeja laminada, com a disponibilidade de o cliente levar o peixe para casa, em embalagem de papel Kraft, do tipo envelope;
- g) Fornecer uniforme necessário para o trabalho, obedecendo às normas legais, onde todos os funcionários deverão trajar uma proteção para evitar a queda de cabelo nos alimentos, avental da cor azul ou preta e camiseta da cor branca, devendo conter algum tipo de identificação da 21ª Festa do Pescador;
- h) O valor máximo a ser cobrado na comercialização da tainha assada na brasa e seus acompanhamentos deverá ser de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais);
- i) A empresa vencedora, na venda dos tickets para aquisição da tainha assada na brasa, deverá oferecer ao cliente a operação débito/crédito das principais bandeiras de operadoras de crédito. Também deverá disponibilizar à Administração a coleta eletrônica de dados da venda dos tickets, com relatórios pormenorizados de cada equipamento utilizado, com o número total de venda;
- j) É de responsabilidade da empresa todos os insumos necessários no preparo e comercialização do peixe, bem como, os materiais de higiene e limpeza utilizados no espaço cedido durante a realização do evento;
- k) A empresa deverá instalar para acondicionamento do peixe a ser comercializado um contêiner ou similar (refrigeração) com capacidade de operação até -30 °C (negativo), onde o mesmo deverá permanecer funcionando constantemente;
- l) A comercialização da tainha assada na brasa pela empresa deverá obedecer aos seguintes horários: todos os dias do evento das 11 às 15 horas e partir das 18 às 23 horas, não é proibido a venda fora dos horários;
- m) Os funcionários contratados para a realização do evento deverão respeitar todas as normas de funcionamento do Centro de Eventos e a qualquer tempo a fiscalização por parte do Município, quanto ao pleno funcionamento e controle de qualidade e peso do pescado, exercido por servidores municipais devidamente identificados;
- n) A empresa vencedora deverá garantir o pleno funcionamento das assadeiras, atendendo o volume de vendas da tainha assada;
- o) A empresa deverá montar um guichê apropriado para venda dos tickets de tainha assada na brasa devendo atender com fluidez o público;
- p) A empresa vencedora deverá confeccionar faixas indicativas ou banners, com o valor da tainha assada na brasa (R\$ 75,00), indicação do guichê da compra do ticket para aquisição da tainha, do local para compra de ticket e retirada da tainha para levar para casa;
- q) A empresa poderá explorar o quantitativo de mesas e cadeiras junto ao ponto comercial concedido de aproximadamente 50 metros quadrados, com a finalidade de exploração como "Área Livre";



r) É vedada a terceirização da exploração da "Área Livre" por parte da empresa vencedora para outros pontos comerciais, sob pena de perda do direito de exploração do local; s) Os Atendentes não poderão realizar pedidos, tampouco receber valores, e sim, auxiliar na busca dos itens adquiridos pelo visitante para consumo, bem como, na organização e limpeza da referida área.

CLÁUSULA SEGUNDA: DOS SERVIÇOS

2.1 - O funcionamento para a venda de alimento "TAINHA ASSADA NA BRASA E SEUS ACOMPANHAMENTOS (AIPIM COZIDO TOMATE E ALFACE)", assim como a execução das demais atribuições previstas no Termo de Referência deverão pautar-se por elevado padrão de qualidade, em todos os aspectos, de forma a atender a tempo e modo as expectativas dos usuários.

2.2 – Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente ao que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à utilização, do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977;
- b) Código de Defesa do Consumidor;
- c) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013 da VISA;
- e) Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- f) Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- g) Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação comercializada, suspendendo a venda sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- h) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e lanches servidos por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorretos e/ou inadequados para os fins previstos no Termo de Permissão de Uso.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO VALOR

3.1 - O valor global do presente contrato é de R\$ _____, para a exploração do SETOR DE ASSADEIRAS DA 21ª FESTA DO PESCADOR.

CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO

4.1 - O prazo para exploração da permissão de uso onerosa será entre os dias 26 a 30 de julho de 2023.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.



CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

6.1 - As obrigações da contratada são as constantes das cláusulas primeira e segunda do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA: DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

A Contratante, sem prejuízo das demais exigências previstas no ato convocatório e anexos, deverá:

- a) Fornecer assadeiras (churrasqueira) duplas compostas por 15 metros lineares, totalizando 30 metros de assadeiras em local coberto protegido de intempéries que poderão ocorrer durante o evento;
- b) Ceder espaço coberto composto aproximadamente por 50 metros quadrados para comercialização da tainha assada na brasa e seus acompanhamentos;
- c) Fornecimento de mesas e cadeiras plásticas por meio de empréstimo, compatível com o espaço concedido à Contratada;
- d) Fornecimento de água e luz nos espaços concedidos à Contratada, assim como PPCI.

CLÁUSULA OITAVA: DO GESTOR DO CONTRATO / FISCALIZAÇÃO

8.1 - A fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente pela Secretaria Municipal de Turismo, Esporte e Juventude, que indicará o servidor: _____ lotado na Secretaria Municipal de _____ que terá dentre outras, as seguintes incumbências:

- 8.1.1 - Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
 - 8.1.2 - Verificar a qualidade dos alimentos, utensílios e equipamentos utilizados, e ainda suas condições higiênico-sanitárias;
 - 8.1.3 - Verificar os hábitos de higiene do pessoal da vencedora do certame;
 - 8.1.4 - Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
 - 8.1.5 - Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias.
- 8.2 - A Fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da empresa em razão dos serviços executados para outras entidades.
- 8.3 - A presença da Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade desta Prefeitura.

CLÁUSULA NONA: DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento pela permissão de uso deverá ser realizado antes do início do evento, ou seja, antes do dia 25/07/2023 e através de guia bancária a ser expedida pela tesouraria da municipalidade

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS PENALIDADES

10.1. Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

- a) manter comportamento inadequado durante o pregão: afastamento do certame e advertência;



b) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

c) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;

d) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 10 (dez) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;

e) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 1 ano e multa de 5% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;

f) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

g) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 2 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.

16.2. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

16.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA VIGÊNCIA

11.1. A vigência do presente Contrato iniciar-se-á a partir da data de sua assinatura, vigorando por 60 (sessenta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

12.1. A **PERMITENTE** poderá rescindir administrativamente o presente contrato nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII, da Lei Federal n.º 8.666/93, sem que caiba à **PERMISSIONARIA** direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

13.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

14.1. A **PERMISSIONARIA** manterá durante toda a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DAS RESPONSABILIDADES

15.1 A **PERMISSIONARIA** assume, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da permissão de uso onerosa

15.1.1 - Os danos e prejuízos serão ressarcidos à **PERMITENTE** no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação administrativa à **PERMISSIONARIA**, sob



pena de multa.

15.1.2 - A **PERMITENTE** não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à Legislação trabalhista, tributária, previdenciária ou securitária e decorrente da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade, cabe exclusivamente à **PERMISSIONARIA**.

15.1.3 - A **PERMITENTE** não se responsabilizará por quaisquer compromissos assumidos pela **PERMISSIONARIA** com terceiros, ainda que vinculado à execução do presente contrato, bem como qualquer dano causado a terceiros em decorrência, de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: DOS TRIBUTOS E DESPESAS

16.1 - Constituirá encargo exclusivo da **PERMISSIONARIA** o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, lucro e outras despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto, inclusive Alvará Municipal, independentemente do valor estabelecido pela permissão de uso onerosa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DAS ALTERAÇÕES

17.1 - Qualquer alteração deste Contrato só poderá ser efetuada mediante Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

19.1. O presente contrato está sendo celebrado com suporte na Lei nº. 10.520/2002, e demais legislações correlatas que regulamentam a licitação na modalidade de Pregão Presencial e subsidiariamente nas normas descritas na Lei Federal nº. 8.666/93, alterada pelas Leis nº. 8.883/94, 9.032/95, 9.069/95 e 9.648/98.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO EDITAL

19.1. O presente contrato está vinculado aos termos do Edital do Pregão Presencial nº. 25/2023, ou seja, o referido Edital e seus anexos, bem como a proposta da Contratada, fazem parte integrante deste Contrato, **independentemente** de transcrição.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

21.1 - A **PERMISSIONÁRIA** deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeita às sanções previstas na legislação brasileira.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DO FORO

22.1. O foro competente para dirimir quaisquer conflitos de interesses porventura emergentes desta contratação é o do Foro de Torres – RS.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1. Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.



Prefeitura Municipal de Arroio do Sal
Município de Arroio do Sal
Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria Municipal de Administração

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente contrato em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram obrigando-se por si, seus sucessores ou herdeiros.

Arroio do Sal, ____ de _____ de 2023.

Affonso Flávio Angst
Prefeito Municipal

CONTRATADA

Testemunhas:

1. _____ RG _____
2. _____ RG _____