

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. INTRODUÇÃO**

Solicitamos abertura de Processo licitatório para o fornecimento e **Exploração Comercial** de serviços de alimentação, sendo três espaços disponibilizados, denominado **RESTAURANTE BUFFET, CAFÉ COLONIAL E CHURRASCO**, no período de **24 a 27 de julho de 2025, durante a 39ª Festa Nacional do Colono**, localizado no Parque do Agricultor. A festa, já tradicional em nossa cidade, com características agrícolas, proporcionando aos agricultores novas tecnologias e ao público visitante oportunidade de conhecimento no segmento agropecuário, proporcionando cultura, lazer e diversão.

### **2. OBJETO E VALOR DE REFERÊNCIA**

O presente objeto de concessão de uso do espaço físico destinado à exploração comercial de **“RESTAURANTE BUFFET, CAFÉ COLONIAL E CHURRASCO”** para ato unilateral, a título precário e remunerado, maior oferta, para o período de 24 a 27 de julho de 2025, no Parque do Agricultor, durante a 39ª Festa do Colono.

Item	Descrição	Valor R\$
1	Concessão de três espaços denominados <b>RESTAURANTE BUFFET, CAFÉ COLONIAL E CHURRASCO</b> durante a 39ª Festa Nacional do Colono – período de 24 a 27 de julho de 2025.	<b>R\$17.666,66</b>

#### **2.1 – Dos segmentos a serem explorados:**

**2.1.1 - Espaço denominado “Restaurante Buffet”, localizado no Salão Principal**, com as seguintes estruturas e dinâmicas, para os dias 24 a 27 de julho de 2025 – sendo que o almoço deverá ser servido no horário

das 11h30min às 13h30min e o jantar deverá ser servido das 18h30min às 20h30min:

- a) Área de 576m<sup>2</sup>, com 1 WC masculino e 1 WC feminino, cozinha e área de churrasqueiras;
- b) Mesas e cadeiras serão por conta da empresa vencedora da licitação, cabendo no local aproximadamente 150 mesas e 600 cadeiras;
- c) O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o imobiliário;
- d) A comunicação visual do ponto de venda deverá ser aprovada previamente pela Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;
- e) É de responsabilidade da empresa vencedora, a instalação de todos os equipamentos necessários na cozinha (fogão, geladeiras e demais equipamentos que julgar necessário), cadeados e trancas necessárias para a guarda dos seus pertences;
- f) É de responsabilidade da empresa vencedora o fornecimento de pratos, talheres e guardanapos, não descartáveis.
- g) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá conter no mínimo de itens descritos abaixo:

- 02 variedades de carne bovina;
- 02 variedades de carne branca – aves e peixes;
- 1 variedade de carne suína
- 03 variedades de massa;
- 05 variedades de salada;
- 05 tipos de pratos caseiros (escondidinho, torta de legumes, empadão, entre outros)
- Arroz, feijão, maionese e farofa.

**2.1.2 - Espaço denominado “Café colonial”, localizado no Pavilhão da Vila Colonial, com as seguintes estruturas e dinâmicas (Foto 9):**

- a) Área de 656m<sup>2</sup>, com 1 WC masculino e 1 WC feminino, cozinha ampla e sala para depósito de materiais;
- b) Mesas e bancos serão por conta da empresa vencedora da licitação, sendo que no local cabem aproximadamente 200 pessoas;
- c) É de responsabilidade da empresa vencedora o fornecimento de pratos (louça), talheres, copos, xícaras (louça) e guardanapos; NÃO DESCARTÁVEIS
- d) O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário;
- e) A comunicação visual do ponto de venda deverá ser aprovada previamente pela Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;
- f) É de responsabilidade da empresa vencedora, os equipamentos como fogão e assadeiras, bem como cadeados e trancas necessárias para a guarda dos seus pertences;
- g) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá ser exclusivamente constituído por produtos de panificação e confeitaria (pães, biscoitos e bolos), acompanhados de café, leite e sucos, compondo o mínimo de itens descritos abaixo:
  - a. 05 variedades de pães (milho, batata, leite, sovado);
  - b. 08 variedades de geléias (uva, goiaba, laranja, morango etc);
  - c. Requeijão, nata, manteiga, queijinho e mel;
  - d. 12 variedades de frios (salame, queijo colonial e lanche, ricota, morcela, presunto e linguiça);

- e. 12 variedades de salgados (risoles de presunto e queijo, croquete de frango, bolinha de queijo, linguiça cozida, empadão de frango e quiche vegetariano);
- f. 12 variedades de sobremesas (morango, Marta Rocha, limão, prestígio, torta de queijo, nozes, coco queimado, bolacha alemã);
- g. 10 variedades de bolos simples caseiros (chocolate, cenoura, banana, laranja, ricota, rocambole doce, torta fria, rocambole de frango, pão de queijo, croissant doce);
- h. 10 variedades de bebidas (café, chocolate quente, sucos naturais diversos, chá, leite etc.);
- i. 10 variedades de biscoitos artesanais.

**2.1.3 - Espaço denominado “Churrasco”, localizado ao lado direito da entrada principal (portão 3), com as seguintes estruturas e dinâmicas (Foto 10):**

- a) Área de 120m<sup>2</sup> para apoio da cozinha, com 2 banheiros;
- b) Área de 270m<sup>2</sup> de churrasqueiros contendo: 30 metros lineares para espetos e 5 metros lineares para churrasco, cozinha e 2 banheiros;
- c) A comunicação visual do ponto de venda deverá ser aprovada previamente pela Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;
- d) É de responsabilidade da vencedora do certame a colocação de 300 mesas de madeira com toalhas de plástico com 600 bancos;
- e) É de responsabilidade do vencedor, trazer todos os utensílios necessários para assar o churrasco, espetos e servir a salada e farinha;
- f) É de responsabilidade do vencedor o fornecimento de pratos, talheres,

podendo ser descartável e guardanapos;

g) Quanto à gastronomia oferecida, o cardápio deverá conter no mínimo de itens descritos abaixo:

- Filé duplo grelhado (feito na grelha);
- Contrafilé no Espeto: (feito na grelha);
- Saladas (maionese, cebola, tomate e alface);
- Farinha de mandioca.

h) Na área destinada, deverá ser colacionado banners as expensas da vencedora:

- Medindo (2 m x 1 m), com descritivo de localização: “Churrasco”;
- 5 Banners medindo (1,5 m x 0,50cm), com descritivo de localização para entrega do que será comercializado a exemplo: espeto, churrasco, cozinha e afins;
- 1 Banner (1 m x 1,5 m) com as informações do que será comercializado bem como, seus respectivos valores, e as possibilidades de pagamentos;

### **3. QUALIFICAÇÃO**

#### **3.1 Qualificação para os Restaurantes:**

**3.1.1** Ser pessoa jurídica, devendo apresentar atestado de capacidade técnica que comprove que a mesma realizou ou realiza prestação de serviços de execução e fornecimento de alimentação, conforme o objeto principal;

**3.1.2** Possuir alvará sanitário em seu estabelecimento original;

#### **4. PERÍODO DE DURAÇÃO DOS SERVIÇOS**

O período do serviço será: do dia 24 a 27 de julho de 2025, a contar da assinatura do contrato.

#### **5. OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA**

5.1. Responder pela manutenção das instalações das áreas designadas para os Restaurantes (Restaurante, Buffet Colonial e Churrasco), inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação da cozinha, salão, pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

5.2 Fornecer os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão de obra dos colaboradores;

5.3 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de pratos, talheres e copos, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

5.4 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

5.5 Manter, conservar e reparar (caso necessário) a rede hidráulica e elétrica nos ambientes do objeto da concessão;

5.6 Manter fixados em local visível o cardápio oferecido pelos restaurantes, expositor com os pratos prontos e tabela de preços de todos os itens

encontrados no local;

5.7 Saída e entrada de veículos, equipamentos da Permissionária deverá ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do Parque.

5.8 Apresentar carteira de saúde dos colaboradores que manipularão os alimentos;

5.9 responsabilizar-se por sua operação de caixa, mantendo a venda em dinheiro e cartão débito / crédito e sistema pix.

5.10. A empresa vencedora do Restaurante deverá disponibilizar Tickets cortesia para 300 refeições para a Secretaria de Agricultura.

5.11. Caso haja quaisquer protocolos de saúde e sanitários durante o evento, deverão serem observados os atos de Decretos e Legislações Municipal, Estadual e da União, os quais as normas impostas deverão ser cumpridas.

## **6. INFRAESTRUTURA**

6.1 A Permissionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Direção do Parque do Agricultor;

6.2 A Permissionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do Pavilhão designado “Restaurante Buffet” e da Área denominada “Restaurante Colonial”, e da Área denominada Churrasco, no Parque do Agricultor, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades;

6.3 Os equipamentos existentes no Pavilhão designado “Restaurante

Buffet” e na Área para Café Colonial, de patrimônio da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana, poderão ser utilizados, porém deverão ser devolvidos em perfeitas condições de uso ao término do contrato, conforme vistoria de entrega;

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

7.2 Ficam designadas como fiscais as servidoras JUCELEIA SCMOELLER DOS SANTOS, matrícula 1081908 Assessora I e THAYSE NAYARA WESTFAL TOBIAS TORRESANI, matrícula 1660505, Assessora I da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana para fiscalização contratual;

7.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Permissionária, na área do objeto da permissão;

7.4 Disponibilizar à Permissionária o espaço destinado à instalação do Restaurante Buffet e do Restaurante Colonial e área de Churrasco;

7.5 Exigir os alvarás de funcionamento e sanitário e o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

7.6 Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela Permissionária, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;

7.7. A permissionária é responsável pela guarda de seus equipamentos, mobiliário, utensílios e alimentos nos pavilhões “Restaurante Buffet” e “Restaurante Típico



Colonial”, bem como, Área De Churrasco, durante o todo o período da Festa do Colono.

## **8. DAS BENFEITORIAS**

8.1 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização por escrito da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

8.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso dos “Restaurantes”, permanecerão de propriedade da Permissionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana;

8.3 Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da Secretaria de Agricultura e Expansão Urbana, sem que caiba à Permissionária qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a Concedente exigir da Permissionária a reposição do espaço do objeto dessa concessão;

8.4 A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do Parque do Agricultor Gilmar Graf;

## **9. PAGAMENTO DOS SERVIÇOS**

9.1 O pagamento deverá ser feito **em 01 (uma) parcela a ser efetuada na assinatura do contrato.**

9.2 O Pagamento será efetuado através de DAM (Documento de Arrecadação Municipal), para crédito na conta corrente da **autorizante**. Além disso, será responsável pelo pagamento de todos os tributos fiscais que se fizerem necessários e que venham incidir sobre a prestação de serviços, bem como, verbas trabalhistas que possam a decorrer do trabalho, referentes aos funcionários da contratada.

**10. FOTO LOCAL CAFÉ COLONIAL**



**11. FOTO SALA APOIO - COZINHA E CHURRASQUEIRAS**





**Itajaí, 21 de Março de 2025.**

**FLÁVIA CRISTINA FAITA SEHN**  
Secretária de Agricultura e Expansão Urbana