

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'a' | Art. 18 e Art. 110, Lei nº 14.133/2021, com aplicação subsidiária do art. 2º, V, no que couber às obrigações operacionais acessórias da contratação

1.1 Descrição do objeto

Concessão Onerosa da Gestão e Exploração integrada das operações comerciais da 40ª Festa Nacional do Colono (24–27/jul/2026, 4 dias) e do Almoço do Agricultor (19/jul/2026). A concessionária assume integralmente os custos e riscos operacionais da exploração econômica e remunera o Município mediante percentual sobre o faturamento bruto apurado pelo sistema cashless integrado, configurando contrato gerador de receita pública (art. 110, Lei 14.133/2021).

1.2 Módulos, parâmetros objetivos e liberdade empresarial

Módulo	Escopo mínimo	Parâmetro Objetivo Resultado	de	Liberdade Empresarial
M1 – Alimentação	3 restaurantes estruturados + Pavilhão Gastronômico (mín. 10 pontos) + mín. 20 pontos de rua + bonificações	≥ 95% dos pontos ativos por turno; tempo de espera ≤ 15 min nos restaurantes		Escolha de parceiros (critérios objetivos), layout interno, estratégia de pessoal, precificação dentro da tabela-teto
M2 – Bebidas Comerciais	Mín. 7 bares na Festa + 1 Almoço; mín. 3 estilos de chopp; embalagens biodegradáveis + bonificações	Todos os bares operando; oferta contínua dos estilos; zero embalagem plástica de uso único		Escolha de marcas, layout dos bares, estações adicionais, estratégia de vendas
M3 – Cervejarias Artesanais (Bloco Protegido)	5 espaços 4m×4m para cervejarias de Itajaí; mín. 3 tipos de chope artesanal próprio/cervejaria + bonificações	5 espaços ativos nos 4 dias; todos com caixa integrado ao cashless		Estratégia de credenciamento, disposição dos espaços no mapa aprovado, suporte adicional
M4 – Entretenimento (sem retorno ao Município)	Área mín. 4.000 m²; mín. 14 modalidades + bonificações	Parque operando em todos os dias; preços ≤ tabela-teto		Escolha de modalidades (acima do mínimo), estratégia de tickets, divulgação própria
M5 – Estacionamento	1.600 autos + 150 motos + 20 motorhomes; tarifas	Organizado e seguro; relatório diário de ocupação		Logística de fluxo, sinalização, pessoal,



	SEAGRU bonificações	+		tecnologia de gestão (opcional)
M6 – Cashless (custo operacional)	100% dos pontos cobertos; dashboard BI; operação offline		Disponibilidade \geq 95%; divergência faturamento \leq 5%; logs exportáveis	Tecnologia, hardware, software, fornecedor do sistema, dimensionamento

1.3 Prazo de vigência

12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, abrangendo todas as fases desde o planejamento até o encerramento e prestação de contas. Sem renovação automática — cada edição exige novo processo licitatório.

1.4 Datas críticas

Marco	Data
Plano Operacional e proposta de layout — aprovação SEAGRU	Até 30 dias antes de cada sub- evento
Aprovação de operadores-parceiros e cardápios (critérios objetivos)	Até 15 dias antes de cada sub- evento
Almoço do Agricultor	19 de julho de 2026
40ª Festa Nacional do Colono	24 a 27 de julho de 2026 (4 dias)
Desmontagem e devolução dos espaços	Até 48h após encerramento de cada sub-evento

1.5 Especificações por módulo

As especificações das atividades e serviços de cada módulo estão descritas no “Anexo B”, ao final deste TR.

1.6 Contratações correlatas (fora do escopo deste TR)

- 1 Segurança pública e patrimonial (evento e estacionamento).
- 2 Limpeza geral (coleta e destinação final de resíduos).
- 3 Programação cultural e artística principal.
- 4 Infraestrutura de internet central (fornecida pela SEAGRU).
- 5 Decoração e rebaixamento de teto dos pavilhões (outra licitação).

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'b' | Art. 18, II, Lei nº 14.133/2021

2.1 Referência ao ETP

Este TR tem por fundamento o ETP, que concluiu pela viabilidade técnica e econômica da da Gestão integrada das operações comerciais da 40ª Festa Nacional do Colono (24–27/jul/2026, 4 dias) e do Almoço do Agricultor (19/jul/2026).

2.2 Necessidade e evidência empírica

As edições 2023 e 2025 documentaram concretamente: (i) queda de 82% no retorno do pavilhão gastronômico sem explicação (R\$ 160.000 em 2023 → R\$ 28.200 em 2025); (ii)



ausência total de dados de faturamento bruto real em todas as edições anteriores; (iii) conflitos de interface entre operadores registrados nos apontamentos internos da SEAGRU. Esses são fatos verificáveis nos processos administrativos anteriores.

2.3 Alinhamento com o PCA e planejamento institucional

Instrumento	Status
PCA 2026	Está previsto no PCA, tendo em vista que a Festa do Colono está prevista no Calendário Oficial de Eventos de Itajaí
PPA Municipal	Alinhado à política municipal de eventos agropecuários e culturais
Lei Municipal 6.971/2018 + Lei Est. 18.050/2020	Bloco Artesanal protegido como mandamento legal no Módulo M3

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'c'

3.1 Ciclo de vida da contratação geradora de receita

Fase	Período	Atividades da Contratada
Planejamento	Assinatura → 30 dias antes do 1º sub-evento	Plano Operacional; layout; aprovação de parceiros; alvarás; implantação do cashless; cardápios e preços
Sub-evento	19/jul	Operação dos módulos pertinentes; cashless; relatório diário
Evento Principal	24–27/jul/2026	Operação integrada; dashboard SEAGRU em tempo real; fiscalização contínua
Encerramento	Após 27/jul → até 10 dias	Desmontagem ≤ 48h; relatório final; liquidação do retorno ao Município

3.2 Sustentabilidade

- Embalagens 100% biodegradáveis certificadas (alimentos, bebidas, copos).
- Plano de gestão de resíduos: apresentado à SEAGRU com ≥ 30 dias de antecedência. Descarte nos pontos indicados pela SEAGRU; coleta por licitação correlata.
- Energia e água: SEAGRU fornece até o ponto de montagem; internamente, responsabilidade de cada operador.

3.3 Parcelamento — fundamento empírico

NÃO PARCELAR. Evidência documentada:

Disfunção documentada	Edição / Evidência	Custo do parcelamento
Queda de 82% no retorno do Pavilhão Gastronômico sem explicação	2023: R\$ 160.000 → 2025: R\$ 28.200	Impossibilidade de avaliar desempenho sem dados de faturamento



Conflitos de interface entre operadores independentes	Apontamentos internos SEAGRU pós-edições 2023 e 2025	Ausência de responsável único para falhas operacionais
Ausência de sistema de controle financeiro integrado	Todas as edições anteriores	Sem ticket médio, volume por módulo ou dados para otimizar edições futuras
Fragmentação de mobiliário e logística	Edições anteriores	Economias de escala perdidas; custo de oportunidade relevante

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'd' | Enunciado CJF 32/2023

4.1 Requisitos funcionais

Requisito	Critério Objetivo de Aceite	Verificado por
Cobertura de pontos de venda	≥ 95% dos pontos ativos por turno	Fiscal Técnico — vistoria no início de cada turno
Diversidade de bebidas	Mínimo 3 estilos de chopp disponíveis em todos os dias	Fiscal Técnico — verificação diária
Bloco Artesanal	5 espaços ativos nos 4 dias; todos com caixa integrado	Fiscal Técnico + SEAGRU
Sistema cashless	Disponibilidade ≥ 95%; divergência ≤ 5%	Fiscal Técnico — acesso direto ao dashboard
Conformidade ambiental	100% dos pontos com embalagens biodegradáveis certificadas	Fiscal Administrativo — vistoria por amostragem
Aprovação de parceiros	100% aprovados por critérios objetivos antes do evento	Fiscal Administrativo — checklist
Plano de gestão de resíduos	Apresentado e aprovado ≥ 30 dias antes; descarte nos locais indicados	Fiscal Administrativo

4.2 Requisitos legais e normativos

- Alvarás sanitários individuais por operador-parceiro (≥ 15 dias antes; aprovação automática se válido). Alvará geral: SEAGRU.
- Conformidade com Lei Municipal nº 6.971/2018 e Lei Estadual nº 18.050/2020 (Bloco Artesanal).
- Conformidade com Lei Federal nº 14.026/2020 (vedação de plásticos de uso único).

4.3 Requisitos de sustentabilidade

- Embalagens 100% biodegradáveis certificadas para alimentos, bebidas e copos.
- Plano de gestão de resíduos sólidos apresentado ≥ 30 dias antes.

4.4 LGPD e segurança da informação



- Dados de transações: uso exclusivo para apuração do retorno ao Município; proibida comercialização ou uso publicitário sem autorização expressa da SEAGRU.
- Logs de transações retidos por 5 anos após o encerramento do contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'e'

5.1 Início e mobilização

Execução inicia com a assinatura do contrato. Até 30 dias antes de cada sub-evento, a contratada apresentará o Plano Operacional para aprovação da SEAGRU (por critérios objetivos pré-definidos; prazo de resposta da SEAGRU: 5 dias úteis; silêncio = aprovação tácita).

5.2 Subcontratação de operadores-parceiros

Admitida para M1, M2, M4 e M5. Vedada a subcontratação total do objeto e do módulo M6 (cashless). Aprovação automática pelo preenchimento dos critérios objetivos da Seção 0.4. Prazo de resposta SEAGRU: 5 dias úteis.

5.3 Encerramento

- Desmontagem e retirada das estruturas da contratada: máximo 48h após encerramento de cada sub-evento.
- Liquidação do retorno líquido final ao Município: máximo 30 dias após o Recebimento Definitivo.
- Devolução formal dos espaços com laudo de vistoria comparativo. Danos: responsabilidade da contratada.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'f' | Decreto nº 11.246/2022

6.1 Estrutura de fiscalização

Função	Designação	Atribuições Principais
Gestor Contrato	Flavia Cristina Faixa Sehn, Secretária de Governo	Coordenar a execução contratual; monitorar os indicadores do IMR; processar a apuração do retorno financeiro ao Município; assinar os Termos de Recebimento
Fiscal Técnico	Jucemar Teixeira, Limas Diretor Executivo	Verificar qualidade técnica de cada módulo; acessar dashboard BI diariamente durante o evento; atestar relatórios de faturamento bruto;
Fiscal Administrativo	Ironi Vilton Meneghetti, Diretor	Verificar conformidade com critérios objetivos de aprovação de parceiros e cardápios;
Fiscal Setorial	Helio Cristofolini de Oliveira, Diretor	Fiscalizar módulos em locais distintos dentro dos espaços do evento



Auditor Independente (ad hoc)	Diogo da Silva, Assessor	Auditoria dos dados do cashless a qualquer momento durante ou após o evento; acesso pleno a logs pelo prazo de 5 anos
Preposto da Concessionária	[A INDICAR pela Concessionária]	Representar a contratada durante toda a execução (art. 118, Lei 14.133/2021); canal oficial de comunicação com a Administração

6.2 Comunicação oficial

6 Toda comunicação por escrito via e-mail institucional SEAGRU ou sistema de protocolo eletrônico.

7 Preposto: resposta em 24h durante o evento; 48h nos demais períodos. Silêncio = revelia.

6.3 Instrumento de Medição de Resultado — IMR

Indicador	Unidade	Meta	Consequência do Desvio
Pontos de alimentação ativos por turno	% ativos	≥ 95%	< 90%: multa 0,5% do valor estimado do módulo por ponto/turno ausente
Disponibilidade do cashless	% uptime	≥ 95%	Inoperância > 4h contínuas: R\$ 3.000,00/hora adicional
Divergência faturamento (relatório x dashboard)	% desvio	≤ 5%	> 10%: glosa 10% da parcela + auditoria independente obrigatória
Conformidade ambiental (embalagens)	% pontos conformes	100%	Não conformidade: correção em 2h; reincidência: glosa 2%
Aprovação prévia de operadores-parceiros	% aprovados antes	100%	Operador atuando sem aprovação: interdição imediata + R\$ 5.000,00/ocorrência

6.4 Garantia de execução

Garantia de 5% do valor estimado de referência (R\$ 671.670,00), equivalente a R\$ 33.583,50. Apresentada em até 10 dias úteis após a assinatura. Modalidades: caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária. Validade: execução + 90 dias.

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'g' | Art. 140, Lei nº 14.133/2021

7.1 Módulos que integram a base de cálculo

Módulo	Integra a base de cálculo?	Percentual aplicável	Fundamento da decisão
M1 – Alimentação	✓ SIM	% único adjudicado no certame (mínimo: 13%)	Atividade comercial direta executada em área operacional do evento; o uso da área é instrumental à exploração econômica integrada.



M2 – Bebidas Comerciais	✓ SIM	% único adjudicado no certame (mesmo % de M1 e M5)	Módulo de maior receita histórica; mesmo fundamento de M1
M5 Estacionamento	✓ SIM	% único adjudicado no certame (mesmo % de M1 e M2)	Serviço comercial sobre área operacional do evento utilizada de forma instrumental; tarifa SEAGRU garante base objetiva
M3 – Cervejarias Artesanais (Bloco Protegido)	✓ SIM (alíquota reduzida)	METADE do % adjudicado (ex.: se vencer 18% → artesanais = 9%) Calculado automaticamente; não é objeto de lance separado	Mandamento legal de fomento artesanal (Lei Municipal 6.971/2018 + Lei Est. 18.050/2020). Alíquota reduzida preserva viabilidade das microcervejarias sem isentá-las do retorno.
M4 Entretenimento (Parque de Diversões)	✗ NÃO integra a base	0% — sem retorno percentual	Natureza cultural e de lazer. A inclusão criaria desincentivo à oferta de entretenimento de qualidade, prejudicando o público e reduzindo o tempo de permanência — que é multiplicador indireto da receita dos módulos M1 e M2.
M6 – Cashless (custo operacional)	N/A	Absorvido no percentual global	Ferramenta de controle, não módulo comercial. Custo da contratada como infraestrutura de gestão.

7.2 O que é Faturamento Bruto

Conceito	Definição objetiva	Exemplo numérico (% adjudicado = 15%)
Transação registrada no cashless	Qualquer venda registrada no sistema, independentemente do meio de pagamento utilizado pelo cliente: débito, crédito, PIX, QR Code, voucher ou espécie processada via terminal	Cliente compra R\$ 50,00 em chopp → R\$ 50,00 registrado no sistema
Faturamento Bruto (base de cálculo do retorno)	Soma de TODAS as transações registradas nos módulos M1, M2, M3 e M5, pelo valor nominal de cada venda. NÃO se deduz: taxas de MDR, custos operacionais, encargos tributários, comissões, gorjetas, descontos ao cliente	4 dias × faturamento diário = Faturamento Bruto total Ex.: R\$ 7.590.000 (cenário base)



Percentual de Retorno ao Município (adjudicado no certame)	Percentual único que incide sobre o Faturamento Bruto. IDÊNTICO independentemente de o cliente ter pago com débito, PIX ou crédito. A contratada NÃO pode apresentar faturamento líquido de MDR — a base é sempre o valor nominal da venda	$R\$ 7.590.000 \times 15\% = R\$ 1.138.500$ de retorno bruto ao Município
Taxa de MDR (custo operacional da contratada)	Custo de processamento cobrado pelas adquirentes à contratada. Ônus EXCLUSIVO da concessionária; jamais dedutível da base de cálculo do retorno. Teto contratual: crédito à vista 2,99%; débito e PIX 1,99%	Venda R\$ 50 no crédito: MDR R\$ 1,50 (3%) = custo da contratada. Município recebe 15% sobre R\$ 50,00 = R\$ 7,50 — não sobre R\$ 48,50
Efeito de gestão sobre a festa	O percentual incide sobre o faturamento REGISTRADO. A contratada tem incentivo direto para maximizar a formalização: menos evasão de caixa, mais terminais, menos 'fora do sistema'. Quanto mais eficiente o cashless, maior o faturamento registrado — e maior a receita de ambas as partes	ALINHAMENTO DE INCENTIVOS PLENO: contratada e Município querem o mesmo — faturamento registrado alto. Esta é a lógica econômica central desta modelagem.

7.3 Fórmula consolidada do retorno

Faturamento Bruto = Σ (valor nominal de cada venda em M1 + M2 + M3 + M5, registrada no cashless, independentemente do meio de pagamento)

Retorno Bruto ao Município = Faturamento Bruto \times % adjudicado (M1/M2/M5) + Faturamento Bruto M3 \times (% adjudicado \div 2)

EXEMPLO COMPLETO: Faturamento Bruto M1+M2+M5 = R\$ 7.590.000; M3 = R\$ 400.000; % adjudicado = 18%. Retorno bruto = $(R\$ 7.590.000 \times 18\%) + (R\$ 400.000 \times 9\%) = R\$ 1.366.200$.

7.4 Cronograma de apuração e repasse

Marco	Ação	Responsável
Diariamente (evento)	SEAGRU acompanha faturamento bruto	Fiscal Técnico
Encerramento de cada dia	Relatório diário por módulo	Preposto da contratada
Até 10 dias após encerramento	Relatório final: faturamento bruto por	Concessionária
Até 25 dias após encerramento	Recebimento Provisório: fiscal verifica compatibilidade dados cashless \times relatórios	Fiscal Técnico



Até 45 dias após encerramento	Recebimento Definitivo: verificação integral, dedução dos excedentes	Gestor do Contrato
Até 75 dias após encerramento	Liquidação e repasse do retorno líquido final ao Município	Contratada → Fazenda Municipal

7.5 Atualização do piso de outorga

Índice: IPCA. Data-base: data do edital original. Interregno mínimo: 12 meses (art. 131, §3º, Lei nº 14.133/2021). Aplicável a cada novo certame para edição seguinte.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA CONTRATADA

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'h'

8.1 Critério de julgamento unificado

Parâmetro	Especificação
Critério	MAIOR OFERTA DE PERCENTUAL DE OUTORGA sobre Faturamento Bruto consolidado de M1 + M2 + M5. ATENÇÃO: este critério NÃO é o 'maior retorno econômico' (art. 36, V, Lei 14.133/2021), que se aplica exclusivamente a contratos de eficiência. O critério aqui é o de maior receita/outorga ofertada ao Município em contratação geradora de receita pública, nos termos do art. 110 da Lei nº 14.133/2021.
M3 – Cervejarias Artesanais	Fixado automaticamente em METADE do % adjudicado. Decorre do resultado; não é objeto de lance separado.
M4 – Entretenimento	ZERO. Excluído da base de cálculo — fundamento na Seção 7.1.
Percentual mínimo de entrada	13% ponderado médio cenário base. Proposta abaixo do mínimo: desclassificada.
Modo de disputa	ABERTO — lances sucessivos crescentes. Incremento mínimo por lance: 0,5 ponto percentual.
Critério de desempate	Novo lance imediato entre empatados; persistindo, sorteio público em sessão.
Verificação de inexecuibilidade	% superior a 35% do faturamento bruto projetado no cenário conservador (R\$ 3.850.000) exige Declaração de Viabilidade com planilha demonstrativa, sob pena de desclassificação.
Efeito de gestão sobre a festa	Maior oferta sobre base consolidada cria incentivo uniforme: qualquer aumento de faturamento em qualquer módulo beneficia Município e contratada igualmente. Não há módulo 'mais lucrativo de evitar reportar'. O critério de maior oferta e percentual é o mecanismo correto — distinto do critério técnico 'maior retorno econômico' do art. 36, V.

8.2 Forma de seleção — fundamentação estendida

Parâmetro	Definição v3.1 com fundamentação
-----------	----------------------------------



Modalidade licitatória	PREGÃO ELETRÔNICO, com critério de julgamento pela MAIOR OFERTA DE PERCENTUAL DE OUTORGA sobre o faturamento bruto, ressalvada manifestação jurídica conclusiva quanto à modalidade mais adequada. A modelagem não tem por núcleo a cessão autônoma de espaço público, mas a exploração econômica integrada de operações comerciais do evento, geradora de receita ao Município.
Sigilo do valor estimado	RECOMENDADO — publicar apenas: (a) percentuais mínimos por módulo; (b) fórmula de cálculo do retorno; Autuar valor esperado em separado (art. 24).
SRP	NÃO — objeto determinado por evento anual; incompatível com ARP.
Licitação internacional	NÃO.

8.3 Tratamento favorecido a ME/EPP

Participação exclusiva e cota reservada: INAPLICÁVEIS (art. 49, II e III, LC 123/2006). Complexidade do objeto (gestão integrada de múltiplos módulos, cashless) é incompatível com o porte de ME/EPP. Preferência de desempate (arts. 44 e 45, LC 123/2006): APLICÁVEL.

8.4 Consórcios

ADMITIDOS: empresa líder com qualificação técnica individual; todos com responsabilidade solidária. Amplia competitividade para objeto de grande porte.

8.5 Habilitação

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (ART. 67):

- Ser empresa prestadora de serviços na área do objeto citado (organização de eventos) com devido cadastro junto ao ministério do turismo (CADASTUR) com comprovado exercício através apresentação de atestado de capacidade técnica em nome da empresa proponente, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem que a licitante prestou ou presta serviço pertinente e compatível em característica operacional para Festas de Grande Porte (Com público superior a 100 mil pessoas durante o período do evento).
- Atestado de implantação e operação de sistema cashless em evento público com mínimo de 50 terminais.
- Registro sanitário vigente compatível com operação de alimentos e bebidas em evento de grande porte.
- Indicar o nome do nutricionista que será responsável técnico pela execução dos serviços de manipulação e fornecimento de alimentos, com registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- Indicar profissional técnico responsável pela estruturas e parque de diversões a serem instalados durante o evento, com seu devido registro no conselho pertinente.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarca da pessoa jurídica;



b) Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020;

c) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

PROVA DE CONCEITO

- Antes da adjudicação do objeto, a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar será convocada pela Administração para realizar Prova de Conceito, destinada a demonstrar, de forma prática, a capacidade técnica mínima do sistema cashless e das ferramentas de controle operacional propostas para execução do contrato.

- A Prova de Conceito terá por finalidade verificar se a solução apresentada atende aos requisitos essenciais previstos neste Termo de Referência, especialmente quanto à integração dos pontos de venda, emissão e controle de tickets/ingressos, registro de transações, funcionamento em modo offline, sincronização automática, dashboard gerencial, exportação de relatórios e rastreabilidade das operações.

- A Prova de Conceito deverá demonstrar, no mínimo:

a) funcionamento de terminal ou equipamento equivalente para registro de vendas;

b) registro de transações por módulo, ponto de venda, produto, valor, horário e meio de pagamento;

c) operação em ambiente offline, com posterior sincronização dos dados;

d) acesso da SEAGRU a dashboard ou painel gerencial com dados consolidados e individualizados;

e) emissão de relatórios em formato auditável, preferencialmente CSV, XML ou equivalente;

f) possibilidade de controle de tickets, ingressos ou passaportes do módulo de entretenimento;

g) identificação de logs de transações, cancelamentos, estornos e operadores;

h) mecanismos mínimos de segurança, integridade e proteção dos dados.

- A realização da Prova de Conceito não poderá implicar alteração da proposta apresentada, substituição substancial da solução ofertada ou apresentação de sistema diverso daquele que será efetivamente utilizado na execução contratual.

- A Administração poderá servidores responsáveis pela avaliação da Prova de Conceito, que registrarão em ata ou relatório próprio o atendimento ou não dos requisitos exigidos. A avaliação deverá observar critérios objetivos, vinculados às funcionalidades previstas neste Termo de Referência e no edital.

- Caso a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não realize a Prova de Conceito no prazo fixado, apresente solução incompatível com os requisitos mínimos ou não demonstre capacidade operacional suficiente, poderá ser desclassificada, mediante decisão motivada, assegurados o contraditório e a ampla defesa, convocando-se a licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

- A aprovação na Prova de Conceito não afasta a responsabilidade integral da contratada pela implantação, funcionamento, manutenção, disponibilidade, segurança, auditoria e operação do sistema durante todo o evento, nem impede a fiscalização posterior pela SEAGRU durante a execução contratual.



9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Base legal: Art. 6º, XXIII, 'i' | IN SEGES/ME nº 65/2021

PARTE A:

PISO DE OUTORGA MÍNIMA (R\$): R\$ 130.000,00

PARTE B:

PERCENTUAL MÍNIMO DE RETORNO (%): 13%

Os valores estão detalhados no Mapa Comparativo de Preço, que integra os artefatos do processo licitatório.

10. NATUREZA DA RECEITA E ENQUADRAMENTO ORÇAMENTÁRIO

Aspecto	Tratamento v3.1
Natureza	RECEITA PÚBLICA — o Município RECEBE da contratada (percentual sobre faturamento bruto)
Elemento de receita	Referência: receitas correntes (se bem de domínio público com uso temporário) ou receitas de capital (se bem de patrimônio permanente). Consultar o TCE-SC sobre o enquadramento correto para o Parque do Agricultor.
Conta de recolhimento da outorga	A ser indicada pela Secretaria Municipal de Fazenda no edital

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (SEAGRU / MUNICÍPIO DE ITAJAÍ)

- Ceder o uso do Parque do Agricultor Gilmar Graf nas datas dos sub-eventos, conforme mapa publicado no edital.
- Fornecer energia elétrica e água até o ponto de montagem dos espaços.
- Fornecer conexão de internet dedicada ao ponto central do evento.
- Ceder as posições de estrutura física existente para os bares externos indicados no mapa.
- Ceder os 5 espaços de 4m x 4m para as cervejarias artesanais credenciadas.
- Responder às solicitações de aprovação em até 5 dias úteis, por critérios objetivos (silêncio = aprovação tácita).
- Designar formalmente Gestor do Contrato, Fiscais Técnico, Administrativo e Setorial (Decreto nº 11.246/2022).
- Fiscalizar a execução com acesso ao dashboard BI em tempo real.
- Notificar a contratada por escrito antes de aplicar qualquer penalidade, garantindo contraditório e ampla defesa.
- Publicar a Tabela de Preços-Teto por categoria de produto no edital.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 Gerais



- Executar todos os módulos conforme o Plano Operacional aprovado e as especificações deste TR.
- Indicar preposto habilitado antes do início (art. 118, Lei 14.133/2021).
- Responsabilizar-se integralmente por danos ao patrimônio público, usuários ou terceiros.
- Arcar com todos os tributos, encargos trabalhistas e previdenciários sobre a operação comercial.
- Suportar integralmente o risco de faturamento abaixo do projetado, sem direito a reequilíbrio por baixo desempenho de público ou consumo.
- A LICITANTE VENCEDORA é responsável por todas as licenças e alvarás necessários a comercialização dos produtos integrantes as suas atividades objetos do presente certame.
- A LICITANTE VENCEDORA é responsável pela a instalação dos sistemas e/ou centrais de gás, ou ainda estruturas de gás que se fizerem necessárias a melhor cumprimento dos objetos do presente certame, que deverá ser executada de acordo as normas vigentes, devidamente aprovado pelo Corpo de Bombeiros.
- A LICITANTE VENCEDORA é responsável também pela produção de quaisquer itens comercializáveis de acordo com as vagas previstas neste Termo, bem como toda a logística de abastecimento dos mesmos e sua gestão.
- A LICITANTE VENCEDORA é responsável pela disponibilização de extintores de incêndio nas áreas da OPERAÇÃO DE ALIMENTOS e da OPERAÇÃO DE ENTRETENIMENTO, seguindo a norma, devidamente aprovado pelo Corpo de Bombeiros.
- A LICITANTE VENCEDORA é responsável por assegurar que TODOS os profissionais e equipamentos da área de OPERAÇÃO DE ALIMENTOS estejam em conformidade com as exigências da vigilância sanitária municipal, no que tange suas habilitações e práticas.
- Realizar o acompanhamento técnico e nutricional do preparo e da manipulação dos alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos mesmos;
- Elaborar o Manual de Boas Práticas específico para o preparo e manipulação dos alimentos a serem servidos durante o evento;
- Acompanhar todos os pratos a serem comercializados, prestando orientações técnicas necessárias para garantir a segurança alimentar e o cumprimento das normas vigentes da Vigilância Sanitária.

12.2 Cashless e dados

- Operar sistema cashless com 100% de cobertura dos pontos de venda.
- Fornecer acesso em tempo real ao dashboard BI à SEAGRU durante toda a operação.
- Garantir acesso a logs de transações a auditor indicado pela SEAGRU a qualquer momento.
- Manter logs por mínimo de 5 anos.

12.3 Bloco Artesanal

- Reservar e operacionalizar os 5 espaços para cervejarias artesanais de Itajaí, conforme Lei Municipal 6.971/2018 e Lei Estadual 18.050/2020.
- Conduzir seleção e credenciamento sob supervisão da SEAGRU (critérios objetivos).
- Integrar o faturamento das cervejarias ao cashless.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



Base legal: Arts. 155–163, Lei nº 14.133/2021

Infração	Sanção	Base Legal
Descumprimento de indicador do IMR	Glosa percentual conforme tabela do IMR (Seção 6.3)	Art. 156, I c/c Art. 144
Ausência de retorno financeiro no prazo	Mora de 1%/dia sobre o valor em atraso	Art. 156, I
Inexecução parcial	Multa compensatória 10% sobre o valor proporcional do módulo + advertência	Art. 156, II
Inexecução total	Multa compensatória 20% sobre o valor total estimado + suspensão temporária	Art. 156, III
Fraude nos dados do cashless	Declaração de inidoneidade + rescisão imediata + multa compensatória total	Art. 156, IV
Descumprimento do Bloco Artesanal (Lei 6.971/2018)	Multa R\$ 10.000,00/ocorrência + notificação ao Conselho de Desenvolvimento	Lei Municipal 6.971/2018 c/c Art. 156
Documento falso	Impedimento de licitar e contratar por até 3 anos	Art. 155, IV

14. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL

Instrumento	Alinhamento v3.1
PCA 2026	Está previsto no PCA.
PPA Municipal	Alinhado à política de eventos agropecuários, culturais e de desenvolvimento econômico local
LOA 2026	Está previsto na LOA
Lei Municipal 6.971/2018 + Lei Est. 18.050/2020	Bloco Artesanal: mandamento legal integrado ao Módulo M3
Análise DLC e-DOC 5CF3200C	11 pontos endereçados na Seção 0. Resposta técnica completa e documentada nos autos.
Marejada 2025 (PE 131/2025)	Precedente interno do Município: mesmo modelo, mesmo ente, mesma lei. Resultado homologado sem questionamento.

15. DATA E ASSINATURAS

Itajaí/SC, abril de 2026.

Elaborado por:



Jorge Andriani
Assessor Executivo

Aprovado por:

Flavia Cristina Faita Sehn
Secretária Municipal de Agricultura e Expansão Urbana

ANEXO A — MATRIZ DE RISCOS AMPLIADA

Legenda: P = Probabilidade (B/M/A) | I = Impacto (B/M/A)

#	Risco	P	I	Nível	Impacto Financeiro Est.	Tratamento Responsável
R1	Certame deserto — mercado sem operador com capacidade integrada	M	A	ALTO	Atraso do evento; nova licitação ~R\$ 50k	RFI antes do edital; admitir consórcios; calibrar habilitação SEAGRU
R2	Recurso/impugnação baseado na tese DLC de inadequação de modalidade	M	A	ALTO	Suspensão cautelar; custo jurídico ~R\$ 30k	Instruir processo com cadeia de precedentes TCU/TCE; parecer jurídico formal antes da publicação Assessoria Jurídica
R3	Faturamento bruto real abaixo do cenário conservador	M	M	MÉDIO	Retorno líquido abaixo do mínimo histórico de R\$ 283.841	Piso de outorga contratual; avaliar cláusula de mínimo garantido SEAGRU
R4	Evento cancelado por força maior	M	A	ALTO	Perda do retorno esperado + danos ao patrimônio público	Cláusula de força maior com matriz de alocação de riscos climáticos; seguro de evento a avaliar Ambas as partes
R5	Fraude / subdeclaração de faturamento no cashless	B	A	MÉDIO	Perda percentual do retorno correto de	Dashboard BI em tempo real; auditoria independente; exportação de logs; cláusula de inidoneidade Fiscal Técnico



R7	Questionamento TCE-SC sobre suficiência da Lei Municipal 7.868/2025	M	A	ALTO	Suspensão cautelar + custo jurídico	Parecer jurídico formal antes do edital; avaliar lei autorizativa específica Assessoria Jurídica
R8	Inexequibilidade da proposta (% inviável)	M	A	ALTO	Rescisão + custo emergencial ~R\$ 300k	Critério objetivo de inexequibilidade (> 35% do faturamento conservador); exigir Declaração de Viabilidade SEAGRU/DLC
R9	TCE-SC questiona modelagem após precedente da DLC	B	A	MÉDIO	Recomendação corretiva pós-fato	Documentar toda a cadeia v1→v2→v3.1; registrar Análise DLC e resposta técnica nos autos Assessoria Jurídica

ANEXO B — Especificações das atividades e serviços de cada módulo

M1 – Alimentação

- 03 (três) Restaurantes estruturados: Café Colonial (buffet/quilo, mínimo: pães, geleias, frios, salgados, sobremesas, biscoitos artesanais); Restaurante Buffet Livre (culinária colonial, carnes, pratos caseiros); Churrasco (sistema combo/balcão).
- Pavilhão Gastronômico (mínimo 10 pontos): As operações de restaurantes destinadas PAVILHÃO GASTRONÔMICO deverão apresentar um cardápio composto de até cinco (5) itens. Ainda referente à composição de cardápio, deverá ser apresentado três (3) opções de petiscos e dois (2) pratos para cada restaurante, sempre priorizando comidas do campo ou coloniais.
- As operações de restaurantes a área denominada PAVILHÃO GASTRONÔMICO deverão também apresentar um cardápio composto de até (5) cinco itens de lanches e refeições rápidas, sempre priorizando outras opções que não sejam comidas do campo ou coloniais, de modo que sejam ofertados produtos distintos, constituindo assim outra opção gastronômica.
- Mínimo 5 pontos com gastronomia típica colonial, mínimo 3 itens típicos por ponto, cardápio máximo 5 itens. Aprovação automática pelos critérios objetivos da Seção 0.4.
- Pontos de rua e especialidades (mínimo 20 pontos): composição do mix proposta pela contratada; aprovada automaticamente se sem itens vedados e nos espaços do mapa do edital.
- Contrapartida social: Fornecimento de 700 refeições por edição (300 Restaurante Buffet Livre + 300 Café Colonial buffet livre + 100 Churrasco).
- Para a área CAFÉ COLONIAL (estrutura edificada) deverão apresentar um cardápio e manter estrutura contendo, ao menos:



- a) Área com 1 WC masculino e 1 WC feminino aseados, 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:
- 05 variedades de pães (milho, batata, leite, sovado);
 - 08 variedades de geléias (uva, goiaba, laranja, morango etc);
 - Requeijão, nata, manteiga, queijinho e mel;
 - 12 variedades de frios (salame, queijo colonial e lanche, ricota, morcela, presunto e linguiça);
 - 12 variedades de salgados (risoles de presunto e queijo, croquete de frango, bolinha de queijo, linguiça cozida, empadão de frango e quiche vegetariano);
 - 12 variedades de sobremesas (morango, Marta Rocha, limão, prestígio, torta de queijo, nozes, coco queimado, bolacha alemã);
 - 10 variedades de bolos simples caseiros (chocolate, cenoura, banana, laranja, ricota, rocambole doce, torta fria, rocambole de frango, pão de queijo, croissant doce);
 - 10 variedades de bebidas (café, chocolate quente, sucos naturais diversos, chá, leite etc.);
 - 10 variedades de biscoitos artesanais.
- O serviço deverá ser tipo “Buffet Livre” e “Buffet por Quilo” com utilização de garçons para a organização e limpeza das mesas.
 - O restaurante deverá operar com uma recepção para acomodar os visitantes nas mesas, de maneira a organizar os fluxos de atendimento.
 - Para o RESTAURANTE BUFFET (estrutura edificada) deverá apresentar um cardápio e manter a estrutura contendo, ao menos:
- Área com 1 WC masculino e 1 WC feminino, cozinha e área de churrasqueiras;
 - Mesas e cadeiras serão por conta da empresa vencedora da licitação, cabendo no local aproximadamente 150 mesas e 600 cadeiras;
 - O material elétrico e hidráulico necessário para a ligação deverá ser fornecido pelo vencedor, assim como o mobiliário;
 - 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.

- O serviço deverá ser tipo “Buffet Livre” com utilização com utilização de garçons para a organização e limpeza das mesas.

- O restaurante deverá operar com uma recepção para acomodar os visitantes nas mesas, de maneira a organizar os fluxos de atendimento.

- Para a área denominada CHURRASCO (estrutura edificada) deverão apresentar um cardápio e manter estrutura contendo, ao menos:

a) Utilização de área específica já construída de 120 m² para apoio da cozinha, com 2 banheiros;

b) Utilização de área específica já construída de 270 m² de churrasqueiras contendo: 30 metros lineares para espetos e 5 metros lineares para churrasco, cozinha e 2 banheiros;

c) Fornecimento da comunicação visual do ponto de venda, que 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;

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

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



- Na área destinada, deverá ser colacionado banners às expensas da vencedora, medindo (2 m x 1 m), com descritivo de localização: “Churrasco”, 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, e 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;

- O serviço deverá ser tipo “Prato Feito” com utilização de garçons para a organização e limpeza das mesas.
- O restaurante deverá operar com uma recepção para acomodar os visitantes nas mesas, de maneira a organizar os fluxos de atendimento.

• A escolha dos cardápios das 20 (vinte) Operações de alimentação de Rua e Especialidades ficarão a cargo da Licitante Vencedora, sendo as seguintes sugestões:

- a. Uma (1) operação de DOCES
- b. Duas (2) operações para venda de CHURROS
- c. Duas (2) operações para venda de PIPOCA
- d. Duas (2) operações para venda de venda de PINHÃO E QUENTÃO
- e. Uma (1) operação para a venda de SORVETES E AÇAÍ
- f. Uma (1) operação para a venda de MORANGO COM CHOCOLATE
- g. Uma (1) operação para a venda de CACHORRO QUENTE
- h. Duas (2) operações para venda de BATATA CHIPS
- i. Uma (1) operações para venda de COQUINHO CARAMELIZADO
- j. Sete (7) operações venda de itens diversos de produtos alimentícios como batata-recheada, mini salgadinhos, espetinhos de carne, espetinhos de frutas, pizza, entre outros.
- k. As cotas aprovadas para o PAVILHÃO GASTRONÔMICO deverão seguir padrão de montagem em sistema octanorm, com altura mínima de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros), com áreas delimitadas e subdivididas entre área de produção e balcão de atendimento. Toda a estrutura de octanorm deverá ser envelopados em lona, às expensas do detentor da licitação, com o objetivo de garantir a padronização da identidade visual do evento, conforme diretrizes previamente estabelecidas pela organização.

- A distribuição elétrica, hidráulica e esgotamento das referidas estruturas deve ser feito pela LICITANTE VENCEDORA, segundo a sua necessidade específica. Os equipamentos de produção e atendimento, além de todos os insumos e mão de obra são de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

- Cada cota deverá dispor de sistema de chamada de pedidos por meio de senhas eletrônicas, devendo o equipamento de exibição (senha/visor) ser instalado em local visível ao público, preferencialmente no lado oposto ao espaço destinado à realização dos pedidos, de forma a garantir a adequada organização do atendimento.

- A contratada deverá fornecer 200 (duzentas) mesas de madeira, com 3 metros de comprimento, com toalha ou forração plástica e 350 (trezentos e cinquenta) bancos.

M2 – Bebidas Comerciais

- Mínimo 7 bares durante a Festa + 1 Almoço. Estações de chopp em área de até ~450 m² por estação, nos locais do mapa do edital.

- Oferta obrigatória de mínimo 3 estilos distintos de chopp. Vedada exclusividade de marca industrial.



- Decoração temática colonial nos bares (critério objetivo: checklist de 5 itens publicado no edital). Liberdade na escolha de fornecedores, marcas e estratégia de vendas.
- Embalagens 100% biodegradáveis certificadas. Bebidas em vidro transferidas para recipiente biodegradável antes da entrega.
- Contrapartida social: 2.500 L de chopp; 630 L de cerveja em lata 350 ml; 420 L de refrigerante em lata; 600 L de água 500 ml.
- Mínimo de setre (7) BARES, distribuídas em diversos pontos da Festa do Colono, mais um (1) bar no Baile da Escolha da Rainha da Festa e mais um (1) bar na Confraternização dos Agricultores
- Disponibilização de mobiliário, com o Empréstimo de 300 Mesas de madeira com 1.200 cadeiras e 200 mesas plásticas com 800 cadeiras, em excelente estado de uso, em regime de comodato pelo período do evento.
- Comunicação Visual Fachada de Todos os bares com Envelopamento total da fachada de alvenaria
- Rebaixamento do Teto de Pavilhão principal/restaurante principal com tecido antichamas. Deverão ser utilizados cabos de aço para a fixação das estruturas.
- Rebaixamento do Teto de Pavilhão externo, construído de estrutura em alumínio tipo Q30 / Q50 e lona, com 50x40m, sendo o rebaixo constituído de locação e instalação de no mínimo 1.800 (Hum mil e oitocentos) metros quadrados de tecido antichamas. Deverão ser utilizados cabos de aço para a fixação das estruturas.

M3 – Cervejarias Artesanais Locais (Bloco Protegido)

Mandamento da Lei Municipal nº 6.971/2018 e Lei Estadual nº 18.050/2020. Não suprimível pelo contratado.

- 5 espaços de 4m x 4m para cervejarias artesanais de Itajaí (Associação de Cervejeiros Artesanais de Itajaí). Estrutura de atendimento: responsabilidade das próprias cervejarias.
- Seleção e credenciamento pela contratada, sob supervisão da SEAGRU, com critérios objetivos pré-definidos. Localização definida/ajustada pela SEAGRU no mapa do evento.
- Sistema de caixa integrado ao cashless geral. Percentual de retorno ao Município = metade do % adjudicado no certame.
- Contrapartida social: 100 L de chopp artesanal (dois barris) ou o equivalente em copos, por cervejaria artesanal que participe do evento.

M4 – Entretenimento (Parque de Diversões)

- A área disponibilizada e que deverá ser ocupada pelo parque terá área de 4.000 m² e contemplar, no mínimo, 14 modalidades distintas de entretenimento, podendo incluir parques de diversões tradicionais, brinquedos mecânicos, infláveis, jogos recreativos, tirolesa, arvorismo, parede de escalada, circuito aventura e outras atividades compatíveis com o perfil familiar, cultural e recreativo da Festa.
- A operação poderá ser realizada por um único operador ou por diversos operadores-parceiros, permanecendo a contratada integralmente responsável perante o Município pela regularidade, segurança, funcionamento, fiscalização, licenças, autorizações, montagem, desmontagem e manutenção das atrações.
- As modalidades ofertadas, os operadores envolvidos, a disposição no espaço, as condições de segurança e os preços praticados deverão ser previamente submetidos à aprovação da SEAGRU. Os valores cobrados do público deverão observar a tabela-teto publicada no edital, vedada a cobrança superior ou por meios não autorizados.



- A contratada deverá apresentar, previamente ao início da operação, quando aplicável, as respectivas ARTs/RRTs, laudos técnicos, certificados, autorizações, alvarás e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, inclusive Corpo de Bombeiros, relativos à montagem, instalação, funcionamento, segurança estrutural, elétrica e operacional das atrações.
- O controle de venda e utilização dos ingressos, tickets ou passaportes deverá ser integrado ao sistema cashless central do evento, garantindo rastreabilidade, fiscalização e controle operacional.
- Como contrapartida social, a contratada deverá disponibilizar à SEAGRU 500 ingressos ou tickets de cortesia por edição, para destinação institucional, social ou comunitária, conforme critérios definidos pela Secretaria.
- A contratada deverá manter, durante todo o período do evento, o número mínimo de modalidades, a área mínima exigida, a segurança das atrações e a compatibilidade das atividades com o caráter familiar e tradicional da Festa Nacional do Colono.

M5 – Estacionamento

Categoria	Capacidade Mínima	Tarifa (publicada no edital pela SEAGRU)
Automóveis	1.600 vagas	R\$ 25,00 por período
Motocicletas	150 vagas	R\$ 10,00 por período
Motorhomes / Trailers	20 vagas	R\$ 150,00 por diária

- Infraestrutura motorhomes: água branca, descarte de água cinza, coleta de dejetos e tomadas 110/220V.
- Segurança do estacionamento: FORA do escopo deste TR — objeto de licitação correlata da SEAGRU.
- Contrapartida social: 500 passes livres em adesivo para vidro.
- A operação descrita na TABELA “B”, ITEM 1, refere-se a operação especial de estacionamento para 1.600 automóveis, 150 motocicletas e 20 vagas para motohomes e trailers, nos seguintes termos:
- A empresa vencedora deverá oferecer:
 - a. Ticket’s eletrônicos com a logomarca da 40ª Festa Nacional do Colono para o controle de entrada e saída dos automóveis e motocicletas;
 - b. Transporte próprio da equipe que irá compor o estacionamento;
 - c. Instalar ao entorno do Parque do Agricultor 2.000 metros lineares de telas de proteção medindo 1,5 m;
 - d. Instalar Placa Indicativa nas entradas do Parque do Agricultor, contendo as informações dos valores cobrados, bem como, o aceite de pagamento na forma de PIX e Dinheiro;
 - e. Alimentação para toda a equipe da empresa vencedora nos dias do evento;
 - f. Responsabilizarem-se sem ressalvas, por eventuais roubos, furtos, extravios, perdas e danos, e outros sinistros que sobrevierem por conta da festa e nos espaços desta, não denunciando a lide, em qualquer hipótese a Administração Pública;
 - g. Disponibilizar no mínimo 20 seguranças, equipados e treinados com aparelhos de comunicação interna e distribuídos nas áreas designadas pela Secretaria de Agricultura;
 - h. Equipe de venda de, no mínimo, 12 pessoas, para realizar a venda de tickets;



i. Aceitar a fiscalização dos realizadores do evento, se submetendo a regras pré-estabelecidas, bem como trabalhar em parceria com o Codetran (Coordenadoria de Transito) e Guarda Armada Municipal, devendo inclusive participar da reunião com a Coordenadoria de Trânsito e Guarda Armada Municipal, 15 (quinze) dias antes da data do evento.

i. Providenciar todo material necessário para o bom andamento dos trabalhos, bem como para a execução dos projetos; e

j. Uniformizar a equipe a fim de identificar o grupo de trabalho.

- Áreas de vigilância e orientação do estacionamento, com definição prévia a ser definida com a SEAGRU:

- 1 - Plataforma 1 - (área sul do Parque);
- 2 - Plataforma 2 - (área sul do Parque);
- 3 - Plataforma 3 - (área sul do Parque);
- 4 - Rua de acesso às 03 (três) plataformas de estacionamento (área sul do Parque);
- 5 - Rua de acesso ao lado da Escola de Campo;
- 6 - Área próximo ao portão 1 (área norte do Parque).

- Delimitar um local para acesso ao embarque e desembarque de PCD, que seja o mais próximo do centro do Evento, de forma que o veículo vá até o local e retorne ao estacionamento.

- Não permitir estacionamento em um os lados da via de acesso principal ao Parque.

- Preparar a área para motohome com água branca, água cinza e dejetos e sistema elétrico com tomadas 110 e 220, distinguindo estas por cores com informativo visual identificando cada rede

- As áreas destinadas ao estacionamento dos carros e motocicletas, motorhomes e trailers serão demarcadas e definidas pela SEAGRU.

- O vencedor deverá se submeter ao preço médio de venda que esta Secretaria determinar, sem reservas, qual seja:

- 6 - R\$ 25,00 (vinte e cinco reais) por carro;
- 7 - R\$ 10,00 (dez reais) por motocicleta;
- 8 - R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) por diária por trailer ou motorhome.

- Toda e qualquer montagem deverá ser feita impreterivelmente até as 17 horas do dia 22 de julho de 2026 em local a ser definido pela comissão organizadora do evento.

M6 – Gestão Financeira Cashless (custo operacional da contratada)

Requisito Funcional	Parâmetro Objetivo
Cobertura	100% dos pontos de venda com registro de transações
Redundância	Operação offline sem perda de transações; sincronização automática



Dashboard SEAGRU	Acesso em tempo real: dados por módulo, caixa, produto, meio de pagamento, período
Auditoria independente	SEAGRU pode acionar auditor a qualquer momento; logs acessíveis por 5 anos
Rastreabilidade externa	Exportação em formato aberto (CSV, XML) para verificação independente
Teto de MDR	Crédito à vista: 2,99%; débito e PIX: 1,99% (ref. TR Cashless Timbó/SC)
Base de faturamento bruto	Valor BRUTO das transações, SEM dedução de MDR, custos ou encargos
Disponibilidade mínima	≥ 95% nos horários de operação do evento