

EDITAL Nº 3/2016

PREGÃO ELETRÔNICO

O Município de Araranguá, com sede administrativa na Rua Dr. Virgulino de Queiróz, 200, centro, informa que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por **LOTE**, cujas especificações detalhadas encontram-se no Anexo I que acompanha o Edital. Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/2002, a Lei Federal nº 8.666/93, observadas as alterações posteriores, o Decreto Municipal nº 3.063/2006, e demais legislações aplicáveis.

PREGÃO ELETRÔNICO, com a finalidade de selecionar propostas objetivando o **Contratação de serviços objetivando a execução de Projeto de Valorização e Apoio ao Turismo Gastronômico do município de Araranguá, incluindo contratação de profissional para realização de palestras, produção e confecção de material gráfico e divulgação, locação com montagem e desmontagem de estrutura (tendas, stands, banheiros químicos, locação de jogos de mesa e cadeiras), contratação de profissional para elaboração de roteiro gastronômico através do Convênio nº821246/2015 firmado entre o Ministério do Turismo e o Município de Araranguá, tudo em conformidade com termo de referência anexo ao edital de licitação.**

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/2002, a Lei Federal nº 8.666/93, observadas as alterações posteriores, o Decreto Municipal nº 3.063/2006, E Lei Complementar nº 123/2006 o Decreto Municipal nº 2.676/2005 de 19 de Maio de 2005 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas: das **13:00 horas do dia 12 de janeiro de 2016, às 16h15min do dia 22 de fevereiro de 2016.**

Início da Sessão de Disputa de Preços: **16h30min do dia 22 de janeiro de 2016**, no endereço eletrônico www.cidadecompras.com.br, horário de Brasília - DF.

I – DISPOSIÇÕES GERAIS

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

1.2 A realização do procedimento estará a cargo da Comissão Permanente de Licitação e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

1.3 O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto a Confederação Nacional dos Municípios através do portal de compras municipais, acessando o seguinte endereço: <http://www.cidadecompras.com.br/> e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa

física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.

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

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

1.4 A Administradora do Pregão Eletrônico conjuntamente com a CPL darão seqüência ao processo de Pregão, respondendo a dúvidas dos fornecedores cadastrados.

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

1.5.1 O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.

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

II – DOS PROCEDIMENTOS

2.1 Os fornecedores deverão inserir suas propostas iniciais dentro do sistema até a data e horário definidos no preâmbulo deste edital.

2.1.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias.

2.2 O pregoeiro desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do Edital.

2.3 Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o pregoeiro dará seqüência ao processo de Pregão

2.4 O julgamento das propostas será feito pelo **MENOR VALOR POR LOTE** de acordo com o **valor máximo especificado** no Anexo I.

2.5 O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.

2.6 O preço de abertura da etapa de lances corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas.

2.6.1 No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, valem os valores obtidos na etapa de propostas.

2.7. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os proponentes deverão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o proponente imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.

2.8. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **VALOR POR CADA LOTE**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

2.9. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

2.9.1 Se algum proponente fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preços e diferenças inexeqüíveis ou excessivas) poderá tê-lo cancelado pelo pregoeiro através do sistema. A disputa será suspensa, sendo emitido um aviso e na seqüência o pregoeiro justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes e em seguida, a disputa será reiniciada pelo pregoeiro.

2.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

2.11. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, as proponentes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

2.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro mediante encaminhamento de aviso pelo sistema, sendo facultado ao pregoeiro a sua prorrogação, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, determinado aleatoriamente pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

2.13. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às proponentes, para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

2.14. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

2.15. Após o fechamento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.

2.16. Após análise da proposta e da documentação, o Pregoeiro anunciará a proponente vencedora.

2.16.1. Havendo divergência entre o valor por lote e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço lote, devendo o Pregoeiro proceder à correção no valor global.

2.17. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se a proponente vencedora desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço por item, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que

atenda ao Edital.

III – DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

3.1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, **exclusivamente por meio de formulário eletrônico.**

3.1.1. Caberá a Autoridade Competente decidir sobre a impugnação.

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

3.2. Caberá recurso nos casos previstos na Lei n.º 10.520/02, devendo a proponente **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após a declaração do vencedor do certame, onde o pregoeiro abrirá prazo para a mesma.

3.2.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

3.3. A proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contra-razões em igual número de dias.

IV – DO OBJETO

4.1 - Constitui objeto do presente Edital a seleção de empresas do ramo pertinente para **prestação de serviços objetivando a execução de Projeto de Valorização e Apoio ao Turismo Gastronômico do município de Araranguá, incluindo contratação de profissional para realização de palestras, produção e confecção de material gráfico e divulgação, locação com montagem e desmontagem de estrutura (tendas, stands, banheiros químicos, locação de jogos de mesa e cadeiras), contratação de profissional para elaboração de roteiro gastronômico através do Convênio nº821246/2015 firmado entre o Ministério do Turismo e o Município de Araranguá, tudo em conformidade com termo de referência anexo ao edital de licitação.**

4.1.1- O objeto desta licitação, quando solicitado, deverá ser executado conforme orientação da Subsecretaria de Turismo.

4.2 - Os produtos objeto desta licitação, deverão estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando, desde já, estabelecido que só serão aceitos após exame técnico efetuado pela comissão de recebimento da Prefeitura e por servidor habilitado indicado para tal fim e, caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem defeitos e incorreções, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 07 (sete) dias consecutivos, contados a partir da notificação.

V - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1 É vedada a participação de:

- a - empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b - empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública;

5.2 As empresas interessadas deverão se inscrever no endereço eletrônico constante no item I deste edital.

VI - DOS LANCES NA ETAPA DE DISPUTA DE PREÇOS

6.1 Tendo o proponente sido qualificado pelo pregoeiro, poderá ele participar da sessão de disputa de preços, na data e horários definidos no preâmbulo deste edital.

6.1.1 Os lances durante a sessão somente serão aceitos se apresentarem preços inferiores àquele que for o de menor preço.

6.1.2 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

6.1.3 Os proponentes somente terão acesso ao valor do menor lance, não sendo para eles identificado o proponente.

6.2 A duração da sessão de disputa de preços, prevista no preâmbulo deste edital, poderá sofrer alterações de acordo com o disposto no Decreto nº 3.063/06, que regulamenta a matéria.

6.2.1 Terminada a sessão, o sistema automaticamente rejeitará qualquer tentativa de envio de lances.

VII - DO PREÇO E DO PAGAMENTO

7.1 O preço total deverá ser fixo em reais, com duas casas decimais, equivalente ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços.

7.1.1 O preço unitário poderá ser aceito com até duas casas decimais, desde que o valor final atenda ao disposto no item 7.1.

7.2 Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

7.3 - Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias contados da data da liberação da Nota Fiscal pelo setor competente.

7.4 - A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento do Empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município, apresentando marca, quantitativos, valores unitários e totais em conformidade com resultado do certame e contrato.

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

7.6 - As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país, em 03 (três) vias.

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

7.9 – As despesas decorrentes do objeto desta licitação no exercício de 2015 correrão por conta do recurso orçamentário previsto no orçamento vigente e no exercício seguinte os ingressos correrão a conta de créditos próprios consignados no orçamento do município, sendo que a cada contratação de acordo com a necessidade de consumo será efetuado o devido empenhamento no item orçamentário específico.

VIII - DA HABILITAÇÃO

8.1 Para **habilitação**, deverá a empresa vencedora, deves ter ou tirar as negativas no mesmo dia da abertura da Licitação, e apresentar em 1 (uma) via, os documentos abaixo discriminados, 1º PASSO: após a confirmação do vencedor, transmitir imediatamente todas as negativas solicitadas, inscanedadas por E-mail: licitacao1@ararangua.sc.gov.br, no mesmo dia da abertura da Licitação, para formalização através do sistema cidadeCompras.

2º PASSO: Enviar os originais **até 03 (três) dias uteis**, do vencedor, o que poderá ser feito no final da disputa de preços, juntamente com a **planilha** do(s) item(s), contendo os **valores (lote e totais)**, **marca dos produtos**. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar em **cópias autenticadas**, obrigando-se a proponente a fornecer à Comissão Julgadora os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados. **Os documentos na forma prevista neste Edital poderão ser enviados para o seguinte endereço: Rua Dr.Virgulino de Queiróz, nº 200, Centro, Departamento Licitações - Araranguá – SC, CEP: 88900-000.**

8.1.1 - Não serão aceitos protocolos, documentos em cópia não autenticada, nem documentos com prazo de validade vencido.

8.1.2 – Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo pregoeiro ou equipe de apoio, deverão procurar o pregoeiro ou equipe de apoio, após a confirmação do vencedor para proceder a autenticação.

8.1.3 - Os documentos deverão ser apresentados encadernados ou fixos em pasta própria e numerados, não devendo ser entregues soltos.

8.1.4 – Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será **de 60 (sessenta) dias** contados a partir da data de emissão.

8.1.5 - Os documentos necessários à HABILITAÇÃO e a PLANILHA DOS ITENS deverão ser apresentados em envelope, lacrado, contendo identificação do proponente na face externa e ainda os dizeres: PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ ATRAVÉS DA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 3/2016 - PREGÃO ELETRÔNICO

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

8.2 Os proponentes deverão apresentar:

8.2.1 – Documentos relativos à habilitação jurídica:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- b) Ato constitutivo, estatuto social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresa individual;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) Declaração subscrita pelo representante legal da proponente de que ela não incorre em qualquer das condições impeditivas, especificando, conforme **ANEXO VII**:
 - 1- Que não foi declarada inidônea por ato do Poder Público, conforme modelo em **ANEXO V**;
 - 2 - Que não está impedido de transacionar com a Administração Pública, conforme Modelo em **ANEXO VI**;
 - 3 - Que não foi apenada com rescisão de contrato, quer por deficiência dos serviços prestados, quer por outro motivo igualmente grave, no transcorrer dos últimos 5 (cinco) anos;
 - 4 - Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/93.
- e) Declaração expressa de que o proponente tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos, conforme **ANEXO IV**.
- f) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme **ANEXO III**.

8.2.2 – Documentos relativos à Regularidade Fiscal:

- a) Prova de regularidade para com a Receita Federal, Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente;
- b) Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
- c) Certidão Negativa de Débito (CND) fornecido pelo Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS.

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos, perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT.

e) E todas as declarações com modelos em anexos a este Edital nº 3/2016.

8.2.2 – Documentos relativos a qualificação técnica

a) - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

a1) Capacidade Técnica específica para participantes do **LOTE 1** - Bacharel em gastronomia e/ou Turismo e Hotelaria e/ou outra área correlata (apresentação de diploma de graduação em cópia devidamente autenticada); Experiência comprovada no Ramo de Gastronomia; Experiência comprovada como palestrante em: palestras e/ou workshop e/ou brainstorming e/ou cursos de gastronomia, Conhecimento em Gastronomia Açoriana.

a2) Capacidade Técnica específica para participantes do **LOTE 3** - Comprovação de Capacidade Técnica Operacional da Licitante, e seu responsável técnico, através de atestados ou certidões de execução de obras ou serviços de iguais características ao objeto licitado, fornecidos em nome da empresa proponente, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente certificado pelo CREA e ou CAU; - Comprovante de registro da empresa no Conselho Regional de Engenharia – CREA ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CAU, com indicação do objeto social compatível com a presente licitação, contendo, obrigatoriamente, o registro dos responsáveis técnicos; - Comprovante de registro dos responsáveis técnicos no Conselho Regional de Engenharia – CREA ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CAU.

a3) Capacidade Técnica Específica para participação no **LOTE 4** - Bacharel em nutrição e/ou outra área correlata (apresentação de diploma de graduação em cópia devidamente autenticada); Experiência comprovada no Ramo de atuação na área; Experiência comprovada como palestrante em: palestras e/ou workshop e/ou brainstorming e/ou cursos de nutrição alimentar ou do gênero.

a4) - Capacidade Técnica Específica para participação no **LOTE 5** -Turismólogo com especialização em Turismo; Formação em gestão de negócios ou administração de empresas; Experiência em Roteirização Turística comprovada mediante atestado de capacidade técnica; - Que tenha desenvolvido projeto de turismo de base local na economia criativa, comprovado por meio de atestado de capacidade técnica.

8.3 - Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação.

8.4 - A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

8.5 - A documentação exigida para atender ao disposto nos itens 8.2.1, alíneas *a*, *b* e *c*; poderá ser substituída, conforme disposto no parágrafo 3º do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, pelo Certificado de Registro Cadastral no Município de Araranguá - CRC, com validade plena, com ramo de atividade compatível com o objeto licitado.

IX – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO

9.1 - Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

9.2 - No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão, serão adotados os mesmos procedimentos já previstos neste Edital para adjudicação e homologação do resultado da licitação.

9.3 - As empresas vencedoras incluídas na ata de registro de preços estarão obrigadas a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata.

9.4 Caberá a contratada iniciar o fornecimento imediatamente após assinado o termo de contrato, mediante requisição emitida pelo contratante.

9.5 O contrato reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

9.6 O contrato poderá, com base nos preceitos de direito público, ser rescindido pela Administração a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

9.7 As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas na Minuta do Contrato constante do **Anexo VIII** deste Edital.

9.6 Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo adjudicatário.

9.7 Para instruir a formalização dos contratos ou instrumento equivalente, o fornecedor deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, a partir da data da convocação, certidões negativas de débitos para com o sistema de seguridade social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e certidões negativas Conjunta de tributos e contribuições federais, estadual e municipal, e CNDT, sob pena de a contratação não ser concretizada, devendo manter estas certidões atualizadas.

9.8 Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

9.9- A autoridade competente adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame a assinar a ata de registro de preços e poderá homologar PARCIALMETE o resultado da licitação, convocando o adjudicatário a assinar o Contrato dentro do prazo de no máximo, 5 (cinco) dias úteis.

9.10 - A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada.

9.5 - Decorrido o prazo do item 9.9, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado para a assinatura do contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às penalidades previstas na Lei nº 10.520/2002 e neste Edital.

X - DAS PENALIDADES

10.1- Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, das quais destacam-se:

- a) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- b) multa de 0,05% (cinco centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
- c) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;

10.2 - Os valores das multas aplicadas previstas nos sub-itens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

10.3 - Da aplicação das penas, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

10.4 - O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

XI - DAS OBRIGAÇÕES

11.1 – Do Município:

- 11.1.1. Atestar nas notas fiscais/ faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- 11.1.2. Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;
- 11.1.3. Prestar à Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
- 11.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 11.1.5. Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.

11.2 - Da Empresa Vencedora:

- 11.2.1. Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;
- 11.2.2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;
- 11.2.3. Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;
- 11.2.4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 11.2.5. Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
- 11.2.6. Fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital.

XII – DA ENTREGA E DO PRAZO

- 12.1. O prazo de entrega contará a partir da assinatura do contrato e segundo cronograma estabelecido pela Subsecretaria de Turismo de acordo com as etapas de execução.
- 12.2. A entrega do objeto deste edital será realizada de acordo com as orientações do Subsecretário de Turismo ou profissional por ele designado, em conformidade com cronograma de atividades e etapas de execução, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.
- 12.3. Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Comissão não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.
- 12.4. Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 10 (dez) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias.
- 12.5 O Município terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento ou notificando a CONTRATADA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.
- 12.6. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

XIII – DO CONTRATO E DO PRAZO

- 13.1 - O contrato regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.**
- 13.2 - O contrato poderá, com base nos preceitos de direito público, ser rescindido pelo MUNICÍPIO a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.**

13.3 - Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

13.4 – O contrato terá vigência a partir da data da assinatura até 31 de dezembro de 2016.

XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

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

14.3 - O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

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

14.5 - No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

a) adiada sua abertura;

b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

14.6 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Araranguá - SC, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

14.7 - Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto a CPL pelo telefone: (0XX48) 3521-0911, nos dias úteis no horário das 13:00 às 19:00.

14.8- Faz parte deste Edital:

Anexo I – Termo de Referencia

Anexo III – Modelo de declaração de que cumpre com os requisitos
De habilitação

Anexo IV – Declaração de Acordo com as Exigencias Legais

Anexo V – Declarações que não fomos declarados inidôneos.

Anexo VI - Declaração de inexistência de fato impeditivo

Anexo VII – Declaração que não incorre nas demais condições impeditivas previstas

Anexo VIII - Minuta de contrato



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ

Araranguá, SC, 11 de janeiro de 2016.

SANDRO ROBERTO MACIEL
PREFEITO MUNICIPAL

LILIANE S. DE SOUZA
PREGOEIRA

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

Contratação de pessoa (s) física (s) e/ ou jurídica (s) objetivando a execução de Projeto de valorização e apoio ao Turismo Gastronômico do Município de Araranguá, incluindo contratação de profissional para realização de palestras, produção e confecção de material gráfico e divulgação, locação com montagem e desmontagem de estrutura (tendas, stands, banheiros químicos, locação de jogos de mesa e cadeiras), contratação de profissional para elaboração de roteiro gastronômico. Tudo em conformidade com a descrição abaixo:

Lotes: Orçamento/Cronograma Físico Financeiro

LOTE 1 - CONTRATAÇÃO DE PALESTRAS EM GERAL (PROJETO DE VALORIZAÇÃO E APOIO AO TURISMO GASTRONOMICO DO MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ)					
	Especificações	Referência meta/Etapa	Unidade	Quantidade	Valor Unitário máximo
1	Contratação de pessoa física e/ou jurídica, palestrante, bacharel em Gastronomia, ou em outra área correlata com experiência comprovada para ministrar "Palestra sobre "Gastronomia açoriana" para um público de até 30 atores locais com carga horária de 16 horas";	Meta 1, Etapa 1	Hora	16	R\$ 210,00
2	Contratação de pessoa física e/ou jurídica, palestrante, bacharel em Gastronomia, ou em outra área correlata com experiência comprovada para ministrar 1 (uma) Palestra sobre "Segurança do alimento, Resolução RDC 216/2004 Anvisa" para um público de até 100 pessoas e carga horária de 6 horas	Meta 1; etapa 3	Hora	06	R\$ 270,00
3	Contratação de pessoa física e/ou jurídica, palestrante, bacharel em Gastronomia, ou em outra área correlata com experiência comprovada para ministrar 1 (um) Workshop sobre "Conceitos e práticas para aprimorar e melhorar a qualidade dos produtos e do ambiente de trabalho" para um público de até 30 pessoas e com carga horária de 6 horas;	Meta 1; etapa 4	Hora	06	R\$ 296,66
TOTAL					6.759,96

LOTE 2 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CRIAÇÃO E PRODUÇÃO GRÁFICA DE MATERIAL DE DIVULGAÇÃO E OUTROS (PROJETO DE VALORIZAÇÃO E APOIO AO TURISMO GASTRONOMICO DO MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ)					
	Especificações	Referência meta/Etapa	Unidade	Quantidade	Valor Máximo unitário
4	Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço de Designer Gráfico para elaboração de folder de divulgação do evento (papel couche 170g, 4/4 cores, 21x15 cm) impressão em frente e verso total de 2 folhas; Produto final, segundo aprovação da Subsecretaria de Turismo	Meta 1; etapa 2	Unidade	01	R\$ 2.800,00
5	Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço Designer Gráfico para elaboração de Banner; Produto final, segundo aprovação da Subsecretaria de Turismo	Meta 1; etapa 2	Unidade	01	R\$ 1.536,95
6	Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço Designer gráfico para elaboração das peças gráficas para confecção de 15.000 cartilhas sobre "Alimentação e Estilo de Vida Saudável" com linguagem acessível a todas as faixas etárias; Produto final, segundo aprovação da Subsecretaria de Turismo	Meta 1; etapa 5	Unidade	01	R\$ 1.252,66
7	Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço de Designer Gráfico para elaborar a logomarca do adesivo do Selo do Roteiro Gastronômico; Produto final, segundo aprovação da Subsecretaria de Turismo	Meta 2; etapa 1	Unidade	R\$ 1.169,76	R\$ 1.169,76
8	Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço de Designer Gráfico para elaborar folder 2 paginas contendo os restaurantes pertencentes ao selo e um mapa indicativo de cada estabelecimento. Produto final, segundo aprovação da Subsecretaria de Turismo	Meta 2; etapa 3	Unidade	01	R\$ 2.800,00

9	Confecção de banner em lona, mídia espessa de alta gramatura com 340g/m ² e 4 cores de impressão frente, acabamento com canaletas e cordão suspenso, 100x120cm;	Meta 1; etapa 2	Unidade	06	R\$ 24,00
10	Impressão de folders de divulgação do evento (papel couche 170g, 4/4 cores, 21x15 cm); (unidade)	Meta 1; etapa 2	Unidade	10.000	R\$ 0,13
11	Impressão de 15.000 cartilhas em Formato: 210 mm x 300 mm (aberto), 210 mm x 150 mm (fechado) contendo 08 páginas incluindo a capa; Colorida: 4 x 1 Cor; Miolo: 06 páginas papel jornal 1 x 1 Cor; Acabamento: Canoa com Grampo	Meta 1; etapa 5	Unidade	15.000	R\$ 0,50
12	Impressão de selos de identificação dos empreendimentos participantes do roteiro (adesivos 14cm(L) x 10cm(c), colorido, impressão em tinta solvente com corte especial, 4/0)	Meta 2; etapa 1	Unidade	60	R\$ 0,21
13	Confecção de 50.000 (cinquenta mil) folders - 30x21cm, 4/4 cores, Couchê 170g, com até 3 dobras- contendo os estabelecimentos pertencentes ao Roteiro Gastronômico de Araranguá; (unidade)	Meta 2; etapa 3	Unidade	50.000	R\$ 0,31
TOTAL					34.015,97

LOTE 3 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO COM MONTAGEM E DESMONTAGEM DE ESTRUTURAS ((PROJETO DE VALORIZAÇÃO E APOIO AO TURISMO GASTRONOMICO DO MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ))

14	Locação com montagem e desmontagem de 01 tenda galpão com largura de 20 metros e comprimento de 50 metros , planejado de acordo com as necessidades do evento, pé direito medindo 06 metros, estrutura em ferro trilhado galvanizado a fogo anti-ferrugem e extremamente resistente, sistema de fixação ao solo (fitacatraca), amarração em cabo de aço, cobertura no formato de duas águas, em lona vinílica na cor branca com tratamento especial e revestimento sintético, black out (retenção de luz solar), anti-mofo, anti UV, anti IV e auto extingüível. INCLUÍDA A INSTALAÇÃO DE SISTEMA DE ILUMINAÇÃO E DE COMBATE E PROTEÇÃO A INCÊNDIOS. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA – ART, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ APRESENTAR TAMBÉM TODA A	Meta 1; etapa 2	Diária	04	R\$ 8.583,33
----	---	-----------------	--------	----	--------------

	DOCUMENTAÇÃO/ALVARÁ, DE TODOS OS ÓRGÃOS PERTINENTES: BOMBEIROS, POLÍCIA MILITAR, ALVARÁ PREFEITURA. (01 locação de tenda galpão x 04 dias de evento = 04 locações).				
15	<p>Locação com montagem e desmontagem de 180 m² de estandes cozinha, com piso elevado em madeira, paredes com painéis TS dupla face branco com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais, travessas em cor natural leitosa de alumínio anodizados, balcão de atendimento, iluminação com no mínimo uma lâmpada de 100 watts ou equivalente e uma tomada monofásica, testeira na parte frontal do estande, para aplicação de identificação. Incluída a instalação de sistema de iluminação e de combate e proteção a incêndios. (Locação de 180 m² de estandes cozinha x 04 dias de evento = 720 locações).</p> <p>INCLUÍDA A INSTALAÇÃO DE SISTEMA DE ILUMINAÇÃO E DE COMBATE E PROTEÇÃO A INCÊNDIOS. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA – ART, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ APRESENTAR TAMBÉM TODA A DOCUMENTAÇÃO/ALVARÁ, DE TODOS OS ÓRGÃOS PERTINENTES: BOMBEIROS, POLÍCIA MILITAR, ALVARÁ PREFEITURA.</p>	Meta 1; etapa 2	Diária	04	R\$ 3.900,00
16	<p>Locação de banheiros químicos individuais, portáteis, com montagem, manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto translúcido, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10m de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado, para uso do público em geral. (Locação de 06 banheiros químicos x 04 dias de evento = 24 locações).</p> <p>(banheiros utilizados apenas para o público visitante da I Mostra da Gastronomia açoriana)</p>	Meta 1; etapa 2	Diária	24	R\$ 165,000
17	<p>Locação de banheiros químicos, adaptados para portadores de necessidades especiais, sendo masculino e feminino, com montagem, manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto translúcido, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10m de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado. (Locação de 04 banheiros químicos x 04 dias de evento = 16 locações).</p> <p>(banheiros utilizados apenas para o público visitante da I Mostra da Gastronomia açoriana);</p>	Meta 1; etapa 2	Diária	16	R\$ 178,33
18	<p>Locação de 300 jogos de mesas quadradas plásticas, de alta resistência, na cor branca, medindo 70 x 70 cm, e empilháveis, com 04 cadeiras plásticas, de alta resistência, sem braço, na cor na cor branca, e empilháveis.</p>	Meta 1; etapa 2	Diária	04	R\$ 1.575,00
TOTAL					63.046,60

LOTE 4 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS PROFISSIONAIS - NUTRIÇÃO ((PROJETO DE VALORIZAÇÃO E APOIO AO TURISMO GASTRONOMICO DO MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ)					
19	Contratação de bacharel em Nutrição para elaboração dos textos e seleção de imagens para a cartilha sobre “Alimentação e estilo de vida saudável”; (Com prévia aprovação da Subsecretaria)	Meta 1; etapa 5	Hora	20	R\$ 83,33
20	Contratação de bacharel em nutrição para ministrar 1 (uma) Palestra sobre “Alimentos Funcionais”, para um público de até 50 atores locais e com carga horária de 4 horas. (Local e data a definir com a Subsecretaria)	Meta 1; etapa 6	Hora	04	R\$ 191,66
21	Contratação de bacharel em nutrição para ministrar 1 (um) Workshop sobre “Nutrição esportiva” para um público de até 30 atores locais e carga horária de 6 horas; (Local e data a definir com a Subsecretaria)	Meta 1; etapa 7	Hora	06	R\$ 256,66
TOTAL					3.973,20

LOTE 5 - CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO TECNICO PROFISSIONAL (TURISMOLOGO) (PROJETO DE VALORIZAÇÃO E APOIO AO TURISMO GASTRONOMICO DO MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ)					
22	Contratação de pessoa jurídica para serviço de turismólogo para elaboração do Roteiro e manual de implantação contendo regras de adesão ao selo do Roteiro Gastronômico de Araranguá;	Meta 2; etapa 1	Hora	50	R\$ 220,00
23	Contratação de pessoa jurídica para serviço de turismólogo, para visita técnica aos empreendimentos gastronômicos interessados em participar do Roteiro;	Meta 2; etapa 1	Hora	80	R\$ 220,00
24	Contratação de pessoa jurídica para serviço de turismólogo para realizar o acompanhamento da evolução do número de visitantes nos estabelecimentos após implantação do roteiro, através de análise mensal de formulários de coleta de informações;	Meta 2; etapa 2	Hora	60	R\$ 193,33

2 JUSTIFICATIVA

O Turismo no município de Araranguá trabalha com diferentes segmentos. O Turismo de base local acontece na Comunidade mais antiga de Araranguá, o Balneário de Ilhas, berço da cultura açoriana, onde se inicia a história deste município. Lugar que abriga uma pequena colônia de pescadores, com artesanato típico, e mantém ainda muito vivo a simplicidade de um povo simples e acolhedor, mantendo ainda muito forte suas tradições.

O Balneário Morro dos Conventos e a Comunidade de Ilhas são separados pelo Rio Araranguá e são conectadas pela tradicional balsa que faz a travessia de turistas e moradores. Este mesmo rio se encontra com o mar mais a frente, o que torna o lugar um verdadeiro paraíso. Há mais de 20 anos, Ilhas e Balneário Morro dos Conventos, eram praias bastante movimentadas, especialmente conhecidas por suas belezas naturais, pela tranquilidade, e pelo artesanato tão diferenciado e original. Ilhas se fez conhecido em grande parte do país, pela elaboração artesanal de bonecas e outros utensílios e acessórios feitos em palha do butiá. Entretanto nas últimas décadas o fluxo turístico no município de Araranguá foi diminuído, isto fez com que grande parte dos empreendedores locais abandonasse suas atividades voltadas ao turismo o que acabou agravando ainda mais a situação econômica das comunidades.

São nos Balneários de Morro dos Conventos e Ilhas, onde se encontram os principais atrativos turísticos e onde também a natureza mostra seu maior esplendor, nas dunas, no encontro do rio como mar, nos paredões rochosos, nas grutas e em toda a extensão da praia. Todos estes fatores contribuíram para uma união e participação de toda a comunidade no desenvolvimento do turismo sustentável, aliando o desenvolvimento econômico e social da comunidade à preservação da cultura e do meio ambiente local.

Araranguá tem mais de 70 restaurantes, 7 hotéis e 4 pousadas. A maioria dos empreendimentos gastronômicos encontra-se na parte central do município, porém alguns tão tradicionais e turísticos encontram-se em Ilhas e Morro dos Conventos.

A realização deste projeto significa o desenvolvimento do resgate turístico e cultural, através do fortalecimento do turismo gastronômico do município, que será feito por meio da realização de ações voltadas à disseminar conhecimentos relativos à gastronomia típica açoriana, ao aperfeiçoamento dos serviços alimentícios e com ações focadas na alimentação e estilo de vida saudável que vem ganhando cada vez mais espaço junto as famílias brasileiras. Outra ação importante para o objetivo proposta é a realização da I Mostra da Gastronomia Açoriana.

Durante a I Mostra, os empreendedores, e pessoas ligadas ao setor gastronômico, terão a oportunidade de mostrar um produto de qualidade a ser entregue aos turistas e expor a gastronomia local, com grande variedade e qualidade nos serviços. Além disso, irá divulgar o município, oportunizando geração de emprego e renda, pois movimentará as cadeiras produtivas locais e regionais, tendo em vista que muitos produtos utilizados nos empreendimentos turísticos de Araranguá provêm dos municípios da região da AMESC.

A criação do Roteiro Gastronômico de Araranguá irá gerar um grande salto no desenvolvimento turístico da cidade. Tem por objetivo movimentar os mais de 60 empreendimentos turísticos já consolidados, um número com o qual queremos ampliar no médio prazo. O projeto pretende fortalecer o turismo de base comunitária, trabalhando efetivamente com estas comunidades, dando o apoio que tanto eles anseiam e necessitam. Neste vértice pretende-se desenvolver padrões mínimos de qualidade aos empreendimentos através da criação de um selo de qualidade com regras a serem seguidas pelos

empreendimentos. Por fim é imperioso tratarmos da divulgação dos empreendimentos pertencentes ao roteiro através da confecção e distribuição de folders que conterão todos os empreendimentos pertencentes a rota através de um mapa indicativo.

O roteiro gastronômico terá início no centro de Araranguá, com os diferentes restaurantes das principais avenidas do município. Em seguida deve passar por uma cachaçaria que fica localizada em um sítio que contém uma linda lagoa, a caminho do Morro dos Conventos. A cachaçaria é aberta a visitas e a negócios e é possível acompanhar todos os processos de elaboração da cachaça de alambique. Seguindo para o Morro dos Conventos, subindo os paredões rochosos há diferentes opções de restaurantes e bares. Do outro lado do Rio Araranguá, atravessando o rio pela balsa, o visitante chegará em Ilhas, onde poderá conferir a tradicional gastronomia açoriana e artesanatos locais.

Com o projeto esperamos alcançar grandes resultados como: desenvolvimento do turismo gastronômico, divulgação da cidade, fortalecimento do turismo de base comunitária, fortalecimento da economia local, aumento do fluxo turístico e apoio ao trade turístico no fortalecimento das suas atividades.

2.1 PÚBLICO-ALVO

Qualitativo: Micro e pequenos empreendedores de Araranguá e região, produtores rurais de Araranguá e região, artesãos de Araranguá e região, pescadores, comerciantes locais, artistas locais, moradores, turistas.

Quantitativo: Indiretamente atenderá a mais de 40 mil pessoas, fluxo de público que passa pelos eventos no município de Araranguá. Diretamente atenderá a mais de 5 mil pessoas.

2.2 OBJETIVOS

2.3 Objetivo Geral

- Valorizar a Gastronomia Local através do resgate da cultura açoriana, da socialização sobre melhores práticas em serviços de alimentação e da divulgação do Roteiro Gastronômico de Araranguá/SC.

2.4 Objetivos Específicos

- Promover o resgate dos saberes locais relativos à gastronomia de origem açoriana com foco na utilização de produtos aquícolas e pesqueiros;
- Transmitir conhecimentos relativos a boas práticas para serviços de alimentação através da realização de 2 eventos destinados aos empreendimentos gastronômicos de Araranguá;
- Disseminar junto ao setor gastronômico, população e turistas conhecimentos referentes a boas práticas alimentares e de estilos de vida saudável através da elaboração e distribuição de cartilhas e da realização de uma palestra e um workshop;
- Promover a gastronomia típica de Araranguá através da realização da 1ª Mostra da Gastronomia Açoriana;

- Fomentar o turismo através da criação do roteiro gastronômico e da distribuição de folders de divulgação;
- Fortalecer o turismo de base comunitária através das ações realizadas com os atores destas comunidades;
- Aumentar o fluxo turístico da cidade;

3 CRONOGRAMA – METAS/GRAFICO

META 1				
ETAPA1: Valorização da Gastronomia Típica Açoriana de Araranguá através da realização de 01 palestra sobre “Gastronomia açoriana” para um público de até 30 atores locais com carga horária de 16 horas;				
Especificação do item	Unidade	Quant		
Contratação de pessoa física e/ou jurídica palestrante, bacharel em Gastronomia, ou em outra área correlata com experiência comprovada para ministrar “Palestra sobre “Gastronomia açoriana” para um público de até 30 atores locais com carga horária de 16 horas”;	hora	16		
ETAPA2: I Mostra da Gastronomia Açoriana				
Especificação do item	Unidade	Quant		
Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço de Designer Gráfico para elaboração de folder de divulgação do evento (papel couche 170g, 4/4 cores, 21x15 cm) impressão em frente e verso total de 2 folhas;	unidade	01		
Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço de- Designer Gráfico para elaboração de Banner;	unidade	01		
Confecção de banner em lona, mídia espessa de alta gramatura com 340g/m2 e 4 cores de impressão frente, acabamento com canaletas e cordão suspenso, 90x120cm;	unidade	06		
Impressão de folders de divulgação do evento (papel couche 170g, 4/4 cores, 21x15 cm);	unidade	10.000		
Locação com montagem e desmontagem de 01 tenda galpão com largura de 20 metros e comprimento de 50 metros , planejado de acordo com as necessidades do evento, pé direito medindo 06 metros, estrutura em ferro trilaçado galvanizado a fogo anti-ferrugem e extremamente resistente, sistema de fixação ao solo (fitacatraca), amarração em cabo de aço, cobertura no formato de duas águas, em lona vinílica na cor branca com tratamento especial e revestimento sintético, black out (retenção de luz solar), anti-mofo, anti UV, anti IV e auto extingüível. Incluída a instalação de sistema	Diária	04		

<p>de iluminação e de combate e proteção a incêndios. (01 locação de tenda galpão x 04 dias de evento = 04 locações).</p>				
<p>Locação com montagem e desmontagem de 180 m² de estandes cozinha, com piso elevado em madeira, paredes com painéis TS dupla face branco com 4mm de espessura, emoldurados por perfis octogonais, travessas em cor natural leitosa de alumínio anodizados, balcão de atendimento, iluminação com no mínimo uma lâmpada de 100 watts ou equivalente e uma tomada monofásica, testeira na parte frontal do estande, para aplicação de identificação. Incluída a instalação de sistema de iluminação e de combate e proteção a incêndios. (Locação de 180 m² de estandes cozinha x 04 dias de evento = 720 locações).</p>	Diária	04		
<p>Locação de 06 banheiros químicos individuais, portáteis, com montagem, manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto translúcido, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10m de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado, para uso do público em geral. (Locação de 06 banheiros químicos x 04 dias de evento = 24 locações). (banheiros utilizados apenas para o público visitante da I Mostra da Gastronomia açoriana)</p>	Diária	04		

<p>Locação de 04 banheiros químicos, adaptados para portadores de necessidades especiais, sendo masculino e feminino, com montagem, manutenção diária e desmontagem, em polietileno ou material similar, com teto translúcido, dimensões mínimas de 1,10m de frente x 1,10m de fundo x 2,10 de altura, composto de caixa de dejetos, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado. (Locação de 04 banheiros químicos x 04 dias de evento = 16 locações).</p> <p>(banheiros utilizados apenas para o público visitante da I Mostra da Gastronomia açoriana)</p>	Diária	04		
<p>Locação de 300 jogos de mesas quadradas plásticas, de alta resistência, na cor branca, medindo 70 x 70 cm, e empilháveis, com 04 cadeiras plásticas, de alta resistência, sem braço, na cor na cor branca, e empilháveis.</p>	Diária	04		
<p>ETAPA3: Disseminação de boas práticas para serviços de alimentação por meio da realização de 1 palestra sobre “Segurança do alimento, Resolução RDC 216/2004 Anvisa” para um público de até 100 atores locais e carga horária de 6 horas.</p>				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$
<p>Contratação de pessoa física e/ou jurídica palestrante, bacharel em Gastronomia, ou em outra área correlata com experiência comprovada para ministrar 1 (uma) Palestra sobre “Segurança do alimento, Resolução RDC 216/2004 Anvisa” para um público de até 100 pessoas e carga horária de 6 horas</p>	hora	06		
<p>ETAPA 4 – Disseminação de boas práticas para serviços de alimentação por meio da realização de 1 workshop sobre “Conceitos e práticas para aprimorar e melhorar a qualidade dos produtos e do ambiente de trabalho” para um público de até 30 atores locais e com carga horária de 6 horas;</p>				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$
<p>Contratação de pessoa física e/ou jurídica, palestrante, bacharel em Gastronomia, ou em outra área correlata com experiência comprovada para ministrar 1 (um) Workshop sobre “Conceitos e práticas para aprimorar e melhorar a qualidade dos produtos e do ambiente de trabalho” para um público de até 30 pessoas e com carga horária de 6 horas;</p>	hora	06		
<p>ETAPA5: – Disseminação de conhecimentos em alimentação saudável através de a elaboração e confecção de 15.000 cartilhas informativas;</p>				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$

Contratação de pessoa física e/ou jurídica para serviço Designer gráfico para elaboração das peças gráficas para confecção de 15.000 cartilhas sobre “Alimentação e Estilo de Vida Saudável” com linguagem acessível a todas as faixas etárias;	unidade	01		
Contratação de bacharel em Nutrição para elaboração dos textos e seleção de imagens para a cartilha sobre “Alimentação e estilo de vida saudável”;	hora	20		
Impressão de 15.000 cartilhas em Formato: 210 mm x 300 mm (aberto), 210 mm x 150 mm (fechado) contendo 08 páginas incluindo a capa; com Capa: AP 75 gramas Colorida: 4 x 1 Cor; Miolo: 06 páginas papel jornal 1 x 1 Cor; Acabamento: Canoa com Grampo.	unidade	15.000		
ETAPA 6 - Disseminação de conhecimentos em alimentação saudável através de 1 (uma) Palestra sobre “Alimentos Funcionais”, para um público de até 50 atores locais e com carga horária de 4 horas.				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$
Contratação de bacharel em nutrição para ministrar 1 (uma) Palestra sobre “Alimentos Funcionais”, para um público de até 50 atores locais e com carga horária de 4 horas.	hora	04		
ETAPA 7 - Disseminação de conhecimentos em alimentação saudável através de 1 (um) Workshop sobre “Nutrição esportiva” para um público de até 30 atores locais e carga horária de 6 horas;				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$
Contratação de bacharel em nutrição para ministrar 1 (um) Workshop sobre “Nutrição esportiva” para um público de até 30 atores locais e carga horária de 6 horas;	hora	06		

META 2				
ETAPA1: Criação do Roteiro Gastronômico municipal, através da identificação dos estabelecimentos através de um selo;				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$
Contratação de hora técnica de turismólogo para elaboração do Roteiro e manual de implantação contendo regras de adesão ao selo do Roteiro Gastronômico de Araranguá;	hora	50		
Contratação de hora técnica de turismólogo para visita técnica aos empreendimentos gastronômicos interessados em participar do Roteiro;	hora	80		
Contratação de hora técnica de turismólogo para realizar um pesquisa de monitoramento do número de turistas que visitaram os	hora	60		

empreendimentos, após o início do projeto, através de coleta de dados mensais durante 8 meses e com a emissão de relatório final.				
Especificação do item	Unidade	Quant		
Contratação de Designer Gráfico para elaborar a logomarca do adesivo do Selo;	unidade	01		
Impressão de selos de identificação dos empreendimentos participantes do roteiro (adesivos, em formato circular com 30 cm de diâmetro, colorido, sobre vinil para uso externo, impressão em tinta solvente com corte especial, 4/0)	unidade	60		
ETAPA 3: Divulgação do Roteiro Gastronômico através da confecção e distribuição de 50.000 folders de divulgação do roteiro com informações e mapas explicativos;				
Especificação do item	Unidade	Quant	Valor unitário R\$	Valor total R\$
Contratação de Designer Gráfico para elaborar folder contendo os restaurantes pertencentes ao selo e um mapa indicativo de cada estabelecimento (duas páginas);	unidade	01		
Confeccionar 50.000 (cinquenta mil) folders - 30x21cm, 4/4 cores, Couchê 170g, com até 3 dobras- contendo os estabelecimentos pertencentes ao Roteiro Gastronômico de Araranguá;	unidade	50.000		

4 METODOLOGIA

Conforme descrito na **Justificativa**, Araranguá já foi, há algumas décadas atrás, um dos destinos turísticos mais procurados do sul de Santa Catarina, especialmente devido as suas belezas naturais, gastronomia açoriana e as praias e balneários.

Devido à falta de políticas públicas de fomento turístico e de minimização dos efeitos da sazonalidade que influencia destinos turísticos de verão, o município e, especialmente, as comunidades de Balneário Morro dos Conventos e Ilhas, foram com o tempo perdendo a importância e deixando de despertar o interesse dos turistas que lotam o litoral catarinense.

Com a intenção de resgatar o apelo turístico e conservar as tradições locais, este projeto desenvolverá ações que visam fortalecer o destino turístico de Araranguá, para tanto foram planejadas as seguintes ações:

- **Valorização da Gastronomia Típica Açoriana de Araranguá através da realização de 01 palestra com o tema "Gastronomia Açoriana, com foco na utilização de produtos aquícolas e pesqueiros", para um público de 30 atores locais, e carga horária de 16 horas distribuídos em 2 dias.**

Esta ação será realizada com início no mês de dezembro de 2015 e término no mês de janeiro de 2016 com o intuito de promover o resgate da cultura açoriana e o fomento ao

desenvolvimento de novos negócios ligados a gastronomia. A escolha do mês de dezembro para início da execução tem como intuito a obtenção de resultados iniciais já na temporada de verão 2015/2016. Isto fará com que os estabelecimentos ligados a gastronomia ofereçam pratos típicos de origem açoriana e utilizando produtos pesqueiros e aquícolas.

Para realização desta etapa será realizada a contratação serviços técnicos profissionais de bacharel em gastronomia, ou outra formação na área, e com experiência comprovada. A palestra será realizada em dois finais de semana distintos, no primeiro será realizado um momento de compartilhamento de experiências através da técnica de *brainstorming* onde cada participante irá relatar sobre seus conhecimentos da gastronomia açoriana, os aspectos históricos e as heranças familiares. Terá a duração de 8 horas/aula e contará com a participação do Subsecretário de Cultura Sr. Jair Anastácio, historiador e pesquisador das origens e da cultura açoriana de Araranguá que conduzirá as discussões e trará elementos históricos e tradicionais da colonização açoriana do município.

No segundo final de semana serão desenvolvidas ações de disseminação dos conhecimentos relatados pelos participantes, aperfeiçoamento de receitas através da aplicação de técnicas de culinária e utilização de novas matérias primas. Também serão transmitidos pelo palestrante conhecimentos relativos à culinária açoriana como o preparo do pirão de peixe, o preparo de peixes e frutos do mar, mariscos, passando pela preparação do cuscuz, bolos, da rosca de polvilho, das sobremesas como o beiju e a pamonha. Terá a duração de 8 horas aula.

- **I Mostra da Gastronomia Açoriana;**

A realização da I Mostra da Gastronomia Açoriana tem por objetivo o resgate da cultura típica e a disseminação de receitas de origem açoriana e com a utilização de produtos pesqueiros e aquícolas. Para este evento serão oferecidas 10 stands/cozinha que serão utilizados por empreendimentos, ou pessoas, ou associações interessadas que irão oferecer, a preços módicos, pratos que utilizam produtos locais e possuem como referência a cultura açoriana.

A escolha dos participantes será feita mediante edital de seleção publica a ser realizado com no mínimo 45 dias de antecedência do evento. Os espaços serão gratuitos e conterão toda a infraestrutura necessária para acomodar os participantes e seus equipamentos.

Será de responsabilidade dos expositores o fornecimento de pratos e talheres descartáveis, sendo que a limpeza, recolhimento e destinação correta serão de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Araranguá.

Cada expositor será responsável pelo acondicionamento e manuseio dos alimentos sendo passíveis de fiscalização da vigilância sanitária municipal.

Para realização do evento se faz necessária a contratação de serviços de terceiros para fornecimento da infraestrutura necessária como stands, banheiros químicos, sistema de sonorização, mesas e cadeiras.

Visando assegurar que o evento terá grande público será necessário a realização de divulgação através da distribuição de folders e banners que serão distribuídos nos estabelecimentos comerciais do município e nas cidades próximas visando garantir o maior número de visitantes possíveis. Com estas ações espera-se um fluxo diário de 2.000 pessoas totalizando aproximadamente 8 mil pessoas nos quatro dias de evento.

A I Mostra será realizada durante a AraranguáFest, porém toda a estrutura contida neste termo será de única e exclusiva utilização pelos participantes e visitantes

da mostra, por isso se faz necessário a contratação de serviços terceirizados a parte do evento principal que terá apenas recursos do município.

- **Disseminação de boas práticas para serviços de alimentação por meio da realização de 1 palestra sobre “Segurança do alimento, Resolução RDC 216/2004 Anvisa” para um público de até 100 atores locais e carga horária de 6 horas.**

Com o intuito de disseminar conhecimentos relativos a boas práticas em serviços de alimentação, inclusive com foco na realização da I Mostra da Gastronomia Açoriana, pretende-se ofertar uma palestra sobre “Segurança do alimento, Resolução RDC 216/2004 Anvisa”, para um público estimado de até 100 pessoas e com carga horária de 06 horas. Aqui o objetivo é garantir que os restaurantes e demais locais de manipulação de alimentos respeitem as normas atuais emitidas pela Anvisa.

Ação será realizada no **mês de março**, mês que antecederá a realização da I Mostra.

- **Disseminação de boas práticas para serviços de alimentação por meio da realização de 1 workshop sobre “Conceitos e práticas para aprimorar e melhorar a qualidade dos produtos e do ambiente de trabalho” para um público de até 30 atores locais e com carga horária de 6 horas;**

O workshop proposto é sobre “Conceitos e práticas para aprimorar e melhorar a qualidade dos produtos e do ambiente de trabalho” pretende-se com esta ação disseminar boas práticas em serviços de alimentação, com foco na qualidade dos alimentos, formas de armazenamento, redução de desperdícios e qualidade no ambiente de trabalho. O workshop terá carga horária de 06 horas e será ofertado ao um público mínimo de 30 pessoas.

Ação será realizada no **mês de março**, mês que antecederá a realização da I Mostra.

- **Disseminação de conhecimentos em alimentação saudável através da elaboração e confecção de 15.000 cartilhas informativas;**
- **Disseminação de conhecimentos em alimentação saudável através de 1 (uma) Palestra sobre “Alimentos Funcionais”, para um público de até 50 atores locais e com carga horária de 4 horas;**
- **Disseminação de conhecimentos em alimentação saudável através de 1 (um) Workshop sobre “Nutrição esportiva” para um público de até 30 atores locais e carga horária de 6 horas;**

A busca por uma melhora na qualidade de vida e da alimentação do ser humano tem ganhado cada vez mais espaço no dia-a-dia das pessoas. Essa perspectiva esta intimamente ligada com a prática desportiva e o combate ao sedentarismo.

Com base nisto foram planejadas ações de disseminação dos conceitos de alimentação e vida saudável que deverão ser executadas nos meses de agosto e setembro de 2016 coincidindo com a realização dos Jogos Olímpicos Rio2016.

Esse apelo à prática desportiva, aliado a disseminação da importância de hábitos alimentares saudáveis, faz com que haja uma necessidade de conscientização dos empreendimentos gastronômicos locais para o preparo e utilização de alimentos. Isto visa garantir que os mesmos ofereçam alimentos saudáveis e atendam a parcela significativa de pessoas que buscam consumir alimentos e conservar sua saúde.

Serão realizados uma palestra e um workshop, os temas são, respectivamente, “Alimentos Funcionais”, para um público de até 50 pessoas e com carga horária de 4 horas e “Nutrição esportiva” para um público de até 30 pessoas e carga horária de 6 horas.

Além disto, esta prevista a elaboração, impressão e distribuição de cartilhas informativas que tratarão sobre “Alimentação e Estilo de Vida Saudável” com linguagem acessível a todas as faixas etárias. A diagramação e arte gráfica ficará a cargo de designer gráfico que será contratado mediante licitação. Já os textos e imagens que comporão a cartilha devem ser elaborados por nutricionista devido a sua responsabilidade técnica.

- **Criação do Roteiro Gastronômico municipal, através da identificação dos estabelecimentos através de um selo;**
- **Criação de um “selo” de identificação dos empreendimentos pertencentes ao Roteiro Gastronômico de Araranguá;**

Ainda em Janeiro de 2016, pretende-se iniciar a execução da meta 2 que pode ser considerada como a mais importante no que tange o fortalecimento de Araranguá como um destino turístico gastronômico.

Aqui a intenção é organizar e estruturar o Roteiro Gastronômico de Araranguá, para isto está prevista a contratação de serviços técnicos especializados de turismólogo com o intuito de elaborar o roteiro através da confecção de um Manual de Implantação onde serão elencados os objetivos, diretrizes, condicionantes, regras de adesão e a sustentabilidade do roteiro.

Após a elaboração deste manual que deverá ocorrer até o mês de março de 2016 será feito o lançamento do roteiro à sociedade e disponibilizado os termos de adesão aos interessados. Após manifestação de interesse será realizada a vistoria dos empreendimentos objetivando identificar possíveis adequações dos espaços para adequação às regras de adesão ao roteiro.

Os empreendimentos selecionados receberão um selo de identificação de estabelecimento pertencente à rota que servirá como um qualificador do serviço, ou seja, todo visitante do empreendimento ao verificar a existência do selo saberá que este local atende as boas práticas de atendimento ao turista, conservação e manipulação de alimentos e que seus funcionários possuem um bom ambiente de trabalho. Estima-se a participação de cerca de 60 empreendimentos gastronômicos no roteiro.

Como o objetivo é aumentar o fluxo de visitantes será feito durante o período de execução do projeto será realizada uma pesquisa de acompanhamento do número de visitantes através da coleta e sistematização de dados relativos aos atendimentos mensais dos empreendimentos pertencentes ao roteiro. Isso será de grande importância para identificar os impactos das demais ações previstas no projeto e também das outras desenvolvidas pela administração pública.

Também permitirá que seja possível mapear os períodos de maior concentração de visitantes e os períodos de maior redução da demanda. Estas informações são de suma importância para orientar o poder público municipal no desenvolvimento de políticas públicas voltadas para o combate dos efeitos da sazonalidade turística.

- **Divulgação do Roteiro Gastronômico de Araranguá através da confecção e distribuição de 50.000 folders de divulgação do roteiro;**

Por ultimo e não menos importante, pretende-se, após definição do roteiro e adesão dos estabelecimentos, elaborar um folder contendo a identificação dos principais pontos turísticos e dos empreendimentos pertencentes ao Roteiro Gastronômico de Araranguá, isto se dará

através de um mapa indicativo que será desenvolvido pelo Designer Gráfico a ser contratado com recursos do projeto.

Os folders estarão disponíveis nos estabelecimentos comerciais e pontos turísticos do município. Também será efetuada a distribuição do material em diferentes municípios da região e, oportunamente, em eventos e feiras que o município venha a participar.

A quantidade solicitada se justifica a partir do momento que consideramos que Araranguá possui 61.251 habitantes e as cidades do seu entorno, juntas, somam mais de 90 mil habitantes. Também há de se considerar que Araranguá é destino turístico de visitantes provenientes do Rio Grande do Sul e da Serra Catarinense, além disto, cabe destacar que a BR 101, principal ligação entre a Região Sul e o resto do Brasil, passa pelo território de Araranguá e faz com que muitos visitantes realizem paradas no município para pernoite e alimentação.

5 VALOR MÁXIMO ESTIMADO DOS SERVIÇOS: R\$ 147.995,53

Jair Arcenego Anastácio

Susecretario de Turismo

Danielle Leite

Diretora de Turismo

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE COM OS REQUISITOS
DE HABILITAÇÃO

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ nº. , sediada (endereço completo) _____, DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação no presente Pregão Presencial e, ainda, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data, _____, ____ de _____ de 2016.

(nome e identidade do representante legal)

ANEXO IV

“DECLARAÇÃO”

Eu,____(nome completo), CPF:_____representante legal da empresa _____, CNPJ_____, interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão Eletrônico nº ____/2016), da Prefeitura Municipal de Iepê, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que, a proponente tem pleno conhecimento do objeto licitado e está de acordo com as exigências constantes do mesmo e seus anexos.

Local e data.

Contratada

Nome, RG. – representante legal
(carimbo da empresa)



ANEXO V

DECLARAÇÃO

A Pregoeira para Prefeitura Municipal de Araranguá

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento Licitatório nº __/2016, na modalidade Pregão Eletrônico, instaurado pelo Município de Araranguá, que não fomos declarados inidôneos e que não existe nenhum impedimento para licitar ou contratar com o Municipal de Araranguá.

Município de, SC, __/__/2016.

Nome:

Empresa:

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO
IMPEDITIVO

A empresa _____, sediada no _____, declara sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos do direito de participar de licitações no âmbito da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Município de _____, ____/____ de 2016.

Nome:

Empresa:



ANEXO VII

DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/_____

Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93.

....., dede 2016.

assinatura do representante legal
carimbo com CNPJ

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº -----/2016

Termo de Contrato que celebram o **MUNICÍPIO DE ARARANGUÁ**, Estado de Santa Catarina, e a empresa ----- nos termos da Lei Federal nº 8.666/93, objetivando a contratação de empresa do ramo pertinente objetivando a -----

CLÁUSULA PRIMEIRA:
PREÂMBULO -

1 - CONTRATANTE: O Município de Araranguá, com sede na Rua Dr. Virgulino de Queiróz, nº 200, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 82.911.249/0001-13, neste ato representado pelo Senhor **Sandro Roberto Maciel**, Prefeito Municipal, ora denominado CONTRATANTE.

2 - CONTRATADO: A empresa -----, com sede a -----, nº 2921, Bairro -----, no Município de -----, Estado de -----, inscrita no CNPJ-MF sob o nº -----, ora denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo -----, representante legal, Portador do CPF nº -----

3 - ADJUDICAÇÃO: O presente Contrato decorre do Processo de Licitação n.º ----/2016 - Modalidade Pregão Eletrônico da qual se vincula em todos seus termos, bem como aos princípios do Direito Administrativo.

CLÁUSULA SEGUNDA:
DO OBJETO -

Constitui objeto do presente prestação de serviços

DETALHAMENTO DO OBJETO

1- Consideram-se integrantes do Presente Instrumento Contratual, os termos do Edital de Licitação nº ---/2016 na modalidade Pregão Eletrônico, e seus anexos, da proposta da adjudicatária e demais documentos a ela pertinentes independentemente da sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA:
DOS PREÇOS, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE -

1 - Dá-se a este contrato o valor total de **R\$ -----** (-----), referente ao preço total dos serviços descritos na cláusula segunda, e para a totalidade do período mencionado na cláusula quarta.

2 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, após a entrega e aceite dos serviços, através do laudo de execução, emitido pelo responsável indicado pela fiscalização do contrato.

3 – Os pagamentos dos serviços subcontratados pela CONTRATADA deverão ser realizados no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

4 - No caso de o pagamento vir a ser realizado em prazo superior a 30 (trinta) dias, será aplicado atualização monetária do valor faturado, com base no IPCA/IBGE (Índice de Preço ao Consumidor Amplo) pelo critério “Pro-Rata-Die”.

5 - O preço não terá reajuste, a não ser que Norma Federal superveniente assim o permita, podendo ser revisto sempre que houver desequilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado e atestado pelo contratante mediante aferição por planilha de custos comprovado por Processo Administrativo próprio.

5 - Fará face a esta despesa recursos com a seguinte classificação orçamentária:

OS CREDITOS ORÇAMENTARIOS CORRERÃO POR CONTA DO ORÇAMENTO DO MUNICÍPIO PARA O EXERCÍCIO DE 2016, CONFORME LEI N° 3395 DE 27 DE NOVEMBRO DE 2015.

QUARTA:

PRAZOS DE INÍCIO DE EXECUÇÃO, DE CONCLUSÃO , DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

1 – Os serviços serão realizados a partir da assinatura deste contrato e de acordo com o cronograma estabelecido pelo Subsecretario de Turismo de acordo com as metas e etapas de execução, conforme cronograma e organização da Subsecretaria.

2 - Os serviços serão recebidos definitivamente por servidor designado, mediante Termo Circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação que comprove a adequação do objeto aos Termos Contratuais.

3 – A vigência deste contrato inicia-se a partir de sua assinatura até 31/12/2016.

CLÁUSULA SEXTA:
DA FISCALIZAÇÃO

1 - Cabe à contratante, a seu critério e através do responsável pela pasta e seus prepostos, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de execução dos serviços e do comportamento do pessoal da contratada.

2 - A contratada declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processo de inspeção verificação e controle a serem adotados pelo contratante.

3 - A existência e a atualização da fiscalização do contratante em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto contratado e as suas consequências e implicações, próximas ou remotas.

4 - Os serviços objeto deste Contrato serão fiscalizados e recebidos de acordo com o disposto nos artigos 67, 68, 69, 73, Inciso I e Parágrafos 2º e 3º, e 76 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA:
DAS RESPONSABILIDADES

1 - Cabe a contratada:

- a) Arcar com todos os ônus ou obrigações decorrentes da legislação da seguridade social, trabalhista, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, no que se relacionem com os serviços ora contratadas, inclusive no tocante a seus empregados, dirigentes e prepostos;
- b) Responder por si e por seus sucessores, integralmente e em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza, causados à contratante ou a terceiros, por seus empregados ou serviços;
- c) Indenizar os danos ou prejuízos referidos no Inciso anterior;
- d) Acatar as determinações do contratante no sentido de reparar e/ou refazer, de imediato, os serviços executados com vícios, defeitos ou incorreções;
- e) manter durante a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação apresentadas no início da contratação;

2 – Obrigações da contratante:

- a) Acompanhar e fiscalizar os serviços prestados através do pessoal indicado;
- a) Efetuar o pagamento conforme as condições estabelecidas no contrato.

CLÁUSULA OITAVA:
DAS PENALIDADES

1 - Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Administração Municipal poderá aplicar ao contratado às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

As penas aplicáveis são:

- I - Advertência;
- II - Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no Contrato;
- III - Suspensão temporária de participação em Licitação;
- IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

2 - Sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 8.666/93, o licitante vencedor ficará sujeito as seguintes multas:

- a) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total dos serviços, pela recusa injusta a assinar ou retirar o respectivo instrumento;
- b) Multa moratória, não compensatória, de 0,2% (dois décimo por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total, em reais, dos serviços, pela impontualidade no cumprimento das obrigações pactuadas;

c) Multa de 5% (cinco por cento) no caso de inobservância das demais condições e cláusulas contratuais.

**CLÁUSULA NONA:
DA RESCISÃO**

1 - O contratante poderá rescindir o presente Contrato, por ato Administrativo unilateral, nas hipóteses previstas no Artigo 78, Inciso I a XII, da Lei nº 8.666/93, sem que caiba à contratada qualquer indenização, sem embargo da imposição das penalidades que se demonstram cabíveis em Processo Administrativo Regular.

**CLÁUSULA DÉCIMA:
DOS DIREITOS DO CONTRATANTE**

1 - São prerrogativas do contratante as previstas no Artigo 58 da Lei nº 8.666/93, que as exercerá nos termos das normas referidas no preâmbulo deste Contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA :
DA CESSÃO OU DA TRANSFERENCIA**

1 - O presente Contrato não poderá ser objeto de subcontratação, cessão ou transferência, no todo, podendo, entretanto, **subcontrar em até 30% (por cento) do valor do contrato**, continuando a responder, porém, direta e exclusivamente, pela fiel observância das obrigações contratuais, sendo necessária a autorização prévia da CONTRATANTE.

2 – Na hipótese de sub-contratação os pagamentos serão efetuados através de depósito em conta corrente da CONTRATADA, , competindo a esta a responsabilidade exclusiva de pagar a SUBCONTRATADA pela subcontratação ajustada.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:
DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO**

1 - Em 20 (vinte) dias, contados da assinatura deste termo, o CONTRATANTE providenciará a publicação do resumo em órgão da imprensa escolhido para a divulgação dos Atos Oficiais do Município.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:
DISPOSIÇÕES FINAIS**

1 - Este Contrato poderá ser alterado através da celebração de Termos de Aditamento por mútuo acordo entre as partes, ou por interesse da contratante, observada a legislação pertinente.

2 – A Contratante não será responsável, quer em relação à contratada, quer perante a terceiros, por quaisquer prejuízos decorrentes da execução dos serviços ora contratados, inclusive os resultantes de infrações de dispositivos legais ou regulamentares, dolo, ação ou omissão voluntária, negligência, imperícia ou imprudência dos empregados, agentes ou prepostos da contratada.

3 - Os casos omissos no presente contrato serão vigorados pelos princípios do direito administrativo e Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:
DO FORO

1 - O Foro do presente Contrato será o da Comarca de Araranguá, Santa Catarina, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado foi lavrado o presente termo com 03 (três) vias, que depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes que a tudo assistiram.

Araranguá, SC, ---- de ----- de 2016.

Sandro Roberto Maciel
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

Jair Arcenego Anastacio
Subsecretario Interino de Turismo
CONTRATANTE

Nome
Cargol
CONTRATADA

Testemunhas:

1.....

2.....