EDITAL DE CREDENCIAMENTO PARA O FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILÁPIA

**EDITAL DE CREDENCIAMENTO DE EMPREENDIMENTOS PISCICULTORES QUE POSSUAM SERVIÇO DE RESTAURANTE PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO EVENTO FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILÁPIA DO MUNICÍPIO DE GASPAR/SC.**

**1. PREAMBULO**

1.1 A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER DE GASPAR/SC, através de seu Diretor Presidente, Senhor JOSÉ CARLOS DE CARVALHO JUNIOR, torna público, uma vez que se acha aberto na sede da PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR/SC, situada na: Rua Coronel Aristiliano Ramos, nº 435, Centro, Gaspar – SC, o procedimento para Credenciamento de empreendimentos piscicultores que possuam serviço de restaurante, de acordo com os termos deste Edital, prestação do serviço de fornecimento de refeições no evento: “ FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILÁPIA DO MUNICÍPIO DE GASPAR/SC”.

1.2 O Credenciamento de que trata este Edital será regido pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas respectivas alterações, pelas demais normas regulamentares aplicáveis a espécie, pelas instruções nele constante, bem como pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**2. DO OBJETO**

2.1. Constitui objeto do presente procedimento administrativo o Credenciamento de empreendimentos piscicultores que prestem serviços de restaurante, e que cumpram os requisitos indicados neste Edital, para a prestação de serviços de fornecimento de refeições no evento: “FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILÁPIA DO MUNICÍPIO DE GASPAR/SC”.

**3. DA FORMA DE CREDENCIAMENTO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

3.1 O Credenciamento permanece aberto enquanto perdurar o evento, que tem ocorrido todos os anos na cidade de Gaspar/SC, desta forma, os interessados poderão efetuar o seu credenciamento a qualquer tempo, no Departamento de Compras do Município de Gaspar/SC, das 8h às 12h e das 13h às 17h.

3.2 Os interessados em obter o seu credenciamento para prestação de serviço descrito no item 2.1, deverão **a partir da publicação da presente convocação**, entregar na sede do Departamento de Compras do Município de Gaspar - Rua São Pedro, nº 128, Edifício Edson Elias Wieser, 2º andar, Centro | CEP: 89.110-082 | Gaspar/SC, um envelope fechado, identificado em sua parte externa com o nome do proponente e o número deste Edital, contendo o requerimento de credenciamento (Anexo II), e os documentos de habilitação, na forma detalhada neste Edital.

3.3 Os interessados poderão obter uma cópia deste Edital de forma gratuita, através de download no portal eletrônico do Município, qual seja: www.gaspar.sc.gov.br.

3.4 Poderão efetuar o credenciamento **a partir da publicação da presente convocação**, no Departamento de Compras do Município de Gaspar/SC, de segunda à sexta-feira das 8h às 12h e das 13h às 17h.

**4. DA DOCUMENTAÇÃO DO CREDENCIAMENTO**

4.1 Poderão participar do presente credenciamento os interessados do ramo pertinente ao objeto e que preencham os requisitos elencados neste Edital, bem como na convocação para a prestação do serviço deverão manter os mesmo requisitos do presente Edital.

4.2 Serão considerados habilitados para o Credenciamento, o proponente que apresentar a documentação abaixo relacionada:

4.2.1 Cópia do contrato social e sua última alteração, com o respectivo registro no órgão competente;

4.2.2 Cópia do cartão de CNPJ;

4.2.3 Cópia de Certidão Negativa (ou positiva com efeito de negativa) de Débitos Federal, Estadual e Municipal;

4.2.4 Cópia de Certidão Negativa de Débito de INSS e FGTS;

4.2.5 Cópia da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

4.2.6 Cópia do Alvará Sanitário; Cópia da Carteira de Manipulador de Alimentos dos funcionários e do proprietário; conforme art. 79 do Decreto Estadual 31.455/87;

4.2.7 Cópia autenticada do RG, CPF do representante legal do restaurante;

4.2.8 Cópia RG, CPF e registro no competente órgão do nutricionista responsável pelo restaurante;

4.2.9 Declaração do nutricionista que será responsável pelo restaurante no dia do evento;

4.2.10 Requerimento de Credenciamento (Anexo II);

4.3 Os documentos supracitados deverão ser rubricados e assinados pelo representante legal da empresa.

4.4 Os documentos apresentados deverão ser originais ou se cópias, autenticadas, em cartório competente ou por servidor do Departamento de Compras do Município de Gaspar/SC.

**5. DAS CONDIÇÕES DO CREDENCIAMENTO**

5.1 Para fins de credenciamento e habilitação não há data limite, podendo o interessado se credenciar enquanto este edital permanecer aberto e como local o Departamento de Compras do Município de Gaspar/SC, Rua São Pedro, nº 128, Edifício Edson Elias Wieser, 2º andar, Centro - Gaspar/SC - das 8h às 12h e das 13h às 17h.

5.2 Os credenciados ficam cientes que só serão convocados no ano vigente, os estabelecimentos selecionados que efetuarem sua inscrição até 10 (dez) dias antes da data prevista para ocorrer o evento.

**6. DA ANÁLISE E DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO**

6.1 O Departamento de Compras juntamente com o Departamento Jurídico do Município analisará e avaliará a documentação dos interessados para fins de credenciamento, no prazo até 03(três) dias úteis, contados do dia do recebimento da documentação. Em seguida, dentro do prazo de 03 dias consecutivos após análise, será publicada no Diário Oficial dos Municípios a convocação dos estabelecimentos considerados habilitados para fins de celebração do termo de responsabilidade, bem como a relação dos inabilitados.

7. **DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

7.1 A Fundação Municipal de Esporte e Lazer Gaspar/SC irá fornecer a estrutura física do evento para os empreendimentos credenciados.

7.2 Ficará a cargo da Prefeitura Municipal de Gaspar/SC fornecer: mesas e bancos, banheiros, lixeiros, estrutura física da tenda para o empreendimento.

7.3 Ficará a cargo de cada da credenciada: fornecer toda a parte de equipamento de cozinha, material de limpeza, descartáveis para servir as refeições, bem como, despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

7.4 São de responsabilidade da credenciada:

a) Fornecimento de cardápio impresso no dia do evento aos clientes;

b) Venda de petiscos a base de peixe de água doce, preferencialmente tilápia;

c) Venda de refeições a base de peixe de água doce, preferencialmente tilápia;

d) Venda de petisco ou prato de livre escolha que não seja a base peixe, limitando-se a 01(uma) opção.

e) Utilização de produtos descartáveis, tais como: prato, copo, talher, guardanapo, etc;

f) A limpeza de seu stand, bem como recolher o seu lixo e depositá-lo em local a ser definido pela organização do evento;

g) Usar uniforme que identifique os funcionários do empreendimento;

h) Deixar de forma visível, no dia do evento, o seu cardápio; e

i) A decoração do empreendimento.

**8. DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO**

8.1 Os restaurantes deverão manter as condições de habilitação do presente, assim como, atender a toda demanda de clientes.

8.2 Assinar Termo de Credenciamento, conforme Minuta Anexo III.

**9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

9.1 Os preços de comercialização serão indicados pelos Credenciados e aprovados pela FMEL, desde que estejam de acordo com política de preços praticados pelo mercado;

9.2 Todos os Credenciados deverão repassar à Fundação Municipal de Esportes e Lazer o percentual de 7% do faturamento total durante o evento;

9.3 Os restaurantes Credenciados não terão direito a qualquer espécie de indenização referente a este evento.

9.4 Os casos omissos do presente Edital serão resolvidos pela Comissão Especial de Credenciamento.

**10. DAS SANÇÕES**

10.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato estará a CREDENCIADA sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa:

1- De até 10% do valor bruto total arrecadado dependendo conforme a infração cometida, ou até o limite do dano causado;

c) Rescisão contratual, no caso inadimplemento de obrigação assumida.

d) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC nos seguintes casos e prazos:

I. Deixar de cumprir as obrigações assumidas nos prazos determinados: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 1 (hum) ano;

II. Apresentar documentação falsa: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 2 (dois) anos;

III. Falhar ou fraudar na execução do Termo de Concessão: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 1 (um) ano;

IV. Comportar-se de modo inidôneo: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 2 (dois) anos;

V. Cometer fraude fiscal: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 2 (dois) anos;

10.2 As penalidades serão aplicadas após regular processo administrativo, em que seja assegurado à CREDENCIADA o contraditório e a ampla defesa, com os meios e recursos que lhes são inerentes.

10.3 As multas sempre que possível serão descontadas diretamente dos valores devidos a CREDENCIADA, caso o saldo seja insuficiente, deverão ser recolhidas via guia de recolhimento emitida pelo Departamento de Tributação, devendo ser comprovada a quitação no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a emissão da guia.

10.4 Caso não seja recolhido o valor da multa no prazo estabelecido, a CREDENCIADA será inscrita em dívida ativa do Município, sendo o valor executado judicialmente.

10.5 As penalidades de Advertência, Multa, Rescisão e Impedimento de Licitar, poderão ser aplicadas pelo Diretor Presidente da FMEL.

10.6 Os recursos deverão ser encaminhados à autoridade que aplicou a penalidade, sendo que após sua análise será submetida à Decisão da Autoridade hierarquicamente Superior.

**11. DA VIGÊNCIA DO CREDENCIAMENTO**

11.1 O presente Edital vigorará por 60 (sessenta) meses ou até a publicação de novo Edital que o substitua.

**12 DA CONVOCAÇÃO DAS CREDENCIANDAS**

12.1 A convocação dos proponentes será feita por ORDEM DE CREDENCIAMENTO, estando habilitados aqueles que efetivamente estiverem credenciados, e levando em consideração o número de vagas disponibilizadas para cada área/atividade de alimentação.

**12. DA EXTINÇÃO**

12.1 O Termo de Responsabilidade poderá ser rescindido nos seguintes casos:

a) Com o encerramento do evento tendo a CREDENCIADA o prazo de 10 (dez) dias para retirar do local cedido todas as suas instalações;

b) Descumprimento de quaisquer de suas condições pelo Credenciado;

c) Se vier a ser evidenciada a incapacidade técnica ou a inidoneidade do Credenciado;

d) Atraso injustificado na execução dos serviços;

e) De comum acordo entre as partes, mediante comunicação escrita com antecedência mínima de 7 (sete) dias;

f) Outras formas previstas em lei.

**13 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13.1 A execução do termo de Credenciamento decorrente será acompanhada e fiscalizada por um funcionário especialmente designado pela FMEL.

13.2 O presente processo não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação.

13.3 Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo de Credenciamento.

13.3.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do credenciado que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido Credenciado, a rescisão do Termo de Credenciamento, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

13.4 É facultado à Comissão Especial ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do procedimento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

13.5 As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Comissão, sob pena de desclassificação/inabilitação.

13.6 As decisões referentes a este processo serão publicadas no portal eletrônico do Município.

13.7 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos deverá ser dirigido através do e-mail sarah@gaspar.sc.gov.br ou por escrito e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura, situada na Rua Coronel Aristiliano Ramos, nº 435 - Centro, CEP 89.110-900 na cidade de Gaspar/SC, em dias úteis, no horário de expediente.

13.8 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, ou seja, o foro da Comarca de Gaspar/SC.

13.9 São partes integrantes deste Edital:

a) Anexo I – Termo de Referência;

b) Anexo II – Termo de Adesão;

c) Anexo III – Minuta do Termo de Credenciamento;

O presente Edital e seus Anexos, bem como a documentação apresentada pelos interessados, farão parte integrante do Termo de Credenciamento, independentemente de transcrição.

Gaspar, 01 de março de 2018.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**JOSÉ CARLOS DE CARVALHO JUNIOR**

Diretor Presidente da Fundação Municipal de Esportes e Lazer

ANEXO I

CREDENCIAMENTO Nº FMEL-02/2018

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**01. OBJETO**

Credenciamento de empreendimentos piscicultores que possuam serviço de restaurante, e que cumpram os requisitos indicados neste Edital, para a prestação de serviços de fornecimento de refeições no evento: “FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILÁPIA DO MUNICÍPIO DE GASPAR/SC”.

**02. VALOR DE REMUNERAÇÃO**

Todos os Credenciados deverão repassar à Fundação Municipal de Esportes e Lazer o percentual de 7% do faturamento total durante o evento.

**03. DOCUMENTAÇÃO PARA O CREDENCIAMENTO**

Poderão participar do presente credenciamento os interessados do ramo pertinente ao objeto e que preencham os requisitos elencados no respectivo Edital.

Serão considerados habilitados para o Credenciamento, o proponente que apresentar a documentação abaixo relacionada:

a) Cópia do contrato social e sua última alteração, com o respectivo registro no órgão competente;

b) Cópia do cartão de CNPJ;

c) Cópia de Certidão Negativa de Débitos Federal, Estadual e Municipal (positiva com efeito de negativa);

d) Cópia de Certidão Negativa de Débito de INSS e FGTS;

e) Cópia da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

f) Cópia do Alvará Sanitário**;** Cópia da Carteira de Manipulador de Alimentos dos funcionários e do proprietário; conforme Art. 79 do Decreto Estadual 31.455/87

*Art. 79 A pessoa que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, INDEPENDENTEMENTE DE SUA CATEGORIA PROFISSIONAL, é obrigada para efeito de admissão e permanência no trabalho, a possuir carteira de saúde, fornecida gratuitamente pela rede de serviços básicos de saúde.*

g) Cópia autenticada do RG, CPF do representante legal do empreendimento;

h) Cópia RG, CPF e registro no competente órgão do nutricionista responsável pelo restaurante;

i) Declaração do nutricionista que será responsável pelo restaurante nos dias do evento;

j) Requerimento de Credenciamento (Anexo II);

Os documentos supracitados deverão ser rubricados e assinados pelo representante legal da empresa.

**04. PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS**

Os Credenciados poderão comercializar os seguintes itens:

a) Petiscos a base de peixe de água doce, preferencialmente tilápia;

b) Refeições a base de peixe de água doce, preferencialmente tilápia;

c) Petisco ou prato de livre escolha que não seja a base peixe, limitando-se a 01(uma) opção.

**05. DA ESCOLHA DO CREDENCIADO**

A seleção dos proponentes será feita por ORDEM DE CREDENCIAMENTO, estando habilitados aqueles que efetivamente estiverem credenciados, e levando em consideração o número de vagas disponibilizadas para cada área/atividade de alimentação.

**06. DA BILHETERIA E DA POLÍTICA DE PREÇOS**

A FMEL se responsabilizará pela bilheteria do evento, disponibilizando pessoal treinado e suficiente para prestação dos serviços.

A estrutura da bilheteria será disponibilizada pela FMEL.

Os preços de comercialização serão indicados pelos Credenciados e aprovados pela FMEL, desde que estejam de acordo com política de preços praticados pelo mercado. Os Credenciados obrigam-se a manter os preços de venda praticados inicialmente inalterados no decorrer da festa.

**07. OBRIGAÇÕES SANITÁRIAS**

a) Os Credenciados deverão disponibilizar para a vigilância sanitária o contato do responsável técnico qualificado como responsável pelo ponto de venda, devendo o mesmo estar disponível durante o evento para acompanhar a vigilância sanitária sempre que requisitado;

b) Cumprir rigorosamente as Normas Sanitárias estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde;

c) Cumprir as normas municipais de saúde em vigilância sanitária (Lei Municipal nº 1463/1993), Código Estadual de Saúde (Lei nº 6.320/1983 c/c Decreto Estadual 31455/87) e respectivos decretos, bem como ao RDC nº 216/2004 no que couber;

d) No que tange a linha de produção dos alimentos a serem comercializados, todos poderão ser processados desde sua fase natural até o produto final fora das dependências da Arena Multi Uso, dentro das leis estabelecidas pela Vigilância Sanitária, devendo para tanto possuir o respectivo Alvará Sanitário das instalações, bem como, a respectiva Licença para Transporte de Alimentos nos casos em que a preparação não for o local do evento; conforme: Arts. 168 e 169 do Decreto Estadual 31.455/87

*Art. 168 Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve construí-los, adaptá-los, mantê-los e utilizá-los de modo a preservar os alimentos, substâncias, insumos ou outros, de qualquer contaminação ou alteração e manter temperatura adequada à sua conservação, se foro caso.*

*Art. 169 A pessoa deve providenciar o licenciamento prévio [...]*

e) Fazer o abastecimento e reposição de estoque, no máximo de até uma hora antes da abertura da festa ao público;

f) Os pontos de vendas somente serão liberados para funcionamento após aprovação da Vigilância Sanitária;

g) Manter os alimentos quentes em temperatura igual ou superior a 60o C, e os alimentos frios em temperatura igual ou inferior a 10o C.

**08. OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS**

a) Contratar número mínimo de trabalhadores, de modo que não haja jornada extraordinária (todo o horário á disposição), sendo viável a efetiva fruição dos intervalos intrajornada e interjornada, nos termos da lei;

b) Entregar à FMEL, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do início da execução do serviço, os seguintes documentos:

b.1) Cópias autenticadas das CTPS devidamente assinadas, com indicação do salário/hora acordado;

b.2) Escala de revezamento dos trabalhadores pré-definida, com concessão de intervalo intrajornada no meio da jornada (com variação máxima permitida de duas horas para antes ou para depois);

c) Caso seja necessário, contratar os trabalhadores por meio de contrato por prazo determinado, vedado à opção de contratação temporária ou contrato de experiência, devendo, ao final, homologar a rescisão contratual pelo sindicato profissional respectivo;

d) Manter livro de inspeção do trabalho no local do evento;

e) A Permissionária declara-se ciente quanto à impossibilidade de práticas intimidatórias, vexatórias e assédio moral, sob pena de responsabilizações previstas em lei;

f) Assumir todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Credenciamento, excluindo a FMEL de qualquer ônus desta relação;

g) Os Credenciados somente poderão iniciar a prestação dos serviços após a obtenção do Alvará Sanitário e Alvará de Localização e Funcionamento para o evento;

h) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do espaço licitado;

i) Respeitar rigorosamente, no que se refere a todos os empregados utilizados nos serviços, a legislação vigente sobre tributos, trabalho, segurança, previdência social e acidentes de trabalho, por cujos encargos se responsabilizará.

**09. OBRIGAÇÕES LEGAIS**

a) Os Credenciados deverão informar à FMEL a relação dos aparelhos elétricos e equipamentos a serem instalados (fritadeiras, fornos, estufas aquecedores, etc) com a respectiva intensidade de corrente elétrica em amperes que pretenda utilizar, para disponibilização pela FMEL do quadro de disjuntores para proteção da rede elétrica.

b) Os Credenciados deverão responsabilizar-se pelo ressarcimento dos prejuízos materiais e/ou pessoais que eventualmente causar ao município ou a terceiros, em decorrência da execução dos serviços;

c) Correrão por conta, responsabilidade e risco de cada Credenciado, quando devidamente comprovada a sua imputação, as consequências de: imprudência, imperícia ou negligência, inclusive de seus empregados e prepostos; falta de solidez ou de segurança dos serviços durante a execução ou após a sua entrega; acidentes de qualquer natureza com materiais ou equipamentos, empregados seus ou de terceiros, durante o serviço ou em decorrência dele;

d) Terminado o evento ou verificado o abandono dos bens pelos Credenciados, poderá a FMEL promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens móveis e utensílios que não tenham sido espontaneamente retirados, sejam eles dos Credenciados ou de seus empregados, prepostos, contratados ou de terceiros;

e) Os casos fortuitos e os casos de força maior, assim reconhecidos pela administração da FMEL, (a título exemplificativo a queda de energia, falta de água, de telefone, greve de funcionários e etc.) não caracterizam a responsabilidade contratual ou extracontratual da administração da FMEL por danos materiais ou imateriais que venha a ser suportados pelos contratados;

f) Se os bens não forem retirados pelos Credenciados no prazo de 10 (dez) dias contados do término do evento, a FMEL os removerá para qualquer local, não ficando esta responsável por qualquer dano causado aos mesmos antes, durante ou depois da remoção, bem como pela sua guarda;

**10. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES**

a) Os Credenciados deverão disponibilizar para o lançamento do evento (que será em data a ser definida pela Administração), sem custos a FMEL, amostras dos petiscos e dos pratos que pretendem comercializar no evento (as quantidades serão definidas em conjunto pela FMEL e pelos Credenciados, levando-se em conta a quantidade de autoridades convidadas para o lançamento);

b) Os Credenciados deverão seguir rigorosamente os horários de abertura dos pontos de venda, estabelecidos pela Administração;

c) Os Credenciados deverão apresentar, para aprovação da fiscalização, em até 5 (cinco) dias após assinatura do Termo de Credenciamento “croqui” contendo *lay-out* e memorial descritivo da aparelhagem, maquinaria e instalação disponível para atender as atividades pleiteadas por área de fabricação (quando for o caso), bem como a relação completa dos aparelhos e equipamentos a serem usados no controle de qualidade;

**11. DISPOSIÇÕES FINAIS**

a) A planta baixa com a posição do ponto de venda está disposta no Anexo “C” do presente Termo de Referência;

b) A localização de cada área na planta baixa, não configura uma posição fixa ou imutável, podendo a critério da Administração, por motivos operacionais (segurança, fluxo de pessoal, sanitários e outros), ser realocados.

c) São partes integrantes deste Termo de Referência:

- ANEXO A - CONDIÇÕES ESTRUTURAIS MÍNIMAS NECESSÁRIAS PARA O FUNCIONAMENTO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO;

- ANEXO B **-** MEMORIAL DESCRITIVO DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO;

- ANEXO C **-** PLANTA BAIXA.

Gaspar, 01 de março de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

JOSÉ CARLOS DE CARVALHO JÚNIOR

Diretor Presidente da Fundação Municipal de Esportes e Lazer

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO A**

CONDIÇÕES ESTRUTURAIS MÍNIMAS NECESSÁRIAS PARA O FUNCIONAMENTO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

**1. VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

1.1. Estrutura Física

Serão disponibilizadas pela Administraçãoe deverão estar de acordo com as exigências e normas da Vigilância Sanitária do Município

1.2. Pessoal

- Limpeza: Manter profissional específico para limpeza do ambiente onde haverá manipulação e comercialização dos produtos.

- Uniforme: Vestimenta compatível com a atividade desempenhada, conservada e limpa, sapato fechado, uso de touca ou rede para proteção dos cabelos. Conforme Art. 83 do Decreto Estadual 31.455/87:

*Art. 83 As pessoas manipuladoras de alimentos devem usar permanentemente, durante o trabalho, uniforme regulamentar assim discriminado:*

*I - UNIFORME MASCULINO – guarda-pó, jaleco ou avental e gorro de cor clara, calças e calçado apropriados;*

*II -UNIFORME FEMININO – guarda-pó, jaleco ou avental e lenço ou gorro, de cor clara,saia ou calças e calçado apropriados.*

- Adornos: São totalmente proibidos.

- Maquiagem e cosméticos em geral: são totalmente proibidos para quem manipula alimentos.

- Documentação: os atendentes deverão possuir carteirinha de saúde atualizada além de documento de identidade com foto sempre consigo, durante todo período de funcionamento do evento.

1.3. Procedimentos

- Limpeza: Todos os ambientes da estrutura devem ser mantidos secos e limpos durante todo o tempo da atividade.

- Equipamentos e Utensílios que entram em contato com alimentos: devem estar em bom estado de conservação e sem imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos. Devem ser de materiais não corrosíveis e que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos. Os utensílios de madeira ou que possuem madeira em sua composição são totalmente proibidos.

- Panos para secagem de bancadas e limpeza de superfícies que tenham manuseio de alimento devem ser obrigatoriamente descartáveis.

- Fica proibida a guarda de materiais que não sejam inerentes à atividade sendo vedada a utilização estrutura para depósito de objetos estranhos, sendo proibido o uso do espaço para atendimento como depósito.

- Espaço para depósitos e câmaras frias (caso a permissionária entenda necessário) para guarda de produtos, será disponibilizado pela FMEL, conforme planta de situação, ficando por conta de cada Credenciado providenciar sua instalação.

- As matérias primas como alimentos secos e bebidas devem ser armazenadas sob estrados e afastadas das paredes.

- Quando necessário geladeira ou freezer no interior da barraca para acondicionamento de alimentos estes devem estar organizados em número suficiente para o volume estocado de alimentos.

- Todo o alimento/matéria prima que for retirado da sua embalagem original e não utilizado na sua totalidade deve ser devidamente acondicionado nas geladeiras, ou freezers em vasilhames fechados ou protegidos por papel filme e conter uma etiqueta com no mínimo as seguintes informações:

a) identificação do alimento;

b) procedência;

c) data de fabricação;

d) data de validade original;

e) data da abertura da embalagem;

f) data de validade após a abertura.

- Se houver necessidade de descongelamento de alimentos este deve ser realizado sob refrigeração ou micro-ondas.

- O óleo a ser inutilizado deve ser armazenado em recipiente próprio e ter destinação adequada e comprovada.

- Os alimentos que estão sendo preparados devem permanecer por tempo mínimo em temperatura ambiente, devendo ser observado o disposto no item 6 alínea “g” do Termo de Referência;

- Preparações frias que estão a espera para serem consumidas devem ser armazenadas em dispositivos de frios (geladeiras, estufas frias) até sua entrega ao consumidor. O mesmo vale para preparações quentes que devem ser armazenadas em dispositivos de calor até sua entrega ao cliente, devendo ser observado o disposto no item 6 alínea “g” do Termo de Referência.

- O local deve estar sempre limpo e organizado.

**2. SEGURANÇA**

2.1. Estrutura Física

- Instalações elétricas: providenciar que todas as instalações elétricas sejam executadas atendendo a NR10. A fiação elétrica deve estar sempre protegida por eletrodutos, os aparelhos elétricos (freezers, fornos, etc.) devem ter disjuntores individuais em local de fácil acesso.

- Todo equipamento produtor de calor (fogão, forno, fritadeira) deve ser coberto por coifa ou cúpula de exaustão conforme:

*Art. 135 A pessoa deve providenciar para que os equipamentos, utensílios e instrumentos, além de satisfazer às disposições deste Regulamento, no que lhes for aplicável, obedeçam às seguintes exigências:*

*[...]*

*VII - os fogões e churrasqueiras devem ser dotados de coifa ou cúpula exaustora, evitando, assim, a produção de fumaça nos compartimentos de trabalho;*

*[...]*

- Manter pelo menos um extintor de incêndio compatível com as instalações, para prevenção de incêndio.**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO B**

MEMORIAL DESCRITIVO DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO

**1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

Serão disponibilizadas pela FMEL, barracas adaptadas para cozinha e lanchonete.

**2. ÁREAS**

Serão disponibilizadas 2 (duas) barracas aos Credenciados com área suficiente para instalação de cozinha e lanchonete, conforme planta baixa.

Deverá ser apresentado para aprovação junto a FMEL, no prazo de 5 (cinco) dias após a assinatura do Termo de Credenciamento, um “croqui” de como a permissionária pretende ocupar seu espaço, juntamente com “*lay-out*” e memorial descritivo da aparelhagem, maquinaria e instalação disponível para atender as atividades pleiteadas por área de fabricação (quando for o caso), bem como a relação completa dos aparelhos e equipamentos a serem usados.

**3. DESCRITIVO DOS EQUIPAMENTOS**

Em cada barraca deverá ser disponibilizado local adequado para comercialização de alimentos, além dos equipamentos necessários (freezer estufa, etc.), no mínimo 1 (um) balcão de atendimento e 1 (um) local para atendimento de caixa.

O local destinado a cozinha deverá possuir:

- Balcão com pia para lavagem e higienização de mantimentos e utensílios em quantidade suficiente para a operação do seu negócio.

- Uma pia tipo lavatório para higienização das mãos dos trabalhadores.

- Instalações elétricas necessárias para o perfeito funcionamento de todos os equipamentos (tomadas, iluminação, lâmpadas e fiação elétrica).

- Possuir possibilidade de instalação de sistema de exaustão para cobertura de todo equipamento produtor de calor (fogão, forno, fritadeira).

- Possuir pelo menos um extintor de incêndio compatível com as instalações, para prevenção de incêndio em cada local da barraca.

**4. DOS PONTOS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA**

A FMEL disponibilizará para cada barraca um ponto de água e uma saída de esgoto. As ligações externas e internas são de responsabilidade de cada Credenciado.

A FMEL disponibilizará um ponto de energia elétrica para cada barraca.

Todas as instalações de pias, esgoto, torneiras e conexões são de responsabilidade de cada Credenciado.

**5. IDENTIDADE VISUAL**

Os Credenciados poderão fazer publicidade durante o evento, desde que faça referência expressa ao evento.

Todo material de publicidade deverão ser submetido à aprovação da FMEL.

**6. PRAZOS:**

 Os pontos comerciais deverão estar prontos para vistoria até 2 (dois) dias antes do início do evento.

**7. RESPONSABILIDADES TÉCNICAS:**

 Os Credenciados estão obrigados a apresentar os respectivos alvarás da Vigilância Sanitária e Fiscalização.

ANEXO II

CREDENCIAMENTO Nº FMEL- 02/2018

**Termo de Adesão (modelo)**

A (RAZÃO SOCIAL DO EMPREENDIMENTO)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na (endereço completo)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representado pelo (a) Sr. (a) (nome completo do (a) representante legal) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , portador (a) do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara sua ciência e anuência a todos os termos fixados no Edital de Credenciamento nº. 02/2018 da Fundação Municipal de Esportes e Lazer de Gaspar, que tem por objeto: Credenciamento de empreendimentos piscicultores que possuam serviço de restaurante, para a prestação de serviços de fornecimento de refeições no evento: “FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILÁPIA DO MUNICÍPIO DE GASPAR/SC”.

DECLARA sua ciência e anuência das condições estabelecidas nos Anexos I e III do Edital;

DELARA ainda que dispõe ou disponibilizará todos os equipamentos, materiais, ferramenta, utensílios, mão de obra e matéria prima necessários para preparação das refeições que pretende comercializar.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura/Data:

Nome Legível do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ANEXO III

CREDENCIAMENTO Nº FMEL-02/2018

**Minuta do Termo de Credenciamento**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO Nº FMEL 02/2018**

**CREDENCIAMENTO DE EMPREENDIMENTOS PISCICULTORES QUE POSSUAM SERVIÇO DE RESTAURANTE PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO EVENTO: FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TILAPIA DO MUNICÍPIO DE GASPAR/SC**

**O MUNICÍPIO DE GASPAR**, Estado de Santa Catarina, através da Fundação Municipal de Esportes e Lazer, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob nº 05.322.930/0001-35, com sede na Rua Itajaí, nº 2.300, bairro Poço Grande, Gaspar – SC, neste ato representado pelo seu Diretor Presidente, senhor **JOSÉ CARLOS DE CARVALHO JUNIOR,** que este subscreve, daqui para frente denominado simplesmente **CREDENCIANTE,** e a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na cidade de \_\_\_\_\_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_\_\_\_\_, na \_\_\_\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_ - Bairro \_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo senhor \_\_\_\_\_\_\_, portador do CPF nº\_\_\_\_\_\_\_, que também subscreve, doravante denominada de **CREDENCIADA**, devidamente autorizado nos autos do **Processo de Credenciamento nº 02/2018,** têm entre si justo e contratado o que segue:

1. **OBJETO DO CONTRATO**
	1. Constitui objeto do presente termo o Credenciamento de empreendimentos piscicultores que possuam serviço de restaurante, para utilização comercial de espaço público a título precário e oneroso, para a prestação de serviço de fornecimento de refeições no evento “4º Festival Gastronômico da Tilápia de Gaspar/SC”, conforme datas, prazos, quantidades e características técnicas descritas no Edital de Credenciamento nº 02/2018, em especial no **ANEXO I – Termo de Referência.**
	2. Será permitido o comércio dos seguintes produtos durante a vigência do Termo de Credenciamento:
2. Petiscos a base de peixe de água doce, preferencialmente tilápia;
3. Refeições a base de peixe de água doce, preferencialmente tilápia;
4. Petisco ou prato de livre escolha que não seja a base peixe, limitando-se a 01(uma) opção.
	1. O horário de funcionamento do estabelecimento deverá seguir o estipulado pela FMEL.

**2 DOCUMENTOS INTEGRANTES**

2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do Credenciamento, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Termo, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

a) Edital de Credenciamento nº 02/2018 e seus Anexos;

b) Documentação apresentada pela Credenciada.

2.2 Os documentos referidos no item 2.1, são considerados suficientes para, em complemento a este Termo, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do seu objeto.

**3. DA REMUNERAÇÃO AO MUNICÍPIO, PRESTAÇÃO DE CONTAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.**

3.1 A CREDENCIADA se compromete a repassar a FMEL o percentual de 7% calculado sobre o faturamento bruto arrecadado durante o evento.

3.2 A FMEL deverá disponibilizar os tickets para comercialização dos produtos em material e tecnologia que evite fraudes, devendo permitir a presença de fiscal da CREDENCIADA nas bilheterias durante todo o evento, devendo ainda apresentar prestação de contas diariamente e no final do evento de tudo o que foi comercializado.

3.2.1 Diariamente a FMEL realizará o fechamento do caixa referente ao dia, devendo apresentar prestação de contas de todos os tickets comercializados, apresentando o valor total arrecadado no dia.

3.2.2 O fechamento do caixa diário deverá ser registrado em ata contendo toda movimentação detalhada, devendo ser assinada pelo responsável indicado pela FMEL.

3.2.3 No final do evento deverá ser apresentado pela FMEL balanço geral contendo toda a movimentação financeira de forma detalhada.

3.3 Após a prestação de contas (balanço geral), será aplicado sobre o valor total movimentado pela Credenciada o percentual de 7%, devendo a mesma providenciar o depósito do valor na conta bancária indicada pela Fundação Municipal de Esportes e Lazer – FMEL em até 2 (dois) dias úteis após a prestação de contas.

Conta para depósito: Caixa Econômica Federal

Banco: 104

Agencia: 1073

Controle: 006

C/C: 144-9

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESPORTE

**4. DOS PRAZOS**

4.1 Com assinatura do presente Termo, a CREDENCIADA está autorizada a explorar o espaço público objeto deste termo durante o período de realização do Festival Gastronômico da Tilápia de Gaspar, devendo cumprir rigorosamente os prazos e condições estabelecidos no Anexo I – Termo de Referência do Edital.

4.2 O presente Termo vigorará por 30 (trinta dias) contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos casos previstos na Lei nº 8.666/1993.

4.3 A CREDENCIADA deverá no prazo máximo de 5 (cinco) dias após assinatura deste Termo, apresentar “croqui” contendo *lay-out* e memorial descritivo da aparelhagem, maquinaria e instalação disponível para atender as atividades pleiteadas por área de fabricação (quando for o caso), bem como a relação completa dos aparelhos e equipamentos a serem usados no controle de qualidade.

4.4 Aprovado o croqui apresentado pela CREDENCIADA, fica a mesma autorizada a tomar as providências necessárias para exploração do espaço objeto deste Termo, cumprindo o cronograma estabelecido pela FMEL.

4.5 A PERMISSIONÁRIA deverá concluir as instalações necessárias para exploração do espaço em até 2 (dois) dias antes do início do evento.

4.6 O presente Credenciamento se extingue juntamente com o encerramento do evento tendo a CREDENCIADA o prazo de 10 (dez) dias para retirar do local cedido todas as suas instalações.

**5. DAS RESPONSABILIDADES DA CREDENCIADA**

5.1 A CREDENCIADA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução do objeto deste Termo e, consequentemente responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para a FMEL, visitantes, clientes ou a terceiros, independentemente da fiscalização exercida pela FMEL.

5.2 A CREDENCIADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Termo, nos termos do artigo 71 da Lei 8.666/93.

5.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CREDENCIADA.

5.4 A CREDENCIADA é responsável também pela procedência e qualidade dos produtos postos a venda durante a execução do objeto, cabendo-lhe verificar o atendimento das regras sanitárias, de segurança e de higiene no preparo, na manipulação, no armazenamento e na comercialização, não se admitindo, em nenhuma hipótese, a alegação de que terceiros quaisquer, antes, durante ou depois da produção, preparo, manipulação ou exposição à venda, tenham adulterado os mesmos.

5.5 Correrão por conta, responsabilidade e risco da CREDENCIADA, quando devidamente comprovada a sua imputação, as consequências de: imprudência, imperícia ou negligência, inclusive de seus empregados e prepostos; falta de solidez ou de segurança dos serviços durante a execução ou após a sua entrega; acidentes de qualquer natureza com materiais ou equipamentos, empregados seus ou de terceiros, durante o serviço ou em decorrência dele.

**6 OBRIGAÇÕES DA CREDENCIADA**

**6.1 São obrigações Sanitárias da CREDENCIADA:**

* 1. A CREDENCIADA deverá disponibilizar para a Vigilância Sanitária o contato do Responsável Técnico que, qualificado como responsável pelo ponto de venda esteja sempre disponível para acompanhar a Vigilância Sanitária sempre que requisitado;
	2. Cumprir rigorosamente as Normas Sanitárias estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde;
	3. Cumprir as normas municipais de saúde em vigilância sanitária (Lei Municipal nº 1463/1993), Código Estadual de Saúde (Lei nº 6.320/1983) e respectivos decretos, bem como ao RDC nº 216/2004 no que couber;
	4. No que tange a linha de produção dos alimentos a serem comercializados, todos poderão ser processados desde sua fase natural até o produto final fora das dependências da Arena Multi Uso, dentro das leis estabelecidas pela Vigilância Sanitária, devendo para tanto possuir o respectivo Alvará Sanitário das instalações;
	5. Fazer o abastecimento e reposição de estoque, no máximo de até uma hora antes da abertura da festa ao público;
	6. Os pontos de vendas somente serão liberados para funcionamento após aprovação da Vigilância Sanitária;
	7. Manter os alimentos quentes em temperatura igual ou superior a 60º C, e os alimentos frios em temperatura igual ou inferior a 10º C.

**6.2 São obrigações Trabalhistas da CREDENCIADA:**

a) Contratar número mínimo de trabalhadores, de modo que não haja jornada extraordinária (todo o horário á disposição), sendo viável a efetiva fruição dos intervalos intrajornada e interjornada, nos termos da lei;

b) Entregar à FMEL em até 48 (quarenta e oito) horas antes do início do evento, os seguintes documentos:

b.1) Cópias autenticadas das CTPS devidamente assinadas, com indicação do salário/hora acordado;

b.2) Escala de revezamento dos trabalhadores pré-definida, com concessão de intervalo intrajornada no meio da jornada (com variação máxima permitida de duas horas para antes ou para depois);

c) Caso seja necessário, contratar os trabalhadores por meio de contrato por prazo determinado, vedado à opção de contratação temporária ou contrato de experiência, devendo, a final, homologar a rescisão contratual pelo sindicato profissional respectivo;

d) Manter livro de inspeção do trabalho no local do evento;

e) A CREDENCIADA declara-se ciente quanto à impossibilidade de práticas intimidatórias, vexatórias e assédio moral, sob pena de responsabilizações previstas em lei;

f) Assumir todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Termo de Permissão, excluindo a FMEL de qualquer ônus desta relação;

g) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do espaço licitado;

h) Respeitar rigorosamente, no que se referem a todos os empregados utilizados nos serviços, a legislação vigente sobre tributos, trabalho, segurança, previdência social e acidentes de trabalho, por cujos encargos se responsabilizarão.

**6.3 São ainda obrigações gerais da CREDENCIADA:**

a) Cumprir todas as exigências e obrigações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

b) Informar à FMEL a relação dos aparelhos elétricos e equipamentos a serem instalados (fritadeiras, fornos, estufas, aquecedores, etc.) com a respectiva intensidade de corrente elétrica em amperes que pretenda utilizar. As demais instalações elétricas (fiação, tomadas, interruptores e lâmpadas) são de responsabilidade da CREDENCIADA e devem ser instaladas seguindo as normas da ABNT e a Norma Regulamentadora NR10;

c) Promover a remoção de toda estrutura disponibilizada pela CREDENCIADA, incluindo bens móveis, equipamentos e utensílios instalados no local, sejam eles da CREDENCIADA ou de seus empregados, prepostos, contratados ou de terceiros.

d) Disponibilizar para o lançamento do evento (que será em data a ser definida pela Administração), sem custos a FMEL, amostras dos petiscos e dos pratos a base de tilápia que pretende comercializar no evento (as quantidades serão definidas em conjunto pela FMEL e pela CREDENCIADA, levando-se em conta a quantidade de autoridades convidadas para o lançamento);

e) Seguir rigorosamente os horários de abertura dos pontos de venda, estabelecidos pela administração da Arena Multi Uso;

f) Apresentar “croqui” contendo *lay-out* e memorial descritivo da aparelhagem, maquinaria e instalação disponível para atender as atividades pleiteadas por área de fabricação (quando for o caso), bem como a relação completa dos aparelhos e equipamentos a serem usados no controle de qualidade;

**7. OBRIGAÇÕES DA FMEL**

7.1 São obrigações da FMEL:

a) Disponibilizar o espaço necessário e toda a infraestrutura mínima para exploração do espaço por parte da Credenciada;

b) Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários à realização do objeto;

c) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

d) Comunicar à CREDENCIADA, qualquer anormalidade no objeto do Termo de Credenciamento, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

e) Notificar previamente à CREDENCIADA, quando da aplicação de penalidades.

**8 PENALIDADES**

8.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato estará a CREDENCIADA sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa:

1- De até 10% do valor bruto total arrecadado dependendo conforme a infração cometida, ou até o limite do dano causado a FMEL;

c) Recisão contratual, no caso inadimplemento de obrigação assumida.

d) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC nos seguintes casos e prazos:

1. Deixar de cumprir as obrigações assumidas nos prazos determinados: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 1 (hum) ano;
2. Apresentar documentação falsa: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 2 (dois) anos;
3. Falhar ou fraudar na execução do Termo de Concessão: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 1 (hum) ano;
4. Comportar-se de modo inidôneo: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 2 (dois) anos;
5. Cometer fraude fiscal: Impedimento de licitar e contratar com o Município de Gaspar/SC pelo período de 2 (dois) anos;

8.2 As penalidades serão aplicadas após regular processo administrativo, em que seja assegurado à CREDENCIADA o contraditório e a ampla defesa, com os meios e recursos que lhes são inerentes.

8.3 As multas sempre que possível serão descontadas diretamente dos valores devidos a CREDENCIADA, caso o saldo seja insuficiente, deverão ser recolhidas via guia de recolhimento emitida pelo Departamento de Tributação, devendo ser comprovada a quitação no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a emissão da guia.

8.4 Caso não seja recolhido o valor da multa no prazo estabelecido, a CREDENCIADA será inscrita em divida ativa do Município, sendo o valor executado judicialmente.

8.5 As penalidades de Advertência, Multa, Rescisão e Impedimento de Licitar, poderão ser aplicadas pelo Diretor Presidente da FMEL.

8.6 Os recursos deverão ser encaminhados à autoridade que aplicou a penalidade, sendo que após sua análise será submetida a Decisão da Autoridade hierarquicamente Superior.

**9** **RESCISÃO**

9.1 A inexecução total ou parcial deste Termo, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados nos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

9.1.1 No caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da lei 8.666/93, fica assegurado e reconhecido o direito da CREDENCIADA ao ressarcimento de eventuais prejuízos ou ônus adicionais decorrentes de novas contratações ou outros gastos imprevistos, além do atraso na entrega dos objetos, conforme art. 55, inciso IX da lei 8.666/93.

9.2 A rescisão do presente Termo poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.

**10. DISPOSIÇÕES GERAIS**

10.1 Fica a CREDENCIADA ciente de que a assinatura deste termo de Credenciamento indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar nenhum desconhecimento quanto às mesmas, como elemento impeditivo do seu perfeito cumprimento.

10.2 Este ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Federal nº 8.666/93, inclusive com relação aos casos omissos do Edital de Credenciamento nº 02/2018 e do Termo de permissão.

10.3 A PERMISSIONÁRIA reconhece os direitos da Administração (cláusulas exorbitantes) e a possibilidade de rescisão administrativa do ajuste, nos casos legais.

**11** **FORO**

11.1 Elegem as partes contratantes o Foro desta cidade, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, assim, por estarem justas e contratadas, as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só e jurídico efeito, perante as testemunhas abaixo assinados, a tudo presentes.

Gaspar (SC), em .... de ..... de 2018.

|  |  |
| --- | --- |
| **RAZÃO SOCIAL**Nome do representante Legal | CREDENCIADA | **JOSÉ CARLOS DE CARVALHO JUNIOR** Diretor Presidente da FMEL | Permitente |

Testemunhas: 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_