



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Permissão de uso de espaço público para exploração comercial nos eventos Expovelha e Exporquídea, que serão realizados no Recinto de Exposições “José Oliveira Prado”, entre os dias 12 e 20 de outubro de 2019.

1.2. A empresa vencedora da presente licitação terá direito de exploração comercial do evento, incluindo barracas de alimentação, bebidas, veiculação de propaganda e publicidade, patrocínios, locação de espaços para exposição e/ou comércio em geral de roupas, bijuterias, brinquedos, etc, espaço para comercialização de flores e realização do evento culinário denominado “Queima do Cordeiro”.

1.3. Fica vedada a cobrança de estacionamento.

1.4. As despesas de água e energia elétrica do local serão de responsabilidade da Prefeitura.

1.5. A previsão é que o evento tenha, no mínimo, a seguinte programação:

DIA	EVENTO	DIA	EVENTO
12/10 - Sábado	Exposição Pet Festival da Criança	17/10 - Quinta	Julgamento de Ovinos
13/10 - Domingo	Exposição Pet Festival Sertanejo	18/10 - Sexta	Abertura Exporquídea Exposição de Ovinos
15/10 - Terça	Entrada dos Ovinos	19/10 - Sábado	Exposição de Orquídeas Julgamento de Ovinos Prova de laço
16/10 - Quarta	Julgamento de Ovinos	20/10 - Domingo	Exposição de Orquídeas Prova de 3 Tambores Queima do Cordeiro

2. DAS RESPONSABILIDADES

2.1. O permissionário ficará responsável por disponibilizar produtos à venda no local, podendo, para isso, sublocar os espaços de comercialização (barracas) para outros interessados, permanecendo porém sob sua responsabilidade a organização e o gerenciamento de todas as atividades.



2.2. A praça de alimentação deverá ser diversificada com no mínimo as seguintes opções:

- a) Água mineral;
- b) Refrigerantes e/ou sucos;
- c) Cervejas (somente em latas);
- d) Sorvetes e/ou doces;
- e) Lanches e/ou salgados;
- f) Espetinhos e/ou pastéis;
- g) Churros e/ou crepes;
- h) No mínimo 1 (um) restaurante.

2.3. A permissionário deverá cumprir e fazer cumprir, no que couber, a Resolução SS-142 de 03/05/1993 e demais normas aplicáveis ao comércio ambulante de gêneros alimentícios.

2.4. Para a comercialização de bebidas alcoólicas deverá ser observada rigorosamente a proibição de venda a menores de idade.

2.5. Todos os produtos a serem comercializados deverão ser de qualidade, boa aparência e paladar e preparados com absoluto rigor e observância às normas sanitárias de higiene.

2.6. Os preços praticados não deverão ser superiores aos usualmente praticados no mercado da região.

2.6.1. Para os produtos abaixo os valores serão tabelados, conforme segue:

- a) Água mineral gasosa ou não gasosa (garrafas plásticas ou copos plásticos) – R\$ 4,00;
- b) Refrigerantes (somente em latas) – R\$ 4,00;
- c) Cervejas (somente em latas) – R\$ 5,00.

2.7. Deverá ser proporcionado atendimento compatível com a demanda, disponibilizando pessoal qualificado, em número suficiente, que atendam regularmente e com cortesia, devendo ser substituídos os que não satisfizerem as exigências estabelecidas.

2.8. O permissionário deverá responsabilizar-se integralmente pela guarda e acondicionamento das mercadorias, materiais e equipamentos mantidos nas dependências das barracas de alimentação, ficando estabelecido que não caberá nenhuma responsabilidade à Prefeitura no caso de extravio, furto, etc.



2.9. O permissionário ficará responsável por:

- a) Fornecimento, montagem e desmontagem de toda a estrutura e equipamentos necessários para o funcionamento das barracas;
- b) Supervisão da praça de alimentação, inclusive com a verificação do asseio e higiene das barracas e do atendimento a todas as normas da Vigilância Sanitária e demais normas aplicáveis;
- c) Comunicar a Prefeitura sobre quaisquer incidentes os fatos anormais ocorridos no evento, prestando todas as informações solicitadas;
- d) Não adotar nenhuma medida unilateral de mudanças nos planos de trabalho sem prévia comunicação à Prefeitura e aprovação expressa da mesma;
- e) Encaminhar à Prefeitura, sempre que solicitado, os relatórios de todos os espaços locados e atividades exploradas.

2.9.1. Para o restaurante será disponibilizado pela Prefeitura uma área fechada e coberta de 360m², ficando o permissionário responsável por:

- a) Montagem e desmontagem de toda a estrutura necessária para o funcionamento do restaurante;
- b) Disponibilização de todos os equipamentos necessários para o funcionamento do restaurante (fogão, geladeira, freezer, mesas, cadeiras, etc);
- c) Disponibilização de todos os utensílios necessários (panelas, louças, talheres, etc);
- d) Manter o restaurante aberto todos os dias das 11h00 às 21h00, servindo almoço e jantar.

2.9.2. Para a realização do evento culinário denominado “Queima do Cordeiro” será disponibilizado pela Prefeitura uma área fechada de aproximadamente 125m², coberta por tenda piramidal, ficando o permissionário responsável por:

- a) Montagem e desmontagem de toda a estrutura necessária para o evento;
- b) Disponibilização de todos os equipamentos necessários para o evento (fogão, geladeira, freezer, mesas, cadeiras, etc);
- c) Disponibilização de todos os descartáveis (pratos, talheres, garfos, facas, copos, etc);
- d) Disponibilizar no mínimo 12 (doze) cozinhas com diversos tipos de modos de preparo de carne de carneiro e no mínimo uma opção de outro tipo de carne (bovina ou suína), e mais complementos (arroz, farofa, etc);
- e) Comercializar no local, no mínimo, água mineral (garrafas plásticas ou copos plásticos), refrigerantes (somente em latas), sucos e cervejas (somente em latas);
- f) O ingresso cobrado para o evento não poderá ser superior a R\$ 50,00 (cinquenta reais) por pessoa.



2.9.3. Para a comercialização de flores será disponibilizado pela Prefeitura um espaço de aproximadamente 400 m² coberto com tendas piramidais, ficando o permissionário responsável pela montagem e desmontagem de toda a estrutura necessária para a exposição e venda das flores.

2.10. A Prefeitura, a qualquer tempo, poderá realizar inspeções e fiscalizações na área de comercialização de produtos, podendo exigir e examinar documentos, solicitar explicações e determinar providências para melhorar a qualidade do evento, devendo o permissionário providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Prefeitura.

2.11. O permissionário é responsável pela indenização de quaisquer danos causados aos cidadãos, ao Município e a terceiros a eles vinculados, decorrentes de ação ou omissão voluntária, ou de negligência, imperícia ou imprudência praticadas por seus empregados ou prepostos, ficando assegurado ao Município o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis.

Lençóis Paulista, 22 de agosto de 2019.

JOSÉ DENILSON NOGUEIRA
Secretário de Suprimentos e Licitações