

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 8199/2024

Município de Tramandaí

Secretaria Municipal de Turismo (SMT)

Necessidade da Administração: contratação de empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para o preparo e comercialização do prato típico da 33ª Festa Nacional do Peixe

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para o preparo e comercialização do prato típico da 33ª Festa Nacional do Peixe

Os serviços objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

Lote	Descrição dos serviços	Quantidade	Valor mínimo ofertado
01	Contratação de empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para exploração do setor de assadeiras, para preparo e comercialização da Tainha Assada na Brasa, durante a 33ª Festa Nacional do Peixe, que será realizada entre os dias 27 de junho e 21 de julho de 2024, no Centro de Eventos Municipal.	01 serviço	R\$ 40.000,00

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Festa Nacional do Peixe está consolidada como um dos principais eventos gastronômicos do Rio Grande do Sul. Seu prato típico, a tainha assada na brasa, atrai milhares de visitantes durante o evento, que vêm especialmente para degustar o prato.

Por alguns anos, a prestação dos serviços de assadeiras era executado pela municipalidade, através de edital de processo seletivo. Porém, esse método de contratação acabava por onerar sobremaneira o município, além de dificultar a fiscalização da prestação dos serviços.

A fim de se evitar transtornos na fiscalização dos serviços, bem como coibir um possível passivo trabalhista, é que se realiza a contratação de empresa especializada em serviços e/ou comércio de alimentação, para a exploração do setor de assadeiras da 33ª Festa Nacional do Peixe.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para a contratação de empresa especializada em organização de eventos, para produção e realização de shows nacionais na arena da 33ª Festa Nacional do Peixe.

Exigências e Obrigações das partes envolvidas:

- Na execução do objeto da presente licitação a Empresa Contratada deverá considerar que sua obrigação consiste na execução da comercialização da Tainha Assada na Brasa, incluindo a realização de todas as questões secundárias, paralelas ou prévias para sua fiel execução, devendo sempre atuar dentro da boa fé contratual, respeitando o histórico das edições anteriores do Festival, seguindo um padrão semelhante de qualidade e buscando sempre a preservação do interesse público local;
- A empresa vencedora deverá observar e executar o disposto no Termo de Referência, anexo ao Edital de Licitação;
- A atividade comercial desenvolvida junto ao setor das Assadeiras, deverá obedecer ao Plano de Prevenção de Combate a Incêndios, elaborado pelo Município de Tramandaí. Vale ressaltar a observância na colocação de mesas e cadeiras nos corredores, saídas de emergência, locais demarcados onde são instalados extintores e hidrantes e demais espaços indicados no Plano;
- O Plano de Prevenção de Combate a Incêndios será de responsabilidade do Município de Tramandaí, onde, a empresa vencedora deverá atender a todas as orientações do Município na montagem das estruturas e demais instalações;
- O município de Tramandaí não se responsabiliza por qualquer dano causado ao pessoal que estará laborando junto ao setor das assadeiras, ou a terceiros, cabendo a empresa vencedora a cobertura de todas as despesas com pessoal e seus encargos. É de responsabilidade da empresa vencedora a boa conduta de seus empregados e demais

pessoas que estarão desempenhando as suas funções no setor licitado, isentando o Município de qualquer indenização ou reclamação trabalhista;

- Os trabalhadores do local licitado deverão atender a todas as normas e regramentos da 33ª Festa Nacional do Peixe;

- Para acompanhamento da contratação e andamento do objeto, serão indicados fiscais de contrato que terão acesso as assadeiras, respeitando as normas da Vigilância Sanitária, onde cabe a empresa recebê-los sempre que necessário, dispor dos relatórios de venda da Tainha Assada na Brasa, bem como, tais servidores poderão requisitar qualquer documento pertinente ao funcionamento de tal setor e auxiliar na resolução de eventuais problemas ou situações semelhantes a esta, atuando como representantes do Poder Público Municipal;

- O Município, observando as legislações vigentes, atuará na coibição da prática de preços abusivos ao consumidor, onde, cabe a empresa vencedora a observância das leis na divulgação de preços dos produtos comercializados e no atendimento ao consumidor;

- A empresa vencedora deverá estar com todos os espaços licitados devidamente montados, em até 05 dias de antecedência do evento, para a elaboração do Plano de Prevenção contra Incêndios;

- O espaço dentro do Pavilhão Laranja, denominado "guichês", será explorado pelo Município de Tramandaí, cabendo a empresa vencedora realizar a montagem de um espaço para comercialização de tickets para aquisição de Tainha Assada na Brasa. O Município cederá, caso a empresa vencedora tenha interesse, espaço junto aos setores de venda de ingressos para entrada no Centro Municipal de Eventos, de espaço para comercialização de tickets de tainha assada na brasa;

- Cabe ao Município a elaboração do PPCI e todos os gastos para aprovação de tal plano, do setor das assadeiras;

- Cabe ao Município a cobertura das despesas com energia elétrica e água do setor durante a realização do evento supracitado;

- Cabe ao Município realizar as melhorias necessárias na estrutura fixa do local cedido, atendendo as normas sanitárias e de segurança;

- Cabe ao Município o ofertamento de segurança privada, que será a mesma empresa que atuará nos serviços de segurança e vigilância da 33ª Festa Nacional do Peixe;

- Cabe ao Município a disponibilidade de mão de obra especializada de serviços de elétrica de baixa tensão;
- Cabe ao Município a cedência do local denominado "Restaurante", estrutura esta localizada atrás do depósito de carvão, onde a empresa poderá explorar o local exclusivamente como refeitório, para fornecimento e preparo de alimentação dos funcionários que estarão laborando no setor das assadeiras;
- A empresa vencedora deverá atender aos horários de funcionamento do Centro Municipal de Eventos, que será previamente indicado os horários de manutenção e carga e descarga. Ainda, caberá a empresa vencedora obedecer aos locais indicados de carga e descarga;
- É de responsabilidade do Município a cedência de credenciais e pulseiras para acesso dos trabalhadores do setor das assadeiras do pavilhão laranja do Centro Municipal de Eventos. O quantitativo será definido pela Secretaria Municipal de Turismo;
- O setor de estacionamento denominado "Autoridades" é de uso exclusivo do Município. Somente veículos indicados e autorizados pela Secretaria Municipal de Turismo poderão ter acesso a tal espaço;
- Cabe ao Município a cedência do espaço localizado em frente ao balcão das assadeiras, para exploração do local como "Área Livre". A exploração deve obedecer a todas as exigências contidas no Termo de Referência, anexo a este memorando.

Exigências e Obrigações da Contratada:

- Serão de responsabilidade da empresa vencedora, todas as despesas com contratação de pessoal, insumos e demais equipamentos, incluindo as grelhas, para pleno funcionamento do setor;
- É de responsabilidade da empresa vencedora a confecção e fornecimento de embalagem (envelope), em papel Kraft, tamanho 30x25cm, com costura, personalizado com o símbolo (tainha) do evento, para que o cliente possa levar o peixe para casa, conforme Termo de Referência anexo a este memorando;
- A empresa vencedora do certame, fornecerá sem ônus para o Município, uma bonificação de 30 almoços e 30 jantas, durante os dias de realização do evento, acompanhada de suco, para os servidores indicados pela Secretaria de Turismo, que estarão trabalhando na Festa Nacional do Peixe;

- É de responsabilidade da empresa vencedora todas as obrigações sociais e trabalhistas dos seus empregados;
- É de responsabilidade da empresa vencedora a confecção de bandejas de papelão para servir a tainha.
- É de responsabilidade da empresa vencedora todo o mobiliário e insumos necessários para o perfeito funcionamento do espaço cedido para exploração do “Restaurante” dos seus funcionários;
- A empresa vencedora deverá disponibilizar de espaço denominado Área Livre, espaço este que tem a finalidade de livre escolha dos consumidores. Este espaço deverá ter disponibilidade em frente as churrasqueiras, sendo devidamente sinalizado.
- A empresa vencedora deverá dispor de Atendentes de Mesa ou higienizadores para atendimento ao público na comercialização da tainha assada, em setor denominado “Área Livre”, de forma suficiente para atender com fluidez o público;
- O valor máximo a ser cobrado na comercialização da Tainha Assada na Brasa deverá ser de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais);
- Cabe a empresa vencedora disponibilizar de sistemas e recursos humanos necessários para o atendimento ao consumidor, bem como aos restaurantes instalados junto ao pavilhão laranja do Centro Municipal de Eventos. O atendimento deverá ocorrer com fluidez, com a devida organização de filas, se houver, bem como de espaços destinados exclusivamente para o comércio da Tainha Assada na Brasa para os atendentes que estarão laborando durante o evento.

Visita Técnica:

Interessados deverão realizar visita técnica, acompanhada dos servidores responsáveis indicados pela Secretaria Municipal de Turismo, que serão: Hilton Alex Guimarães da Rosa e Ricardo Vanoli de Ávila Schmitz. Os agendamentos devem respeitar o horário de funcionamento da PMT ,ou seja, das 13h às 18h de segunda a sexta-feira. Telefone para agendamento: (51) 3684-9059.

- O prazo do contrato será de 40 dias, a contar do dia 20 de junho de 2024.
- Os serviços serão prestados no Centro Municipal de Eventos situado na rua Ernesto Nunes Bandeira, s/n, bairro Centro Lagoa, no período de 27 de junho à 21 de julho de 2024,

considerando, que o prazo para montagem de toda a estrutura (incluindo restaurante), será de até 05 (cinco) dias anteriores a data de início do evento, e a desmontagem deverá ocorrer, no máximo até 05 (cinco) dias após seu encerramento.

- As hipóteses de rescisão contratual e de sanções obedecerão aos critérios determinados na Lei 14.133/2021, no Título III – Dos Contratos Administrativos, Capítulo VIII – Das Hipóteses de Extinção dos Contratos, bem como do Capítulo IV, Capítulo I – Das infrações e sanções administrativas, respectivamente, no que couber, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Concorrência, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por maior lance, nos termos dos artigos 6º, inciso XXXVIII, 28, II, e 29, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021:

- Declaração, com firma reconhecida em cartório, do representante legal da empresa fornecedora de pescados, de que possui em estoque e a disposição da Empresa vencedora, no mínimo, 35 (trinta e cinco) toneladas de tainha, que atendam ao padrão de peso e qualidade especificados no Termo de Referência;

- O pescado fornecido deverá ter procedência, através do registro nos órgãos responsáveis por supervisionar produtos de origem animal, tais como: SIM (Sistema de Inspeção Municipal) e/ou CISPOA (Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal) e/ou SIF (Sistema de Inspeção Federal) e/ou SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) e/ou SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), onde a empresa vencedora deverá apresentar o referido registro de inspeção do seu fornecedor de pescados;

- As empresas que apresentarem registro no SIM (Sistema de Inspeção Municipal) deverão ser sediadas neste Município.

- Declaração, com firma reconhecida em cartório, do representante legal da empresa fornecedora de pães, de que possui estrutura e insumos necessários a disposição da Empresa Vencedora, para o fornecimento de Pão para a 33ª Festa Nacional do Peixe;

- O pão deverá ser fornecido por empresa com Alvará emitido pelo município de origem, devidamente em dia, onde a empresa vencedora deverá apresentar declaração de atendimento desta exigência, com cópia do Alvará sanitário municipal, da empresa fornecedora de pães;
 - Alvará Sanitário expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município sede da empresa licitante. Caso a empresa licitante seja isenta de alvará, deverá apresentar declaração, expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município sede, atestando a isenção;
 - Declaração da empresa licitante de que possui, no mínimo, 01 (uma) pessoa disponível para atuar como responsável na preparação do peixe assado – (coordenador geral) conforme Cronograma de Cargos, indicando nome, CPF e endereço desta pessoa;
 - Declaração da empresa licitante de que possui, para laborar durante a realização da Festa, 01 (um) Veterinário, devidamente registrado no conselho que rege tal classe, com o registro em dia, para atuar na fiscalização e inspeção sanitária do pescado, bem como, nas questões higiênicas dos trabalhadores das assadeiras;
 - Declaração de que possui à disposição sistemas informatizados para cobrança dos tickets da Tainha, com pagamento via cartão de crédito e débito;
 - Declaração de que possui site de *e-commerce*, ou que possui contrato com empresa operadora de *e-commerce*, para a comercialização *online* de voucher da tainha assada na brasa, para venda antecipada via internet.
 - Atestado de visita técnica, emitido pela Secretaria Municipal de Turismo, comprovando através deste documento que tomou ciência do local e serviço a ser realizado.
- a) A pessoa jurídica poderá, em substituição ao documento supracitado, apresentar declaração formal de dispensa de visita técnica, assinada pelo responsável técnico da licitante, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os serviços a serem contratados (exploração do setor de assadeiras), têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

As especificações dos requisitos da contratação encontram-se dispostos na sessão anterior, de nº 3.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do contrato observará as seguintes especificações:

ASSADEIRAS: Espaço público de área útil de 450 metros quadrados, situada no Pavilhão Gastronômico, junto ao Centro Municipal de Eventos, para exploração das assadeiras na comercialização da Tainha Assada na Brasa (prato oficial do evento), durante a realização da 33ª Festa Nacional do Peixe.

VENDA E FUNCIONAMENTO DAS ASSADEIRAS:

OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA:

- Sujeitar-se a fiscalização dos órgãos estatais e cumprir a legislação municipal, estadual e federal;
- Observar, rigorosamente, as finalidades para as quais lhe foi outorgada a concessão de uso;
- Observar todas as normas sanitárias exigidas na comercialização do peixe, manipulação e acondicionamento dos acompanhamentos;
- Zelar pela manutenção e conservação do espaço ora concedido e efetuar a limpeza e a manutenção diariamente do espaço cedido;
- Atuar de forma que os serviços sejam executados sem quaisquer vínculos empregatícios com o Município de Tramandaí;
- Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da lei, ligadas ao cumprimento do Contrato;

- Responder por danos materiais ou morais, causados por seus empregados diretamente ao Município de Tramandaí ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do presente certame licitatório;

- Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições exigidas nesta licitação;

- Manter o padrão de qualidade do peixe comercializado, principalmente no peso, devendo obedecer ao peso final (limpo) médio de 1.750 (mil setecentos e cinquenta) gramas a 2.000 (duas mil) gramas, seguindo a tradicional forma de assamento (escalada);

- A tainha comercializada no espaço cedido deverá ter os seguintes acompanhamentos: 02 (dois) pães tipo francês, tomate, alface e limão, sendo ainda ofertado ao cliente, conjunto de garfo e faca embalados individualmente com 18 cm de cor branca em poliestireno de alta resistência, pratos plásticos, guardanapo e palito. A tainha deverá ser servida em prato tipo bandeja de pizza, com a disponibilidade de o cliente levar o peixe para casa, em embalagem de papel Kraft, do tipo envelope, com o símbolo oficial da festa impresso, onde a arte para impressão nesta embalagem será concedida pela Secretaria de Turismo, após a assinatura do contrato;

- Contratação de pessoal, onde a empresa deverá utilizar como critério de contratação, experiência nas funções abaixo relacionadas;

- Contratação de pessoal para preparo e comercialização da tainha, devendo obedecer ao quantitativo de pessoal e funções descritas no Cronograma de Cargos;

- Fornecer uniforme necessário para o trabalho, obedecendo às normas legais, onde todos os funcionários deverão trajar uma proteção para evitar a queda de cabelo nos alimentos, avental da cor azul ou preta e camiseta da cor branca, devendo conter, impresso ou bordado, a identificação da Festa Nacional do Peixe.

- O valor máximo a ser cobrado na comercialização da Tainha Assada na Brasa deverá ser de R\$ 75,00 (setenta e cinco reais);

- A empresa vencedora, na venda dos tickets para aquisição da Tainha Assada na Brasa, deverá oferecer ao cliente a operação débito/crédito das principais bandeiras de operadoras

de crédito; a empresa deverá disponibilizar a coleta eletrônica de dados da venda dos tickets, com relatórios pormenorizados de cada equipamento utilizado, com o número total de venda;

- A empresa vencedora deverá disponibilizar a venda online antecipada do voucher da tainha assada. Para tanto, deverá comprovar, no momento da assinatura do contrato, de que possui site com e-commerce ou de que possui contrato com empresa que preste serviço de e-commerce, que apresente, no mínimo, as seguintes funções:

- a) Design dinâmico, compatível com dispositivos móveis, de desempenho ágil, navegação fácil e intuitiva, focado na melhor experiência do usuário, com informações completas sobre o serviço prestado durante o evento;
- b) Sistema de segurança avançado, para proteger os dados dos clientes e garantir a integridade do site contra possíveis ataques cibernéticos;
- c) Integração com plataformas de anúncios, como Google e Facebook, para aumentar a visibilidade do evento e impulsionar as vendas de tickets;
- d) Sistema de vendas online, com diversas opções de pagamento, como cartão de crédito, boleto bancário e pix, garantindo a conveniência e segurança aos compradores;
- e) Ferramentas de monitoramento completo do processo de vendas, proporcionando total controle sobre a distribuição dos tickets;
- f) Geração automática de tickets personalizados, em formato PDF para cada compra realizada, com envio automatizado aos compradores, por e-mail;
- g) Ferramentas de análise, que permitam o acompanhamento detalhado das vendas dos tickets e seu desempenho geral;
- h) Sistema de envio automático de e-mails, contendo o ticket como anexo, após a conclusão da compra.

- Disponibilizar todos os recursos humanos necessários para cumprimento da atividade, sendo de sua responsabilidade todos os custos decorrentes da contratação;

- É de responsabilidade da empresa todos os insumos necessários no preparo e comercialização do peixe, bem como, os materiais de higiene e limpeza utilizados no espaço cedido durante a realização do evento;

- A empresa deverá instalar, para acondicionamento do peixe comercializado, um contêiner ou similar (refrigeração) com potência mínima de 10HP, podendo operar no mínimo com 30

°C positivo ou 30°C negativo, onde o mesmo deverá permanecer funcionando constantemente;

- A comercialização da Tainha Assada na Brasa pela empresa deverá obedecer ao seguinte horário: de quinta a sexta-feira, das 10 às 23 horas e aos finais de semana, das 10 à 0 (zero) hora (meia-noite);

- Os funcionários contratados para laborarem durante a realização do evento deverão sujeitar-se a todas as normas de funcionamento do Centro Municipal de Eventos;

- Sujeitar-se, a qualquer tempo, à fiscalização por parte do Município, quanto ao pleno funcionamento e controle de qualidade e peso do pescado, exercido por servidores municipais devidamente identificados;

- A salvaguarda de equipamentos e materiais utilizados durante a realização do evento no setor cedido;

- Disponibilizar de estrutura provisória, para uso como vestiário para os trabalhadores da assadeira, na guarda de pertences pessoais;

- É de responsabilidade da empresa a contratação de funcionários para realizar a venda dos tickets para aquisição da Tainha Assada, em local à ser definido pela Secretaria de Turismo;

- A empresa vencedora deverá garantir o pleno funcionamento das assadeiras, atendendo o volume de vendas da tainha assada;

- Deverá ser explorado o espaço denominado "tainha para levar para casa", ofertando ao visitante aquisição do peixe sem a necessidade da compra de ingresso para acessar o Centro Municipal de Eventos (espaço já existente junto a Rua Ernesto Nunes Bandeira);

- A forma de preparo e assamento deverá obedecer ao padrão das edições anteriores da Festa;

- A empresa poderá explorar o espaço localizado na frente do balcão de atendimento das churrasqueiras, denominado "Área Livre", espaço este, com capacidade para, no máximo, 60 mesas e 120 cadeiras, onde tais mesas deverão ter toalha, e o atendimento deste

espaço deverá ser exercido por Atendentes de Mesa contratados pela empresa vencedora. Os Atendentes não poderão realizar pedidos, tampouco receber valores, e sim, auxiliar na busca dos itens adquiridos pelo visitante para consumo, bem como, na organização e limpeza da referida área;

- É vedada a terceirização da exploração da “Área Livre” por parte da empresa vencedora para outros pontos comerciais, sob pena de perda do direito de exploração do local;

- A empresa deverá montar um guichê apropriado para venda dos tickets de tainha, devendo atender com fluidez o público;

- A empresa vencedora deverá confeccionar faixas indicativas, ou banners, com o valor da Tainha Assada na Brasa, de indicação do Espaço da Área Livre, do Guichê da compra do ticket para aquisição da Tainha, e do local para compra de ticket e retirada da Tainha para levar para casa. As artes para confecção de tais peças gráficas e para os uniformes, serão fornecidas pela Secretaria de Turismo, após a homologação do certame licitatório.

- A empresa poderá explorar o quantitativo de 30 mesas e 60 cadeiras junto ao ponto comercial concedido, com a finalidade de exploração como “Área Livre”.

DEMAIS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA AS ASSADEIRAS:

- Não utilizar tábuas de madeira para escamar os peixes, material este que absorve resíduos e de difícil higienização, facilmente desenvolvendo fungos; utilizar material liso, não poroso, lavável e impermeável;

- Da mesma forma, mesas, bancadas deverão ser de material liso, lavável e impermeável;

- Providenciar armários individuais para a guarda de pertences pessoais dos colaboradores, não podendo este material ficar junto à área de produção;

- Providenciar pias com água potável corrente para a higiene das mãos dos funcionários que manipulam o peixe, o pão e a salada nas bandejas; pias deverão também ser disponibilizadas ao longo da área de produção, quantas forem necessárias, dotadas de sabonete líquido inodoro, papel toalha e lixeira com tampa sem acionamento manual para acolher as toalhas de papel utilizadas;

- Os ralos existentes ao longo da estrutura deverão ser dotados com tampa de acionamento escamoteável ou telados, evitando-se assim a entrada de pragas inoportunas (baratas);

- Utilizar recipientes lisos e laváveis para a colocação dos pães;
- Dispor de sanitário e vestiário exclusivo para os assadores e demais colaboradores nas dependências;
- Os colaboradores e servidores deverão fazer uso de uniformes propícios para a finalidade a que se destinam;
- O piso do local onde são assadas as tainhas deverá ser cerâmico vitrificado ou equivalente, sendo este lavável, não poroso e impermeável, de fácil higienização.

CRONOGRAMA DE CARGOS E QUANTITATIVOS

Cargo: Coordenador Geral

Quantidade: 01.

Atribuições do cargo: Coordenar em conjunto com os demais coordenadores, as tarefas gerais da assadeira, especialmente entrada de mercadorias: tainha, pão, alface, tomate e limão, controle do livro ponto dos funcionários e as escalas de trabalho, controle de material usado nas assadeiras: pratos, bandejas, talheres, envelopes, palitos, guardanapos, material e utensílios usados pelos funcionários: grelhas, botas, capas de chuva, bonés, camisetas, garfos trinchantes, espremedor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Assador

Quantidade: 04 nos dias de semana – 10 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Assar os peixes de acordo com a determinação do Coordenador da Assadeira, executar as tarefas determinadas por ele e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargos sujeito a atividades que exijam esforço físico

Cargo: Limpadora de Peixe

Quantidade: 02 nos dias de semana – 06 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Limpar os peixes e o balcão, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador de Limpeza e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Salgador.

Quantidade: 01 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Salgar os peixes de acordo com o Coordenador das Assadeiras, executar as tarefas determinadas por ele e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente

de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Responsável pelo Controle de qualidade.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Controlar o tamanho e o assamento do peixe, retirar da grelha e colocar na bandeja, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor

Cargo: Ajudante Carregador de Caixa.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Durante o dia de acordo com determinação do Coordenador das Assadeiras e do Coordenador Geral, carregar as caixas de peixe de dentro do caminhão da peixaria para pesagem, após a pesagem, ver com o Coordenador da Assadeira ou o Coordenador de Limpeza, o que ficará no balcão de limpeza e o que será guardado na Câmara Fria da Prefeitura para limpeza posterior, após o peixe limpo separar o que será assado e o que será guardado limpo na Câmara Fria, de acordo com solicitação, carregar os peixes limpos para serem assados, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Ajudante Carregador de Grelhas.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Retirar as grelhas das assadeiras, colocá-las no balcão de controle de qualidade/conferência, retirar deste e colocá-las no balcão do peixe a ser preparado, após o peixe estar preparado carregar grelhas para as assadeiras, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Auxiliar de Cozinha.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Cortar pão, tomate, espremer limão, lavar alface de acordo com determinação do Coordenador Geral, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Atendente de Balcão.

Quantidade: 03 nos dias de semana – 08 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Entregar o prato da festa ao garçom e ao visitante, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Carvoeiro.

Quantidade: 01 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Ter noções de quantidade de carvão a ser usado para o assamento dos peixes, carregar os sacos de carvão para as assadeiras e espalhar, conforme solicitado pelo Coordenador das Assadeiras, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Atendente de Mesa.

Quantidade: 06 nos dias de semana – 15 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Recepcionar, realizar atendimento ao público, atuar com recebimento e organizar o ambiente de trabalho, inclusive na limpeza das mesas, preferencialmente com experiência de atendimento ao público. Atendimento e orientação aos visitantes que optarem por utilização do espaço gastronômico para consumir os pratos típicos da Festa, atuando no sentido de oferecer ao visitante o atendimento de suas necessidades de consumo.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas pelos servidores Hilton Alex Guimarães da Rosa e Ricardo Vanoli de Ávila Schmitz, respectivamente.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O valor adjudicado será recolhido via depósito na conta da Festa do peixe, no banco Banrisul, Agência 0943, Conta nº 04.080915.0-4, até a data limite de 20 de junho de 2024, impreterivelmente.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Concorrência Eletrônica, nos termos do art. 6º, XXXVII, “d” da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor mínimo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, de acordo com os documentos juntados ao presente procedimento licitatório, oriundos de pesquisa de preços realizada junto a empresas do ramo, bem como através de comparativo realizado através da prestação de contas da 32ª Festa Nacional do Peixe e demais fontes de pesquisa, constantes do Estudo Técnico Preliminar, em observância ao art. 23, §1º da Lei nº 14.133/2021:

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Haja vista a futura contratação não envolver recursos públicos, não há a necessidade de indicação de previsão orçamentária.

Tramandaí, 06 de março de 2024.



Anderson de Jesus André

Secretário Municipal de Turismo e Desporto

Portaria nº 555/2023