

**EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE CONCORRÊNCIA CONCESSÃO DE
EXPLORAÇÃO DE BAR E LANCHONETE – DECK DA PISCINA DO PRIMEIRO DE MAIO
FUTEBOL CLUBE**

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão onerosa de uso do espaço destinado ao bar e lanchonete localizados no deck da piscina do Primeiro de Maio Futebol Clube – PMFC, para exploração comercial de alimentos e bebidas, visando atender os associados e convidados do clube.

2. DA MODALIDADE E DO REGIME

2.1. A presente licitação será realizada na modalidade Concorrência, do tipo melhor proposta técnico-comercial.

2.2. O regime de execução será por concessão de uso remunerada, pelo prazo de 2 anos, prorrogáveis conforme interesse do clube.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar da licitação pessoas jurídicas legalmente constituídas, que comprovem capacidade técnica e regularidade fiscal.

3.2. Não poderão participar:

- a) empresas declaradas inidôneas pela Administração Pública;
- b) empresas com pendências financeiras ou jurídicas junto ao PMFC;
- c) Funcionários do PMFC;
- d) Ocupantes de cargos na Diretoria Executiva, Conselho Deliberativo, Conselho Fiscal e Comissão de Sindicância e Disciplina.

4. DA OUTORGA E CONTRAPARTIDA

4.1. O valor mínimo da outorga mensal será de R\$ 2.000,00, podendo os licitantes oferecerem propostas superiores.

4.2. Além da outorga, a concessionária deverá arcar com:

- a) custos de manutenção e limpeza do espaço utilizado;
- b) energia elétrica, água e gás consumidos;
- c) cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

5.1. A concessionária se compromete a:

a) manter funcionamento regular nos seguintes dias e horários definidos pela Diretoria do PMFC:

- Terça a Sexta: das 08h às 22h;
- Sábados, Domingos e Feriados: das 10h às 17h.

b) praticar preços justos e previamente aprovados pela Diretoria do PMFC;

c) disponibilizar cardápio, conforme os itens estabelecidos a seguir:

Lanches Rápidos

- Sanduíches naturais;
- Wraps;
- Hambúrguer artesanal (bovino, frango ou vegetariano);
- Lanche tradicional (misto, americano);
- Salgados.

Porções & Petiscos

- Batata frita / batata rústica;
- Mandioca frita;
- Isca de frango empanado;
- Minipastéis variados;
- Tábua de frios (queijos, azeitona, salame, pães).

Opções Leves

- Salada no pote;
- Salada com grelhado;
- Açaí na tigela (com frutas e granola);
- Salada de frutas com iogurte ou mel;
- Pão de queijo recheado.

Café da Manhã & Tarde

- Pães variados;
- Croissant;
- Bolos caseiros;
- Tapioca recheada;
- Empadas e quiches.

Sobremesas & Gelados

- Picolés e sorvetes variados;
- Geladinhos;
- Tortas.

Bebidas

- Sucos naturais;
- Água de coco;
- Refrigerantes e água mineral;
- Chás gelados;
- Cervejas;
- Cafés (expresso, coado, cappuccino);
- Chocolate quente cremoso.

d) manter equipe uniformizada, treinada e cordial;

e) zelar pela conservação do espaço físico, equipamentos e mobiliários.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO PMFC

6.1. O clube se compromete a:

- a) entregar o espaço em condições de uso;
- b) fiscalizar o cumprimento do contrato;
- c) oferecer apoio institucional para o bom funcionamento do serviço.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Para habilitação, os interessados deverão apresentar:

- a) Contrato Social e CNPJ;
- b) Certidões negativas de débitos federais, estaduais, municipais e trabalhistas;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS;
- d) Alvará sanitário (quando aplicável);
- e) Comprovação de experiência em serviços de bar/lanchonete.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. O julgamento será realizado com base na maior pontuação final, composta pela soma da Proposta Comercial (outorga mensal) e da Proposta Técnica (experiência e qualificação da empresa).

8.2. A pontuação máxima será de 100 pontos, distribuídos da seguinte forma:

A) Proposta Comercial (60 pontos)

- O licitante que apresentar a maior proposta de outorga mensal receberá 60 pontos.
- Os demais licitantes receberão pontuação proporcional, de acordo com a fórmula:

Pontuação = (Valor da proposta / Maior valor ofertado) x 60

B) Proposta Técnica (40 pontos)

1. Tempo de existência da empresa (até 10 pontos)

- De 1 a 2 anos: 3 pontos
- De 2 a 5 anos: 6 pontos
- Acima de 5 anos: 10 pontos

2. Experiência comprovada em bares/lanchonetes (até 15 pontos)

- Até 2 anos: 5 pontos
- De 2 a 5 anos: 10 pontos
- Acima de 5 anos: 15 pontos

3. Estrutura operacional e equipe (até 10 pontos)

- Apresentação de equipe mínima (cozinheiros, atendentes, gerente): 5 pontos
- Apresentação de equipe qualificada + plano de treinamento/atendimento: 10 pontos

4. Certificações e regularidade sanitária (até 5 pontos) (da experiencia anterior/atual)

- Apresentação de alvará sanitário válido: 3 pontos
- Apresentação de alvará sanitário + certificações adicionais (ex.: manipulação de alimentos, cursos técnicos): 5 pontos

C) Critério de desempate

Em caso de empate, prevalecerá:

1. Maior pontuação na Proposta Técnica;
2. Maior tempo de experiência comprovada no segmento;
3. Sorteio em sessão pública.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 Vigência do Edital

Esse edital tem validade dentro do período de 01/10/2025 a 31/10/2025.

9.2 Datas Importantes

A data limite para a entrega da documentação, na secretaria do clube, é até dia 31/10/2025.

A data de abertura das propostas, pela Diretoria Executiva, será dia 04/11/2025.

10. DO PRAZO E DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

10.1. O prazo da concessão será de 2 anos, contados da assinatura do contrato.

10.2. O contrato poderá ser rescindido pelo clube em caso de descumprimento das cláusulas, mediante notificação prévia.

11. DAS PENALIDADES

11.1. O não cumprimento das obrigações sujeitará a concessionária às penalidades previstas em contrato, incluindo advertência, multa e rescisão.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Executiva do PMFC.

12.2. O edital estará disponível na secretaria do clube para consulta e retirada.

12.3. O edital estará disponível no site do PMFC.