TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Contratação da empresa **RP CONSULTORIA GASTRONOMICA LTDA, CNPJ 42.393.062/0001-50** para a realização de Aula show do chef de cozinha **Renato Pacheco**, no dia 11 de abril de 2026, durante as comemorações do "**77º aniversário do Município de Carrancas/MG**" na Praça Manoel Moreira.

Item	Descrição	Unid	Quant	Data
01	Contratação da empresa **RP CONSULTORIA GASTRONOMICA LTDA, CNPJ 42.393.062/0001-50** para a realização de Aula show do chef de cozinha **Renato Pacheco**, no dia 11 de abril de 2026, durante as comemorações do "**77º aniversário do Município de Carrancas/MG**" na Praça Manoel Moreira.	Serviço	01	SÁBADO 11 de abril de 2026

VIGÊNCIA CONTRATUAL

O **contrato assinado entre as partes terá vigência a partir de sua assinatura até 20/04/2026**, o contrato poderá ser prorrogado na hipótese de alteração da data da aula show.

DA RAZÃO DE ESCOLHA

Após a seleção do chef de cozinha RENATO PACHECO pela Administração, a escolha do prestador de serviços empresa: **RP CONSULTORIA GASTRONOMICA LTDA, CNPJ 42.393.062/0001-50** se deu por ser esta empresa a representante exclusiva do chef.

A aula show possui natureza singular, não se tratando de serviço comum, mas de apresentação técnico-artística que envolve metodologia própria, didática específica, experiência profissional consolidada e identidade culinária característica da empresa/profissional, elementos que inviabilizam a competição por meio de critérios objetivos de julgamento.

Ademais, o evento tem como finalidade:

- Valorizar a gastronomia brasileira e local;
- Promover os produtos e ingredientes locais;
- Incentivar a economia criativa e o turismo gastronômico;
- Difundir conhecimento técnico e cultural à comunidade.

Ressalta-se que a escolha da empresa decorre de sua reputação, qualificação técnica, portfólio compatível com o objeto pretendido e reconhecimento no segmento gastronômico, configurando hipótese de inviabilidade de competição.

FUNDAMENTAÇÃO

Art. 74, II da Lei 14.133/21.

DESCRIÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na **contratação de chef de cozinha profissional para realização de aula-show gastronômica durante as comemorações do aniversário do município**, com o objetivo de promover a valorização da culinária regional, incentivar o turismo gastronômico e proporcionar atividade cultural e educativa à população participante do evento.

A aula-show gastronômica será realizada em espaço previamente definido pela organização do evento, com estrutura adequada para demonstração culinária ao vivo, permitindo interação entre o chef convidado e o público presente. Durante a apresentação, o profissional realizará o preparo de pratos representativos da culinária regional ou temática definida pela organização, demonstrando técnicas culinárias, apresentação dos ingredientes e modos de preparo.

A contratação compreende a **prestação de serviço artístico e gastronômico**, incluindo a participação do chef na programação oficial do aniversário da cidade, condução da aula-show, apresentação dos pratos preparados e interação educativa com o público, podendo envolver explicações sobre cultura alimentar, ingredientes locais e técnicas gastronômicas.

A execução do serviço ocorrerá em data e horário definidos pela comissão organizadora do evento, integrando a programação cultural comemorativa do aniversário do município. A atividade busca proporcionar **experiência gastronômica interativa ao público**, contribuir para a valorização da cultura culinária e enriquecer a programação festiva da cidade.

Como resultado esperado, pretende-se oferecer ao público uma atração gastronômica de caráter cultural, educativo e turístico, agregando valor à celebração do aniversário municipal e ampliando as opções de entretenimento e conhecimento oferecidas à população e visitantes.

FORMA DE EXECUÇÃO
A aula show deverá ser realizado na data relacionada (**11/04/2026**), devendo ter no **mínimo 2h30min** de duração sem intervalo, devendo ter início a **partir das 10h**.

DA FISCALIZAÇÃO
A fiscalização contratual será exercida pelo Secretário Municipal de Administração Sra. Larissa Souza Teixeira.

DO PAGAMENTO
O pagamento será efetuado mediante a apresentação de nota fiscal, da seguinte forma: **R$ 9.670,00 (nove mil seiscentos e setenta reais)** em parcela única no primeiro dia útil subseqüente à apresentação.

DO PREÇO:
A empresa apresentou proposta detalhada de preços no valor total de **R$ 9.670,00 (nove mil seiscentos e setenta reais)**, comprovando-se o valor de mercado através das notas fiscais.

Por fim, declara-se que o valor contratado está compatível com os preços praticados no mercado, conforme documentação comprobatória anexada ao processo administrativo.

DOS RECURSOS FINANCEIROS
As despesas correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:
Secretaria Municipal de Turismo e Cultura – Ficha 210
02.005.13.392.1302.2247.3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
A empresa deverá ser responsável:
- Aula Show com Chef Renato Pacheco de até 2h30min;
- Ingredientes para aula;
- Utensílios, panelas e fogões;

- Equipe Auxiliar de cozinha do Chef;
- Equipe de filmagem e edição com 1 reels de collab pós evento e fotos real time da degustação;
- Chamada “pré evento” convidando população a participar nas redes sociais sobre o evento;
- Deslocamento de toda equipe e frete dos equipamentos;
- Itens descartáveis para servir e degustar (bandeja, guardanapos, talheres, luvas e afins).

O MUNICÍPIO, será responsável por:
- Tenda;
- Back Drop;
- Som com microfone de lapela ou auricular (não pode ser de mão);
- Mesa de Apoio 2,5m;
- Botijão de gás de cozinha;
- Cadeiras e mesas para público;
- Um galão de 20L de água potável;
- Espaço com Pia de apoio para higienização pós aula.

DA DOCUMENTAÇÃO APRESENTADA
a) Comprovação da formação;
b) Proposta de Preço detalhada;
c) Comprovação de valor de mercado;
d) Contrato Social;
e) CNPJ;
f) Prova de regularidade para a Fazenda Municipal; válida até 27/05/2026;
g) Prova de regularidade para a Fazenda Estadual; válida até 26/05/2026;
h) Prova de regularidade para a Fazenda Federal; válida até 22/08/2026;
i) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitido pela Caixa Econômica Federal; válida até 28/03/2026;
j) Certidão negativa de débitos trabalhistas; válida até 22/08/2026;
k) Certidão negativa de falência;
l) Certidões negativas de cadastro de inidôneos;
m) Declaração que não emprega menor
n) Disponibilidade Orçamentária e Financeira
o) Minuta do Contrato

Carrancas, 16 de março de 2026.

_____
Amanda Ferreira de Souza Pereira
Secretária Municipal de Turismo e Cultura