

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAMARIM, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS EVENTOS DA SECRETARIA DE CULTURA, DO MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo mussarela, Salaminho e presunto Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo, pão delícia de calabresa); 300 g de Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 5 de goiaba e 1 bandeja de morango. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho verde de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; ou BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura. Ou BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com Cobertura. SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, lacta ou similar;	UND.	12	R\$ 1.533,92	R\$ 18.407,04

MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO: Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes seleta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD: Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 50 (cinquenta) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 10 (Dez) sabores variados de energético (lata); 10 (Dez) Gatorades diversos 20 (Vinte) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: Coca Cola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica. MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARA VINHO				
---	--	--	--	--

	COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa; 40 facas de mesa AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos e massas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.				
02	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2 FRIOS: 200g Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, salaminho, queijo provolone, presunto prato e queijo azul; BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; ou BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura. ou BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cacho de Uva sem	UND.	08	R\$ 1.042,10	R\$ 8.336,80

	semente, 1 palma sendo com 8 Bananas, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 Goiaba. SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Enroladinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, laka ou similar; BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Duas) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais no coco; 02 (Duas) UNIDADES de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa pet com capacidade de 500ml. 24 (vinte e quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (seis) energéticos; 12 (doze) isotônicos variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de 350 ml com capacidade de 350ml de sabores variados sendo 3 variedades entre: (coca-cola, guaraná, soda, sprite, fanta) 03 (Cinco) águas tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo café, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo liso oval. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, pegador de macarrão e carne, em inox tipo pinça, bacia de sopa com pegador e concha para molho, colheres para arroz. TALHER: Tais como: 30 garfos de mesa				
--	---	--	--	--	--

	Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assados. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa – com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO Observações finais: - Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. - A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo município. - A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.				
03	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3 FRIOS: 100g Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim); 300 g de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, salaminho, queijo provolone, presunto prato e queijo azul; BOLOS: - BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; - Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; - Bolo BRANCO: Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura; - BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura. ☐ FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Bananas, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 goiaba. SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Enroladinho de frango, quiches diversos).	UND.	12	R\$ 743,90	R\$ 8.926,80

DOCES E BOMBONS: • 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); • 01 caixa de bombom Garoto, Ika ou similar. MASSAS: 1 quilograma de macarrão de semolina tipo penne ou parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com as massas sendo eles: MOLHO BRANCO e MOLHO À BOLONHESA. OU ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parboilizado ou integral, cozido conforme instruções do fornecedor. PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de fraldinha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne Branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha como Pescada ou Tilápia grelhado) ou 1 quilograma de Carne Branca do tipo peito de frango grelhado ou assado. ACOMPANHAMENTOS: Salada de folhas à escolher entre: Salada verde, de repolho, de beterraba, de cenoura ralada, de batatas inglesas, vinagrete, etc. LANCHES E FAST-FOOD: Sanduíche, cachorro quente, hambúrguer ou pizza à escolher. □ BEBIDAS: • CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) em pó coado em água em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1L. • CHÁ: 02 (duas) caixas de chá em sachê armazenada em garrafa térmica de boa qualidade de 1L sem açúcar. Contendo no mínimo 3 sabores variados com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. • 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; • 01 (Uma) garrafa de suco integral de uva tinto; • 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco;				
---	--	--	--	--

	• 20 (vinte) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa pet com capacidade de 500ml; • 04 (quatro) unidades de água mineral com gás; • 06 (seis) energéticos; • 04 (quatro) Gatorades sabores variados; • 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo o mínimo contendo essas opções: CocaCola, Guaraná Antarctica; • 03 (três) Águas tônica. MATERIAL DE APOIO: • Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. • TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente. • Talher de Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para arroz. • Talheres: tais como: 20 garfos de mesa • Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em massas. • Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa – com pá para açúcar, redondo ou oval. • Dois Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; • Porta Guardanapo. Observações finais: • Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. • A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo município. • A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.				
04	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS) BOLOS: • Bolo Branco: feito com trigo, aproximadamente 1 kg (120 g a fatia), assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura de fruta. • Bolo de Chocolate: feito com chocolate em pó, aproximadamente 1 kg (120 g a fatia), assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura. SALGADOS:	UND.	05	R\$ 529,00	R\$ 2.645,00

• 100 (cem) unidades de salgados sortidos com variedades como: • Coxinha • Bolinho de queijo • Empada • Enroladinho de frango • Quiches diversos • Cesta de mini pães, contendo: pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa. • Cestinha de charque com geleia de pimenta. • Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários. BEBIDAS: • Café: servido em garrafa térmica com capacidade de 1 litro. • 02 (duas) caixas de suco 1L (Dell Valle, Tial ou similar) sabores: maçã, goiaba ou caju. • 10 (dez) unidades de água mineral de 500 ml. • 08 (oito) unidades de refrigerante em lata de 350 ml (Coca-Cola, Guaraná Antarctica). MATERIAL DE APOIO: • Xícaras: jogo de 15 unidades com pires em porcelana (chá, cor branca, capacidade 200 ml). • Taças: • 10 taças de cristal incolor para vinho. • 15 copos de vidro incolor de 350 ml. • 5 copos de vidro de whisky (260 ml). • Abridor de coco. • Pratos para sobremesa: 10 pratos de porcelana, formato circular, lisos, brancos. • Talheres de serviço: 2 pegadores de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas, 30 garfos de mesa. • Açucareiro: aço inoxidável, 300 g, com tampa, redondo ou oval. • Forro de mesa: em tecido gabardine ou superior, medindo 3 metros, cor definida posteriormente. • 02 (dois) pacotes de 50 unidades de guardanapo de papel folha dupla grande ultra macio.				
---	--	--	--	--

1.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (Doze) Meses, contados da assinatura do Instrumento Contratual e sua divulgação acontecerá no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável por até 10 (Dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de camarim é fundamental para atender às necessidades logísticas e operacionais dos eventos promovidos pela Secretaria de Cultura do Município de Lagoa do Carro/PE. Considerando que as atividades culturais realizadas no município, como festivais, apresentações musicais, peças teatrais e demais eventos artísticos, exigem uma estrutura adequada para os artistas e técnicos envolvidos, é imprescindível garantir o suporte necessário para o conforto, segurança e a preparação prévia aos espetáculos.

A prestação de serviços de camarim envolve a disponibilização de espaços equipados, com profissionais capacitados, para atender as necessidades de artistas e equipe técnica durante os eventos. Entre as atividades previstas, estão: organização e limpeza dos camarins, fornecimento de infraestrutura básica (como toalhas, espelhos, água, alimentação leve e outros itens necessários), e apoio aos artistas antes e após suas apresentações.

Além disso, a presença de uma empresa especializada contribui para a excelência na execução dos eventos, garantindo que os profissionais envolvidos possam se concentrar nas suas apresentações, sem que haja contratempos logísticos, o que melhora a qualidade geral das atividades culturais realizadas no município.

Portanto, a contratação deste serviço é imprescindível para o bom andamento dos eventos da Secretaria de Cultura, além de contribuir para a valorização e o bom atendimento aos artistas, proporcionando um ambiente adequado e confortável para o sucesso das atividades culturais de Lagoa do Carro/PE.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Os Produtos devem estar de acordo com as especificações deste termo de referência, em caso de impossibilidade devidamente justificada do fornecimento destas, poderão ser paralelas, desde que previamente aprovadas pela Administração.

3.2. Entregar os produtos no prazo máximo de até 02 HORAS de antecedência, conforme necessidades da Secretaria demandante.

3.4 Os itens adquiridos deverão ser entregues pela contratada no seguinte local citado na Ordem de Fornecimento, com indicação do local e horário.

3.5 O transporte e as efetivas condições dos itens adquiridos são de responsabilidade da empresa fornecedora, considerando que devem se encontrar devidamente fechados, embalados adequadamente, protegidos de possíveis intempéries. Os Produtos deverão ser novos, sem uso, em perfeitas condições, estarem acompanhados de sua documentação técnica (*se houver*), contendo manuais, e garantia do fabricante.

4. DA PROPOSTA

4.1. Na apresentação da proposta comercial deverão estar incluídas todas e quaisquer despesas necessárias para a perfeita execução do objeto, tais como, transporte, tributos, fretes, encargos sociais, seguros e demais despesas inerentes à execução do objeto.

4.2 Os preços ofertados nas propostas apresentadas não poderão ser superiores aos fixados pelo município.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Condições de entrega:

O prazo de entrega dos bens é de até 02 HORAS de antecedência, conforme necessidades da Secretaria demandante, contados do efetivo recebimento da Ordem de Fornecimento.

5.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3. Os bens deverão ser entregues no endereço citado na Ordem de Fornecimento, com indicação do local e horário.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Recebimento do objeto:

6.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.3 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.1.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.1.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.1.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7 – DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.1.1 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação de índice oficial do governo em vigência.

7.2 Forma de pagamento:

7.2.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.2.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.2.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.2.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.2.5 O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 – DAS PENALIDADES

8.1 - O não cumprimento das condições estipuladas neste Termo de Referência implicará na adoção de medidas e penalidades previstas em lei.

9 – DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

9.1 - As despesas com a execução de eventual ajuste, correrão à conta de dotação específica, constante do orçamento de 2025:

Projeto Atividade: 13 3920247 2031 0000

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 – 33.90.30

Lagoa do Carro, 19 de setembro de 2025.



Dimitri Araújo Vieira de Vasconcelos
Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Juventude