**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABORAÍ**

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

**Secretaria Municipal de Turismo e Eventos**

**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO

1.1.O objeto do presente Termo é definir e estabelecer as condições para a “Contratação de empresa para produção de eventos, com fornecimento de materiais e mão de obra especializada, para realização dos FESTEJOS DE MAIO, em comemoração ao aniversário do Município”, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento e nos termos da legislação vigente, especialmente, a lei nacional nº 8.666/93

1.2. CALENDARIO DE EVENTOS.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **EVENTO** | **ATRAÇÕES** | **QUANTIDADES DE DIAS DE EVENTOS** | **LOCAL** |
| 14/05/2022 | Etapa MotoCrossApresentação dos competidores | DJ | 01 | BR 116 próximo ao bairro da Reta |
| 15/05/2022 | Etapa MotoCross | DJ | 01 | BR 116 próximo ao bairro da Reta |
| 14/05/2022 | Encontro de carros antigos | Show popular/banda de pequeno porte/locutor/apresentador | 01 | Praça Marechal Floriano Peixoto (centro)  |
|  e 15/05/2022 | Encontro de carros antigos | Show popular/banda de médio porte | 02 | Praça Marechal Floriano Peixoto (centro)  |
| 15/05/2022 | Corrida rustica em comemoração |  | 01 | Largada e chegadaPraça Marechal Floriano Peixoto (Centro)  |
| 19/05/2022 | Show evangélico | Show Bandas evangélicas | 01 | Av. 22 de maio (centro) -  |
| 22/05/2022 | Cavalgada | Show popular/ banda de médio porte | 01 | A definir |
| 20/21/22/5/2022 | Show popular | Bandas de pequeno, médio e grande porte/ locutor/apresentador | 03 | Av. 22 de maio (centro) -  |
| 27,28 e 29/05/2022 | Encontro de motociclistas | Show popular/ banda de médio porte | 03 | Praça Marechal Floriano Peixoto (centro)  |
| 29/05/2022 | Passeio Ciclistico |  | 1 | Praça Marechal Floriano Peixoto (centro)  |

1. **DESCRIÇÃO DOS ITENS**

**2.1. DAS QUANTIDADES**

|  |
| --- |
| **LOTE I - FORNECIMENTOS DE GÊNEROS** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID.** | **QTD.** |
|  **AGUA E REFRIGERANTE PARA PESSOAL DE APOIO** |
| **1** | Subitem 1 - Água mineral natural - composição: sem gás; apresentação: garrafa 500-510 ml; características gerais: embalagem características gerais: com tampa fechada, lacrada, sem vazamentos e com rótulos contendo data de fabricação e validade, deverá ser entregue refrigerado | Unid | 12.000 |
| Subitem 2 - água mineral natural - composição: sem gás; apresentação: copo de 200 ml; caracteristicas gerais: embalagem características gerais: com lacre de fechamento, sem vazamentos e com rótulos contendo data de fabricação e validade, deverá ser entregue refrigerado | Unid | 8.000 |
| Subitem 3 - Refrigerante gaseificado garrafa de 02 lt, sabores diversos laranja, coca, uva, guaraná, quantidade: cem (100), unidades, deverá ser entregue refrigerado. | Unid | 120 |
| **LOTE II- SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** |
| **BUFFET PARA CAMARIM** |
| **1** | Serviços de buffet em camarim, (materiais, gêneros alimentícios, utensílios e mão de obra), com disponibilização de no mínimo os seguintes itens: | * 1. Cerveja pilsen, puro malte, lata de 350ml, com coloração amarelo dourado, com teor alcoólico entre 4 á 5 %, quantidade: dez (10) fardo contendo 12 unidades em cada um;
	2. Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor laranja, quantidade: três (03) fardo contendo 12 unidades em cada um;
	3. Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor coca quantidade: três (03), fardo contendo 12 unidades em cada um;
	4. Refrigerante gaseificado lata 350 ml, sabor guaraná, quantidade: três (03) fardo contendo 12 unidades em cada um;
	5. Suco em caixa de 1 litro (néctar de frutas) sabor laranja, quantidade: cinco (05), unidades;
	6. Suco em caixa de 1 litro (néctar de frutas) sabor pêssego cinco (05), unidades;
	7. Suco em caixa de 1 litro (néctar de frutas) sabor uva, cinco (05), unidades;
	8. Bolo mesclado, entregue em pedaços de 05 x 05 a 10 x 10 cm, sabores variados, quantidade: cinco (05), unidades;
	9. Salgadinho frito – cento – com aproximadamente 30 gramas cada. Recheios diversos (carne moída/frango/presunto/queijo/salsicha). Quantidades: seis (06), cento.
	10. Disponibilização de garrafa térmica com 2 litros de café, quantidade: duas (02) garrafas;
	11. água de coco de 01 litro, ingredientes: água de coco, sacarose, quantidade: cinco (05).
	12. Fornecimento de energético (lata) 300 ml, quantidade: quatro (04), fardo com 12 unidades cada;
	13. Banana: do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12 cm); subclasse 6 (coloração: amarelo); apresentação: penca (com 10 ou mais frutos); categoria i (calibre mínimo 32mm), quantidade: quatro (04),pencas;
	14. Maçã nacional: cultivares: Fuji. Categoria: de primeira. Classe ou calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g), quantidade: 30 unidades;
	15. Uva: da variedade: Niágara. Grupo: rosada; subgrupo: uniforme (constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho), quantidade: cinco (05) cachos;
	16. Copo de Plástico Descartável PS Branco de 200ml Pacote com 100 Unidades, quantidade: 03 pacotes;
	17. Gelo cubo pct 06 kg, quantidades: seis (06), unidades.
 | Unid/SERVIÇOS | 15 |
| **ALIMENTAÇÃO/ALMOÇO/ JANTAR PARA PESSOAL DE APOIO (SERVIDORES ENVOLVIDOS NA ORGANIZAÇÃO DOS EVENTOS)** |
| **2** | Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo ser solicitada em um dos seguintes tipos:**TIPO I** – Mix de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão); Molho para salada; Carne vermelha (frita ou assada ou cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão. **TIPO II** – Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc); Molho para salada; Carne branca (frita, grelhada, cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão. **TIPO III** – Mix de salada verde (alface lisa ou crespa, agrião, rucula, almeirão, etc) OU Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc); Massa com molho branco ou vermelho; Carne branca ou vermelha, cozida; Molho para salada. | Unid | 984 |
| **LANCHES PARA PESSOAL DE APOIO (SERVIDORES ENVOLVIDOS NA ORGANIZAÇÃO DOS EVENTOS)** |
| **3** | Kit lanche 3 (adulto) - pão de forma com presunto e muçarela (25g presunto e 25g muçarela), suco de caixinha 200ml, fruta (maçã nº 150 ou banana média). Deverão ser entregues embalados. | Unid | 1.100 |
| **MESA DE FRUTAS DIVERSAS PARA CORRIDA RUSTÍCA** |
| **4** | Subitem 1 - Maçã nacional: cultivares: Fuji. Categoria: de primeira. Classe ou calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g), quantidade: 70 kilos. | kg | 120 |
| Subitem 2 - Banana: do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12 cm); subclasse 6 (coloração: amarelo); apresentação: penca (com 10 ou mais frutos); categoria i (calibre mínimo 32mm), quantidade: 100 kilos. | kg | 120 |
| Subitem 3 - Bebida Isotônica sem Álcool de sabores variados laranja, uva,morango contendo 500ml cada garrafa. | Unid. | 1.800 |
| **MESA DE FRUTAS DIVERSAS PARA PASSEIO CICLÍSTICO** |
| **5** | Subitem 1 - Maçã nacional: cultivares: Fuji. Categoria: de primeira. Classe ou calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g), quantidade: 70 kilos. | kg | 120 |
| Subitem 2 - Banana: do grupo prata. Classe 12 (comprimento maior que 12 cm); subclasse 6 (coloração: amarelo); apresentação: penca (com 10 ou mais frutos); categoria i (calibre mínimo 32mm), quantidade: 100 kilos. | kg | 120 |
| Subitem 3 - Bebida Isotônica sem Álcool de sabores variados laranja, uva,morango contendo 500ml cada garrafa. | Unid. | 1.800 |
| **LOTE III - MATERIAIS DIVERSOS** |
| **CAMISAS PARA PESSOAL DE APOIO** |
| **1** | **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor branca, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo I . **Tamanho M.** | Unid. | 40 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor branca, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo I. **Tamanho G.**  | Unid. | 80 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor branca, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo I. **Tamanho GG.** | Unid. | 100 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor branca, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo I . **Tamanho XG.** | Unid. | 80 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor preto, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo II. **Tamanho M.** | Unid. | 40 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor preto, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo II . **Tamanho G.** | Unid. | 80 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor preto, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo II . **Tamanho GG.** | Unid. | 100 |
| **CAMISETA ADULTO –** Meia malha 100% algodão, gola olímpica, com arte estampada, contendo ribana com 2,0 cm. Cor preto, em sublimação frente e verso de acordo com layout em anexo II . **Tamanho XG.** | Unid. | 80 |
| **CRACHAS DE IDENTIFICAÇÃO** |
| **2** | Confecção de crachás de identificação de apoio, ordenadores de transito, produção do eventos :Formato 10 x 15cm; Papel couchê 300g; 4/0; Com furo e cordão de acordo com layout em anexo III | Unid. | 400 |
| **RADIOS COMUNICADORES** |
| **3** | Fornecimento de 20 rádios comunicadores digitais, em período integral, em regime de locação, conforme especificações do Termo de Referência. | Unid/diarias | 11 |
| **COPOS DESCARTÁVEIS** |
| **4** | Copos plásticos descartáveis, capacidade 180ml, brancos ou transparentes, embalagem com 100 unidades | Pacotes com 100 unidades | 150 |
| **LOTE IV – ORGANIZAÇÃO DOS EVENTOS** |
| **MOTOCROSS** |
| **1** | 1. Estrutura da pista:
2. Painel de largada;
3. Gates p/20 motos;
4. 01 arco de chegada inflável;
5. Telas plásticas para segurança da pista;
6. 03 portais de passagem;
7. Computadores;
8. Impressora a laser;
9. Tenda; transpondes;
10. (Torre de cronometragem).
11. Montagem da pista de MotoCross
12. Supervisão de prova de MotoCross
13. Fiscais de pista (bandeirinha)
 | Unid. | 01 |
| **SHOWS DE PEQUENO, MÉDIO E GRANDE PORTE: LOCAL, REGIONAL E INTERESTADUAL, DJ E APRESENTADOR/ LOCUTOR PARA TODOS OS EVENTOS** |
| **2** | **Subitem 1-**BANDA MÉDIO PORTE DE CONSAGRAÇÃO LOCAL (conjunto musical composto mínimo 05 integrantes), incluso, transporte, alimentação e cachê. | Show | 11 |
| **Subitem 2 -**BANDA MÉDIO PORTE DE CONSAGRAÇÃO REGIONAL (conjunto musical co posto por 05 a 10 integrantes), incluso hospedagem, transporte, alimentação e cachê. | Show | 10 |
| **Subitem 3 -**BANDA DE MÉDIO PORTE CONSAGRAÇÃO INTERESTADUAL,( 5 a 10 integrantes) incluso transporte, hospedagem, alimentação e cachê)  | Show | 07 |
| **Subitem 4 -**BANDA DE GRANDE PORTE DE CONSAGRAÇÃO REGIONAL, (acima 10 integrantes,) incluso transporte, hospedagem, alimentação e cachê | Show | 08 |
| **Subitem 5 -**DJ -local, incluso, transporte, alimentação e cachê. | Show | 15 |
| **Subitem 6 -**Apresentador/locutor, incluso hospedagem, transporte, alimentação e cachê. | Apresentação | 07 |

**I - DA DEFINIÇÃO DE LOCAl E REGINONAL**: lote IV, Item 2 sub itens 1, 2, 3, 4, 5 e 6

**II - LOCAL –**Preferencialmente Bandas que se apresentam nos limites geográficos do Município de Itaboraí.

**III - REGIONAL –** Preferencialmente Bandas que se apresentam nos limites geográficos da Região metropolitana do Estado do Rio de Janeiro, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

**IV - INTERESTADUAL –** Bandas que se apresentam Preferencialmente nos limites geográficos da região Suldeste, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

1. JUSTIFICATIVA

**3.1.**A **Secretaria Municipal de Turismo e Eventos** estará promovendo os Festejos de maio com vários eventos em comemoração ao aniversário da Cidade com o intuito de fortalecer e manter as tradições culturais dos cidadãos Itaboraiense, atraindo Turistas de toda a região. O Evento será mais uma alternativa de entretenimento e integração da população, visto que essa comemoração é tradicional nesta Municipalidade.

**3.2.** A programação alusiva ao aniversário da cidade, ao longo dos anos, sempre tem atraído milhares de pessoas ao Município. A realização dessa festividade atrairá não somente a população de nosso Município, mas também das cidades circunvizinhas que virão para Itaboraí/RJ em busca de lazer e entretenimento. Com essa iniciativa a Prefeitura Municipal através da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, estimula toda a cadeia produtiva do turismo, como também, proporciona lazer, entretenimento e principalmente o congraçamento de todas as camadas sócio econômicas do Município. Por esta razão, toma-se fundamental, a contratação de atrações, equipamentos e serviços de qualidade, bem como uma infraestrutura condizente com as expectativas, necessidades, conforto e segurança dos colaboradores e participantes do evento.

**4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS**

**4.1.** O objeto em questão trata de um serviço não continuado, e está classificado como serviço comum, pois possuem padrões de desempenho e qualidade definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

**5.LOCAL, DATA E PRAZO PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

1. Os eventos serão executados a partir do dia 14/05 e término no 30/05/2022, conforme calendário dos eventos.
2. A prestação dos dos serviços será feita mediante Ordem de Serviço emitida pela **Secretaria Municipal de Turismo e Eventos**, informando o local, data e hora para a **execução do serviço.**

**6. QUALIFICAÇÃO DAS LICITANTES**

**6.1**. Os critérios para a avaliação da habilitação jurídica e econônico financeira das licitantes serão os comumente exigidos nos certames;

**6.2.** Para fins de comprovação da quailificação técnica, as licitantes deverão apresentar:

**6.2.1**.- **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante já prestou serviços de organização de eventos e/ou fornecimento de bens (LOTE III) em quantidades e características similares aos eventos indicados no calendário de eventos e no descritivo de itens deste Termo, de acordo com o lote para o qual apresentou proposta.

**6.2.1.1**. Atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público deverão conter o timbre da entidade, nome legível, matrícula e assinatura do atestante, fazendo menção ao objeto do contrato executado, prazo e número do processo administrativo que tratou da contratação.

**6.2.1.2.**Atestados emitido por pessoa jurídica de direito privado deverão ser expedidos em papel timbrado da empresa e conter nome legível do signatário, com a indicação clara dos itens fornecidos, quantidades e prazo de duração do contrato. Os atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado deverão estar acompanhados de documento capaz de comprovar a aptidão do signatário para responder pela pessoa jurídica atestante.

**7. DESCRIÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS POR CONTA DA EMPRESA CONTRATADA:**

**7.1 LOTE I**

**7.1.1. ITEM 1 - AGUA E REFRIGERANTE PARA PESSOAL DE APOIO**

Os serviços serão mensurados por item, por quantidade em litros e ml, conforme especificações no **LOTE I - Item 1 - Subitens 1, 2 e 3.**

Os serviços serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o evento, visto isso a Secretaria de Turismo e Eventos poderá diminuir ou aumentar o quantitativo inicial dos itens solicitados através da OS. O serviço deverá estar disponível, pelo menos, 15 minutos antes do horário programado e as bebidas deverão ser entregues refrigeradas.

Os itens deverão ser entregue nos locais definidos pela O.S, sem qualquer custo em relação ao transporte e distribuição.

**7.2. LOTE II**

**7.2.1 - ITEM 1 - BUFFET PARA CAMARIM**

Os Buffet para camarim serão mensurados por item, por quantidade em litros, gramas, fardo, cachos e pencas conforme especificações no Lote II **item 1 subitem 1.1 a 1.17** . Os serviços de Buffet serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o evento.

O serviço deverá estar disponível, pelo menos, 15 minutos antes do horário programado para o evento.

Dispor de funcionários, todos devidamente uniformizados, em quantitativo suficiente para cumprir fielmente as especificações da prestação do serviço, para cada evento.

A contratante deverá repor os alimentos quando necessário pelo tempo que o evento estiver ocorrendo.

A contratada poderá visitar o local para dimensionar o espaço físico, desde que avise a contratante antecipadamente, pelo menos com 24 horas de antecedência da visita.

**7.2.2. ITEM 2 - ALIMENTAÇÃO/ALMOÇO/ JANTAR PARA O PESSOAL DE APOIO ( SERVIDORES)**

A alimentação será entregue nos locais e horários descritos na ordem de serviço a ser enviada a contratada em ate 48 horas antes dos eventos. Caberá a contratada arcar com as despesas de transportes. Na ordem de serviço será indicado o cardápio escolhido.

A quantidade solicitada deverá ser entregue no máximo de 10 (dez) minutos antes do horário pré-estabelecido entre as partes.

Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo ser solicitada em um dos seguintes tipos:

**TIPO I**

Mix de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão);

Molho para salada;

Carne vermelha (frita ou assada ou cozida), podendo conter acompanhamentos;

Arroz branco e feijão.

**TIPO II**

Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor,

beterraba, batata, etc);

Molho para salada;

Carne branca (frita, grelhada, cozida), podendo conter acompanhamentos;

Arroz branco e feijão.

**TIPO III**

Mix de salada verde (alface lisa ou crespa, agrião, rícula, almeirão, etc) OU Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor,beterraba, batata, etc);

Massa com molho branco ou vermelho;

Carne branca ou vermelha, cozida;

Molho para salada.

As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos. Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem entregues nos eventos subsequentes.

A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança dos trabalhos emanados dos órgãos públicos competentes.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável.

O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais. A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

**7.2.3. ITEM 3 - LANCHES PARA PESSOAL DE APOIO**

Os serviços de lanches serão mensurados por kit, por quantidade em ml e gramas conforme especificações no LOTE II – ITEM 3 .

Os itens serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o serviço, Os itens deverão estar disponível, pelo menos, 15 minutos antes do horário programado para a entrega.

Os produtos solicitados conterão a data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

Os produtos deverão ser entregue em embalagem apropriada à especificidade de cada item que contem o kit, a fim de que não se danifiquem ou deteriore durante o transporte até o local designado pela O.S.

**7.2.4. - ITEM 4 - MESA DE FRUTAS DIVERSAS PARA CORRIDA RUSTÍCA**

Os serviços serão mensurados por item, por quantidade em quilos conforme especificações no **item 4 subitem 1 e 2**. Os serviços serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o evento.

O serviço deverá estar disponível, pelo menos, 30 minutos antes do horário programado para o evento.

Os serviços serão mensurados por item, por quantidade em litros e ml, conforme especificações no **- item 4 - Subitens 3**

Os serviços serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o evento.

O serviço deverá estar disponível, pelo menos, 30 minutos antes do horário programado para o evento.

O serviço solicitado deverá ser prestado nos locais definidos pela CONTRATANTE, sem qualquer custo para esta em relação ao transporte e distribuição.

**7.2.5. - ITEM 5 - MESA DE FRUTAS DIVERSAS PARA CORRIDA RUSTÍCA**

Os serviços serão mensurados por item, por quantidade em quilos conforme especificações no **item 5 subitem 1 e 2**. Os serviços serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o evento.

O serviço deverá estar disponível, pelo menos, 30 minutos antes do horário programado para o evento.

Os serviços serão mensurados por item, por quantidade em litros e ml, conforme especificações no **- item 5 - Subitens 3**

Os serviços serão solicitados através de ordem de serviço expedida em no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência em relação ao horário programado para o evento.

O serviço deverá estar disponível, pelo menos, 30 minutos antes do horário programado para o evento.

O serviço solicitado deverá ser prestado nos locais definidos pela CONTRATANTE, sem qualquer custo para esta em relação ao transporte e distribuição.

**7.3. LOTE III – MATERIAIS DIVERSOS**

**7.3.1. ITEM 1 - CAMISAS PARA PESSOAL DE APOIO**

As camisas deverão ser entregues pela vencedora do certame em até 10 (dez) dias corrido a contar do recebimento da Nota de Empenho, diretamente na sede da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, situada na Praça Marechal Floriano Peixoto – Centro – itaboraí – RJ nº 301 casa - No ato da entrega, um representante do Órgão Fiscalizador efetuará a conferência dos itens, no que se refere à quantidade e especificações constantes no termo, cabendo-lhe o direito de recusa caso os materiais estejam em desacordo;

As Camisas serão confeccionadas de acordo com as artes, tamanhos e cores no pedido realizado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, no qual será anexado ao processo.

**7.3.2. ITEM 2 - CRACHÁS DE IDENTIFICAÇÃO**

Os crachás deverão ser entregues pela vencedora do certame em até 10 (dez) dias corrido a contar do recebimento da Nota de Empenho, diretamente na sede da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, situada na Praça Marechal Floriano Peixoto – Centro – itaboraí – RJ nº 301 casa - No ato da entrega, um representante do Órgão Fiscalizador efetuará a conferência do item, no que se refere à quantidade e especificações constantes no termo, cabendo-lhe o direito de recusa caso os materiais estejam em desacordo;

Os crachás serão confeccionados de acordo com as artes, tamanhos e cores no pedido realizado pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, no qual será anexado ao processo.

**7.3.3. RADIOS COMUNICADORES**

Disponibilização em período integral de rádios comunicadores digitais nos dias **14, 15, 19, 20,21, 22, 27, 28 e 29** com entrega dos aparelhos no dia **30,** para utilização da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, permitindo a comunicação entre todos, no mesmo veículo, conforme especificações.

 Os aparelhos deverão conter as seguintes especificações mínimas:

 **a)** dispensar licença da ANATEL para funcionamento;

**b)** ser discreto, sem cores extravagantes, compacto (medindo no máximo 14cm X 6 cm X 3,5 cm [AxLxP]), leve (pesando no máximo 220g, com a bateria);

**c)** possuir bateria de Li-Ion com duração média superior a 10 horas, em ciclo de trabalho contínuo;

**d)** possuir receptor de áudio com alta sensibilidade (considerando-se que, estando próximo ao evento ou local fechado, o usuário não pode aumentar o tom de voz para se fazer ouvir quando da comunicação de uma mensagem);

**e)** capacidade para troca de mensagens de texto (SMS) entre os próprios rádios. (para casos em que não se possa transmitir uma mensagem de voz, quando falar, mesmo que em baixo volume de voz, poderia chamar atenção ou atrapalhar uma reunião);

**f)** função modo silencioso, com alerta vibratório; g) transmissor com frequência de 900 MHz e esquema FHSS;

 **h)** capacidade de armazenamento de, no mínimo, 9 contatos em agenda interna; Estudos Preliminares SCE 0981821 SEI 08254/2020 / pg. 3

**i)** identificador de chamadas;

**j)** modo de organização de contatos individualmente e por grupos;

**k)** modo viva-voz;

 **l)** acompanhar os acessórios de clipe de cinto; fone de ouvido e carregador de bateria;

**m)** fone de ouvido deve ser discreto, com tubo acústico transparente espiral, com PTT de lapela e encaixe auricular anatômico em silicone.

**7.3.4**. **ITEM 3 – COPOS DESCARTÁVEIS**

 Os copos plásticos descartáveis serão utilizados para atender a demanda de consumo do pessoal de apoio. As entregas deverão ser realizadas na sede da Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, atendendo aos quantitativos descritos nas ordens de fornecimento.

As embalagens deverão ser entregues íntegras, sem avarias, de forma a garantir o aproveitamento de todo o quantitatativo de copos nelas contido.

**7.4. LOTE IV – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS**

**7.4.1. ITEM 1- MOTOCROSS**

Especificações para a realização do evento:

Será de responsabilidade da contratada para a realização do MotoCross:

1. Estrutura da pista:

2. Painel de largada;

3. Gates p/20 motos;

4. 01 arco de chegada inflável;

5. Telas plásticas para segurança da pista;

6. 03 portais de passagem;

7. Computadores;

8. Impressora a laser;

9. Tenda; transpondes;

10. (Torre de cronometragem).

11. Montagem da pista de MotoCross

12. Supervisão de prova de MotoCross

13. Fiscais de pista (bandeirinha)

Observação: O Município disponibilizará para a realização do evento:

01 (um) carro pipa;

01 (uma) máquina carregadeira;

01 (uma) retro-escavadeira;

01 (um) Trator com a rotativa.

02 (duas) ambulâncias equipadas com Unidade de Tratamento Intensivo – UTI;

Divulgação em Rádios, Carros de Propaganda, na mídia em geral e todas as demais estruturas diversas necessárias para realização do evento.

A carga e descarga dos materiais competem ao contratado.

**7.4.2 ITEM 2 - SHOWS DE PEQUENO, MÉDIO E GRANDE PORTE: LOCAL, REGIONAL E INTERESTADUAL, Dj e LOCUTOR/APRESENTADOR**

No que se refere às atrações musicais, a Contratada deverá observar as exigências estabelecidas nas ordens de serviço.

É de responsabilidade da contratada que os artistas/ bandas façam seus shows nos locais e horários estabelecidos pela Secretaria de Turismo e Eventos, sendo intoleráveis atrasos, má qualidade e demais inconvenientes oriundos de repertórios que não podem ser executados, sendo também respeitados os repertórios de cada banda, ou seja, não permitir que sejam “copiados” repertórios entre as mesmas.

Os artistas/ bandas e DJ, deverão ser comunicados previamente pelo contratante do local e área onde acontecerão os eventos. Os artistas/ bandas e DJ, deverão tocar apenas ritmos que combinem com o público (sertanejos, Forró, MPB, ritmos de samba, Sambas tradicionais, POP, sucessos antigos da música sertaneja, Samba de Roda, sucessos sertanejos, Forró, rock nacional e axé), sendo vedada à execução de musicas que incitem à violência.

A indicação do musico, artista ou grupo será feita conforme a escolha do estilo musical ou artístico para cada evento e deverá ser comunicado com antecedência à Secretaria Municipal de Turismo e Eventos

O pagamento dos cachês aos artistas descrito conforme item **2** subitens 1 a 6**,**caberá à contratada, não podendo ser superior ao montante de **R$ 260.000,00 (Duzentos e sessenta mil reais).**

**8. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**8.1**.A duração do contrato será de 02 (meses) meses a contar da data de sua assinatura.

**9. DO PAGAMENTO**

**9.1.** O pagamento será realizado em parcelas, após execuções de etapas dos serviços, conforme detalhamento abaixo:.

**9.1.1-** Para as hipóteses de fornecimento de bens, o pagamento será realizado em até 30 dias após o protocolo do pedido de pagamento, instruído na forma prevista no item 9.2.

**9.2.** O pagamento será realizado pela **CONTRATANTE** somente para a **CONTRATADA**, em conta corrente bancária de sua titularidade, no prazo de até 30 (trinta) dias, após o protocolo do pedido de pagamento, instruído com a nota fiscal devidamente atestada pelos fiscais dos contratos, designado pelo Secretário Municipal de Turismo e Eventos e uma vez que tenham sido cumpridos todos os critérios de etapas estabelecidas neste Termo e no Contrato.

**9.3.** A contratada deverá protocilizar seu pedido de pagamento devidamente instruído com a nota fiscal, cópia das certidões negativas do INSS, FGTS e DÉBITOS TRABALHISTAS obrigatoriamente, sem prejuízo da necessidade de apresentação de outros documentos a serem exigidos pelos órgãos de controle interno.

**10. PRAZO PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**10.1** A execução dos serviços/entrega dos bens deverá obsevar as ordens de serviços emitidas pela Secretaria Municipal de Turismo e Eventos, bem como o prazo e local nelas descritos.

**10.2**. O descumprimento dos prazos, a prestação parcial dos serviços demandados ou a entrega de bens fora das especificações, ensejarão a aplicação de sanções pelo inadimplemento do contrato, a ser relatada pela Fiscalização.

**11. DAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**

**11.1.**A **CONTRATADA** deverá observar as normas de sustentabilidade acerca do serviço executado, em especial quanto ao correto destino dos resíduos após a execução dos serviços.

**11.2.** É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada, zelar, na prestação dos serviços objeto da contratação, no que couber, que sejam observados os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – **INMETRO** para uso de produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

**11.3.** Os serviços deverão ser executados por mão de obra qualificada e obedecendo rigorosamente as instruções contidas nestas especificações, bem como as contidas nas normas e métodos regulamentadas, como os da **ABNT.**

**11.4.**A contratada deverá aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – **ABNT/ NBR**, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis, correspondente à contratação em tela.

**12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**12.1. Programa de Trabalho: 13.392.0008.2.122** – Organização e acompanhamento de Festejos Municipais.

**12.2. Natureza de Despesa**: **3.3.90.39.00.00**– Outros serviços de terceiros- Pessoa Juridica – Subelemento de despesa. Fonte: 62– recursos da concessão da CEDAE – Ficha 862.

**13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** O presente Termo de Referência (TR) seguirá devidamente aprovado pela autoridade competente (ordenador de despesas), por meio de despacho, em atenção à Resolução Conjunta CGM/PGM/SEMGOV/SEMPLA de 12 de abril de 2021.

Itaboraí, 05 de abril de 2022

Itaboraí, \_\_\_\_\_\_ de\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022

Elaborado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_ Aprovado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Técnico de Planejamento Ordenador de Despesa