



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Não haverá necessidade de realização de Sistema de Registro de Preços

1 – OBJETO

Contratação de empresa especializada em prestação de acompanhamento e fornecimento de bens, infraestrutura, apoio logístico, mestre de cerimônias e produção de eventos, conforme especificações, quantitativos, prazos e condições constantes no Termo de Referência e seus anexos.

2 – JUSTIFICATIVA:

A presente contratação justifica-se pela necessidade de um serviço de cerimonial profissional, buffet e locação de sistema de sonorização, adequado aos padrões desta casa legislativa, objetivando atender aos eventos a serem realizados no ano de 2024/2025. RESOLUÇÃO 001/2024 – CMAC.

RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS - As despesas decorrentes da presente aquisição correrão a conta nº 3.3.90.39.00 VALOR MÁXIMO DESTA LICITAÇÃO - O valor máximo para contratação oriunda desta licitação está estimado em **R\$ 478.000,00 (quatrocentos e setenta e oito mil reais.)**

3 – DESCRIÇÃO DO OBJETO

O serviço deverá atender às Especificações constantes na planilha abaixo.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unitário R\$	Vlr. Global R\$
01	Coquetel – 60 pessoas.	Serviço	03	R\$ 5.016,00	R\$ 15.048,00
02	Evento Pequeno Porte – 100 pessoas.	Serviço	03	R\$ 4.435,00	R\$13.3.05,00
03	Evento de Médio Porte – 200 pessoas.	Serviço	01	R\$16.900,00	R\$ 16.900,00
04	Evento DE Grande Porte – 600 pessoas	Serviço	01	R\$117.500,00	R\$ 117.500,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unitário R\$	Vlr. Global R\$
05	Ornamentação Tipo I	Serviço	07	R\$1.950,00	R\$ 13.650,00
06	Ornamentação Tipo II	Serviço	01	R\$ 69.500,00	R\$ 69.500,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unitário R\$	Vlr. Global R\$
07	Mestre de Cerimônias – 8h	Diária	08	R\$ 1.500,00	R\$ 12.000,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unitário R\$	Vlr. Global R\$
08	Sonorização para Eventos Externos – Pequeno Porte	Diária	03	R\$3.735,00	R\$ 11.205,00
09	Sonorização para Eventos Externos – Médio Porte	Diária	01	R\$6.000,00	R\$ 6.000,00
10	Sonorização para Eventos Externos – Grande Porte	Diária	01	R\$32.000,00	R\$ 32.000,00



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unitário R\$	Vlr. Global R\$
11	Estrutura completa de Eventos : Incluindo palcos, grades, camarim e etc.	01	01	R\$ 135.000,00	R\$ 135.000,00

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unitário R\$	Vlr. Global R\$
12	Equipe especializada em produção total de eventos.	01	01	R\$23.000,00	R\$ 23.000,00

4 - ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

ITEM 1 - SERVIÇO DE COQUETEL PARA 60 PESSOAS, CONTENDO:

- AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amorfo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.
- ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês
- ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.
- BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.
- CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.
- FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.
- FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.
- FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.
- MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

- PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.
- PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada.
- PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.
- REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.
- REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.
- SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, aipim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).
- SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva.

ITEM 2 - SERVIÇO DE COQUETEL PARA 100 PESSOAS, CONTENDO:

- AÇÚCAR. Açúcar tipo refinado amorfo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.
- ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês
- ÁGUA MINERAL SEM GÁS. Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.
- BOLOS DIVERSOS. (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.
- CAFÉ AMARGO. Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.
- FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO. Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.
- FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.
- FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.

- **MANTEIGA COM SAL.** Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.
- **PÃO CARECA.** Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.
- **PÃO DE QUEIJO.** Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada.
- **PÃO FRANCÊS.** Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.
- **REFRIGERANTE.** Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.
- **REQUEIJÃO.** Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.
- **SALGADINHOS PARA COQUETEL.** Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, aipim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).
- **SUCOS NATURAIS.** Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva.

ITEM 3 - SERVIÇO DE COQUETEL PARA 200 PESSOAS, CONTENDO:

- **AÇÚCAR.** Açúcar tipo refinado amorfo (doméstico), sem sachê. Especificação complementar: açúcar refinado granulado em sachê com até 05 gramas. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês.
- **ADOÇANTE DIETÉTICO.** Adoçante em pó, tipo edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, fornecido em sachê. Especificação complementar: forma de fornecimento: n/a, adoçantes em sachê com até 05 gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade na caixa que contém os sachês
- **ÁGUA MINERAL SEM GÁS.** Água mineral gelada, SEM gás, contendo todas as informações necessárias para controle de qualidade, validade e data de fabricação, de acordo com o estabelecimento pela ANVISA. Permite-se variação de 5% das medidas apresentadas. A água deverá ser fornecida em jarras de 1 litro.
- **BOLOS DIVERSOS.** (sabores – cenoura com cobertura de chocolate e laranja) 5kg de cada sabor, todos com cobertura em forma assadeira de bolo com furo no meio com 26cm.
- **CAFÉ AMARGO.** Garrafas de 1,5L de café amargo sem adoçar com pó de café de boa qualidade e coado na hora servido em garrafas térmicas em perfeitas condições de apresentação.
- **FRIOS – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO.** Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLUTEN, sem capa de gordura, baixo teor de sódio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 20g cada.
- **FRIOS – QUEIJO PRATO FATIADO.** Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverão estar fatiados, em fatias de, no mínimo, 10g cada.



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

FRUTAS – 04 tipos de frutas da estação de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, apresentando cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.

- MANTEIGA COM SAL. Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido do leite de vaca. Acondicionada em embalagem com, no mínimo, 250g.
- PÃO CARECA. Pão tipo hot dog de massa fina com, no mínimo, 50g. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após a entrega. Pesando, no mínimo, 50g.
- PÃO DE QUEIJO. Produto elaborado a partir de polvilho, fécula de mandioca, água, ovo pasteurizado, queijo, óleo de soja, margarina, leite em pó integral e sal; pesando aproximadamente 30g cada.
- PÃO FRANCÊS. Pão tipo francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24h após entrega. Pesando no mínimo, 50g.
- REFRIGERANTE. Com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico.
- REQUEIJÃO. Requeijão cremosos tradicional – produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico, de textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado, desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de, no mínimo, 200g.
- SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10g de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, aipim com carne moída, mini folhados (frango, bacon com ameixa, banana com canela), mini croissant (queijo e presunto, carne), mini esfiha (frango e carne).
- SUCOS NATURAIS. Bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso, é produzido sem adição de água. 1 litro de cada. Sabores: goiaba, maracujá, laranja e uva.

ITEM 4 – SERVIÇO DE COQUETEL PARA 600 PESSOAS, CONTENDO:

- BEBIDAS – Mesa com drinks de frutas (limão, morango, maracujá e abacaxi) sem álcool. Todas as bebidas deverão ser ofertadas em copos de vidro apropriados a cada tipo de bebida, bem como refrigeradas de acordo com tais bebidas acima citadas.
- BOLO DE CORTE. Bolo de massa tradicional de baunilha com recheio de brigadeiro branco com geleia de morango, servido em fatias de, no mínimo 100g, com uma bola de sorvete de creme de, no mínimo, 50g. O mesmo deverá ser servido em prato adequado aos convidados em suas respectivas mesas.
- CREPES. Mesa com estações de crepe, com chapas elétricas ou a gás, bem como todo o material necessário a fim de fornecer crepe francês durante todo o evento, a serem servidos em prato individual com talheres de acordo com a demanda, sendo os crepes nos sabores: calabresa, muçarela, frango, romeu e julieta (queijo com goiabada), chocolate ao leite, doce de leite.
- LANCHINHOS VOLANTES. Lanches como: fatias de pizza individuais, mini-hamburguers e batata-frita, servidos por garçons durante todo o evento. Deverá ser fornecido também, sachês de ketchup, maionese e mostarda. As fatias de pizza individuais serão servidas em prato triangular para 1 fatia, com papel duplex plastificado, medindo aproximadamente(15x13x2), sendo os seguintes sabores: calabresa, muçarela, marguerita, frango, romeu e julieta (queijo com goiabada). As porções de batata-frita individuais (tipo palito) serão servidas sequinhas, crocantes e em caixinhas, com papel cartão triplex, medindo aproximadamente (10,2x9,5cmx3,2cm) (AxLxC), com capacidade para aproximadamente 120g, modelo liso, na cor preta ou branca. Os mini hamburguers serão servidos com pão de hamburger com no mínimo 80g, maionese, alface, tomate, carne bovina tipo hamburger de, no mínimo, 75g, uma fatia de muçarela e uma fatia de presunto. O lanche deverá ser servido em saquinhos plásticos próprio para lanches, medindo 18,5x14.
- MINI JANTAR VOLANTE. Mini jantar volante a ser servido em ramequim médio de, no mínimo, 150ml, cada. Opções de jantar: massa tipo penne e nhoque, com opções de 2 molhos (bolonhesa e



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

quatro queijos); escondidinho de carne moída e frango. Todos deverão ser servidos, pelos garçons na mesa dos convidados, bem como devem ser servidos quentes e apresentáveis.

- REFRIGERANTE. com aproximadamente 3 litros (normais e diets), sabores sortidos e de boa qualidade fabricada industrialmente, à base de água mineral e açúcar, podendo conter edulcorante, extratos ou aroma sintetizado de frutas ou outros vegetais e gás carbônico. Deve-se ofertar opções para diabéticos e alunos com intolerâncias e alergias alimentares.
- SALGADINHOS PARA COQUETEL. Salgados para coquetel com 15g de massa e 10 gramas de recheio, com sabores diversificados como: quibes, coxinhas, bolinha de queijo, queijo e presunto, aipim com carne moída, mini croissant (queijo e presunto, camarão, carne), mini esfiha (frango e carne), mini quiches (queijo e frango).

SUCOS NATURAIS. Sabores SORTIDOS: abacaxi, goiaba, maracujá, laranja, uva, pêssego e acerola; bebida obtida de fruta por meio de um processo tecnológico. Dessa forma, não possui corantes, nem aromatizantes artificiais ou adição de açúcares. Além disso é produzida sem adição de água.

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

ITEM 5 – ORNAMENTAÇÃO TIPO I, CONTENDO :

- 05 - TOALHA DE MESA QUADRADA. Locação de toalhas de mesa, em tecido, no tamanho de 3x2, conforme solicitação da CONTRATANTE.
- 05 - ARRANJO PEQUENO DE FLORES NATURAIS PARA MESA: para ornamentação de mesas de almoços, jantares, coquetéis ou atos comemorativos e deverá conter: Astromélias, Crisântemos em cores variadas e acabamento com tango e folhagens, com base, em espuma floral, medindo aproximadamente 15 x 15 cm.

ITEM 6 – ORNAMENTAÇÃO TIPO II, CONTENDO :

- 01 - ARCO DE BALÕES. Arco de balões 06m, em cores a serem definidas.
- 30 - TOALHA DE MESA QUADRADA. Locação de toalhas de mesa, em tecido, no tamanho de 3x2, conforme solicitação da CONTRATANTE.
- 300 - ARRANJO PEQUENO DE FLORES. Arranjo de flores em tons nobres e naturais, em tons: branco, terra, off-white e nuances em pastel, com suportes medindo aproximadamente 15 X 15cm.
- 01 - CARPETE. Tapete, estilo carpete, formato passarela, 20M, na cor vermelha (metro);
- 01 - CORTINA BOCA DE CENA. Cortina em veludo 100% algodão, 450 gramas/ml na cor vermelha, com dimensão de 6m (larg) x 4m (alt), com transpasse de 1,0 metro, franzimento na proporção de 2x a sua largura, com barramento de 0,30m e cabeçote superior entretelado e reforçado, com aplicação de ilhós a cada 0,20 metros . Tratamento antichamas através de ignifugação, conforme normas e com laudo para inspeção do corpo de bombeiros.
- 02 - CORTINA DE PISCA. Cortina de pisca amarelo, medido 3x3m, composta por 300 leds
- 10 - CORTINA DE VOIL - na cor branca, em estrutura de auto- sustentação, medindo aproximadamente 3 metros de altura e 2 metros de largura ou similar.
- 06 - DECORAÇÃO PARA BAR. Decoração no tema a combinar para ilhas/bar nos tons do evento
- 01 - LETREIRO DECORATIVO ILUMINADO. Letras gigantes em MDF 6mm cru, branco, formando a palavra “#EDUCAÇÃO”, cujas dimensões são: altura 100cm e largura proporcional. Profundidade 30 cm, peso 8,00 kg por unidade, com fiação completa, soquetes e lâmpadas.
- 02 - MURO INGLÊS. Muro inglês com folhas verdes e orquídeas brancas permanentes, medindo 3x3m
- 100 - OBJETOS DECORATIVOS. Objetos decorativos com o tema a combinar, tons vermelho, preto e dourado. Objetos como: quadros, molduras, espelhos, jarros, lanternas antigas, velas (50 velas medindo 9,5cm diâmetro x 12cm altura e 50 velas medindo 9,5cm de diâmetro x 18cm altura, todas com suportes de vidro), caixotes, etc.



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

- 02 - PAINEL RÚSTICO. Pannel rústico em ripamento, medindo 3x3m acompanhado de flores e plantas artificiais nos tons do evento.
- 300 - TOALHAS DE MESA REDONDA. Toalha de mesa redonda, na cor branca ou off-white, em tecido jacquard adamascado paris. 2,50mts.

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

ITEM 07 – MESTRE DE CERIMÔNIAS / CERIMONIALISTA ;

1. O(A) Mestre de Cerimônia deverá Preferencialmente, ter graduação em Relações Públicas ou em Comunicação Social e apresentar certidão de registro no respectivo Conselho Regional, dentro do prazo de validade; Caso não possua os requisitos anteriormente mencionados, tenham, no mínimo 5 anos de comprovada experiência, com trabalho reconhecido pela eficiência.
2. Narrar o script preparado pelo Chefe de Cerimonial, garantindo a ordem e o ritmo da cerimônia;
3. Seguir rigorosamente o script redigido pelo Chefe de Cerimonial, não sendo permitida a alteração do texto sem o consentimento do redator;
4. Colaborar na confirmação de presenças de autoridades e no preenchimento de nominatas; e) Participar de reuniões pré -evento;
5. Reportar -se ao gestor da unidade para que seja efetivado o controle das atividades realizadas;
6. Ser dotado(a) das seguintes características: boa postura vocal e física; discrição; sobriedade e compromisso ético; ter iniciativa própria para contornar situações inesperadas; boa apresentação, ter conhecimento das regras protocolares e do cerimonial público e possuir equilíbrio emocional; e
7. Comparecer ao local de realização do evento, com no mínimo 02 horas de antecedência, devidamente trajado.
8. O traje para profissional do sexo masculino será sempre Terno escuro, camisa clara e gravata. Para mulheres, o traje será o tailleur.

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

ITEM 08 – SISTEMA DE SOM – PEQUENO PORTE;

02 caixas de som de alta, side 2x12, 2x15, 02 caixas de subgrave 15/18, sistema ativo ou passivo; mesa 16 canais analógica ou digital, 02 monitores de palco (ativo ou passivo), pedestais e microfonação completa; A Contratada deverá colocar à disposição, no local do evento, equipe técnica devidamente uniformizada e com EPI (Equipamentos de Proteção Individual), visando o bom andamento no decorrer do evento.

ITEM 09 – SISTEMA DE SOM– MÉDIO PORTE;

Locação de equipamento de som; contendo: - 04 caixas de som 12 ou 15” + driver; - 04 subs 15 ou 18”, (sistema passivo ou ativo); - 01 bateria ; - 01 amplificador de guitarra; - 01 amplificador de baixo; - 01 caixa de 4x10” ; - 01 caixa de 1x15” ; - 01 mesa de som digital 32 canais; 4 monitores de palco 12 ou 15, ativo ou passivo – sistema de microfonação completo, pedestais; A Contratada deverá colocar à disposição, no local do evento, equipe técnica devidamente uniformizada e com EPI (Equipamentos de Proteção Individual), visando o bom andamento no decorrer do evento

ITEM 10 – SISTEMA DE SOM – GRANDE PORTE;

SISTEMA DE P.A.48, 01 Console com no mínimo 48 canais de entrada; cada um com, controle de ganho, PAD, filtro de passa alta, reversor de polaridade, 7stéreo power, equalizador paramétrico de 4 bandas, no



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

mínimo quatro auxiliares, quatro voltas de efeito 8stéreo, leitura de sinal de entrada pre fader, e Pan-pot. Grupos de mute.. *** Preferência para consoles digitais: Yamaha PM5D RH e M7CL48. (ou superior). 01 Sistema de Intercom – FOH/ Monitor. CAIXAS E AMPLIFICADORES. Sistema deve ser no mínimo 4 vias, estéreo, com processamento externo, capaz de reproduzir 120 dB SPL (25Hz a 18 kHz \pm 6dB) de som claro e sem distorção na mesa de mixagem; a qual deverá estar no centro da audiência e no máximo o dobro da distância entre as caixas do P.A. (-05 mts). O sistema deverá cobrir de forma homogênea a área a ser sonorizada; quando necessário providenciar torres de delay, sistemas de front fill ou cluster central que deverão estar conectados a uma saída alternativa do Main Mix de PA ou Matrix; sempre com equalizador gráfico em todas as saídas. *** Preferência para os Sistemas de P.A.: JBL VERTEC, EAW KF-760, Meyer M3D, XTREME SOUND CORPORATION ou HAMMER TW15. (ou superior), SISTEMA DE MONITOR. 01 Console com no mínimo 48 canais de entrada; cada um com, controle de ganho, PAD, filtro de passa alta, reversor de polaridade, 8stéreo power, equalizador paramétrico de 4 bandas, no mínimo quatro auxiliares, quatro voltas de efeito 8stéreo, leitura de sinal de entrada pre fader, e Pan-pot. Grupos de mute.. *** Preferência para consoles digitais: Yamaha PM5D RH e M7CL48. (ou superior). A Console deverá estar situada o mais próximo da boca de cena de modo a permitir uma visão completa do palco, dos músicos e do artista; preferencialmente do lado oposto aos Racks de iluminação. 12 Monitores sendo: 2X12” + drive T (iguais); preferência para Clair 112AM, EAW SM222 ou EAW SM400. (ou superior). 01 Sub-drum, com caixa EAW SB850. 02 Sistemas duplos para Side Fill, sendo 4 vias estéreo e devidamente processad. EQUIPAMENTOS DE PALCO – BACKLINE. 01 Amplificador para guitarra: Fender Twin Reverb/Denville; JCM 900/800, Jazz Chorus 120. (ou superior), 01 Amplificador RESERVA para guitarra: Fender Twin Reverb/Denville; JCM 900/800, Jazz Chorus 120. (ou superior), 01 Amplificador para Baixo: Hartke Systems 5000/3500 ou GK 800; com 01 Caixa 4x10 + 01 Caixa 1X15”. (ou superior), 01 Bateria completa com Banco e 4 estantes de prato tipo girafa: PEARL, YAMAHA, TAMA, (ou superior), *** Peles novas ou em excelente estado marca Remo, Evans, Rmv classic duo. (ou superior), O Back Line deverá seguir as especificações acima, Microfonação e direct box devem seguir |RIDER TECNICO dos artistas que será enviado nas solicitações. O sistema deverá ser alimentado por AC (energia), devidamente estabilizado e aterrado. TODO o palco com tomadas 127V, estabilizado e aterrado, O sistema deverá estar em excelente estado de conservação, livre de ruídos e/ou mal contatos.

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS – ITEM 11 - ESTRUTURA COMPLETA DE EVENTOS

01 PALCO 10X08M DUAS AGUAS, Palco coberto, em estrutura tubular de duralumínio ou aço galvanizado, medindo 10 m de frente x 8 m de profundidade, pé direito de 7m (do piso do palco à cobertura), contendo: - Piso em estrutura tubular de aço galvanizado ou duralumínio, com capacidade de sustentação, conforme Normas da ABNT, revestido em madeira compensada, nova, tipo MDF ou NAVAL com no mínimo, 20 mm de espessura, encarpetada, com altura regulável de 1 m a 2 m do chão, com estrutura totalmente estável, sem que sejam percebidos movimentos laterais e/ou longitudinais, para isso, caso necessário, deverão ser colocados contra pesos. - Area de serviço lateral medindo 5x5m acompanhando altura piso do palco com cobertura; - Guarda corpo em toda a volta do palco, exceto na área frontal; - Fundo e as laterais em tela ortofônica ou sombrite preto ou cinza, nas medidas do palco, devidamente afixada na estrutura do palco (na parte superior e inferior). Toda a "saia" do palco (espaço entre o piso do palco e o solo) deverá ser fechada em TNT (tecido não tecido) de gramatura 100m² ou em lycra na cor preta. O fundo, laterais e “saia” deverão estar devidamente limpos e sem furos; - Cobertura em estrutura tubular de duralumínio ou aço galvanizado, com capacidade mínima de sustentação para 4.000kg, em formato “duas águas”, coberta com lona vinílica modelo KP 1000, soldada e vulcanizada eletronicamente, impermeável com blackout aos raios solar e proteção contra raios ultravioletas, deverá conter também, propriedades antimoho, antichama, resistência e leveza, bem como elasticidade que permita um acoplamento perfeito na estrutura metálica. A cobertura deverá ser totalmente estável, sem que sejam percebidos movimentos laterais e/ou longitudinais, para isso, deverá estar devidamente estaqueada e tencionada com fitas/cabo de aço e, caso seja necessário, a contratada deverá colocar contra pesos; - No estaqueamento as fitas/cabos de aço, bem como as estacas, deverão conter proteção visando manter a integridade física dos participantes do evento; - 01 (uma) escada de acesso em estrutura tubular de duralumínio ou aço galvanizado, com acabamento em madeira pintada, emborrachada ou acarpetada, com corrimão nas duas laterais, conforme normas da ABNT/NR12, de no mínimo 2 metros de largura e degraus de no máximo 30 cm de altura; - 01 (uma) rampa de acesso, instalada paralela ao fundo do palco, com pelo menos 1,50 m de largura, para acesso de PNE (cadeirantes) e/ou para carga e descarga de materiais. Para o cálculo de inclinação deve-se utilizar a legislação em vigor (ABNT); - 02 (duas) Asas de P.A.; A Contratada deverá colocar à disposição, no local do evento, equipe técnica devidamente uniformizada e com EPI, visando o bom andamento no decorrer do evento. Toda a estrutura deverá seguir rigorosamente as normas estabelecidas pela ABNT. A empresa contratada deverá instalar um sistema de proteção contra descargas atmosféricas, concomitantemente ao início da montagem, para garantir a proteção das estrutura com o aterramento das massas metálicas, de acordo com as exigências da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, particularmente a NBR 5419 – Sistema de Proteção de



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

Estruturas Contra Descargas Atmosféricas, a empresa deverá emitir laudo técnico juntamente com a ART ou RRT. Unidade por diária.

02 CAMARIM 4x4 :

Locação de camarim medindo 4x4, tendo 16m² de área, montado em Octanorme, Contendo 1 (um) aparelho de ar-condicionado de 16.000 BTUs ou superior, 1 (um) espelho de corpo inteiro, 1 (um) jogo de mesa com 4 (quatro cadeiras) e 1 (um) frigobar, 2 (sofás) 2 lugares, com cobertura de tenda 05x05m, com iluminação interna, piso tablado de 4x4, 16 m² de piso easyfloor, banheiro químico acoplado ao octanorme, instalação elétrica completa, com lâmpadas e tomadas de AC.

02 ILUMINAÇÃO GRANDE PORTE:

16 Refletores Par 64, 40 movings head 9R ou superior, 12 Elipsoidal, 24 par led, 24 Ribalta de led p5 ou q7, 03 máquinas de fumaça profissional com ventilador, 01 mesa de iluminação compatível com sistema, 48 canais de dimmer, estrutura de conexões (cabo, fios, etc), Grid estrutural Q30/Q50 medindo 10x10 com 3 Linhas de treliça de 10m, e altura regulável de no máximo 6 metros.

02GERADOR 100KVA, Locação de gerador diesel com potência de 100kVA, tipo cabinado, trifásico, 110/220/380v, chave de transferência separada do conjunto, composto de: - Sistema carenado construído sobre base metálica transportável, envolto em chapas de aço resistentes à corrosão, tratamento acústico interno ajustado para ruído máximo de 80dB(A)+/-5dB(A) a 1,5 metro, com motor diesel de 6 cilindros em linha, com potência mínima de 540CV, injeção eletrônica direta de combustível, sistema de pré-aquecimento do combustível por resistência elétrica e regulador eletrônico de velocidade, refrigeração líquida com radiador, ventilador e bomba centrífuga, proteção contra alta temperatura d'água e baixa pressão do óleo; - Quadro de comando (QTA) tipo microprocessado, com supervisão de rede, partida, parada e transferência automática com possibilidade de funcionamento manual/automático/teste; - Sistema de força formado por um disjuntor, tripolar, fixo e manual, com capacidade compatível ao GMG, para proteção de sobrecorrente instantânea/ temporizada, montado no quadro de comando, e por um par de contatores eletromagnéticos, tripolares, capacidade acima de 1200A, para transferência de carga, montado em caixa separada do comando aprovada pela norma NBR IEC 60439-1 (TTA/PTTA); - Sistema de armazenagem interna de combustível com tanque acoplado à base, capacidade acima de 200 litros, mangueiras de interligação, bacia de contenção contra vazamentos, válvula de dreno e filtro separador de água na linha do diesel; - Sistema de partida com 02 baterias seladas isentas de manutenção, cabos com terminais, e carregador de baterias; A Contratada deverá colocar à disposição, no local do evento, equipe técnica devidamente uniformizada e com EPI (Equipamentos de Proteção Individual), visando o bom andamento no decorrer do evento. Toda a estrutura deverá seguir rigorosamente as normas estabelecidas pela ABNT. A empresa contratada deverá instalar um sistema de proteção contra descargas atmosféricas, concomitantemente ao início da montagem, para garantir a proteção das estruturas com o aterramento das massas metálicas, de acordo com as exigências da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, particularmente a NBR 5419 – Sistema de Proteção de Estruturas Contra Descargas Atmosféricas, a empresa deverá emitir laudo técnico juntamente com a ART ou RRT. A apresentação desses laudos compete a cargo de um profissional registrado no CFT (Conselho Federal de Técnicos Industriais).

200 GRADIL DE SEGURANÇA

Prestação de serviço em locação com montagem e desmontagem de grades disciplinadoras em estruturas metálicas em ferro tubular galvanizado de ¾ de polegada com altura de 1,20 m x 2,00 m de largura – vãos de 0,15 m

80M² PISO PRATICAVEL 10x4 :

piso em chapa de compensado naval de no mínimo 20mm, com medidas de tamanho em 2m x 1m em cantoneira de ferro ou alumínio, encarpetado em toda sua dimensão contratada, travamento em mão francesa, pés em estrutura tubular em aço com regulagem mínima de 0,20 e máximo de 1.60m, sua demanda se faz por contratação por metro quadrado.

08 TENDA CRISTAL 10X10M:

Serviço de locação de tenda pirâmide em lona PVC, antichama, com proteção UV, em metalon, medindo 10 x 10 metros, com estrutura metálica em aço galvanizado; modelo cristal, com sistema de fechamentos laterais.

05 TENDA CRISTAL 06X06M:



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

Serviço de locação de tenda pirâmide em lona PVC, antichama, com proteção UV, em metalon, medindo 6,5 metros, com estrutura metálica em aço galvanizado; modelo cristal, com sistema de fechamentos laterais.

280M DE TRELIÇA Q30:

Locação com montagem e desmontagem de peças de estrutura metálica Construídas em tubo de duralumínio de 1" (uma polegada) soldados com soldas lisas especiais em formato treliçado com módulos nas medidas 0,30x0,30 com comprimento de 0,50m, 1,00m, 1,50m, 2,00m, 2,50m, 3,00m e 5,00m, em peças retas, curvas e circulares, tendo necessidades em alguns casos de montagens com cubos de 5 faces, sleeves, alongadores, montados para atender a estruturas de diversos tamanhos de pórticos, portais, sustentações de painéis, backdrops e outros. sua demanda se faz por contratação em metro linear.

02 BANHEIRO QUÍMICO TIPO CONTAINER

Locação de banheiros químicos padrão container com medidas mínimas de 6,00 m x 2,30 m (comprimento x largura), devendo ter, no mínimo, 6 vasos sanitários, 4 lavatórios e 1 mictório. Devidamente identificados externamente com placas indicando o gênero masculino e feminino. Deverá conter 2 (duas) lâmpadas eletrônicas de 30w, com cabeamento e interligação a rede de energia da feira. O container deverá ser atendido com caixa metálica de dejetos acoplada, reservatório com sabonete líquido e papel higiênico, com serviço de sucção e limpeza e reposição de água, sabonete líquido e papel higiênico diário. A empresa deverá manter um funcionário especializado em higienização do local, e fornecimento e reposição de todo material para higienização e limpeza diária do ambiente (incluso papel higiênico e sabonete líquido).

50 M² PISO DE LED medindo 1m², com espessura similar a 9,8 cm, pesando aproximadamente 23 kg, constituído por quadro em aço, com base em MDF ultra, resistentes a líquidos, suportando 800 kg por módulos (metro quadrado).

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

ITEM 12 - EQUIPE ESPECIALIZADA EM PRODUÇÃO TOTAL DE EVENTOS

Equipe especializada em produção total de eventos contendo:

01 equipe de SERVIÇO DE PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO/BRIGADISTA c/ 3 Bombeiros Civis

03 Recepcionistas devidamente uniformizadas.

01 Intérprete de Libras

01 EQUIPE DE APOIO c/ 10 pessoas para realização do evento, prevendo a organização, observação, informação, direcionamento de convidados, entre outros.

4 – CALENDÁRIO DE EVENTOS :

12 de março de 2024 – Coquetel de cerimônia de comemoração ao mês das mulheres;

16 de abril de 2024 – Coquetel de cerimônia ao mês de conscientização do autismo;

07 de junho de 2024 – Evento de Grande Porte para entrega dos títulos honoríficos;

27 de junho de 2024 – Evento de Pequeno Porte pra realização da última sessão ordinária do 1º período legislativo de 2024;

06 de agosto de 2024 – Evento de Pequeno Porte para sessão solene de 2º período legislativo de 2024;

19 de novembro de 2024 – Coquetel de cerimônia ao mês da consciência negra;

12 de dezembro de 2024 – Evento de Pequeno Porte para Sessão solene de encerramento do ano legislativo e da legislatura do período de 2021/2024;

01 de janeiro de 2025 – Evento de Médio porte para Posse dos eleitos na eleição 2024.



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

Ficha	016	
Elemento	3390390000	PESSOA JURÍDICA

7 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. A entrega dos serviços deverá ser efetuada nos dias dos eventos na câmara municipal, conforme cronograma. Porém o evento de grande porte será realizado em um local com capacidade superior a 600 pessoas que será escolhido pela secretaria geral da Câmara Municipal.

7.2. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto contratado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos materiais até as dependências do almoxarifado da CAMARA é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo A CAMARA responsável pelo fornecimento de mão-de-obra para viabilizar o transporte;

7.3. O objeto dessa contratação será recebido PROVISORIAMENTE, no almoxarifado da Câmara, para fins de conferência do critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura no canhoto da Nota Fiscal Eletrônica e/ou no conhecimento de transporte da transportadora, devidamente datado e assinado;

7.4. Após o recebimento provisório do material, em um prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, serão verificados pelo servidor da Câmara, responsáveis pelo setor de Almoxarifado, a conformidade do material proposto e entregue com as especificações contidas no Termo de Referência;

7.5. Caso seja verificada qualquer incompatibilidade, o material deverá ser substituído, por conta e ônus da CONTRATADA, em no máximo 10 (dez) dias, não considerados como prorrogação do prazo de entrega. Esse processo de verificação de compatibilidade será também aplicado ao material encaminhado pela contratada em substituição, e somente após o cumprimento dessa etapa, será o objeto da contratação definitivamente recebido e aceito;

7.6. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade do material fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização desse material;

7.7. O prazo de entrega dos produtos será de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação do recebimento da nota de empenho;

7.8. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, uma única vez, caso seja protocolada pelo fornecedor a solicitação, com as devidas justificativas, no prazo máximo de 10 (dez) dias antes do término do prazo máximo para entrega, previsto no Termo de Referência;

7.9. A troca de marca de produtos poderá ocorrer, uma única vez, caso seja protocolada pelo fornecedor a solicitação, com as devidas justificativas (documentos comprobatórios e pesquisa de mercado atualizada, que comprove a equivalência de preços dos produtos), no prazo máximo de 10 (dez) dias antes do término do prazo máximo para entrega, previsto no Termo de Referência;



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

8 – DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO

8.1. O contrato terá prazo de 30 (trinta), dias a contar da ordem de início para o fornecimento dos serviços. A ordem de início para o fornecimento será enviada para o e-mail ou retirada pessoalmente na sede da CAMARA.

9 – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento, decorrente do fornecimento desta contratação, será efetuado mensalmente de conformidade com o fornecimento, mediante crédito em conta corrente da contratada, no prazo de até **10 (dez) dias**, contados da apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

9.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela fornecedora, através de certidão de que se encontra regular junto à Fazenda **Federal**, Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e **trabalhista**.

10 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

São obrigações de exclusiva conta e responsabilidade da CONTRATANTE, afora outras, não previstas neste Termo e que por Lei lhe couberem:

10.1. Receber os materiais em local informado pela solicitante de acordo com as especificações constantes nos itens deste Termo;

10.2. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos como irregularidades;

10.3. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido no contrato.

10.4. Empenhar, para cumprimento do Contrato, os recursos orçamentários necessários ao pagamento.

11 – DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

11.1. Responder civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a CONTRATANTE e/ou terceiros, devendo entregar os objetos do CONTRATO de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

11.2. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relativos à execução do objeto do CONTRATO, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão de obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.

11.3. Manter durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo;



Câmara Municipal de Arraial do Cabo

~~11.4~~ Entregar os produtos de acordo com o especificado neste Termo de Referência sob pena das sanções previstas em Lei.

12 – SANCÕES CONTRATUAIS

12.1. Serão aplicadas as sanções contratuais sobre as condutas típicas, caso necessárias, de acordo com Art.87, Lei n.14.133/21.

12.2- A multa estabelecida será de acordo com Art. 86 a 88, Lei n.14.133/21; Art. 55, VII, Lei n.14.133/21; Art. 80, III, Lei n.14.133/21.

12.3- O atraso na prestação dos serviços implicará em multa de 05% (cinco por cento) do valor do contrato por dia de atraso.

13 – DAS CONDIÇÕES GERAIS

13.1. A contratada ficará obrigada a executar fielmente o objeto proposto neste Termo de Referência – não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da fiscalização, a qual se compromete, desde já, submeter-se;

13.2. A simples apresentação de proposta indica, e fica assim entendida, que a Empresa dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.3. Será competente o foro da Comarca de Arraial do Cabo, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas deste instrumento.

Arraial do Cabo, 07 de maio de 2024.

Ives dos Santos Martins Pereira
Agente de Contratação