



TERMO DE REFERÊNCIA	DOD N° 11/2025
1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATANTE	
<p>Razão Social: Agência de Fomento do Estado do Amazonas S.A. - AFEAM. CNPJ nº: 03.183.937/0001-38 Endereço: Avenida Constantino Nery, nº 5733, Flores, CEP 69058-795. Cidade: Manaus Estado: Amazonas</p> <p>Equipe de Planejamento da Contratação: Frank Ricardo Martins Ferreira- GEPEC Keise Lima de Andrade-GETEC Márcia Campelo da Silva -GEPEC Ívia Victória Monteiro Lima de Mattos-GEPEC</p>	
2. OBJETO	
<p>2.1. Produto ou serviço a ser contratado:</p> <p>2.1.1. Contratação de empresa especializada em realização de eventos, para atender as necessidades da AFEAM, sob o Sistema de Registro de Preços, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo.</p>	
2.2. Característica do Objeto	
<p>2.2.1. O objeto, prestação de serviço de realização de eventos, é considerado comum.</p>	
2.3. Subcontratação	
<p>2.3.1. Não será aceita subcontratação do objeto.</p>	
3. JUSTIFICATIVA	
<p>3.1. As contratações se fazem necessárias para promover a integração, valorização e congraçamento dos colaboradores nos eventos e datas festivas, de acordo com a política de valorização do corpo funcional da AFEAM, atendendo aos eventos tipo: Páscoa, café da manhã alusivo ao Dia das Mães, café da manhã alusivo ao Dia dos Pais, Festa junina da AFEAM, Dia das Crianças e eventos da AFEAM que também demandem coquetel/coffee break.</p> <p>3.2. A despesa dessa contratação está contemplada no Planejamento estratégico da AFEAM na rubrica 8.1.7.42.00.005 – Confraternizações.</p>	





4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO E DO QUANTITATIVO

4.1 Especificações e quantidades:

4.1.1. Os produtos a serem adquiridos, são os discriminados abaixo:

ITEM	CAT-SERV	DESCRIÇÃO	UNID	QTD MÍNIMA POR DE-MANDA	QTD TOTAL
1	14591	SERVIÇO CAFÉ DA MANHÃ (PADRÃO REGIONAL)	PES-SOA	30	450
		Bebidas variadas - nos seguintes tipos:			
		•água mineral sem gás			
		•suco gelado de frutas naturais (laranja, abacaxi, goi-aba e maracujá)			
		•café preto			
		•leite quente			
		•chocolate quente e gelado			
		*disponibilidade de gelo			
		Pães variados - nos seguintes tipos:			
		•pão manteiguinha 50 g			
		•pão massa fina para hot dog 50 g			
		•pão francês 50 g			
		•pão bisnaguinha 50 g			
		•pão de forma integral 50 g			
		Frios variados - nos seguintes tipos:			
		•queijo minas frescal (fatiado);			
		•queijo coalho (fatiado);			
		•queijo muçarela (fatiado)			
		•salames (fatiado)			
		•peito de peru (fatiado)			
		•pasta de atum			
		•pasta de frango			
		Doces variados - nos seguintes tipos:			
		•bolo de chocolate (fatiado)			
		•bolo de maracujá (fatiado)			
		•bolo de leite (fatiado)			
		Salgados variados - nos seguintes tipos:			
		•bolinhas de queijo- 20g			
		•rissole de carne- 20g			
		•kibe com requeijão- 20g			
		•coxinhas de frango com catupiry- 20g			
		•canudinho de creme de camarão- 20g			
		Frutas variadas fatiadas - nos seguintes tipos:			
		•abacaxi			
		•melancia			
		•banana			
		•uva			
		•mamão			
		Pratos quentes - nos seguintes tipos:			
		•molho de hot dog com salsichas cortadas em rodelas			
		•ovos mexidos com requeijão			



		<ul style="list-style-type: none">•farofa de charque•farofa de cuscuz com ovos Complementos - nos seguintes tipos: <ul style="list-style-type: none">•banana pacovã cozida•banana pacovã frita•pamonha cozida (fatiada)•pé de moleque (fatiado)•tapioquinha com manteiga (fatiada)•lascas de tucumã (fatiado) Serviços incluídos: <ul style="list-style-type: none">• Decoração do evento: Arranjos de flores naturais na mesa das comidas;• Duração do evento: 03 (três) horas;• Arrumação: o local deverá estar liberado 1 (uma) hora antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;• OBS: A Contratada deverá fornecer louças, talheres, mesa do Buffet com toalhas, mesa bistrô de apoio e serviço de apoio.			
2	14591	COFFE BREAK (PADRÃO REGIONAL) Bebidas - nos seguintes tipos: <ul style="list-style-type: none">•água mineral sem gás•café preto•leite quente•chocolate quente•no mínimo 2 (dois) tipos de sucos naturais de frutas, entre as opções: abacaxi, acerola, taperebá ou maracujá•refrigerantes, nos seguintes tipos: Coca Cola, Coca Cola Zero, Guaraná Antártica e Guaraná Antártica Zero e Fanta Laranja;*disponibilidade de gelo Acompanhamentos variados - nos seguintes tipos: <ul style="list-style-type: none">•tábua de frios (com pelo menos 3 variedades de queijos, dentre as opções a seguir: prato, muçarela, minas padrão, parmesão ou provolone, 3 variedades de embutidos (salame, copa lombo e peito de peru), patê de atum, patê de frango e frutas naturais•bolo - (no mínimo 02 variedades de bolos caseiros com e sem recheio nos seguintes sabores: laranja, limão, coco, maracujá, milho, cenoura, chocolate)•Salgadinhos 20g - (no mínimo 5 sabores): bolinhos de bacalhau, tubinho de presunto e queijo, kibe com requeijão, coxinhas de frango com catupiry e canudinho de creme de camarão•pãozinho de leite- 50g•Torradas Serviços inclusos: <ul style="list-style-type: none">• Duração do evento: 02 (duas) horas;• Arrumação: uma hora antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;• OBS: A Contratada deverá fornecer louças, talheres, mesa do Buffet com toalhas, mesa bistrô de apoio e serviço de apoio.	PES-SOA	30	600





3	14591	COQUETEL (ESTILO BRUNCH)	PES-SOA	30	350
		Aperitivos variados - nos seguintes tipos:			
		•sanduiche americano (com os seguintes recheios: pasta de atum e pasta de frango)			
		•mini Quiche de frango - 60g			
		•mini Quiche de queijo - 60g			
		•mini Quiche de bacalhau - 60g			
		•mini Quiche de camarão - 60g			
		•mini Quiche de carne seca com catupiry - 60g			
		•mini Croissant (com pelo menos 3 opções de recheios (peito de peru, rúcula, tomate seco, búfala e cream cheese) - 35g			
		•mini Folhadinho de Queijo - 35g			
		•tábuas de frios com a seguinte composição: gouda, coalho, prato, provolone, salaminho, copa lombo, mortadela ouro, presunto de peru, geleia e frutas frescas fatiadas (nos seguintes tipos: morangos, kiwis e uvas)			
		•cesta de pães (pãozinho de leite, australiano, pão rústico, brioches e manteiguinha)			
		•caponata			
		•burrata			
		•pasta de Atum			
		•pasta de alho			
		•canapé de pasta de queijo - 50g			
		•canapé de pasta de presunto parma - 50g			
		•canapé de pasta de ricota com ervas finas - 50g			
		•escondidinho nos seguintes sabores: bacalhau, carne seca, camarão (servidos em mini porcelanas) - 50g			
		•miniporção de caranguejo com farofa (servidos em mini porcelanas) - 50g			
		Salgados variados - nos seguintes tipos (20g cada salgadinho):			
		-salgados fritos na hora - com 20g (nos seguintes tipos):			
		•bolinho de bacalhau			
		•rissole de carne			
		•rissole napolitano			
		•canudinhos de creme de camarão			
		•coxinha de frango com catupiry			
		•bolinha de queijo			
		-salgados assados – com 20g (nos seguintes tipos):			
		•esfirra de carne			
		•esfirra mista queijo e presunto			
		•mini-empada de carne			
		•mini-empada de frango			
		Pratos Quentes:			
		I. 03 (três) opções de pratos quentes dentre as seguintes opções:			
		•estrogonofe de filé			
		•sufilé de bacalhau			
		•filé ao molho madeira			
		•caranguejo desfiado			





		<ul style="list-style-type: none"> •pernil suíno assado (com molho de cebolas e azeitonas refogado no azeite, alface, tomates e pão francês) •capeletti (molho Quatro Queijos e putanesa) •escondidinho de Carne de Sol •bobó de camarão <p>Guarnições - nos seguintes tipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •arroz branco •farofa crocante (farinha de mandioca branca, alho, cebola, manteiga) <p>Massas:</p> <p>I. 03 (três) opções de massas dentre as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> •massas (penne, parafuso, gravatinha); •massas frescas (nhoque); •massas com recheio (ravióli e capeletti) •massas longas (espaguete, talharim, fettuccine,) <p>*03 (três) opções de molhos, servidos separadamente, dentre as seguintes opções: alfredo, bolonhesa, carbonara, pesto, parisiense, sugo e quatro queijos</p> <p>Sobremesas - 03 (três) opções de sobremesas dentre as seguintes opções:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mousse de cupuaçu com chocolate •Mousse de Ovomaltine •Mousse de maracujá •Mousse de limão •Torta de abacaxi •Tacinhas de brigadeiro – 30gr porção •Pudim de leite <p>Bebidas variadas - nos seguintes tipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •água comum sem gás •água com gás •suco gelado de frutas naturais (2 opções entre os seguintes sabores: acerola, taperebá, abacaxi e maracujá) <p>Serviços incluídos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decoração do evento: Arranjos de flores naturais na mesa das comidas; • Duração do evento: 03 (três) horas; • Arrumação: o local deverá estar liberado 1 (uma) hora antes do início do evento para a empresa de buffet organizar; • OBS: A Contratada deverá fornecer louças, talheres, mesa do Buffet com toalhas, mesa bistrô de apoio e serviço de apoio. 			
4	14591	<p>ALMOÇO TEMÁTICO DE FESTA CAIPIRA</p> <p>Salgados fritos tradicionais - nos seguintes sabores: (Com 20g cada salgadinho, fritos na hora)</p> <ul style="list-style-type: none"> •coxinhas de frango com catupiry •croquetes de carne, risoles de catupiry •bolinhas de queijo •risoles napolitano •enroladinho de presunto e queijo •risoles de carne 	PES-SOA	260	350





	<ul style="list-style-type: none">• pastéis recheados (nos seguintes sabores: queijo, carne e frango)• canudinho de creme de camarão <p>Guloseimas:</p> <ul style="list-style-type: none">• paçoquitas, cocadas, pé de moleque de amendoim• bolo de milho - cortado em cubos• bolo de macaxeira - cortado em cubos• pamonhas fatiadas• bolo podre fatiado• mingau (nos seguintes tipos: banana com tapioca, canjica e mungunzá)• bolo de chocolate com cobertura - cortado em cubos• banana pacovã frita (fatiadas em mini porções no palito com canela e açúcar)• tacacá servido em cuias tamanho médio (300ml) <p>Pratos quentes:</p> <ul style="list-style-type: none">• espeto misto (carne com calabresa) (alcatra) - assados na hora• espeto de carne (alcatra) - assados na hora• espeto de filé de peito de frango - assados na hora <p>Acompanhamentos:</p> <ul style="list-style-type: none">• arroz branco• farofa crocante• batatonese• vatapá de camarão• pirarucú de casaca <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none">• refrigerante guaraná - Baré• coca - cola (normal e zero açúcar)• fanta laranja• água mineral (sem gás)• suco natural (nos seguintes tipos: abacaxi, goiaba e maracujá) <p>Serviços inclusos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Arrumação: o local deverá estar liberado três horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar. <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM;</p> <ul style="list-style-type: none">• Duração do evento: 04 (quatro) horas• 2 Bandas de música - sendo 1 trio pé de serra e 1 grupo de boi-bumbá com dançarinos com traje típico• Louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons;• 6 climatizadores - Climatizador c/ Pedestal Reservatório 80L (Dimensões do kit montado (L x A x P): 55x213x50 cm);• No mínimo 4 lixeiras do tipo Gari de 120L;• 3 tendas (tamanho 6mx6m) <p>• Decoração do evento: Temática de festa junina com arranjo de flores girassóis artificiais na mesa do Buffet, toalhas de chitas cores variadas, toalha quadriculada, toalha de juta, bandeirolas, balões de São João, fogueira artificial com ventilador com no mínimo 80cm de altura e espantalhos alegres no local do evento.</p>			
--	--	--	--	--





		• Palco: PALCO PISO MODULO PRATICAVEL TAMANHO DE 3m x 3m e 40cm de altura com carpete preto ou cinza			
5	14591	SERVIÇO DE BUFFET INFANTIL	PES-SOA	80	150
		• mini hamburguer.			
		• mini hot-dog			
		• mini pizza			
		• crepes salgados e doces			
		• pipoca salgada e doce			
		• sanduíche queijo quente			
		• picolé de sabores variados			
		• brigadeiros de chocolate, beijinho e de ninho			
		Bebidas			
		• suco natural (nos seguintes sabores: acerola e maracujá)			
		• refrigerante (guaraná antártica e coca-cola)			
		• água sem gás			
		Serviços inclusos:			
		• Arrumação: o local deverá estar liberado uma hora antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;			
		• Local do evento: Nas instalações da AFEAM			
		• Duração do evento: 03 (três) horas			
		• 02 camas elásticas (pula-pula), 01 Tobogã inflável, 01 MultPark inflável e 02 piscinas de bolinhas, (monitores para cada brinquedo);			
		• Grupo de Animação infantil (incluindo teatrinho, escultura de balões, maquiagem facial infantil, musical e dinâmicas infantis) com no mínimo 2 (duas) horas de apresentação.			
		• Pratos, talheres, guardanapos, papel toalha e copos descartáveis, toalhas na mesa do Buffet e serviço de apoio para repor os itens.			

4.1.2. Os serviços de Buffet deverão ser executados por empresa capacitada, experiente e especializada na atividade e que possa comprovar os requisitos constantes do Item 15 deste Termo de Referência.

4.1.3. Os serviços deverão ser executados conforme a demanda da AFEAM, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo.

4.1.4. DOS PRAZOS, CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA:

4.1.4.1. Local do evento: Cada evento ocorrerá em um local que será determinado pela AFEAM, dentro dos limites da cidade de Manaus;

4.1.4.2. Data e Horário para realização do evento: cada evento será previamente definido pela AFEAM e informado com antecedência de 5 (cinco) dias úteis à Contratante;

4.1.4.3. Prazo para entrega de cada serviço: A estrutura completa de cada evento deverá ser entregue com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência do horário previsto para início do evento;

4.1.4.4. Prazos de montagem e desmontagem de cada evento:



I. EVENTOS TIPO 1, 2, 3 E 5

- a) Início da montagem: 2 (duas) horas, antes do início do evento.
- b) Entrega do evento pronto: O evento completo deverá ser entregue com, no mínimo, 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para início do evento;
- c) Desmontagem do evento: até 2 (duas) horas após o término do evento.

II. EVENTO TIPO 4

- a) Início da montagem: 4 (quatro) horas, antes do início do evento.
- b) Entrega do evento pronto: O evento completo deverá ser entregue com, no mínimo, 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para início do evento;
- c) Desmontagem do evento: até 3 (três) horas após o término do evento.

4.1.5. DAS BEBIDAS

4.1.5.1. No evento tipo 4 as bebidas geladas deverão ser servidas exclusivamente pelos garçons aos convidados durante todo o evento;

4.1.5.2. As bebidas como água mineral com e sem gás, sucos e refrigerantes deverão ser servidos (evento tipo 4) e disponibilizados (demais eventos) nas mesas devidamente geladas, e em jarras de vidro transparente.

4.1.5.3. Garantir o resfriamento e/ou aquecimento, durante todo o evento, de alimentos e bebidas que deverão ser servidos e constantemente repostos, de acordo com a necessidade.

4.1.5.4. Deverá ser disponibilizado gelo (água mineral) para consumo dos convidados durante todo o evento.

4.1.5.5. As bebidas que vierem a sobrar e/ou não forem usadas, deverão ficar por conta e ser entregue ao CONTRATANTE.

4.1.6. DOS SALGADOS

4.1.6.1. Para a contabilização de consumo de salgados, fritos e assados, deverá ser considerado a quantidade mínima de 10 (dez) unidades por pessoa com o peso de aproximadamente de 20 gramas;

4.1.6.2. Os salgados fritos deverão ser **PREPARADOS (FRITOS) NA HORA**, no local de cada evento, para que possam ser consumidos, com material para execução de responsabilidade da Contratada;

4.1.6.2.1. A contratada será integralmente responsável pelo fornecimento de todo o material e da mão de obra necessários para a fritura dos salgados no momento do preparo. Isso inclui, mas não se limita, ao óleo,

utensílios, fogão, demais equipamentos e ao gás necessário para a fritura, sendo este de sua exclusiva responsabilidade quanto ao transporte à sede da AFEAM;

4.1.6.2.2. A AFEAM disponibilizará apenas o espaço físico à execução do serviço, não se responsabilizando por qualquer outro insumo ou suporte logístico.

4.1.6.3. Os salgados assados devem estar quentes quando servidos nas mesas dos convidados;

4.1.6.4. Os salgados deverão ser disponibilizados, com tipos variados, às mesas do Buffet e servidos à mesa pelos garçons para o EVENTO TIPO 4;

4.1.6.5. Os salgados deverão ser disponibilizados em quantidades proporcionais, entre modelos definidos pela AFEAM, em cada tipo de evento, ou seja, devem garantir a variedade de sabores.

4.1.7. DAS SOBREMESAS

4.1.7.1. As sobremesas deverão ser servidas em taças grandes e ou recipientes dispostos nas ilhas de servir, para que cada convidado possa se servir individualmente à vontade. Deverão ser disponibilizados recipientes de porcelana branca para que cada um possa se servir.

4.1.8. DO MATERIAL A SER UTILIZADO NO EVENTO

4.1.8.1. Material

a) Será de responsabilidade da contratada todo material para execução do objeto: toalhas de mesas, taças e copos de vidro, louças em porcelana (pratos, tigelas, recipientes etc.), mesa de serviço, jogo de talheres de aço inox, guardanapos em tecido e descartáveis e outros materiais que se fizerem necessários para execução do evento;

b) Os talheres, pratos, jarras, copos/taças e demais utensílios deverão ser do tipo não descartável. Só serão admitidos descartáveis, para atender os itens do Evento Tipo 5, item expressamente autorizado e solicitado pela CONTRATANTE, quando for o caso;

c) Deverão ser disponibilizadas duas ilhas de servir, almoço/sobremesas, conforme disposição orientada pela Comissão organizadora do evento;

4.1.8.2. Evento Tipo 4 – Festa Junina

a) Será de responsabilidade da contratada disponibilizar no mínimo 4 (quatro) lixeiras do tipo Gari 120 litros, na área periférica do evento;

b) A Fogueira (com no mínimo 80cm de altura) deverá ser do tipo artificial com ventilador na sua base, simulando brasas;

4.1.8.3. Decoração:

- a) Os itens de decoração como: cores temáticas e arranjos florais (ilhas de servir) e decoração temática de cada evento deverão ser previamente aprovados pela AFEAM;
- b) Os itens de decoração do EVENTO TIPO 4, tais como: Temática de festa junina com arranjo de flores girassóis artificiais na mesa do Buffet, toalhas de chitas cores variadas, toalha quadriculada, toalha de juta, bandeirolas, balões de São João, fogueira artificial com no mínimo 80 cm de altura e espantalhos alegres no local do evento e palco (3x3m e 40cm de altura), deverão ser previamente aprovados pela AFEAM;
- b) A Contratada deverá fornecer todo e qualquer tipo de material necessário para a execução do objeto devidamente em bom estado de conservação.

4.1.9. SERVIÇO/PESSOAL:

4.1.9.1. Será de responsabilidade da Contratada todo serviço especializado, contemplando no mínimo:

- a) Garçom, devidamente uniformizado, com serviço que lhe forem atribuídos para o cumprimento do objeto contratado no EVENTO DO ITEM 4;
- b) limpeza na montagem, execução e finalização do Buffet será de responsabilidade da CONTRATADA;
- c) organização, execução da decoração conforme orientações da comissão organizadora do evento;
- d) todo e qualquer pessoal necessário para realização do evento.

4.1.9.2. A Contratada deverá disponibilizar equipe técnica, suficiente, devidamente uniformizados, para o bom andamento dos serviços contratados;

4.1.9.3. Deverá ser disponibilizado um supervisor/coordenador que possa receber e repassar as instruções recebidas;

4.1.9.4. Compreende-se que a quantidade de garçons utilizada deva ser suficiente para atender de forma satisfatória cada uma das demandas, considerando o total de participantes do evento;

4.1.9.5. O serviço deverá ser realizado por profissional devidamente habilitado, que tenha experiência com público e boa apresentação.

4.1.9.6. Ficar sob responsabilidade da CONTRATADA a limpeza do local, inicial, durante e após a realização do evento;

4.1.9.7. O serviço de buffet deverá ficar disponível durante toda a realização do evento, conforme dia e horário especificados em cada ordem de fornecimento;

4.1.9.8. Grupo de animação:

4.1.9.8.1. O Grupo de Animação infantil deverá entreter as crianças com teatrinho, fantoches, escultura de balões, maquiagem facial infantil, musical e dinâmicas infantis com no mínimo 2 (duas) horas de apresentação, e deverá alinhar a programação com a Comissão Organizadora da CONTRATANTE;

4.1.9.8.2. O elenco de recreação deverá se apresentar com vestimenta na temática infantil;

4.1.10. DOS BRINQUEDOS

4.1.10.1. Para o serviço de brinquedos que consta no item 5, deverão ser fornecidos os brinquedos com as seguintes características mínimas:

Item	Descrição dos brinquedos	Quantidade
a)	Cama elástica , com sistema de montagem por encaixe. - Protetor de molas colorido reforçado; com molas em aço galvanizado; - Lona de salto com proteção uv; Rede de proteção lateral- Estrutura 100% em Aço Galvanizado a Fogo. Capacidade mínima para 05 crianças por vez (medida de segurança do fabricante).	2
b)	Tobogã inflável medindo no mínimo 4,20m (I) x 8,50m (C) x 6,00m (A), confeccionado inteiramente em lona KP 1000, motor de 01,5hp, capacidade mínima para 05 crianças por vez (medida de segurança do fabricante)	1
c)	MultPark inflável produzido em lona vinílica KP1000, acabamento 100% costurado, Peso máximo suportado: 220kg, Dimensões mínimas do produto (CxLxA): 5m x 5m x 1,60m, capacidade mínima para 06 crianças por vez (medida de segurança do fabricante).	1
d)	Piscina de bolinha com, no mínimo, 2x2m capacidade mínima para 03 crianças por vez (medida de segurança do fabricante).	2

4.1.10.2. Os brinquedos deverão ser entregues, devidamente montados, no local indicado pela AFEAM uma hora antes do início do evento, e desmontados ao final do evento;

4.1.10.3. Será necessária a permanência de pelo menos 1 (um) monitor da empresa CONTRATADA em cada brinquedo para monitoramento das crianças no local do evento.

4.1.11. DA DEGUSTAÇÃO DOS BUFFETS (PARA OS EVENTOS):

4.1.11.1. A licitante que tiver a proposta aprovada passará à fase de degustação. Essa etapa terá uma equipe avaliadora, designada.

4.1.11.2. A degustação será realizada, preferencialmente, na empresa a ser contratada, em data e horários marcados, com a apresentação mantendo as características descritas no termo, garantindo a transparência em todo o processo.

4.1.11.3. O processo de degustação deverá ocorrer com uma amostra de cada item aprovado/selecionado. Em relação aos itens avaliados (sabor, qualidade, apresentação e variedade), eles deverão receber notas de “0” a “5”, de acordo com as impressões da equipe avaliadora.

4.1.11.4. Para aprovação na etapa de degustação, a licitante terá de alcançar, no resultado geral, o mínimo de 80% do total da somatória dos pontos atribuídos pela equipe avaliadora.

4.1.11.5. Demais especificações estão detalhadas no item 12 deste termo de referência.

4.1.12. Definições gerais:

- a) Para a prestação dos serviços objeto deste Termo, não poderão ser cobrados quaisquer outros valores além daqueles ofertados na licitação e efetivamente contratados.
- b) A prestação do serviço de realização de evento licitado não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração da CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.1.13. Os licitantes deverão apresentar proposta de preços de acordo com tabela abaixo:

Item	Descrição	Qtd	Unidade Fornecimento	Valor Unitário	Valor Total
VALOR TOTAL DO EVENTO					

4.2 Informar necessidade de visita técnica:

4.2.1. Não há necessidade de visita técnica para este objeto.

5. FORMA DE CONTRATAÇÃO: MODALIDADE

5.1. Modalidade de licitação:

5.1.1 Será adotada o Procedimento na modalidade Similar ao Pregão Eletrônico.

5.2. Critério de julgamento das propostas:

5.2.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**

5.3. Critério de adjudicação/ seleção do fornecedor
5.3.1. O critério de adjudicação será por item
5.4. Opção pela utilização ou não do Sistema de Registro de Preços
5.4.1. Deverá ser utilizado o Sistema de Registro de Preços.
5.5. Permissão ou vedação quanto à participação de consórcios
5.5.1. Não será permitida a participação de consórcios.
5.6. Permissão ou vedação quanto à participação de cooperativas;
5.6.1. Será permitida a participação de cooperativas.
6. ACOMPANHAMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO
6.1 Pelas características do objeto, não haverá necessidade de recebimento provisório do objeto;
6.2 A gestão e a fiscalização do contrato consistirão na verificação da conformidade da sua exatidão execução e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento das obrigações pactuadas, devendo ser exercida pelo gestor do contrato designado pela CONTRATANTE, que poderá ser auxiliado pelo fiscal técnico e pelo fiscal administrativo, cabendo ao responsável legal ou preposto da CONTRATADA o acompanhamento dessas atividades;
6.3 O recebimento definitivo do objeto se dará através da análise e aprovação dos seguintes documentos: I. Nota Fiscal correspondente aos Serviços prestados, quando houver, de referente ao evento em que o serviço foi prestado. II. Recibo, que poderá ser substituído por comprovante de pagamento emitido pelo financeiro da AFEAM; III. Prova de regularidade com o INSS, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e do FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, ambos em validade. IV. Relatório fotográfico para comprovar a entrega dos itens.
7. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
7.1. O valor estimado para esta licitação é sigiloso, na forma do art. 34 da Lei nº 13.303/2016.
8. FORMA DE PAGAMENTO
8.1. O pagamento será efetuado após cada prestação de serviço de fornecimento efetuado conforme a demanda da CONTRATANTE em até 10 (dez) dias úteis após a apresentação da Nota Fiscal e ateste do fiscal técnico do contrato, que se dará mediante a apresentação dos documentos elencados no subitem 6.3 deste Termo.

9. REAJUSTE

9.1 Os preços registrados poderão ser alterados, por reajuste, apenas depois de decorridos 12 (doze) meses, nos termos do artigo 190 e ss. c/c artigo 140 inciso VIII do RILC AFEAM.

9.2 O prazo mencionado no subitem 9.1 será contado a partir da data da proposta ou do orçamento a que ela se referir, nos casos de reajuste.

9.3 Os valores contratuais serão reajustados com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE).

9.4 Havendo necessidade de revisão por eventos imprevisíveis, caso fortuito ou força maior, com vistas a restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, após a devida comprovação e demonstração analítica dos fatos e dos novos custos pelas partes, a mesma poderá ser feita mediante aditamento contratual, obedecidos os procedimentos constantes do artigo 200 c/c artigo 140 inciso VIII do RILC AFEAM.

10. PRAZO DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA

10.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que, cumulativamente, seja demonstrado preço vantajoso, haja saldo de quantidades não consumidas e concordância do Beneficiário da Ata, nos termos previstos no artigo 144 do RILC/AFEAM

10.2 A vigência dos contratos decorrentes do SRP será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, de acordo com a legislação vigente.

10.3 As contratações decorrentes de SRP deverão ser formalizadas no curso de vigência da respectiva Ata de Registro de Preços.

11. REGIME DE EXECUÇÃO

11.1 Não se aplica. Os serviços contratados serão executados integral ou parceladamente pelo fornecedor, de acordo com a solicitação da AFEAM, a ser materializada por meio da Autorização de Fornecimento – AF.

12. AMOSTRAS

12.1 A amostra (degustação) será realizada por meio da degustação de alguns produtos, conforme estipulado neste Termo.

12.2 Por meio de notificação que será requisitada, através do canal de comunicação (chat) durante a sessão, ao participante com a proposta mais bem classificada que apresente AMOSTRAS dos produtos propostos. Essa apresentação deverá ocorrer no prazo máximo e improrrogável de **cinco dias úteis** a partir da convocação, visando à verificação da conformidade com as especificações e respeitando os procedimentos definidos neste item.

12.2.1 O licitante que não apresentar as amostras, apresentar fora do prazo estabelecido, apresentá-las em desacordo com as especificações ou não atingir a pontuação mínima estabelecida terá sua proposta

desclassificada e o licitante subsequente será convocado a apresentar amostras do seu produto.

12.3 Agendamento da degustação:

12.3.1 A degustação ocorrerá no local e horário acordado entre a Licitante e a AFEAM. Esse evento poderá ser realizado o local estabelecido pelo licitante no município de Manaus ou, se preferido, na sede da AFEAM. A degustação deverá ocorrer em apresentação única, na qual serão apresentados os itens especificados, observando as características descritas neste termo e assegurando a transparência em cada fase do processo.

12.3.2 O agendamento será feito por intermédio do Agente de Licitação juntamente com a Licitante mais bem classificada no momento, através do chat ou via e-mail da AFEAM cpl@afeam.org.br, definindo data, horário e local para a referida degustação de comum acordo para as partes interessadas.

12.3.3 Em casos de agendamento por e-mail deverá ser informado o nome (da empresa e do representante) e os horários pretendidos, indicando no campo “assunto” e no descritivo a identificação do referido certame (ex: “Agendamento de Amostra – MSPE nº 0XX/2025”).

12.3.4 A solicitação de agendamento deverá ser feita com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência do dia e horário pretendidos, de modo a se realizar até o quinto dia útil seguinte à data da suspensão da sessão.

12.4 Dos itens a serem degustados

12.4.1 As amostras consistirão na apresentação de no mínimo os seguintes itens para cada tipo de evento:

Tipo de produto selecionado	Espécie do produto	Número de degustadores
Evento TIPO 1 - Serviço Café da Manhã (Padrão Regional)		
Doces Variados	Bolo de chocolate (fatiado)	3
Salgados Variados	Bolinha de queijo – 20g	
Salgados Variados	Kibe com requeijão- 20g	
Salgados Variados	Coxinhas de frango com catupiry- 20g	
Pratos Quentes	Molho de hot dog com salsichas cortadas em rodela	
Pratos Quentes	Farofa de charque	
Complementos	Tapioquinha com manteiga (fatiada)	
Evento TIPO 2 - Coffee Break (Padrão Regional)		
Acompanhamentos Variados	Tábua de Frios	3



Acompanhamentos Variados	Bolinho de Bacalhau - 20g	
Acompanhamentos Variados	Canudinho de Creme de Camarão - 20g	
Evento TIPO 3 - Coquetel (Estilo Brunch)		
Aperitivos Variados	Mini Quiche de frango - 60g	3
Aperitivos Variados	Mini Quiche de camarão - 60g	
Aperitivos Variados	Mini Folhadinho de Queijo - 35g	
Aperitivos Variados	Canapé de pasta de presunto parma - 50g	
Aperitivos Variados	Escondidinho de Bacalhau - 50g	
Salgados Assados	Esfirra de carne - 20g	
Salgados Assados	Mini-empada de frango - 20g	
Guarnições	Arroz branco	
Massas	Massas com recheio (ravióli e ca-peletti)	
Molhos	A critério da empresa	
Sobremesas	Mousse de Ovomaltine	
Sobremesas	Pudim de leite	
Bebidas Variadas	Maracujá	
Bebidas Variadas	Taperebá	
Evento TIPO 4 - Almoço temático de festa caipira		
Salgados Fritos	Coxinhas de frango com catupiry	3
Salgados Fritos	Risoles napolitano	
Guloseimas	Bolo de macaxeira - cortado em cubos	
Guloseimas	Banana pacovã frita (fatiadas em miniporções no palito com canela e açúcar)	
Guloseimas	Tacacá servido em cuias tamanho médio (300ml)	
Pratos Quentes	Espeto misto (carne com cala-breza) (alcatra) - assados na hora	
Acompanhamentos	Arroz branco	
Acompanhamentos	Pirarucú de casaca	
Bebidas	Suco de Abacaxi	



Bebidas	Suco de Goiaba	
Evento TIPO 5 - Serviço de Buffet Infantil		
Serviço de Buffet Infantil	Mini-hambúrguer	3
Serviço de Buffet Infantil	Mini hot-dog	
Bebidas	Suco de Acerola	
Bebidas	Suco de Maracujá	

* Deverá ser disponibilizada água mineral gelada para os avaliadores.

12.4.2 As amostras apresentadas serão degustadas por uma Comissão Avaliadora indicada pela AFEAM composta por 3 pessoas com o objetivo de aferir a adequação do produto ofertado às necessidades desta Agência, segundo o critério de compatibilidade com a especificação e procedimentos descritos neste Termo;

12.4.2.1 O Licitante deverá apresentar a quantidade suficiente para degustação de 3 (três) avaliadores para cada item selecionado;

12.5 Processo de avaliação da degustação:

12.5.1 Após a análise da degustação, a Comissão específica responsável pelo processo de avaliação emitirá, em até 1 (um) dia útil, um parecer indicando se a amostra foi aprovada ou reprovada. Esse parecer será enviado ao Agente de Licitação para que publique no sítio eletrônico da AFEAM.

12.5.2 A aceitação da proposta fica condicionada à aprovação das amostras analisadas pela Comissão Avaliadora.

12.5.2.1 Em relação aos itens avaliados (sabor, aroma, cor, tamanho, apresentação e textura), eles deverão receber notas de “0” a “10” de acordo com as impressões da equipe, conforme Planilha de Avaliação das Amostras que consta no ANEXO 1-A deste Termo.

12.5.2.1.1 Para aprovação na etapa de degustação, a licitante terá de alcançar, no resultado geral, o mínimo de 80% do total da somatória dos pontos atribuídos pela equipe avaliadora.

12.5.2.1.2 A amostra que não surtir os resultados pretendidos terá o item desclassificado, mesmo que tenha sido apresentada conforme as especificações exigidas neste Termo de Referência.

12.5.3 O ônus da apresentação das amostras é de responsabilidade do Licitante.

12.6 A fase de apresentação de amostras poderá ser acompanhada por qualquer licitante interessado.

12.7 O Agente de Licitação informará aos Licitantes a data de reabertura da sessão após a fase de apresentação de amostras/degustação.

12.8 Reaberta a sessão, o Agente de Licitação seguirá para a fase de habilitação ou retornará à fase de aceitação das propostas, classificando a próxima empresa mais bem colocada, quando for o caso.

12.9 A não realização do processo de degustação implicará a eliminação da licitante.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1** Cumprir fielmente o objeto do contrato;
- 13.2** Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por elas assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório.
- 13.3** Fornecer os serviços de acordo com o pactuado;
- 13.4** Indicar nome e telefone para comunicação e notificação para atendimento das demandas, bem como esclarecimentos de dúvidas de qualquer natureza quanto aos serviços objeto do contrato;
- 13.5** Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório;
- 13.6** Fornecer e colocar à disposição da CONTRATANTE todos os elementos e informações que se fizerem necessárias à consecução do objeto do contrato;
- 13.7** Guardar sigilo absoluto sobre dados e informações contidos nos arquivos, documentos ou em qualquer outro sistema de informações a que tiverem acesso;
- 13.8** Reparar, corrigir, no total ou em parte, o objeto deste contrato, em que se verificarem incorreções resultantes da execução;
- 13.9** Atender prontamente as instruções do fiscal do contrato inerentes à execução do objeto contratual, quanto ao horário e local de execução do objeto do contrato, permanência e circulação de pessoas no prédio da CONTRATANTE, dentre outras, devendo instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONTRATANTE;
- 13.10** Apresentar a licença ambiental ou dispensa, caso não seja obrigada pela atividade que exerce;
- 13.11** Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do objeto pela CONTRATANTE, bem como por toda e qualquer alteração relativa a incidência de impostos, não cabendo à CONTRATANTE qualquer ônus ou ação judicial;
- 13.12** Propiciar todos os meios necessários à fiscalização do contrato pela CONTRATANTE, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária;
- 13.13** Pagar todos os tributos, contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias que incidem ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto do contrato.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1** Permitir à CONTRATADA executar o objeto do contrato;
- 14.2** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a boa e fiel execução do objeto do contrato;



- 14.3** Utilizar os serviços unicamente para os fins estabelecidos neste contrato;
- 14.4** Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do contrato e efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados, dentro dos prazos preestabelecidos em contrato;
- 14.5** Receber o objeto fornecido pela contratada que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;
- 14.6** Nomear Fiscais Técnico e Administrativo, bem como seus substitutos do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos;
- 14.7** Rejeitar o objeto executado em desacordo com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, exigindo imediata correção ou substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções na execução, sob pena de aplicação das penalidades previstas em lei e no contrato, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, justificados e aceitos pela CONTRATANTE;
- 14.8** Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relevante relacionada com o objeto do contrato;
- 14.9** Realizar as retenções legais e recolhê-las para os órgãos competentes.
- 14.10** Dar ciência à CONTRATADA do Código de Ética, Conduta e Integridade da CONTRATANTE, fornecendo cópia do mesmo, bem como do Termo de Compromisso e Adesão para coleta de assinatura junto aos empregados da CONTRATADA.
- 14.11** Não permitir a execução dos serviços em desacordo com as obrigações assumidas.

15. EXIGÊNCIAS PARA CONTRATAÇÃO

15.1 Critérios de Habilitação Jurídica

15.1.1 A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso consistirá em:

- I. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- II. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- III. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- IV. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- V. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no



Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

VI. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

VII. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

VIII. os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

IX. Para representação por meio de instrumento de procuração, a empresa com proposta de menor preço deverá apresentar, além da documentação pessoal do procurador, o Instrumento Particular ou Público de Procuração, em validade, que deve outorgar ao representante, poderes gerais para a prática de todos os atos inerentes ao Procedimento Similar ao Pregão Eletrônico, especialmente para formular ofertas e lances de preços, em nome da empresa representada. No caso de Instrumento particular de procuração, deverá ficar comprovado que o subscritor da procuração tem poderes para tal delegação por meio do contrato social e ou outro documento constitutivo.

15.2 Critérios de Qualificação Técnica

15.2.1 Serão solicitadas as seguintes documentações para a comprovação de qualificação técnica:

I - 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica que deverão comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação e deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente do licitante;

a) Com relação à quantidade dos atestados a que se refere o requisito acima, deverá demonstrar que o licitante executa ou executou contratos em atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação, que correspondam a 30% (trinta por cento), do quantitativo de previsto neste Termo dos itens aos quais o licitante deseja participar, admitindo-se o somatório destes.

II. Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que estiver vinculada;

III. Deverá declarar possuir em seu quadro permanente de pessoal pelo menos 01 (um) Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, que será responsável pela qualidade da alimentação a ser fornecida (comprovação por intermédio de carteira profissional, contrato individual, ficha de registro do empregado na Delegacia Regional do Trabalho ou ato de investidura no cargo ou contrato social, de sorte a identificar se pertence ao quadro de pessoal ou que presta serviço de forma efetiva, e por



fim, em se tratando de diretor ou sócio, Contrato Social devidamente registrado na Junta Comercial), conforme Art. 2º da resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN nº 378/2005;

IV. Licença Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária (DVISA) ou equivalente.

V. Comprovante de registro no órgão competente onde é sediada a empresa - alvará de funcionamento (no ramo de fornecimento de Buffet ou similar).

15.3. Critérios de Qualificação Econômico-Financeira

15.3.1. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se a:

I. apresentação de certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante.

II. apresentação de balanço patrimonial do último exercício social e demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei, que comprovem boa situação financeira, sendo vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta; e

15.3.2. A comprovação da boa situação financeira da empresa será feita por meio da apresentação dos índices abaixo, podendo ser apresentada por meio de Declaração de Capacidade Financeira (**Anexo III-A**):

- a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- b) Caso não atendido os índices na forma do item anterior, comprovar capital mínimo ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

15.4. Regularidade Fiscal

15.4.1. A documentação relativa à regularidade fiscal consistirá em:

I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, conforme o caso;

II. Prova de regularidade com o INSS, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; e,

III. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF).

16. CONTRATO



16.1. As cláusulas referentes à presente contratação estarão descritas na Minuta do Instrumento equivalente ao Contrato, anexo do Edital de Procedimento na Modalidade Similar ao Pregão Eletrônico.

17. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

17.1. Não se aplica por não haver compatibilidade com o objeto.

18. PENALIDADES

18.1. Pelo atraso ou pela inexecução total ou parcial injustificados do objeto do contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa, na forma prevista neste Contrato; e

III. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por até 2 (dois) anos.

18.2. As sanções previstas nos incisos I e III, do item 18.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II.

18.3. A aplicação da sanção de advertência importa em sua comunicação à CONTRATADA, devendo ser informada no sistema cadastral correspondente ou no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, bem como ocorrer o seu registro junto aos documentos contratuais.

18.3.1. A reincidência da sanção de advertência, poderá ensejar a aplicação da penalidade de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a AFEAM e/ou a aplicação de multa no valor de até 5% (cinco por cento) do valor do contrato, sem prejuízo da rescisão contratual.

18.4. No caso de inexecução parcial, incidência de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida ou do saldo remanescente do contrato, a depender do inadimplemento, conforme avaliação da AFEAM;

18.5. No caso de inexecução total, incidência de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, conforme avaliação da AFEAM;

18.6. A sanção de multa será aplicada na execução do contrato, quando a CONTRATADA cometer alguma das infrações constantes da "Tabela 1 - Grau de infrações", respeitada a dosimetria atribuída a sua respectiva gravidade, assim como os percentuais de multa dos graus de infração, por tempo de incidência ou ocorrência, constantes na "Tabela 2 - Valor das Infrações por Grau";

Tabela 1: Grau das Infrações

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRA
------	-----------------------	-----

		U
01	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	04
02	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, a entrega dos produtos e/ou serviços contratuais.	03
03	Manter empregado sem qualificação para executar os serviços contratados.	03
04	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização.	02
05	Deixar de zelar pelas instalações da CONTRATANTE utilizadas.	03
06	Utilizar as dependências da AFEAM para fins diversos do objeto do contrato.	03
07	Retirar das dependências da CONTRATANTE qualquer equipamento ou material que não seja de sua propriedade ou que esteja previsto em contrato, sem autorização prévia do gestor/fiscal do contrato.	03
08	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONTRATANTE.	02
09	Deixar de atender às demandas e solicitações da CONTRATANTE nos prazos e horários estabelecidos em Comunicados, no Edital e seus Anexos.	02
10	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas.	01
11	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta Tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONTRATANTE.	02
12	Não entregar a amostra do equipamento ou produto, quando solicitado.	02
13	Não entregar os equipamentos, produtos e/ou prestar os serviços contratados na data avençada.	04
14	Paralisação da obra, serviço ou fornecimento sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.	04
15	Reincidir em qualquer das infrações cometidas, após notificação da CONTRATANTE, por item e por ocorrência.	04
16	Não executar o objeto contratado com a mesma qualidade demonstrada no momento da amostra (degustação).	03

Tabela 2: Aplicação de multas para serviços comuns ou aquisições:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,1% por dia ou ocorrência, sobre o valor mensal do contrato
02	0,3% por dia ou ocorrência, sobre o valor mensal do contrato
03	0,6% por dia ou ocorrência, sobre o valor mensal do contrato
04	1,0% por dia ou ocorrência, sobre o valor mensal do contrato

18.7. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE será aplicada nos casos estabelecidos no artigo 245 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da AFEAM – RILC AFEAM, disponível no seguinte endereço eletrônico: <<http://www.afeam.am.gov.br/>>, na forma estabelecida nos artigos 252 a 256.

19. GARANTIA



19.1. Não é prevista a exigência de garantia contratual, visto que se trata de aquisição de material de consumo. Caso ocorra alguma indisponibilidade na entrega do material por culpa da CONTRATADA, já é previsto em cláusula contratual multa por descumprimento do contrato, conforme demonstrando no item 18.4.

20. APROVAÇÃO

20.1. A Equipe de Planejamento da Contratação declara que este Termo de Referência, referente ao DOD nº 11/2025, está de acordo com a Lei nº 13.303/2016, bem como com o RILC-AFEAM.

Manaus, 3 de fevereiro de 2025.

Frank Ricardo Martins Ferreira
Assessor GEPEC
Mat. 423

Keise Lima de Andrade
Especialista de Fomento/GETEC
Mat. 664

Márcia Campelo da Silva
Assessora/GEPEC
Mat. 596

Ívia Victória M. Lima de Mattos
Especialista de Fomento/GEPEC
Mat. 784

De acordo,

Manaus, de de 2025.

Aprovação da Área Administrativa

JACQUES DOUGLAS MOTA GONÇAVES
Gerente da GERAD

APROVO,

Manaus, de de 2025.

Autoridade Competente

MARCOS VINICIUS CARDOSO DE CASTRO
Diretor-Presidente

