

| TERMO DE REFERÊNCIA | DOD Nº 5/2026 |
|---|---------------|
| 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 Lígia da Rocha Monteiro Maio-GADIR 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> | |
| <p>2.2. Característica do Objeto</p> <p>2.2.1. O objeto, prestação de serviço de realização de eventos, é considerado comum.</p> | |
| <p>2.3. Subcontratação</p> <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 conagração 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 – Confraternização.</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:

ANEXO A - DESCRIÇÃO TÉCNICA

| LOTE | ITEM | CAT-SERV | DESCRIÇÃO | UNID | QUANT. MÍNIMA | QUANT. TOTAL |
|------|------|----------|--|--------|---------------|--------------|
| 1 | 1 | 14591 | CAFÉ REGIONAL TIPO I (básico) BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: •água mineral servidas em jarras de vidro •suco gelado de frutas naturais (nos sabo- res abacaxi e goiaba) *disponibilidade de gelo mineral •café sem açúcar *disponibilidade de adoçante e açúcar •leite quente PÃES VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: •pão manteiguinha 50 g •pão francês 50 g •pão de queijo 50 g •pão de forma integral 50 g FRIOS VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: •queijo muçarela (fatiado) •presunto cozido tradicional (fatiado) •pasta de frango (a base de requeijão) DOCES VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: •bolo de chocolate com cobertura de bri- gadeiro (fatiado) SALGADOS FRITOS VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: •bolinhas de queijo- 20g •risole de carne- 20g •coxinhas de frango com catupiry- 20g COMPLEMENTOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: •banana pacovã frita (servidas em tiras) •tapioquinha com manteiga (fatiada) | PESSOA | 50 | 200 |
| | 2 | 14591 | CAFÉ REGIONAL TIPO II (padrão) | PESSOA | 50 | 200 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •água mineral sem gás •suco gelado de frutas naturais (nos sabo- res abacaxi, goiaba e maracujá) *disponibilidade de gelo mineral •café sem açúcar *disponibilidade de adoçante e açúcar •leite quente •chocolate quente <p>PÃES VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •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 <p>FRIOS VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •queijo minas frescal (fatiado); •queijo coalho (fatiado); •queijo muçarela (fatiado) •presunto cozido tradicional (fatiado) •pasta de frango (a base de requeijão) <p>DOCES VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •bolo de chocolate com cobertura de bri- gadeiro (fatiado) •bolo de milho (fatiado) <p>SALGADOS FRITOS VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •bolinhas de queijo- 20g •risole de carne- 20g •kibe com requeijão- 20g •coxinhas de frango com catupiry- 20g <p>FRUTAS VARIADAS FATIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •abacaxi •melancia •mamão <p>PRATOS QUENTES - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •molho de hot dog com salsichas cortadas em rodelas | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|---|-------|--|--------|----|-----|
| | | | <ul style="list-style-type: none">•ovos mexidos cremosos com requeijão COMPLEMENTOS - NOS SEGUINTE TIPOS: <ul style="list-style-type: none">•banana pacovã cozida•banana pacovã frita (servidas em tiras)•pamonha cozida (fatiada)•tapioquinha com manteiga (fatiada) | | | |
| | 3 | 14591 | CAFÉ REGIONAL TIPO III (Especial) BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: <ul style="list-style-type: none">•água mineral•suco de frutas naturais (nos sabores: abacaxi, taperebá, goiaba e maracujá)•café adoçado•café sem açúcar•leite quente•chocolate quente *disponibilidade de gelo mineral PÃES VARIADOS - NOS SEGUINTE TI- POS: <ul style="list-style-type: none">•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 SEGUINTE TIPOS: <ul style="list-style-type: none">•queijo minas frescal (fatiado);•queijo coalho (fatiado);•queijo muçarela (fatiado)•salames (fatiado)•peito de peru (fatiado)•pasta de atum (a base de maionese)•pasta de frango (a base de requeijão) DOCES VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS: <ul style="list-style-type: none">•bolo de chocolate com cobertura de bri- gadeiro (fatiado)•bolo de maracujá com cobertura de ma- racujá (fatiado)•bolo de leite (fatiado) SALGADOS VARIADOS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: | PESSOA | 50 | 200 |

| | | | | | | |
|---|---|-------|---|--------|----|-----|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> •bolinhas de queijo- 20g •risole de carne- 20g •kibe com requeijão- 20g •coxinhas de frango com catupiry- 20g •canudinho de creme de camarão- 20g <p>FRUTAS VARIADAS FATIADAS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •abacaxi •melancia •melão •mamão <p>PRATOS QUENTES - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •molho de hot dog com salsichas cortadas em rodelas •ovos mexidos com requeijão •farofa de cuscuz com ovos <p>COMPLEMENTOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •banana pacovã cozida •banana pacovã frita (servidas em tiras) • cará roxo (cozido) •pamonha cozida (fatiada) •pupunha cozida •tapioquinha com manteiga (fatiada) <p>SERVIÇOS INCLUSOS:</p> <p>Decoração: decoração do evento de acordo com a temática definida pela AFEAM, itens de decoração (portal de balões metalizados e comuns, tecido voal, banners, luzes par leds - 10 pares, adereços alusivos ao dia das mães, dia dos pais, dia da mulher)</p> <p>Sonorização: (som ambiente) : 1 caixa de som bluetooth e 2 microfones sem fio.</p> <p>Duração do evento: 03 (tres) horas;</p> <p>Arrumação: duas horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;</p> <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM ou fora à definir;</p> <p>OBS: A Contratada deverá fornecer louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons.</p> | | | |
| 2 | 4 | 14591 | COFFE BREAK - TIPO I | PESSOA | 50 | 200 |

| | | | | | |
|---|-------|--|--------|----|-----|
| | | <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none">•água mineral•suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, maracujá)*disponibilidade de gelo mineral•refrigerante de 1ª linha nos seguintes sa- bores: (coca-cola, coca-cola zero açúcar, guaraná antártica, fanta laranja)•café sem açúcar*disponibilidade de adoçante e açúcar <p>ACOMPANHAMENTOS VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none">•mini Quiche de frango•mini Quiche de bacalhau•mini Quiche de camarão•mini Quiche de carne seca com catupiry <p>SALGADOS FRITOS 20g - NOS SE- GUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none">•risole de carne•coxinha de frango com catupiry•bolinha de queijo*kibe com catupiry <p>PÃES VARIADOS - NOS SEGUINTE TI- POS:</p> <ul style="list-style-type: none">•pãozinho de leite- 50g•torradas <p>PASTAS VARIADAS:</p> <ul style="list-style-type: none">•pasta de alho•patê de frango <p>DOCES VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none">•bolo de chocolate com cobertura de bri- gadeiro (fatiado)•bolo de milho (fatiado) | | | |
| 5 | 14591 | <p>COFFE BREAK - TIPO II</p> <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none">•água mineral•suco gelado de frutas naturais (abacaxi, taperebá e goiaba)*disponibilidade de gelo mineral•refrigerante de 1ª linha (coca-cola, coca- cola zero açúcar, guaraná antártica, fanta laranja) | PESSOA | 50 | 200 |

| | | | | | |
|---|-------|---|--------|----|-----|
| | | <ul style="list-style-type: none"> •café sem açúcar *disponibilidade de adoçante e açúcar •leite quente <p>SALGADOS FRITOS - 20g</p> <ul style="list-style-type: none"> •risole napolitano (recheado com presunto, queijo mussarela e orégano) •risole de carne •boliviano •canudinhos de creme de camarão •coxinha de frango com catupiry •bolinha de queijo •bolinho de bacalhau •kibe com requeijão <p>ACOMPANHAMENTOS VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •tábuas de frios com a seguinte composição: queijo tipo gouda, coalho, prato, provolone, salaminho, copa lombo, mortadela ouro, presunto de peru, geleia de damasco <p>PÃES VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •pãozinho de leite, pão francês, brioches e manteiguinha) - 20g <p>PASTAS VARIADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •pasta de atum •pasta de alho <p>DOCES VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro (fatiado) •bolo de milho (fatiado) | | | |
| 6 | 14591 | <p>COFFE BREAK - TIPO III</p> <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •água mineral sem gás •suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba e maracujá) *disponibilidade de gelo mineral •café sem açúcar *disponibilidade de adoçante e açúcar •leite quente •chocolate quente <p>ACOMPANHAMENTOS VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> | PESSOA | 50 | 200 |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> •mini Quiche de frango •mini Quiche de queijo •mini Quiche de bacalhau •mini Quiche de camarão •mini Quiche de carne seca com catupiry •tábuas de frios com a seguinte composição: gouda, coalho, prato, provolone, salaminho, copa lombo, mortadela ouro, presunto de peru, geleia <p>PÃES VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •pãozinho de leite, pão francês, brioches e manteiguinha) <p>PASTAS VARIADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •pasta de Atum *patê de frango •pasta de alho <p>SALGADOS VARIADOS 20g - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •risole napolitano •risole de carne •boliviano •canudinhos de creme de camarão •coxinha de frango com catupiry •bolinha de queijo •bolinho de bacalhau •kibe com requeijão <p>DOCES VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro (fatiado) •bolo de cenoura com cobertura de chocolate (fatiado) <p>FRUTAS VARIADAS FATIADAS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •abacaxi •melancia •melão •mamão <p>SERVIÇOS INCLUSOS:</p> <p>Decoração: decoração do evento de acordo com a tematica definida pela AFEAM, itens de decoração (portal de balões metalizados e comuns, tecido voal,</p> | | | |
|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | | |
|---|---|-------|---|--------|-----|-----|
| | | | <p>banners, luzes par leds - 10 pares, adesivos alusivos ao dia das mães, dia dos pais, dia da mulher)</p> <p>Sonorização: (som ambiente) : 1 caixa de som bluetooth e 2 microfones sem fio.</p> <p>Duração do evento: 03 (tres) horas;</p> <p>Arrumação: duas horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;</p> <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM ou fora à definir;</p> <p>OBS: A Contratada deverá fornecer louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons.</p> | | | |
| 3 | 7 | 14591 | <p>ALMOÇO - TIPO I - CHURRASCO - CARNAVAL</p> <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •água mineral sem gás (servidas em jar- ras de vidro) •suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, maracujá) •disponibilidade de gelo •refrigerante de 1ª linha nos seguintes sa- bores: (coca-cola, coca-cola zero açúcar, guaraná antártica, fanta laranja) <p>CHURRASCO NO ESPETINHO:</p> <ul style="list-style-type: none"> •espetinho de carne alcatra •espetinho de file de peito de frango •espetinho de calabresa •espetinho misto (carne,frango e cala- bresa) •espetinho de kafta •espetinho de coração de frango •espetinho de queijo coalho •espetinho vegetariano (cebola,pimentao vermelho e amarelo,beringela grelhados na brasa <p>ACOMPANHAMENTOS E GUARNIÇÕES - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •arroz branco •batatonese •banana frita em cubos •farofa de cebola crocante •pão de alho •feijão tropeiro | PESSOA | 100 | 250 |

| | | | | | |
|---|-------|---|--------|-----|-----|
| | | MOLHOS <ul style="list-style-type: none"> •vinagrete •barbecue •chimichurri •molho de pimenta malagueta •molho de pimenta cremoso defumado SOBREMESAS (SERVIDAS EM TAÇAS GRANDES PARA QUE AS PESSOAS POSSAM SE SERVIR INDIVIDUALMENTE) <ul style="list-style-type: none"> •abacaxi e banana na brasa com canela e açúcar •mousse de cupuaçu •mousse de chocolate SERVIÇOS INCLUSOS: <p>Decoração: decoração do evento de acordo com a temática de Carnaval definida pela AFEAM, itens de decoração (balões, tecidos voal, colar havaiano, máscaras, serpentinas, par leds 10 pares)</p> <p>Banda musical ao vivo (samba, pagode, marchinhas de carnaval). Composição mínima de 6 membros.</p> <p>Sonorização completa (palco, mesa de som, cabos, caixas de som, p.as, 2 microfones sem fio.</p> <p>Duração do evento: 03 (tres) horas;</p> <p>Arrumação: duas horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;</p> <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM.</p> <p>OBS: A Contratada deverá fornecer louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons.</p> | | | |
| 8 | 14591 | ALMOÇO - TIPO II - PÁSCOA BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS: <ul style="list-style-type: none"> •água mineral sem gás (servidas em jar- ras de vidro) •suco gelado de frutas naturais (taperebá, abacaxi, goiaba, maracujá) *disponibilidade de gelo mineral •refrigerante de 1ª linha nos seguintes sa- bores: (coca-cola, coca-cola zero açúcar, guaraná antártica e fanta laranja) PRATOS QUENTES: <ul style="list-style-type: none"> •bacalhau a portuguesa | PESSOA | 100 | 250 |

| | | | | | |
|---|-------|--|--------|-----|-----|
| | | <ul style="list-style-type: none"> •escondidinho de camarão •macarrão carbonara de pepperoni •lasanha de bacalhau <p>ACOMPANHAMENTOS VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •arroz branco com amendoas •salpicão tradicional <p>SOBREMESAS (SERVIDAS EM TAÇAS GRANDES PARA QUE AS PESSOAS POSSAM SE SERVIR INDIVIDUALMENTE)</p> <ul style="list-style-type: none"> •torta de abacaxi •mousse de cupuaçu com chocolate •pudim de leite <p>SERVIÇOS INCLUSOS:</p> <p>Decoração: decoração do evento de acordo com a temática de Carnaval definida pela AFEAM, itens de decoração (balões, tecidos voal, coelhos de páscoa e chocolates decorativos)</p> <p>Sonorização: (som ambiente) : 1 caixa de som bluetooth e 2 microfones sem fio.</p> <p>Duração do evento: 03 (tres) horas;</p> <p>Arrumação: duas horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;</p> <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM ou fora à definir;</p> <p>OBS: A Contratada deverá fornecer louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons.</p> | | | |
| 9 | 14591 | <p>ALMOÇO - TIPO III - FESTA JUNINA</p> <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •água mineral sem gás (servidas em jaras de vidro) •suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, taperebá ou maracujá) *disponibilidade de gelo mineral •refrigerante de 1ª linha nos seguintes sabores: (coca-cola, coca-cola zero , guaraná antártica, guaraná baré e fanta laranja) <p>SALGADOS VARIADOS - NOS SEGUINTE TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •risole napolitano •risole de carne •boliviano | PESSOA | 100 | 250 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • canudinhos de creme de camarão • coxinha de frango com catupiry • bolinha de queijo • kibe com requeijão - 20g <p>GULOSEIMAS JUNINAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bananas fritas servidas em tiras • tapiquinha de côco • bolo de milho - cortado em cubos • bolo de macaxeira - cortado em cubos • pamonhas fatiadas • bolo podre • mingau: de banana com tapioca, canjica e mungunzá • bolo de chocolate com cobertura - cor- tado em cubos • tacacá quente servido em cuias tam. médio <p>PRATOS QUENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • espeto de carne com calabreza (alcatra) - assados na hora • espeto de carne (alcatra) - assados na hora • espeto de frango dessossado - assados na hora <p>SOBREMESAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mousse de cupuaçu • pudim de leite <p>ACOMPANHAMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • arroz branco • farofa crocante • batatonese • vatapá de camarão • pirarucú de casaca <p>SERVIÇOS INCLUSOS: Arrumação: o local deverá estar liberado 24 horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar. Local do evento: Nas instalações da AFEAM; Duração do evento: 4 horas Palco, sonorização e iluminação</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|----|-------|---|--------|----|-----|
| | | <p>02 Bandas de música;(boi bumbá e forró pé de serra) Composição mínima de 6 pessoas cada, a banda de boi bumbá deverá trazer um casal de dançarinos e boi de pano.</p> <p>Louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons;</p> <p>8 climatizadores -Climatizador c/ Pedestal Reservatório 80 L</p> <p>Dimensões do kit montado (L x A x P): 55 x 213 x 50 cm</p> <p>3 tendas brancas (tamanho 9x9)</p> <p>Decoração do evento: Temática de festa junina com arranjo de flores girassóis artificiais na mesa das comidas, toalhas de chitas, toalha quadriculada, toalha de juta, bandeirolas, balão de São João, fogueirinhas artificiais e espantalhos alegres no local do evento.</p> | | | |
| 10 | 14591 | <p>ALMOÇO ESPECIAL - REGIONAL IV</p> <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> •água mineral sem gás (servidas em jar- ras de vidro) •suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, maracujá) •disponibilidade de gelo mineral •refrigerante de 1ª linha nos seguintes sa- bores: (coca-cola, coca-cola zero açúcar, guaraná antártica e fanta laranja) <p>ENTRADAS</p> <ul style="list-style-type: none"> •Folhado de Brie com geleia de cupuaçu •Pupunhas recheadas com catupiry e goi- abada cremosa. •Coxinhas cremosas com geleia de ba- con. •Dadinhos de tapioca com geleia de pi- menta. •boliviano •canudinhos de creme de camarão <p>PRATOS QUENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> •Salada de Verão com morangos. • Costelas de Tambaqui assadas ao mo- lho de ervas. • Picadinho de peixe cortado na ponta da faca. • Filé de Pirarucu à Delícia, gratinado, com banana da Terra. • Filé de carne rústico ao molho de vinho com crisp's de bacon. • Arroz branco. | PESSOA | 50 | 200 |

| | | | | | | |
|---|----|-------|--|--------|----|-----|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Farofa de banana frita • Farofa do Uarini • Molho de pimenta Murupi <p>SOBREMESAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse de cupuaçu com castanha • Pudim de leite. • Bananas flambadas. • Lâminas de abacaxi com raspas de limão <p>SERVIÇOS INCLUSOS:</p> <p>Decoração: decoração do evento de acordo com a temática definida pela AFEAM, itens de decoração (tecido voal e artesanatos decorativos regionais)</p> <p>Banda musical ao vivo (varios ritmos) - Composição mínima de 6 integrantes.</p> <p>Sonorização completa (mesa de som, cabos, caixas de som, p.as, 2 microfones sem fio.</p> <p>Duração do evento: 04 (quatro) horas;</p> <p>Arrumação: duas horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar;</p> <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM ou fora à definir;</p> <p>OBS: A Contratada deverá fornecer louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons.</p> | | | |
| 4 | 11 | 14591 | <p>BUFFET INFANTIL - DIA DAS CRIANÇAS</p> <p>BEBIDAS VARIADAS - NOS SEGUIN- TES TIPOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • água mineral sem gás (servidas em jar- ras de vidro) • suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, taperebá ou maracujá) *disponibilidade de gelo mineral • refrigerante de 1ª linha nos seguintes sa- bores: (coca-cola, coca-cola zero , gua- raná antártica, guaraná baré e fanta la- ranja) <p>SALGADINHOS BUFFET INFANTIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • mini coxinha frango • bolinha de queijo • risole • kibe • mini pastel de carne • pao de queijo • mini esfirra | PESSOA | 80 | 150 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> •nuggets •batatinha frita <p>LANCHES E PRATOS PRINCIPAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> •mini hamburguer •mini cachorro quente •mini pizza sabores variados •crepes salgados e doce •pipocas salgadas e doce •misto quente <p>DOCES E SOBREMESAS</p> <ul style="list-style-type: none"> •brigadeiros de chocolate e leite em pó •beijinho •bolo de chocolate fatiado com cobertura de brigadeiro •cupcakes •picolés •sorvetes <p>SERVIÇOS INCLUSOS: DECORAÇÃO, BRINQUEDOS, SOM E TENDAS</p> <p>Arrumação: o local deverá estar liberado 24 horas antes do início do evento para a empresa de buffet organizar.</p> <p>Local do evento: Nas instalações da AFEAM;</p> <p>Duração do evento: 4 horas</p> <p>caixa de som com 2 microfones sem fio</p> <p>Louças, mesas e cadeiras, toalhas de mesa, serviço de apoio e garçons;</p> <ul style="list-style-type: none"> •6 ventiladores/climatizadores; •2 tendas (tamanho 9mx9m) •Decoração do evento: Temática de festa de crianças, balões, tecidos •Grupo de Animação infantil (incluindo teatrinho, escultura de balões, maquiagem facial infantil, musical e dinâmicas infantis) com no mínimo 2 (duas) horas de apresentação. •1 cama elástica (pula-pula) •1 MultPark inflável •1 basquete duplo com placar eletrônico •1 mesa air game marcador discos empurrador •1 estação de Just Dance (incluindo console, controles (ou Kinect para Xbox), TV, | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>som e um monitor para auxiliar os participantes.</p> <p>•1 Máquina de pesca de pelúcias destinada a ações recreativas incluindo o fornecimento de no mínimo 40 (quarenta) bichinhos de pelúcia, novos, em bom estado de conservação, adequados ao público participante, bem como transporte, montagem, desmontagem, operação durante o evento e suporte técnico.</p> | | | |
|--|--|---|--|--|--|

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, 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para início do evento;

4.1.4.4. Prazos de montagem e desmontagem de cada evento:

I. EVENTOS DOS ITENS 1, 2, 3, 4, 5 e 6

- Início da montagem: 2 (duas) horas, antes do início do evento.
- 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;
- Desmontagem do evento: até 2 (duas) horas após o término do evento.

II. EVENTOS DOS ITENS 7, 8, 9, 10 e 11

- Início da montagem: 4 (quatro) horas, antes do início do evento.
- 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;
- Desmontagem do evento: até 3 (três) horas após o término do evento.

4.1.5. DAS BEBIDAS

4.1.5.1. Nos eventos dos itens 7, 8, 9 e 10 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 (eventos lote 3 e 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 ou disponibilizados na mesa do buffet;

4.1.6.4. Os salgados deverão ser disponibilizados, com tipos variados, às mesas do Buffet e servidos à mesa pelos garçons para os EVENTOS ITENS 7, 8, 9 e 10;

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.

4.1.6.6. Os alimentos e demais itens a serem fornecidos deverão apresentar adequada qualidade visual, com boa apresentação, padronização, organização e acabamento, considerando que se destinam a eventos

de natureza corporativa e institucional, devendo estar compatíveis com o padrão de imagem da Administração.

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 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 do Item 11, 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 Item 9 – 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 ITEM 9, 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 nos EVENTOS DOS ITENS 7, 8, 9 e 10;
- 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 constam no ITEM 11, 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). | 1 |
| b) | 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 |
| c) | Tabela de Basquete Duplo com placar eletrônico dimensões aproximadas (comprimento x largura x altura): montado: 2,07 x 1,07 x 2,03 m; Deverá acompanhar no mínimo 4 (quatro) Bolas de Basquete com tamanho compatível do aro e cesta. | 1 |
| d) | Mesa Air Game Marcador Discos Empurrador (Aero Hockey) com dimensões aproximadas de 142X62X79cm, Completa Portátil; Contendo no mínimo 1 disco e 2 empurradores. | 1 |
| e) | Estação de Just dance - Estação de entretenimento Just Dance, composta por 01 (um) console de videogame Xbox, PlayStation ou similar, 01 (um) televisor LED ou similar com tamanho mínimo de 50 (cinquenta) polegadas, estrutura em grid metálico própria para suporte e fixação da TV, monitor/tela auxiliar para inicialização e controle do sistema, com disponibilidade de múltiplas versões do jogo Just Dance, devidamente licenciadas. O item deverá incluir cabos, conexões, periféricos necessários ao funcionamento, instalação completa, suporte técnico e pleno funcionamento durante todo o período de utilização. | 1 |
| f) | Estação de Just dance - Estação de entretenimento Just Dance, composta por 01 (um) console de videogame Xbox, PlayStation ou similar, 01 (um) televisor LED ou similar com tamanho mínimo de 50 (cinquenta) polegadas, estrutura em grid metálico própria para suporte e fixação da TV, monitor/tela auxiliar para inicialização e controle do sistema, com disponibilidade de múltiplas versões do jogo Just Dance, devidamente licenciadas. O item deverá incluir cabos, conexões, periféricos necessários ao funcionamento, instalação completa, suporte técnico e pleno funcionamento durante todo o período de utilização. | 1 |
| g) | Máquina de bichinhos - Máquina de entretenimento tipo pescaria de pelúcias (garra), equipada com sistema eletrônico e mecânico de captura, em perfeito estado de funcionamento, acompanhada de fornecimento mínimo de 40 (quarenta) bichinhos de pelúcia, novos, limpos e em bom estado de conservação, adequados ao público participante. | 1 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>A máquina deverá possuir, no mínimo, as seguintes dimensões aproximadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altura mínima: 1,70 m • Largura mínima: 0,80 m • Profundidade mínima: 0,80 m <p>O item deverá incluir transporte, instalação, operação assistida (quando aplicável), manutenção durante o período de utilização, bem como todos os insumos, ajustes e acessórios necessários ao pleno funcionamento.</p> | |
|--|--|--|

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 e suporte 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:

| LOTE | ITEM | DESCRIÇÃO | UNID | QTD TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--|------|-----------|--------|-----------|----------------|-------------|
| 1 | 1 | | PESSOA | 200 | | |
| | 2 | | PESSOA | 200 | | |
| | 3 | | PESSOA | 200 | | |
| 2 | 4 | | PESSOA | 200 | | |
| | 5 | | PESSOA | 200 | | |
| | 6 | | PESSOA | 200 | | |
| 3 | 7 | | PESSOA | 250 | | |
| | 9 | | PESSOA | 250 | | |
| | 10 | | PESSOA | 200 | | |
| 4 | 11 | | PESSOA | 150 | | |
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA DE PREÇOS | | | | | | |

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 LOTE**.

5.3. Critério de adjudicação/ seleção do fornecedor

5.3.1. O critério de adjudicação será por lote.

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/2026”).

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 LOTE 1 - Serviço Café da Manhã | | |
| CAFÉ REGIONAL TIPO I (básico) | Suco gelado de frutas naturais (nos sabores abacaxi e goiaba) | 3 |
| CAFÉ REGIONAL TIPO I (básico) | Coxinhas de frango com catupiry - 20g | |
| CAFÉ REGIONAL TIPO II (padrão) | Kibe com requeijão - 20g | |
| CAFÉ REGIONAL TIPO III (especial) | Banana pacovã frita (servidas em tiras) | |
| Evento LOTE 2 - Coffee Break | | |
| COFFE BREAK - TIPO I | Suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, maracujá) | 3 |
| COFFE BREAK - TIPO I | Mini Quiche de bacalhau | |
| COFFE BREAK - TIPO I | Risole de carne | |
| COFFE BREAK - TIPO I | Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro (fatiado) | |
| COFFE BREAK - TIPO II | Boliviano – 20g | |
| COFFE BREAK - TIPO III | Bolinho de bacalhau | |
| Evento LOTE 3 – Almoço | | |
| ALMOÇO - TIPO I - CHURRASCO - CARNAVAL | Suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, maracujá) | 3 |

| | | |
|--|--|---|
| ALMOÇO - TIPO I - CHURRASCO - CARNAVAL | Espetinho misto (carne, frango e calabresa) | |
| ALMOÇO - TIPO I - CHURRASCO - CARNAVAL | Feijão tropeiro | |
| ALMOÇO - TIPO II - PÁSCOA | Bacalhau à portuguesa | |
| ALMOÇO - TIPO II - PÁSCOA | Macarrão carbonara de pepperoni | |
| ALMOÇO - TIPO II - PÁSCOA | Torta de abacaxi | |
| ALMOÇO - TIPO III - FESTA JUNINA | Tacacá quente servido em cuias tamanho médio | |
| ALMOÇO - TIPO III - FESTA JUNINA | Pirarucú de casaca | |
| ALMOÇO - TIPO III - FESTA JUNINA | Coxinhas cremosas com geleia de bacon | |
| Evento LOTE 4 – Buffet Infantil | | |
| BUFFET INFANTIL - DIA DAS CRIANÇAS | Suco gelado de frutas naturais (abacaxi, goiaba, taperebá ou maracujá) | 3 |
| BUFFET INFANTIL - DIA DAS CRIANÇAS | Mini coxinha de frango | |
| BUFFET INFANTIL - DIA DAS CRIANÇAS | Mini cachorro quente | |
| BUFFET INFANTIL - DIA DAS CRIANÇAS | Brigadeiros de chocolate e leite em pó | |

* 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 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 de cópia autenticada 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 | GRAU |
|------|---|------|
| 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 5/2026, está de acordo com a Lei nº 13.303/2016, bem como com o RILC-AFEAM.

Manaus, 23 de janeiro de 2026.

Frank Ricardo Martins Ferreira
Assessor Executivo/GEPEC

Lígia da Rocha Monteiro Maio
Assistente de Gabinete/GADIR

Márcia Campelo da Silva
Assessora/GEPEC

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

De acordo,

Manaus, de de 2026.

Aprovação da Área Administrativa

JACQUES DOUGLAS MOTA GONÇAVES
Gerente da GERAD

APROVO,

Manaus, de de 2026.

Autoridade Competente

MARCOS VINICIUS CARDOSO DE CASTRO
Diretor-Presidente