

TERMO DE REFERÊNCIA	DOD N° 55/2026
1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATANTE	
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 Equipe de Planejamento da Contratação: Frank Ricardo Martins Ferreira-GEPEC Lígia da Rocha Monteiro Maio-GADIR Ívia Victória Monteiro Lima de Mattos-GEPEC	
2. OBJETO	
2.1. Produto ou serviço a ser contratado: 2.1.1. Contratação de empresa especializada em Eventos para atender ao jantar de confraternização de final de ano da AFEAM em dezembro de 2026.	
2.2. Característica do Objeto	
2.2.1. O objeto, prestação de serviço de realização de evento, é considerado comum.	
2.3. Subcontratação	
2.3.1. Não será aceita subcontratação do objeto.	
3. JUSTIFICATIVA	
3.1. A realização de eventos de confraternização ao final do ano visa reconhecer o empenho dos colaboradores da AFEAM ao longo do exercício, promovendo a valorização profissional e o bem-estar no ambiente institucional. Tal ação contribui diretamente para o aumento da motivação e do engajamento da equipe. 3.2. A contratação se faz necessária para promover a festa de confraternização de fim de ano entre os empregados da agência com intuito de comemorar as vitórias e conquistas ao longo do exercício, promover também a valorização e conagração dos colaboradores nas datas festivas, de acordo com a política de valorização do corpo funcional da AFEAM. 3.3. A confraternização proporciona um momento de integração entre diferentes setores e equipes da AFEAM, favorecendo o fortalecimento das relações interpessoais, a colaboração e o espírito de	

equipe. Essa integração se reflete positivamente na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

3.4. Ambientes de trabalho que promovem momentos de convivência saudável e descontraída tendem a apresentar melhor clima organizacional. A confraternização atua como uma estratégia de gestão de pessoas, promovendo um ambiente mais harmônico e cooperativo.

3.5. O evento de final de ano é uma prática tradicional na AFEAM, sendo amplamente aceito como parte da cultura organizacional. A manutenção dessa tradição fortalece o senso de pertencimento e identidade institucional.

3.6. A despesa dessa contratação está contemplada no Planejamento estratégico da AFEAM na Conta Principal de nº 8.1.7.42.00.00.000 – DESPESAS DE PROMOÇÕES E RELAÇÕES PÚBLICAS, na subconta 8.1.7.42.00.00.004 – CONFRATERNIZAÇÃO.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO E DO QUANTITATIVO

4.1. Especificações e quantidades:

4.1.1. Os serviços serão licitados da seguinte forma:

Item	CATSERV	Descrição do material ou serviço	Und. fornec	Qnt.
1	14591	Contratação de empresa especializada em Eventos para atender ao jantar de confraternização de final de ano da AFEAM em dezembro de 2026.	serviço	350

4.1.2. O objeto da presente contratação contempla a execução integrada dos serviços abaixo discriminados, conforme as especificações técnicas:

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QTD ESTI-MADA
1. BUFFET			

1	ENTRADAS - nos seguintes tipos: • Mini porções volantes servidas em ramequins de louça, nos seguintes tipos: - creme de camarão gratinado; - escondidinho de carne seca gratinado; • Salgados FRITOS NA HORA com aproximadamente 20 gramas, nos seguintes tipos: -mini pasteis de queijo e carne; -coxinha de carne seca com catupiry; -bolinho de bacalhau; -coxinha de frango. •Salgados assados, nos seguintes tipos: -mini pastel de forno com recheio cremoso de bacalhau; -mini quiche de alho poró; -dadinho de tapioca com geleia de cupuaçu apimentada; -barquetes recheadas com queijo e presunto e finalizadas com tomates cereja; -antepastos de berinjela na barquete; -folheado amazônico (pirarucu com banana pacovã, castanha e ervas); -canudinho de creme de camarão.			
2	SALADAS - mantidas sob refrigeração adequada durante todo o período de serviço, nos seguintes tipos: • salada verde tropical (mix de folhas, com tomate cereja, frutas, manga, tangerina, morango, queijos e limão com azeite) • salada de legumes cozidos (brocolis, cenoura, beterraba, tomate seco e batatas gratinadas); • salada de grãos (quinoa, lentilha e legumes); • molhos para salada (servidos separadamente), nos seguintes tipos: - molho caesar; - molho mostarda e mel; - molho italiano (azeite, vinagre, ervas e alho). • acompanhamentos para salada: -sal a gosto (servido separadamente);	PESSOA	350	
3	PRATOS QUENTES- nos seguintes tipos: • Bacalhau à Gomes de Sá (lascas); • Pernil Suíno Glaceado com Abacaxi, acompanhado de, no mínimo, dois tipos de molho servidos separadamente; • File mignon bovino tipo medalhão com molho de ervas finas; • Lasanha à bolonhesa; •Paella Vegana de Legumes.			

4	ACOMPANHAMENTOS E GUARNIÇÕES- nos seguintes tipos: • arroz branco soltinho (alho e óleo); • arroz à grega; • farofa de cebola crocante amanteigada; • risoto Amazônico (peixe, queijo coalho, jambu, lâminas de tucumã e castanhas).			
5	CALDINHO DA MADRUGADA- servidos em mini tigelas durante a madrugada: • caldo verde.			
6	SOBREMESAS - servidos em duas estações (Servidas em taças grandes para que cada um possa se servir individualmente à vontade com utensílios para servir, reposição e com a refrigeração adequada), nos seguintes tipos: • cheesecake de frutas vermelhas (composta por três camadas distintas de textura e sabor: base de biscoito amanteigado, recheio cremoso à base de cream cheese e cobertura de calda de frutas vermelhas com pedaços de frutas inteiras ou pedaços visíveis.) • pudim de Leite Condensado • taça da felicidade - composta de pudim, creme de cupuaçu e no mínimo 5 frutas (morango, kiwi, uva verde e vermelha, pêssego); • mousse de ovomaltine;			
7	DOCINHOS FINOS DE MESA- dispostos em ilhas de doces com reposição permanente durante todo o evento: •doces de mesa nos seguintes sabores: -Brigadeiro Gourmet (Doce artesanal elaborado à base de leite condensado, chocolate de alta qualidade e manteiga, finalizado com granulado ou confeitos finos, com peso mínimo de 20 g por unidade); -Brigadeiro de Ninho com Nutella (Doce artesanal elaborado à base de leite condensado e leite em pó, recheado ou finalizado com creme de avelã (Nutella® ou equivalente de qualidade superior), com peso mínimo de 20 g por unidade.); -Casadinho (Doce artesanal composto pela combinação de brigadeiro tradicional e brigadeiro branco, confeccionado com leite condensado e chocolate, com peso mínimo de 20 g por unidade.); -Olho de Sogra (Doce artesanal elaborado com recheio de coco e ameixa seca, envolvido em fondant ou cobertura de açúcar, com peso mínimo de 20 g por unidade.); -Bombom de uva (doce artesanal composto por uva fresca envolvida em creme à base de leite condensado e coberta com chocolate ao leite ou meio amargo, com peso mínimo de 25 g por unidade.); -Copinho de chocolate com ganache (Copinho comestível de chocolate recheado com ganache de chocolate, podendo receber decoração compatível com o padrão do evento, com peso mínimo de 25 g por unidade.); -Bombom de morango (Doce artesanal composto por morango fresco envolvido em creme à base de leite condensado e coberto com chocolate ao leite ou meio amargo, com peso mínimo de 30 g por unidade.); -Mini Tartelete de Limão Siciliano (Tartelete individual com massa crocante, recheada com creme de limão siciliano e finalização compatível com confeitaria fina, com peso mínimo de 30 g por unidade.).			

8	BEBIDAS - nos seguintes tipos: • refrigerante de 1ª linha nos seguintes tipos: coca-cola, coca-cola zero açúcar, guaraná antártica e fanta laranja; • água mineral (com e sem gás); • suco gelado de frutas naturais - nos seguintes sabores: taperebá, abacaxi, morango e goiaba; • espumante; • disponibilidade de gelo mineral para whisky e copos para whisky; • disponibilidade de gelo mineral para demais bebidas; • 4 estações de chopp Brahma, 4 barris de 50 litros cada, servidas em calderetas de vidro de 300ml.		
9	OPEN BAR DE DRINKS ALCÓLICOS E NÃO ALCÓLICOS (servidos em 2 dois bares no salão e em taças e em copos de vidro especial para cada tipo de drink) - nos seguintes tipos: • Gin Tropical (coquetel preparado à base de gin, combinado com água tônica e frutas tropicais frescas (como abacaxi, maracujá, manga ou similares), servido gelado, com apresentação compatível com eventos sociais e corporativos; • Moscow Mule (Drink preparado à base de vodka, suco de limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre, servido gelado, com apresentação compatível com eventos sociais e corporativos); • Fitzgerald (gin, limão siciliano e angostura); • Passion Fruit Maracujá (vodka, rum, açúcar, limão e maracujá); • Coquetel de frutas servidos com e sem álcool (vodka, + suco de fruta nas seguintes opções: laranja, abacaxi, limão + frutas frescas cortadas em pedaço como: laranja bahia, morango, kiwi, abacaxi e laranja, xarope de grenadine, gelo e raminho de hortelã para decorar); • disponibilidade de copos de vidro especiais para drinks; • disponibilidade de dois bares no salão com serviço de Barmans; OBS: O serviço de barman deverá contemplar no mínimo 4 (quatro) horas, com preparo de no mínimo: 300 drinks alcóolicos e 150 drinks não alcóolicos.		
2. INFRAESTRUTURA TÉCNICA DO EVENTO			
10	GRID/SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO - - GRID tamanho 2x6m (AxL); - Sonorização com as seguintes características mínimas: Console digital 16 canais, 4 caixas ativas, 2 sub duplo, 6 monitores, Cubo de baixo, Cubo GT, Sistema de fone 8 vias, Bateria acústica, 8 pedestais, 2 microfones sem fio, 15 mic com Kit microfone bateria, 8 DI Man Power, Cabos e conexões para ligar o sistema. - Iluminação com as seguintes especificações mínimas: Console DMX, 30 par leds decoração, 6 par leds palco, 6 mover, 2 cob, 4 pirulitos de p25 2m.	UNIDADE	para todo evento
11	PALCO- com piso de módulo praticável, no tamanho de 8m x 6m e 1m de altura com carpete preto ou cinza;	UNIDADE	1

12	TELÃO DE LED - para projeção de imagens instalado no palco, interligados, com imagens simultâneas, com as seguintes especificações mínimas: - tamanho 3x3m (LxA), p3.9 indoor com estrutura para instalação 6x2,50m (LxA).	UNIDADE	2
13	MÁQUINA/CANHÃO DE EXPLOÇÃO DE CONFETES - DOURADO E VERMELHO - O equipamento deverá permitir o uso de confetes nas cores dourado e vermelho, confeccionados em material leve, antichamas e atóxico, proporcionando efeito visual marcante e de longa dispersão no ar. - O equipamento deverá cobrir todo o evento.	UNIDADE	1
14	JOGOS DE MESA - contemplando no mínimo: 35 (trinta e cinco) jogos de mesa para 10 lugares: Compostos por mesa com tampos sendo 15 retangulares e 20 redondos, capacidade para 10 (dez) pessoas, acompanhada de 10 (dez) cadeiras, estilo Tiffany ou Dior, em perfeito estado de conservação, incluindo transporte, montagem, desmontagem e recolhimento ao término do evento. - O equipamento deverá cobrir todo o evento.	JOGO	35
3. DECORAÇÃO			
15	DECORAÇÃO TEMÁTICA – BAILE À FANTASIA HOLLYWOOD/CINEMA: decoração inspirada no glamour da indústria cinematográfica, com elementos cênicos que remetam ao universo de Hollywood, como estatuetas douradas, estrelas da calçada da fama, claquetes, rolos de filmes, câmeras cinematográficas, letreiros luminosos e demais itens decorativos compatíveis com a proposta do evento, contemplando, no mínimo, as seguintes especificações: -Cortinas em tecido voil, veludo ou material similar, nas cores a serem definidas pela AFEAM, preferencialmente em tons de vermelho, preto, dourado, compondo a ambientação temática; -Carpete vermelho na entrada do evento, conduzindo os convidados até o salão principal, remetendo ao tradicional Red Carpet das premiações cinematográficas, com postes balizadores dourados, interligados por cordões de veludo vermelho, destinados à delimitação do tapete vermelho e organização do acesso ao evento, em quantidade suficiente para compor todo o percurso de entrada; -Calçada da fama em adesivo vinil formato estrela com 15 unidades de gerência (com arte a ser aprovada pela AFEAM); -Ambientação do salão principal integrada ao lounge e aos demais espaços do evento, mantendo unidade visual e identidade temática em todos os ambientes; -Decoração aérea: utilização de elementos suspensos, tais como estrelas, claquetes, rolos de filmes, voil, lustres, tecidos tensionados, fios de luz decorativos ou outros elementos compatíveis, visando valorizar o pé-direito e criar maior impacto visual; -Iluminação cênica para área instagramável (recepção): utilização de refletores, moving lights, iluminação arquitetural e demais recursos de iluminação cênica nas cores predominantes da decoração, destacando paredes, colunas, pista de dança e demais elementos cenográficos, podendo incluir projeções temáticas relacionadas ao universo do cinema; -Mobiliário de apoio: 10 mesas bistrô distribuídas estrategicamente nas proximidades da pista de dança e áreas de convivência, permitindo maior conforto e mobilidade aos convidados fantasiados; -Espaço instagramável (Photopoint): instalação de ambiente cenográfico exclusivo	UNIDADE	para todo evento

	para registros fotográficos, composto por tapete vermelho, painel temático de Hollywood, molduras decorativas, iluminação adequada, estatueta dourada e demais elementos alusivos ao cinema, em dimensões compatíveis com o porte do evento; -BACKDROP - com arte do banner a cargo da Afeam - com as seguintes especificações mínimas: -Estrutura em Q30 para backdrop, medindo 2x6m (AxL) com impressão e aplicação de lona frontal e acabamento lateral do Grid medindo: 01 Lona 1,95 x 5,95m (AxL), acabamento em LED Neon (luz cênica) na parte superior e laterais; -Com carpete compondo o cenário do backdrop para lounge de entrada.		
16	LOUNGE DE BOAS VINDAS (PARTE SUPERIOR) -ambiente composto por um conjunto de estofados cenográficos (mínimo 4 unidades de sofás no estilo clássico/contemporâneo): sofás de veludo ou poltronas de design marcante dispostos sobre um carpete nas cores a definir. Ao centro, mesas de apoio em acabamento metálico ou madeira rústica com arranjos florais temáticos e velas cenográficas de alturas variadas, criando pontos de luz quentes e aconchegantes. A iluminação geral deste lounge é baixa e indireta, feita por meio de refletores de luz cênica nas laterais e abajures estilizados. O projeto deverá ser previamente aprovado pela AFEAM.	CONJUNTO	1
17	MESAS DO BUFFET(02 LINHAS DE SERVIR) com toalhas nas cores a definir pela AFEAM.	UNIDADE	2
18	ARRANJO DE MESA FLORAL PARA LINHA DE SERVIR - - arranjos florais de aproximadamente 60cm x 40cm.	UNIDADE	4
19	MESA POSTA COMPLETA , capacidade para 10 (dez) lugares com as seguintes composições mínimas: - toalha e cobre manchas nas cores a definir pela AFEAM; - taça de vidro no estilo bico de abacaxi ou semelhante, na cor a definir pela AFEAM; - jogo de talher completo de aço inox; - souplast na cor a definir pela AFEAM; - guardanapos de tecido, na cor a definir pela AFEAM;	UNIDADE	35
20	ARRANJO DE MESA PARA MESA POSTA - arranjo de mesa temática hollywoodiana de aproximadamente 30cmx15cm (LxA), remetendo a ideia de cinema, oscar, claquete e estrelas. O projeto deverá ser previamente aprovado pela AFEAM.	UNIDADE	35
4. ECAD			
21	TAXA ECAD (Arrecadação e distribuição dos direitos autorais das músicas aos autores e demais titulares).	UNIDADE	1
5. ENTRETENIMENTO			
22	CABINE FOTOGRÁFICA COM IMPRESSÃO DE FOTOS INSTANTÂNEAS , com monitoramento e impressão disponível pela contratada: - Duração mínima: das 20:00 às 00:00; - A impressão fotográfica deverá ser em tamanho 10x15cm com diagramação personalizada contendo 4 poses, com arte (moldura) a ser pré-aprovada pela AFEAM.	UNIDADE	1

23	CAIXA TÚNEL INFINITY SLOW LED COM IMPRESSÃO DE FOTO , com monitoramento e impressão disponível pela contratada: - Medindo: profundidade: 1 m, largura: 1 m e altura: 2 m; - Para fotos com logomarca da AFEAM de fundo; - Deverão ser entregues fotos impressas no tamanho 10x15cm em formato vertical com arte (moldura) a ser pré-aprovada pela AFEAM; - Duração mínima: das 20:00 às 00:00;	UNIDADE	1
6. ATRAÇÕES MUSICAIS			
24	DJ (Prestação de serviço de discotecagem realizada por profissional DJ com experiência em eventos de médio e grande porte, responsável pela seleção, mixagem e execução de repertório musical adequado ao perfil do público e ao tipo de evento, visando à ambientação e animação) -Com equipamentos profissionais de áudio compatíveis com o porte do evento, contemplando controladora ou CDJ, mixer, notebook ou mídia equivalente, microfone headset, cabos e conexões necessárias; -Montagem, operação e desmontagem dos equipamentos; -Repertório variado a ser definido e aprovado pela AFEAM; -Disponibilidade do DJ durante todo o período contratado (20:00-01:00), com repertório previamente acordado com o contratante e possibilidade de atendimento a pedidos musicais no decorrer do evento.	UNIDADE	1
25	BANDA MUSICAL DE BAILE - Com repertório variado que deverá ser aprovado antes do evento, sonorização, iluminação e os instrumentos musicais serão de responsabilidade do Contratado, os integrantes da banda deverão ter cuidado com a aparência, postura correta e trajar roupas apresentáveis; - Com os seguintes itens mínimos: Vocal principal (masculino e/ou feminino), Guitarra, Baixo elétrico, Teclado, Bateria, Percussão, e vocais de apoio; - A banda deverá executar repertório variado, abrangendo gêneros como MPB, boi bumbá, samba, forró, bossa nova, sertanejo, pop, rock, músicas internacionais e outras adequadas ao perfil do evento, podendo atender a pedidos do público; - Apresentação ao vivo com duração mínima de 3 horas, podendo ser dividida em sets com intervalos programados. - 2 pares de dançarinos fazendo coreografias e interagindo com o público.	UNIDADE	1
26	FANFARRA NATALINA DE METAIS - Com no mínimo 2 (duas) entradas de no mínimo 10 minutos cada, composta de no mínimo os seguintes personagens: papai noel, mamãe noel, biscoito, duende, fadas, ajudantes e 5 soldadinhos da banda; - Banda Fanfarra de soldadinhos composta por no mínimo os seguintes instrumentos: trombone, trompete, trombone de vara, bumbo e tarol.	UNIDADE	1
7. COBERTURA FOTOGRÁFICA			
27	FOTÓGRAFO(S) PROFISSIONAL(IS) - para registro fotográfico de todo o evento, com equipamento profissional próprio, com entrega das fotos tratadas e em alta resolução.	PESSOA	1

28	VIDEOMAKER PROFISSIONAL - para captação de imagens e vídeos do evento, edição e entrega de teaser institucional em até 12 (doze) horas após o evento.	PESSOA	1
8. MÃO DE OBRA			
29	RECEPCIONISTAS - para serviço de recepção dos convidados, com uniforme social, postura profissional e permanência durante todo o evento.	PESSOA	2
30	GARÇOM/BARMAN ENTRE OUTROS - uniforme social completo, serviço volante, reposição contínua, recolhimento de louças, atendimento nas mesas, distribuição de bebidas.	PESSOA	15
31	PROFISSIONAL PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO - limpeza permanente dos banheiros, limpeza das mesas, recolhimento de resíduos, reposição de papel e sabonete (quando aplicável), limpeza final.	PESSOA	6

4.1.2. Os serviços de realização do evento 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 as condições a seguir estabelecidas:

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

4.1.4.1. Local do evento: O evento será realizado no piso Angelim do Centro de Convenções Vasco Vasques – Etapa 2, localizado na Av. Pedro Teixeira, 167 – Dom Pedro, Manaus – AM;

4.1.4.2. Data do evento: 03/12/2026 (quinta-feira);

4.1.4.3. Horário de início do evento: 20h

4.1.4.4. Horário de término do evento: até as 01h

4.1.4.5. Prazos de montagem e desmontagem do evento:

- a) Início da montagem: 12 (doze) horas, antes do início do evento.
- b) Entrega do evento pronto: O evento completo deverá ser entregue com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência do horário previsto para início do evento;
- c) Desmontagem do evento: até 4 (quatro) horas após o término do evento.

4.1.5. DAS BEBIDAS

4.1.5.1. As bebidas geladas (alcoólicas e não alcoólicas) deverão ser servidas exclusivamente pelos garçons aos convidados durante todo o evento, com exceção do chopp.

4.1.5.2. As bebidas alcoólicas serão servidas da seguinte forma:

a) Chopp: dispostos nas ilhas de chopp;

b) Drinks: deverá ser fornecido cardápio com as opções de drinks, preparados na hora pelo barman, disponibilizados pela CONTRATADA em dois espaços reservados dentro do local do evento.

b.1) A contratada deverá fornecer 2 (dois) balcões para serviço dos drinks realizados pelos bartenders durante todo o evento;

b.2) Os drinks alcoólicos e não alcoólicos deverão ser servidos em taças de vidro;

4.1.5.3. As bebidas como água mineral com e sem gás, champanhes, sucos e refrigerantes deverão ser servidos nas mesas devidamente geladas, e em jarras de vidro transparente.

4.1.5.4. 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.

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

4.1.5.6. As bebidas que vierem a sobrar e/ou não forem usadas, deverão ser entregues ao CONTRATANTE.

4.1.6. DAS ENTRADAS

4.1.6.1. As entradas deverão ser servidas antes dos pratos principais;

4.1.6.2. Para fins de dimensionamento, a CONTRATADA deverá disponibilizar, no mínimo, 10 (dez) unidades de salgados e demais itens das entradas (fritos e assados) por convidado, com peso aproximado de 20 g (vinte gramas) por unidade, bem como no mínimo 1 (uma) mini porção volante por convidado;

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

4.1.6.4. Os itens de entrada devem estar quentes quando servidos nas mesas dos convidados;

4.1.6.5. Os itens de entrada deverão ser servidos, com tipos variados, nas mesas pelos garçons em pratos de porcelana ou ramequins de louça, sempre que necessário;

4.1.6.6. Os itens de entrada deverão ser disponibilizados em quantidades proporcionais, entre modelos definidos pela AFEAM, 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, cobre manchas, sousplat, copos de vidro, taça de vidro no estilo bico de abacaxi ou semelhante, na cor a ser definida, 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 qualquer item quando expressamente autorizado e solicitado pela CONTRATANTE, quando for o caso;

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

4.1.8.2. Decoração:

a) Os itens de decoração como: arranjos florais (ilhas de servir e mesas convidados), deverão ser previamente aprovados pela AFEAM;

b) Os demais itens decoração também deverá ser aprovados pela AFEAM;

4.1.8.2.1. A Contratada deverá fornecer todo e qualquer tipo de material necessário para a execução do objeto devidamente em bom estado de conservação.

4.1.8.3. Entretenimento:

a) Os itens de cabine fotográfica e caixa túnel infinity slow de led deverão estar disponíveis de acordo com o horário definido no item 4.1.2.

4.1.8.4. Atrações Musicais:

a) A sonorização, iluminação, instrumentos musicais e equipamentos necessários para execução desses serviços serão de inteira responsabilidade do Contratado;

- b) Em relação a fanfarra natalina os contratados devem estar com trajes completos dos personagens definidos e deverão manter o visual característico da figura.
- c) Deverão manter uma postura amigável e atenciosa com os participantes do evento, preservando o espírito natalino e a magia dos personagens.

4.1.9. MATERIAL PERSONALIZADO:

- a) Os materiais personalizados terão suas artes definidas e fornecidas pela AFEAM;

4.1.10. SERVIÇO/PESSOAL:

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

- a) Garçom, devidamente uniformizado, com serviço de coquetel de entrada, bebidas e serviços que lhe forem atribuídos para o cumprimento do objeto contratado, exceto drinks;
- b) Barman;
- c) recepcionista de controle de acesso dos convidados;
- d) limpeza inicial, durante e após a realização do evento;
- e) organização, execução da decoração conforme orientações da comissão organizadora do evento;
- f) fotógrafo profissional;
- g) videomaker profissional;
- h) operadores dos serviços de cabine fotográfica e túnel infinity;
- i) todo e qualquer pessoal necessário para realização do evento.

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

4.1.10.3. Deverá ser disponibilizado um supervisor que possa receber e repassar as instruções recebidas;

4.1.10.4. Compreende-se que a quantidade de garçons utilizada deve ser suficiente para atender de forma satisfatória cada uma das demandas;

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

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

4.1.10.7. O serviço de buffet deverá ficar disponível durante toda a realização do evento (20h às 01h);

4.1.10.8. Os licitantes deverão apresentar os valores unitários e totais de cada item, conforme a tabela constante deste Termo de Referência, sendo o valor global da proposta correspondente à soma dos valores totais dos itens ofertados, sobre o qual incidirá o critério de julgamento pelo menor preço global.

4.1.10.9. O preenchimento dos valores deverá contemplar todos os custos necessários à integral execução dos respectivos itens, incluindo materiais, equipamentos, mão de obra, transporte, montagem, desmontagem, tributos, encargos e demais despesas direta ou indiretamente relacionadas à prestação dos serviços.

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

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QTD ESTI-MADA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1. BUFFET					
1	ENTRADAS - nos seguintes tipos: • Mini porções volantes servidas em ramequins de louça, nos seguintes tipos: - creme de camarão gratinado; - escondidinho de carne seca gratinado; • Salgados FRITOS NA HORA com aproximadamente 20 gramas, nos seguintes tipos: - mini pasteis de queijo e carne; - coxinha de carne seca com catupiry; - bolinho de bacalhau; - coxinha de frango. • Salgados assados, nos seguintes tipos: - mini pastel de forno com recheio cremoso de bacalhau; - mini quiche de alho poró; - dadinho de tapioca com geleia de cupuaçu apimentada; - barquetes recheadas com queijo e presunto e finalizadas com tomates cereja; - antepastos de berinjela na barquete; - folheado amazônico (pirarucu com banana pacovã, castanha e ervas); - canudinho de creme de camarão.	PESSOA	350		

2	SALADAS - mantidas sob refrigeração adequada durante todo o período de serviço, nos seguintes tipos: • salada verde tropical (mix de folhas, com tomate cereja, frutas, manga, tangerina, morango, queijos e limão com azeite) • salada de legumes cozidos (brocolis, cenoura, beterraba, tomate seco e batatas gratinadas); • salada de grãos (quinoa, lentilha e legumes); • molhos para salada (servidos separadamente), nos seguintes tipos: - molho caesar; - molho mostarda e mel; - molho italiano (azeite, vinagre, ervas e alho). • acompanhamentos para salada: - sal a gosto (servido separadamente);				
3	PRATOS QUENTES- nos seguintes tipos: • Bacalhau à Gomes de Sá (lascas); • Pernil Suíno Glaceado com Abacaxi, acompanhado de, no mínimo, dois tipos de molho servidos separadamente; • File mignon bovino tipo medalhão com molho de ervas finas; • Lasanha à bolonhesa; • Paella Vegana de Legumes.				
4	ACOMPANHAMENTOS E GUARNIÇÕES- nos seguintes tipos: • arroz branco soltinho (alho e óleo); • arroz à grega; • farofa de cebola crocante amanteigada; • risoto Amazônico (peixe, queijo coalho, jambu, lâminas de tucumã e castanhas).				
5	CALDINHO DA MADRUGADA- servidos em mini tigelas durante a madrugada: • caldo verde.				
6	SOBREMESAS - servidos em duas estações (Servidas em taças grandes para que cada um possa se servir individualmente à vontade com utensílios para servir, reposição e com a refrigeração adequada), nos seguintes tipos: • cheesecake de frutas vermelhas (composta por três camadas distintas de textura e sabor: base de biscoito amanteigado, recheio cremoso à base de cream cheese e cobertura de calda de frutas vermelhas com pedaços de frutas inteiras ou pedaços visíveis.) • pudim de Leite Condensado • taça da felicidade - composta de pudim, creme de cupuaçu e no mínimo 5 frutas (morango, kiwi, uva verde e vermelha, pêssego); • mousse de ovomaltine;				

7	DOCINHOS FINOS DE MESA- dispostos em ilhas de doces com reposição permanente durante todo o evento: •doces de mesa nos seguintes sabores: -Brigadeiro Gourmet (Doce artesanal elaborado à base de leite condensado, chocolate de alta qualidade e manteiga, finalizado com granulado ou confeitos finos, com peso mínimo de 20 g por unidade); -Brigadeiro de Ninho com Nutella (Doce artesanal elaborado à base de leite condensado e leite em pó, recheado ou finalizado com creme de avelã (Nutella® ou equivalente de qualidade superior), com peso mínimo de 20 g por unidade.); -Casadinho (Doce artesanal composto pela combinação de brigadeiro tradicional e brigadeiro branco, confeccionado com leite condensado e chocolate, com peso mínimo de 20 g por unidade.); -Olho de Sogra (Doce artesanal elaborado com recheio de coco e ameixa seca, envolvido em fondant ou cobertura de açúcar, com peso mínimo de 20 g por unidade.); -Bombom de uva (doce artesanal composto por uva fresca envolvida em creme à base de leite condensado e coberta com chocolate ao leite ou meio amargo, com peso mínimo de 25 g por unidade.); -Copinho de chocolate com ganache (Copinho comestível de chocolate recheado com ganache de chocolate, podendo receber decoração compatível com o padrão do evento, com peso mínimo de 25 g por unidade.); -Bombom de morango (Doce artesanal composto por morango fresco envolvido em creme à base de leite condensado e coberto com chocolate ao leite ou meio amargo, com peso mínimo de 30 g por unidade.); -Mini Tartelete de Limão Siciliano (Tartelete individual com massa crocante, recheada com creme de limão siciliano e finalização compatível com confeitaria fina, com peso mínimo de 30 g por unidade.).				
8	BEBIDAS - nos seguintes tipos: • refrigerante de 1ª linha nos seguintes tipos: coca-cola, coca-cola zero açúcar, guaraná antártica e fanta laranja; • água mineral (com e sem gás); • suco gelado de frutas naturais - nos seguintes sabores: taperebá, abacaxi, morango e goiaba; • espumante; • disponibilidade de gelo mineral para whisky e copos para whisky; • disponibilidade de gelo mineral para demais bebidas; • 4 estações de chopp Brahma, 4 barris de 50 litros cada, servidas em calderetas de vidro de 300ml.				

9	OPEN BAR DE DRINKS ALCÓLICOS E NÃO ALCÓLICOS (servidos em 2 dois bares no salão e em taças e em copos de vidro especial para cada tipo de drink) - nos seguintes tipos: • Gin Tropical (coquetel preparado à base de gin, combinado com água tônica e frutas tropicais frescas (como abacaxi, maracujá, manga ou similares), servido gelado, com apresentação compatível com eventos sociais e corporativos); • Moscow Mule (Drink preparado à base de vodka, suco de limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre, servido gelado, com apresentação compatível com eventos sociais e corporativos); • Fitzgerald (gin, limão siciliano e angostura); • Passion Fruit Maracujá (vodka, rum, açúcar, limão e maracujá); • Coquetel de frutas servidos com e sem álcool (vodka, + suco de fruta nas seguintes opções: laranja, abacaxi, limão + frutas frescas cortadas em pedaço como: laranja bahia, morango, kiwi, abacaxi e laranja, xarope de grenadine, gelo e raminho de hortelã para decorar); • disponibilidade de copos de vidro especiais para drinks; • disponibilidade de dois bares no salão com serviço de Barmans; OBS: O serviço de barman deverá contemplar no mínimo 4 (quatro) horas, com preparo de no mínimo: 300 drinks alcóolicos e 150 drinks não alcóolicos.				
2. INFRAESTRUTURA TÉCNICA DO EVENTO					
10	GRID/SONORIZAÇÃO E ILUMINAÇÃO - - GRID tamanho 2x6m (AxL); - Sonorização com as seguintes características mínimas: Console digital 16 canais, 4 caixas ativas, 2 sub duplo, 6 monitores, Cubo de baixo, Cubo GT, Sistema de fone 8 vias, Bateria acústica, 8 pedestais, 2 microfones sem fio, 15 mic com Kit microfone bateria, 8 DI Man Power, Cabos e conexões para ligar o sistema. - Iluminação com as seguintes especificações mínimas: Console DMX, 30 par leds decoração, 6 par leds palco, 6 mover, 2 cob, 4 pirulitos de p25 2m.	UNIDADE	para todo evento		
11	PALCO- com piso de módulo praticável, no tamanho de 8m x 6m e 1m de altura com carpete preto ou cinza;	UNIDADE	1		
12	TELÃO DE LED - para projeção de imagens instalado no palco, interligados, com imagens simultâneas, com as seguintes especificações mínimas: - tamanho 3x3m (LxA), p3.9 indoor com estrutura para instalação 6x2,50m (LxA).	UNIDADE	2		
13	MÁQUINA/CANHÃO DE EXPLOÇÃO DE CONFETES - DOURADO E VERMELHO - O equipamento deverá permitir o uso de confetes nas cores dourado e vermelho, confeccionados em material leve, antichamas e atóxico, proporcionando efeito visual marcante e de longa dispersão no ar. - O equipamento deverá cobrir todo o evento.	UNIDADE	1		

14	JOGOS DE MESA - contemplando no mínimo: 35 (trinta e cinco) jogos de mesa para 10 lugares: Compostos por mesa com tampos sendo 15 retangulares e 20 redondos, capacidade para 10 (dez) pessoas, acompanhada de 10 (dez) cadeiras, estilo Tiffany ou Dior, em perfeito estado de conservação, incluindo transporte, montagem, desmontagem e recolhimento ao término do evento. - O equipamento deverá cobrir todo o evento.	JOGO	35		
3. DECORAÇÃO					
15	DECORAÇÃO TEMÁTICA – BAILE À FANTASIA HOLLYWOOD/CINEMA: decoração inspirada no glamour da indústria cinematográfica, com elementos cênicos que remetam ao universo de Hollywood, como estatueta dourada, estrelas da calçada da fama, claquetes, rolos de filmes, câmeras cinematográficas, letreiros luminosos e demais itens decorativos compatíveis com a proposta do evento, contemplando, no mínimo, as seguintes especificações: -Cortinas em tecido voil, veludo ou material similar, nas cores a serem definidas pela AFEAM, preferencialmente em tons de vermelho, preto, dourado, compondo a ambientação temática; -Carpete vermelho na entrada do evento, conduzindo os convidados até o salão principal, remetendo ao tradicional Red Carpet das premiações cinematográficas, com postes balizadores dourados, interligados por cordões de veludo vermelho, destinados à delimitação do tapete vermelho e organização do acesso ao evento, em quantidade suficiente para compor todo o percurso de entrada; -Calçada da fama em adesivo vinil formato estrela com 15 unidades de gerência (com arte a ser aprovada pela AFEAM); -Ambientação do salão principal integrada ao lounge e aos demais espaços do evento, mantendo unidade visual e identidade temática em todos os ambientes; -Decoração aérea: utilização de elementos suspensos, tais como estrelas, claquetes, rolos de filmes, voil, lustres, tecidos tensionados, fios de luz decorativos ou outros elementos compatíveis, visando valorizar o pé-direito e criar maior impacto visual; -Iluminação cênica para área instagramável (recepção): utilização de refletores, moving lights, iluminação arquitetural e demais recursos de iluminação cênica nas cores predominantes da decoração, destacando paredes, colunas, pista de dança e demais elementos cenográficos, podendo incluir projeções temáticas relacionadas ao universo do cinema; -Mobiliário de apoio: 10 mesas bistrô distribuídas estrategicamente nas proximidades da pista de dança e áreas de convivência, permitindo maior conforto e mobilidade aos convidados fantasiados; -Espaço instagramável (Photopoint): instalação de ambiente cenográfico exclusivo para registros fotográficos, composto por tapete vermelho, painel temático de Hollywood, molduras decorativas, iluminação adequada, estatueta dourada e demais elementos alusivos ao cinema, em dimensões compatíveis com o porte do evento;	UNIDADE	para todo evento		

	-BACKDROP - com arte do banner a cargo da Afeam - com as seguintes especificações mínimas: -Estrutura em Q30 para backdrop, medindo 2x6m (AxL) com impressão e aplicação de lona frontal e acabamento lateral do Grid medindo: 01 Lona 1,95 x 5,95m (AxL), acabamento em LED Neon (luz cênica) na parte superior e laterais; -Com carpete compondo o cenário do backdrop para lounge de entrada.				
16	LOUNGE DE BOAS VINDAS (PARTE SUPERIOR) -ambiente composto por um conjunto de estofados cenográficos (mínimo 4 unidades de sofás no estilo clássico/contemporâneo): sofás de veludo ou poltronas de design marcante dispostos sobre um carpete nas cores a definir. Ao centro, mesas de apoio em acabamento metálico ou madeira rústica com arranjos florais temáticos e velas cenográficas de alturas variadas, criando pontos de luz quentes e aconchegantes. A iluminação geral deste lounge é baixa e indireta, feita por meio de refletores de luz cênica nas laterais e abajures estilizados. O projeto deverá ser previamente aprovado pela AFEAM.	CONJUNTO	1		
17	MESAS DO BUFFET(02 LINHAS DE SERVIR) com toalhas nas cores a definir pela AFEAM.	UNIDADE	2		
18	ARRANJO DE MESA FLORAL PARA LINHA DE SERVIR - - arranjos florais de aproximadamente 60cm x 40cm.	UNIDADE	4		
19	MESA POSTA COMPLETA , capacidade para 10 (dez) lugares com as seguintes composições mínimas: - toalha e cobre manchas nas cores a definir pela AFEAM; - taça de vidro no estilo bico de abacaxi ou semelhante, na cor a definir pela AFEAM; - jogo de talher completo de aço inox; - souplast na cor a definir pela AFEAM; - guardanapos de tecido, na cor a definir pela AFEAM;	UNIDADE	35		
20	ARRANJO DE MESA PARA MESA POSTA - arranjo de mesa temática hollywoodiana de aproximadamente 30cmx15cm (LxA), remetendo a ideia de cinema, oscar, claquete e estrelas. O projeto deverá ser previamente aprovado pela AFEAM.	UNIDADE	35		
4. ECAD					
21	TAXA ECAD (Arrecadação e distribuição dos direitos autorais das músicas aos autores e demais titulares).	UNIDADE	1		
5. ENTRETENIMENTO					
22	CABINE FOTOGRÁFICA COM IMPRESSÃO DE FOTOS INSTANTÂNEAS , com monitoramento e impressão disponível pela contratada: - Duração mínima: das 20:00 às 00:00;	UNIDADE	1		

	- A impressão fotográfica deverá ser em tamanho 10x15cm com diagramação personalizada contendo 4 poses, com arte (moldura) a ser pré-aprovada pela AFEAM.				
23	CAIXA TÚNEL INFINITY SLOW LED COM IMPRESSÃO DE FOTO , com monitoramento e impressão disponível pela contratada: - Medindo: profundidade: 1 m, largura: 1 m e altura: 2 m; - Para fotos com logomarca da AFEAM de fundo; - Deverão ser entregues fotos impressas no tamanho 10x15cm em formato vertical com arte (moldura) a ser pré-aprovada pela AFEAM; - Duração mínima: das 20:00 às 00:00;	UNIDADE	1		
6. ATRAÇÕES MUSICAIS					
24	DJ (Prestação de serviço de discotecagem realizada por profissional DJ com experiência em eventos de médio e grande porte, responsável pela seleção, mixagem e execução de repertório musical adequado ao perfil do público e ao tipo de evento, visando à ambientação e animação) -Com equipamentos profissionais de áudio compatíveis com o porte do evento, contemplando controladora ou CDJ, mixer, notebook ou mídia equivalente, microfone headset, cabos e conexões necessárias; -Montagem, operação e desmontagem dos equipamentos; -Repertório variado a ser definido e aprovado pela AFEAM; -Disponibilidade do DJ durante todo o período contratado (20:00-01:00), com repertório previamente acordado com o contratante e possibilidade de atendimento a pedidos musicais no decorrer do evento.	UNIDADE	1		
25	BANDA MUSICAL DE BAILE - Com repertório variado que deverá ser aprovado antes do evento, sonorização, iluminação e os instrumentos musicais serão de responsabilidade do Contratado, os integrantes da banda deverão ter cuidado com a aparência, postura correta e trajar roupas apresentáveis; - Com os seguintes itens mínimos: Vocal principal (masculino e/ou feminino), Guitarra, Baixo elétrico, Teclado, Bateria, Percussão, e vocais de apoio; - A banda deverá executar repertório variado, abrangendo gêneros como MPB, boi bumbá, samba, forró, bossa nova, sertanejo, pop, rock, músicas internacionais e outras adequadas ao perfil do evento, podendo atender a pedidos do público; - Apresentação ao vivo com duração mínima de 3 horas, podendo ser dividida em sets com intervalos programados. - 2 pares de dançarinos fazendo coreografias e interagindo com o público.	UNIDADE	1		

26	FANFARRA NATALINA DE METAIS - Com no mínimo 2 (duas) entradas de no mínimo 10 minutos cada, composta de no mínimo os seguintes personagens: papai noel, mamãe noel, biscoito, duende, fadas, ajudantes e 5 soldadinhos da banda; - Banda Fanfarras de soldadinhos composta por no mínimo os seguintes instrumentos: trombone, trompete, trombone de vara, bumbo e tarol.	UNIDADE	1		
7. COBERTURA FOTOGRÁFICA					
27	FOTÓGRAFO(S) PROFISSIONAL(IS) - para registro fotográfico de todo o evento, com equipamento profissional próprio, com entrega das fotos tratadas e em alta resolução.	PESSOA	1		
28	VIDEOAKER PROFISSIONAL - para captação de imagens e vídeos do evento, edição e entrega de teaser institucional em até 12 (doze) horas após o evento.	PESSOA	1		
8. MÃO DE OBRA					
29	RECEPCIONISTAS - para serviço de recepção dos convidados, com uniforme social, postura profissional e permanência durante todo o evento.	PESSOA	2		
30	GARÇOM/BARMAN ENTRE OUTROS - uniforme social completo, serviço volante, reposição contínua, recolhimento de louças, atendimento nas mesas, distribuição de bebidas.	PESSOA	15		
31	PROFISSIONAL PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO - limpeza permanente dos banheiros, limpeza das mesas, recolhimento de resíduos, reposição de papel e sabonete (quando aplicável), limpeza final.	PESSOA	6		

4.1.11. Definições gerais:

4.1.11.1. Para a prestação dos serviços objeto deste Termo, não poderão ser cobrados quaisquer outros valores além daqueles ofertados na licitação e efetivamente contratados;

4.1.11.2. A contratada deverá disponibilizar todo o material de captação de imagens do evento, em até 48 (quarenta e oito horas) após o evento;

4.1.11.3. O Palco do evento deverá ser fornecido pela CONTRATADA, conforme descrito no item 4.1.2;

4.1.11.4. A prestação do serviço de realização do evento licitado não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta;

4.2. Informar necessidade de visita técnica:

4.2.1. A visita técnica não é obrigatória, entretanto, o licitante, se assim o desejar e com prévia

comunicação a AFEAM, poderá realizar visita técnica ao local de realização física do evento para que possa examinar, conferir e constatar previamente todos os detalhes e características técnicas do objeto, tomando conhecimento de tudo aquilo que possa, de alguma forma, influir sobre o custo, preparação da proposta e futura execução do 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 GLOBAL .
5.3. Critério de adjudicação/ seleção do fornecedor
5.3.1. O critério de adjudicação será por PREÇO GLOBAL ;
5.4. Opção pela utilização ou não do Sistema de Registro de Preços
5.4.1. Não será 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 esmerada 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.
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 a realização do evento 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. Não há previsão de reajuste por índice, tendo em vista que o serviço objeto da contratação não terá prazo superior a 12 meses para conclusão. 9.2. Nos contratos por escopo, os prazos de início de etapas de execução, de conclusão e de entrega admitem prorrogações extraordinárias, preservadas as demais cláusulas do contrato e assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos motivos previsto no Art.181 do RILC/AFEAM. 9.3. 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 do RILC AFEAM.
10. PRAZO DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA
10.1. O prazo de execução do serviço será até o dia 4.12.2026, ou seja, o prazo final para desmontar o evento. O prazo de vigência do contrato, de 3 (três) meses, a iniciar-se da data de assinatura do contrato.
11. REGIME DE EXECUÇÃO
11.1. Os serviços serão executados sob o regime de empreitada por preço global.

12. AMOSTRAS

12.1. A amostra 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 do quantitativo mínimo de:

Item	Tipo de produto selecionado	Qtd de espécie do produto	Qtd de cada espécie
ENTRADAS	miniporções	1 tipo de miniporção	3
	salgados assados	2 tipos de salgados	3
	salgados fritos	2 tipos de salgados	3

PRATOS PRINCIPAIS	Bacalhau à Gomes de Sá (lascas)	Item já determinado	3
	File mignon tipo medalhão com molho de ervas finas	Item já determinado	3
	Paella vegana de legumes	Item já determinado	3
GUARNIÇÕES	Dentre as opções exigidas	2 tipos de guarnições	3
SOBREMESA	Taça da felicidade	Item já determinado	3
	Cheesecake de frutas vermelhas	Item já determinado	3
DOCES FINOS DE MESA	Mini Tartelete de Limão Siciliano	Item já determinado	3
	Bombom de uva		
DRINKS	Dentre as opções exigidas	2 tipos de drinks	3

* 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;

12.4.3. O Licitante deverá apresentar a quantidade suficiente para degustação de 3 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.

12.5.2.2 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.

12.5.3. O licitante que apresentar amostra que não atinja os resultados pretendidos ou que descumpra as especificações exigidas neste Termo de Referência será

desclassificado do certame.

12.5.4. 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 na 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 com qualidade e 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. Orientar e instruir adequadamente seus empregados, prepostos e equipe de apoio quanto às normas de segurança, prevenção de acidentes e posturas exigidas no espaço de realização do evento (Centro de Convenções Vasco Vasques), bem como durante o transporte, montagem e desmontagem das estruturas.

13.10. 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;

13.11. 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;

13.12. Efetuar o recolhimento das taxas de direitos autorais de execução musical (ECAD) e apresentar à AFEAM a respectiva guia quitada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da realização do evento;

13.13. Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários e comerciais decorrentes da execução do objeto, inclusive aqueles relativos a profissionais contratados sob o regime de diárias, prestadores de serviços autônomos ou freelancers, respondendo diretamente por eventuais danos materiais, morais ou estéticos causados por seus empregados, prepostos, contratados ou terceirizados às instalações do local do evento, à AFEAM ou a terceiros, sem que isto gere qualquer vínculo empregatício ou responsabilidade solidária/subsidiária para a Administração Pública;

13.14. Providenciar junto à administração do local do evento (Centro de Convenções Vasco Vasques) as autorizações de acesso para as equipes de montagem, passagem de som e execução dos serviços, respeitando os horários previstos no Termo de Referência.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Permitir à CONTRATADA o livre acesso ao local de realização do evento (Centro de Convenções Vasco Vasques), bem como providenciar previamente junto à administração do espaço todas as autorizações e credenciamentos necessários para as equipes de transporte, montagem, execução e desmontagem, respeitando o cronograma de 12 (doze) horas de antecedência;

14.2. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a boa e fiel execução do objeto do contrato;

14.3. Analisar e aprovar, em prazos hábeis e razoáveis, os projetos de iluminação, layout de decoração, artes visuais personalizadas (backdrop, fotocabine, artes de divulgação) e o cardápio definitivo do evento;

14.4. Designar e manter no local do evento a equipe de gestão e fiscalização técnica do contrato (Comissão de Eventos/GEPEC) durante todo o período de montagem, realização e desmontagem do evento, visando acompanhar as etapas, dirimir dúvidas e atestar os serviços prestados;

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. 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 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), dos serviços mais relevantes que compõem a contratação, ou seja, evento de no mínimo 105 pessoas.

b) para atendimento do critério de quantidade constante no parágrafo anterior, não será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados, em razão da complexidade dos ramos de diferentes, objeto dessa contratação.

II. Certidão de Registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente, de acordo com a jurisdição em que estiver estabelecida;

III. Declaração de que a empresa licitante possui ou deverá possuir, até a data da assinatura do contrato, em seu quadro permanente de pessoal, pelo menos 1 (um) Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida. A comprovação do vínculo profissional deverá ocorrer por meio de carteira de trabalho, contrato individual de trabalho, ficha de registro do empregado, ato de investidura no cargo, contrato social, quando se tratar de sócio ou diretor, ou outro documento hábil que comprove o vínculo ou a prestação efetiva dos serviços, conforme o caso, nos termos do art. 2º da Resolução

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:

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. A CONTRATADA deverá adotar práticas sustentáveis na execução dos serviços, englobando a vedação de descartáveis plásticos de uso único, a destinação adequada e segregação de resíduos sólidos, o combate ao desperdício de alimentos, o uso de iluminação eficiente e o estrito cumprimento das normas de saúde, segurança do trabalho e responsabilidade social.

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 Termo; e

III. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a AFEAM, 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
1	Deixar de cumprir quaisquer obrigações do Termo de Referência não previstas nesta tabela.	1
2	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização.	2
3	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONTRATANTE.	2
4	Deixar de atender às demandas nos prazos e horários estipulados no TR (ex: atrasos no horário de entrega/montagem do buffet ou atrações).	2
5	Reincidir em descumprimento formalmente notificado.	2
6	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, a entrega dos produtos e/ou serviços contratuais.	3
7	Manter empregado sem qualificação para executar os serviços contratados.	3
8	Deixar de zelar pelas instalações ou estruturas disponibilizadas no local do evento.	3
9	Utilizar as dependências do local do evento para fins diversos do objeto do contrato.	3
10	Não executar o objeto contratado com a mesma qualidade demonstrada no momento da amostra (degustação).	3
11	Não prestar os serviços contratados ou não entregar a estrutura pronta na data e horários avençados	3
12	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	4

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

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

18.8. A aplicação de qualquer sanção será precedida do devido processo administrativo, garantindo-se o contraditório e a ampla defesa no prazo legal, conforme disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da AFEAM (RILC/AFEAM).

19. GARANTIA

19.1. Não será previsto a exigência de garantia contratual, por se tratar de prestação de serviços de evento de execução pontual e por escopo. Caso ocorra qualquer indisponibilidade, falha ou descumprimento na execução dos serviços por culpa da CONTRATADA, aplicam-se as penalidades contratuais e multas previstas no item 18.4 deste Termo de Referência.

20. APROVAÇÃO

20.1. A Equipe de Planejamento da Contratação declara que este Termo de Referência, referente ao DOD nº 55/2026, está de acordo com a Lei nº 13.303/2016, bem como com o RILC-AFEAM.