



MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DA AMAZÔNIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 05/2019
Travessa Antônio Baena, 1113, Marco.
e-mails: djair.alves@sudam.gov.br e
licitacao@sudam.gov.br
Fone: (91) 4008-5701
REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO II - Detalhamento dos Serviços e Quantidades

Item	Nome	Descrição dos serviços	Unidade	Qtde Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia 533013	Qtde Comissão Regional de Obras da 8º Reg Militar 160215	Qtde Colégio Militar de Belém 160218
1	Mestre de Cerimônias	Fazer a locução da solenidade; redigir com os coordenadores o “Script” e a relação das autoridades pela ordem de precedência; anunciar o objetivo e a pauta do evento; anunciar a composição da mesa e a condução do evento.	Diária	20		
2	Recepcionista	Recepcionar visitantes; anunciando-os às pessoas, área requisitante ou cerimonial; prestar serviço de apoio, fornecendo informações gerais e procedendo ao bom encaminhamento dos	Diária	40		

		visitantes; ser dinâmica, participativa e responsável.				
3	Secretária	Criar e coordenar a lista de frequência dos participantes do evento; assessorar a coordenação do evento, contatando autoridades e organizando o espaço de trabalho; organizar e manter os arquivos da secretaria relativos ao evento; organizar pastas e outros documentos destinados aos participantes.	Diária	10		
4	Operador de Som	Profissional capacitado para operacionalizar equipamentos de som dos ambientes onde serão realizados os eventos, tais como mesa de áudio digital de 32 canais, mesa de áudio analógica de 10 canais, monitor de referência Par, microfones profissionais, caixas de som, etc.	Diária	10		
5	Taquígrafa	Transcrever para o papel com a máxima fidelidade todas as falas das reuniões; emitir em até três dias, cópia impressa e assinada pela(s) profissional (ais) responsáveis pela transcrição.	Diária	10		
6	Welcome coffee	<p>Bebidas: Café, Leite Quente e Frio, Chocolate Quente, Água, Suco Natural (02 tipos), Iogurte Natural, Água de Coco e Vitamina de Fruta. Disponibilizar açúcar e adoçante em sachês. Identificar todos os produtos servidos, seja através de placas ou outra identificação.</p> <p>Frutas: 04 tipos de frutas cortadas (Abacaxi, maçã, uvas sem caroço, tangerina, mamão, manga, etc) OU salada de frutas sem açúcar (disponibilizar o creme de leite e leite</p>	Unitário/ pessoa	500	200	2.000

		<p>condensado a parte).</p> <p>Mini Pães Variados, Pão de Queijo, Mini Croissant Recheados, Tapiquinha com manteiga. Torradas, Manteiga, Geléias 2 sabores. 02 tipos de bolo cortado em cubinhos ou em fatias (Milho, macaxeira, laranja, chocolate, tapioca, maracujá ou castanha).</p> <p>Referências mínimas: mini paes de 40g/unidade, 6 mini paes por pessoa, 1 tapiquinha por pessoa, 60g de bolo/pessoa, 250ml de suco por pessoa, 250ml de refrigerante por pessoa, 80ml de cada bebida quente por pessoa, 200ml de água mineral por pessoa. 01 garçom a cada 20 pessoas</p>				
7	Coffee-break	<p>Bebidas: Café sem açúcar, leite, chocolate quente, iogurte (natural, morango, frutas vermelhas, ameixa ou mamão), refrigerante (coca-cola e guaraná - normal e light ou zero), sucos de frutas naturais (dois sabores regionais) e água mineral. Disponibilizar açúcar e adoçante em sachês. . Identificar todos os produtos servidos, seja através de placas ou outra identificação.</p> <p>Frutas: 04 tipos de frutas cortadas (Abacaxi, maçã, uvas sem caroço, tangerina, mamão, manga, etc) OU salada de frutas sem açúcar (disponibilizar o creme de leite e leite</p>	Unitário/ pessoa	2000	200	1.500

		<p>condensado a parte).</p> <p>Canapés: Carpaccio com tomate seco, ricota com espinafre, pupunha com cupuaçu, atum com couve, kani kama com kiwi.</p> <p>Salgados: Coxinha, quibe, canudinho de frango, pastéis de carne, bolinho de queijo, rissole de camarão, croquetes de carne seca com abobora, empada de palmito, brioches recheados com patê de atum ou frango ou romeu e julieta, mini sanduiches de pão de batata com recheio de queijo, torta salgada ou quiche ou empadão de frango ou palmito.</p> <p>Sobremesas: 02 tipos de torta (Chocolate, limão, maracujá, cupuaçu com queijo, etc) e docinhos variados, brigadeiro, casadinho, uvinha, queijo com goiabada, cajuzinho, etc.</p> <p>Referências mínimas: salgados de 40g/unidade, 10 salgados por pessoa, 5 docinhos por pessoa, 60g de torta/pessoa, 250ml de suco por pessoa, 250ml de refrigerante por pessoa, 80ml de cada bebida quente por pessoa, 200ml de água mineral por pessoa. 01 garçom a cada 20 pessoas</p>				
8	Brunch	<p>Bebidas: Café sem açúcar, leite, chocolate quente, iogurte (natural, morango, frutas vermelhas, ameixa ou mamão), refrigerante</p>	Unitário/ pessoa	500	200	500

		<p>(coca-cola e guaraná - normal e light ou zero), sucos de frutas naturais (dois sabores regionais) e água mineral. Disponibilizar açúcar e adoçante em sachês. Identificar todos os produtos servidos, seja através de placas ou outra identificação</p> <p>Frutas: 04 tipos de frutas cortadas (Abacaxi, maçã, uvas sem caroço, tangerina, mamão, manga, etc) OU salada de frutas sem açúcar (disponibilizar o creme de leite e leite condensado a parte).</p> <p>Canapés: Carpaccio com tomate seco, ricota com espinafre, pupunha com cupuaçu, atum com couve, kani kama com kiwi.</p> <p>Salgados: Coxinha, quibe, canudinho de frango, pastéis de carne, bolinho de queijo, rissole de camarão, croquetes de carne seca com abobora, empada de palmito, brioche recheados com patê de atum ou frango ou romeu e julieta, mini sanduiches de pão de batata com recheio de queijo, torta salgada ou quiche ou empadão de frango ou palmito.</p> <p>Serviço volante com mini empratados: Caranguejo desfiado com farofa e escondidinho de carne seca.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Pratos quentes (réchaud): Fricassê de frango, Penne aos quatro queijos ou com carne ao sugo</p> <p>Sobremesas: 02 tipos de torta (Chocolate, limão, maracujá, cupuaçu com queijo, etc) e docinhos variados, brigadeiro, casadinho, uvinha, queijo com goiabada, cajuzinho, etc.</p> <p>Referências mínimas: salgados de 40g/unidade, 10 salgados por pessoa, 5 docinhos por pessoa, 60g de torta/pessoa, 250ml de suco por pessoa, 250ml de refrigerante por pessoa, 80ml de cada bebida quente por pessoa, 200ml de água mineral por pessoa. 01 garçom a cada 20 pessoas</p>				
9	Coquetel Volante	<p>Bebidas: Refrigerante (coca-cola e guaraná - normal e light ou zero), sucos de frutas naturais (dois sabores regionais) e água mineral.</p> <p>Canapés: Carpaccio com tomate seco, ricota com espinafre, pupunha com cupuaçu, atum com couve, kani kama com kiwi.</p> <p>Salgados: Coxinha, quibe, pastéis de carne, bolinho de queijo, rissole de camarão.</p> <p>Mini empratados: Caranguejo desfiado com farofa, escondidinho de carne seca, risoto de bacalhau ou arroz paraense.</p>	Unitário/ pessoa	400	200	1.600

		<p>Sobremesas: docinhos variados, brigadeiro, casadinho, uvinha, queijo com goiabada, cajuzinho. Trufas de café, chocolate ou chocolate branco com cupuaçu ou castanha, tartaleta de morango ou limão ou maracujá.</p> <p>Referências mínimas: salgados de 40g/unidade, 10 salgados p/pessoa, 5 docinhos p/pessoa, 60g de bolo/pessoa, 400ml de suco p/pessoa, 400ml de refrigerante p/pessoa, 300ml de água mineral p/pessoa.</p> <p>Serviço volante 01 garçom a cada 20 pessoas</p>				
10	Buffet	<p>Bebidas: Refrigerante (coca-cola e guaraná - normal e light ou zero), sucos de frutas naturais (dois sabores regionais), água mineral e café sem açúcar (Disponibilizar açúcar e adoçante em sachês). Identificar todos os produtos servidos, seja através de placas ou outra identificação</p> <p>Pratos Frios: Salada de legumes cozidos com grão de bico e salada verde tropical (folhas, queijos e frutas)</p> <p>Pratos Quentes: (01 carne vermelha + 01 carne branca + 01 marisco + 02 massas):</p> <p>- Carne Vermelha: Filé ao medalhão ou ao molho madeira; lombo recheado com bacon e</p>	Unitário/pessoa	1400	200	1.400

		<p>queijo;</p> <p>- Carne Branca: Medalhão de frango ao creme de milho; bacalhau à portuguesa; filhote ao molho de alcaparras; peru com frutas cítricas;</p> <p>- Mariscos: Camarão aos quatro queijos ou ao creme de abóbora ou ao catupiry;</p> <p>- Massas: Penne com camarão aos quatro queijos ou ao molho parisiense; canelone de presunto e queijo ao sugo; rondelli de presunto e queijo ao sugo.</p> <p>- Acompanhamentos: Arroz Branco, farofa e batata palha.</p> <p>Sobremesas: 02 tipos de torta (Chocolate, limão, maracujá, cupuaçu com queijo, etc)</p> <p>Petit four: ½ lua de castanha, beijinho de moça, casadinho de cupuaçu.</p> <p>Referências mínimas: 60g de torta/pessoa, 400ml de suco por pessoa, 400ml de refrigerante por pessoa, 300ml de água mineral por pessoa. 01 garçom a cada 20 pessoas</p>				
11	Lanche avulso	01 Água Mineral Sem Gás 300ml, 01 caixinha de suco, 01 sanduiche natural de queijo ou atum ou frango, 01 fruta, 01 bombom de chocolate ou	Unitário/pessoa	200	200	1.000

		minibolo e 02 guardanapos. Sanduiches e frutas embalados individualmente em plástico pvc. Todos os itens acondicionados em uma única embalagem descartável de plástico ou isopor				
12	Fotografia	Registrar o evento do início ao fim com câmera DSRL com resolução mínima de 16 megapixels e wi-fi, além de demais equipamentos que se façam necessários ao ambiente (flash, rebatedor, etc). Deverá ser executado por profissional qualificado. As imagens deverão ser entregues em CD(s) ou DVD(s), em formato JPEG, tamanho mínimo de 5 megabytes cada. Poderá ser solicitado que todas as imagens capturadas sejam descarregadas durante o evento, para exibição em telão ou veiculação na mídia. Todas as imagens capturadas sem tratamento deverão ser entregues em até 01 (um) dia útil após o evento registrado e as imagens selecionadas e tratadas em programa de edição de imagens em até 03 (três) dias úteis. A demonstração de experiência profissional, consistente em prova do exercício de atividades anteriores compatíveis, poderá ser feita mediante registro em carteira de trabalho ou declaração emitida por pessoas jurídicas de direito público ou privado, bem como pela apresentação de portfólio.	Diária	10	2	
13	Filmagem, gravação de off	Registrar o evento com filmadora de tecnologia digital HD ou superior, com número de	Diária	10		

	e edição	equipamentos de acordo com a necessidade do evento. O Off deverá ser gravado em voz masculina ou feminina. A edição final das imagens será de até 3 (três) minutos e consistirá em abertura (menu interativo), efeitos de transição e encerramento. O vídeo editado deverá ser entregue em 01 cópia no formato DVD, em estojo com capa personalizada do evento (Logomarcas da Sudam disponíveis no site), em até 05 (cinco) dias úteis após o evento registrado e as imagens brutas deverão ser entregues em até 01 (um) dia útil após o evento registrado. A demonstração de experiência profissional, consistente em prova do exercício de atividades anteriores compatíveis, poderá ser feita mediante registro em carteira de trabalho ou declaração emitida por pessoas jurídicas de direito público ou privado, bem como pela apresentação de portfólio.				
14	Gravação de áudio e vídeo institucional para veiculação nas mídias sociais	Registrar o evento com filmadora de tecnologia digital HD ou superior, com número de equipamentos de acordo com a necessidade do evento. O Off deverá ser gravado em voz masculina ou feminina. A edição final das imagens será de até 45” (quarenta e cinco) segundos e consistirá em abertura (menu interativo), efeitos de transição e encerramento. O vídeo editado deverá ser entregue em 01 cópia no formato mp4 (vídeo MPEG-4) por email,e 01 cópia em estojo com capa	Diária	10		

		personalizada do evento (Logomarcas da Sudam disponíveis no site), em até 05 (cinco) dias úteis após o evento. A demonstração de experiência profissional, consistente em prova do exercício de atividades anteriores compatíveis, poderá ser feita mediante registro em carteira de trabalho ou declaração emitida por pessoas jurídicas de direito público ou privado, bem como pela apresentação de portfólio.				
15	Toalhas de mesa	Toalha de mesa quadrada, na cor branca/verde bandeira, medindo 2,20 m x 2,20 m, em tecido poliéster/algodão, m sem bordados, sem estampas ou adereços, resistente ao amarrutamento, baixa absorção de umidade, toque agradável e secagem rápida. Produto entregue limpo e passado;...; sem manchas, rasgos, furos ou costuras se desfazendo	Diária	300	50	300
16	Arranjo floral de chão	Arranjo com flores tropicais naturais (bastão do Imperador, Golden Touch, Elicônia Rostrata, Elicônia Shampoo, Byrronea e/ou Wagneriana e folhagem), com 1m de comprimento e 60 cm de altura, para aposição ao pé da mesa de autoridades da solenidade, centralizado.	Unitário	30		20
17	Arranjo floral com coluna	Arranjo com flores tropicais naturais (bastão do Imperador, Golden Touch, Elicônia Rostrata, Elicônia Shampoo, Byrronea e/ou Wagneriana e folhagem) com coluna de no mínimo 1 m de altura, para áreas de circulação/hall de entrada do evento.	Unitário	45		5
18	Arranjo floral	Arranjos grandes para mesa de recepção com	Unitário	30		5

	de buffet	flores naturais (bastão do Imperador, Golden Touch, Elicônia Rostrata, Elicônia Shampoo, Byrronea ou Wagneriana e folhagem), com 50 cm de altura x 30 cm de largura.				
19	Arranjo floral de mesa	Arranjos pequenos para decoração de centro de mesa, com flores naturais (bastão do Imperador, Golden Touch, Elicônia Rostrata, Elicônia Shampoo, Byrronea ou Wagneriana e folhagem), com 20 cm de altura x 20 cm de largura.	Unitário	300		290
20	Aluguel de conjunto: mesas e cadeiras	Conjunto de Mesas de plástico na cor branca, com 04 Cadeiras de plástico sem braço por mesa, para convidados das mesas adjacentes, em plástico. Resistindo a carga estática de até 182kg, certificada pelo Inmetro.	Diária	200	100	300
21	Box truss	Estrutura metálica para suportar painéis de fundo de palco e/ou telas de projeção e similares incluindo o serviço de instalação do painel na estrutura e montagem no local do evento.	Diária/m²	60		
22	Aluguel do Espaço	Espaço com área para eventos, com capacidade de até 1.000 pessoas acomodadas em mesas, que tenha comprovação de cumprimento dos procedimentos para regularização de eventos com reunião de público, mediante atestado de regularidade emitido pelo corpo de bombeiros militar de Belém, dentro do prazo de validade , em área coberta com manobristas, gerador de energia e climatizado.	Diária	2		
23	Painel fundo de palco	Painel fundo de palco em Lona Night and Day, impressão digital colorida com qualidade fotográfica em apenas um lado e acabamento em	m²	60		10

		ilhoses para instalação em Box truss				
24	Banner I	Banner formato 1m x 1,50m; em Lona Night and Day, impressão digital colorida com qualidade fotográfica em apenas um lado e acabamento (barras) em madeira - colocados nas partes superior e inferior - e tampa de proteção plástica nas bordas. Cordões de nylon em metragem compatível e necessários a correta fixação do Banner.	Unitário	30	10	10
25	Banner II	Banner formato 2m x 3m; em Lona Night and Day, impressão digital colorida com qualidade fotográfica em apenas um lado e acabamento (barras) em madeira - colocados nas partes superior e inferior - e tampa de proteção plástica nas bordas. Cordões de nylon em metragem compatível e necessários a correta fixação do Banner.	Unitário	30	5	10