



MINISTÉRIO DA INTEGRAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL
SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DA AMAZÔNIA
DIRETORIA COLEGIADA

RESOLUÇÃO DICOL/SUDAM Nº 1152, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2024

Autorização à celebração das atas de registro de preço a serem firmadas entre a SUDAM e as empresas: Moreira Godoy Comércio e Serviços Ltda, Exemplus Comunicação e Marketing, J M Covre Comunicação e Marketing Ltda, Casa da Cultura Ltda, Millennium Eventos e Servicos Ltda e Buzzline Servicos, Entretenimento.

A DIRETORIA COLEGIADA DA SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DA AMAZÔNIA (DICOL/SUDAM), no uso das atribuições que lhes são conferidas no art. 11, inciso III e § 3º, da Lei Complementar nº 124, de 3 de Janeiro de 2007; no art. 10, caput, e parágrafo único, do anexo I, do Decreto nº 11.230, de 7 de outubro de 2022; e no art. 6º, inciso II e XX, e parágrafo único do anexo do Regimento Interno da Sudam, aprovado pela Resolução Normativa/Dicol nº 9, de 25 de setembro de 2023, e alterado pela Resolução Normativa/Dicol nº 13, de 18 de março de 2024, e tendo em vista o que consta no Processo nº CUP: 59004.000593/2024-01; resolve:

Art. 1º Autorizar a celebração das atas de registro de preço abaixo, que totalizam R\$ 1.044.972,80 (um milhão, quarenta e quatro mil, novecentos e setenta e dois reais e oitenta centavos) com as empresas: Moreira Godoy Comércio e Serviços Ltda, Exemplus Comunicação e Marketing, J M Covre Comunicação e Marketing Ltda, Casa da Cultura Ltda, Millennium Eventos e Servicos Ltda e Buzzline Servicos, Entretenimento, para atender aos eventos institucionais organizados pela Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia (SUDAM), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência (SEI 0629302).

I - Grupo 1. Moreira Godoy Comércio e Serviços Ltda, CNPJ nº.: 15.534.401/0001-07, valor global R\$ 50.060,00 (cinquenta mil e sessenta reais)

LOTE01/GRUPO 01	Item	Descrição	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
	01	Mestre de Cerimônia - O profissional deverá ter nível superior na área de comunicação, devidamente registrado no órgão de classe, com experiência comprovada na organização de eventos e domínio de cerimonial (relações públicas ou cerimonialista), por meio de declaração fornecida por pessoas jurídicas de direito público ou privado onde tenha prestado serviço. Característica: Apresentar os eventos institucionais da Sudam, seguindo as normas de cerimonial público; ocupar púlpito em local de destaque do evento para fazer	DIÁRIA	12	850,00	10.200,00

leitura de roteiros, nominatas, avisos, citações de presentes; pronunciar adequadamente as palavras listadas; ter capacidade para improvisar diante de situações inusitadas, como falhas no som, iluminação, interrupções em discursos; saber se comunicar bem com a equipe do evento; e obedecer às normas legais e ritos definidos para cada evento. O profissional deve se apresentar à coordenação do evento com 01 (uma) hora de antecedência para receber as orientações e verificar o espaço de sua atuação. Diária: A diária do profissional é de 6 horas corridas.

02	Recepcionista Monolíngue - Os profissionais deverão ter curso de Ensino Médio completo e conhecimentos, básicos de informática, comprovado por meio de certificado de conclusão de curso ou por declaração escolar. Disponibilizar ao contratante profissionais habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, devidamente asseados, uniformizados e identificados por meio de crachá com fotografia recente. Apoiar na preparação, na montagem do espaço e na execução do evento; fazer contatos e realizar identificação de conferencistas e convidados do evento; recepcionar, conduzir, acompanhar e/ou encaminhar conferencistas, convidados e participantes do evento nas dependências da Sudam ou em outro local de realização do evento; apoiar na distribuição de material de expediente durante o evento; encaminhar microfones e recolher perguntas dos participantes durante o evento; obedecer à escala preparada para atendimento ao evento; manter-se informado sobre as alterações ou atualizações referentes ao evento; manter os participantes informados sobre a programação estabelecida para o evento; prestar apoio na realização de pesquisas no âmbito	DIÁRIA	10	300,00	3.000,00
----	--	--------	----	--------	----------

da autarquia; dos espaços físicos utilizados para realização de eventos; e, em caso de dúvidas, direcionar as perguntas específicas para a ASCOM ;utilizar intercomunicadores (walk talk), fornecido pela empresa contratada, sempre que necessários à condução do evento; dar apoio à ASCOM na recepção de autoridades nacionais e internacionais no local do evento, devem ser treinadas para a prestação dos serviços objeto desta contratação, com especial observância do que tange ao conhecimento básico de cerimonial público, protocolo e precedência, devem apresentar-se com maquiagem leve e discreta, unhas curtas e bem-feitas (esmalte claro), cabelos presos (rosto descoberto), vestuário, bijuterias, calçados e perfumes discretos, uniformes padronizados (terno ou tailleur preto, todas iguais, fornecidos pela contratada), sem piercings nem tatuagens aparentes, Diária: A diária do profissional é de 4 horas corridas.

03	<p>Recepcionista bilíngue - Idiomas: português/inglês, português/espanhol e português/francês. Os profissionais deverão ter curso completo comprovado por meio de certificado de conclusão de curso ou por declaração escolar. Realizar identificação dos convidados conforme perfil do evento, recepcionar e encaminhar os convidados / participantes dos eventos, em especial os que se comunicam apenas em inglês, espanhol ou francês, conforme as especificidades de cada evento; responder, também no idioma conveniente às necessidades do evento, perguntas gerais sobre a programação e direcionar as perguntas específicas para os servidores da Sudam qualificados a respondê-las; atender aos participantes de seminários, conferencias, simpósios e palestras</p>	DIÁRIA	10	390,00	3.900,00
----	--	--------	----	--------	----------

	dentro dos auditórios, encaminhando microfones e recolhendo perguntas, dando também suporte à equipe das Relações Públicas no atendimento à Mesa do evento; ter domínio das ferramentas básicas de computador (Word, Excel, Power-Point, e-mail e internet); utilizar pagers, intercomunicadores, rádios e sistemas de altofalantes sempre que necessários à condução do evento pela equipe técnica de recepção dos eventos, além de realizar traduções simultâneas. Cada recepcionista deverá falar um único idioma (inglês, espanhol, francês) além do português, cabendo à contratante informar a cada evento qual é o idioma que a profissional deverá ter habilitação. Diária: A diária do profissional é de 4 horas corridas.				
04	Coordenador de secretaria de eventos - Gerir os trabalhos da Secretaria do evento, controlando as inscrições e todos os demais registros dos convidados/participantes; administrar a entrega de crachás e pastas; executar o arquivamento provisório e o controle de documentos necessários à execução do evento; ter domínio das ferramentas básicas de computador (Word, Excel, PowerPoint, email e internet), saber utilizar impressoras, equipamento de fax e fotocopiadoras; prestar auxílio à equipe técnica organizadora e gestora do evento na execução das atividades; coordenar o trabalho das auxiliares e recepcionistas na Secretaria do Evento. Diária: A diária do profissional é de 4 horas corridas	DIÁRIA	10	500,00	5.000,00
05	Prestação de serviços de taquigrafia - Os profissionais deverão ter curso completo comprovado por meio de certificado de conclusão de curso ou experiências profissionais. O profissional deverá desempenhar um papel crucial em diversos ambientes profissionais, garantindo que a comunicação falada seja	DIÁRIA	12	1.400,00	16.800,00

transcrita com precisão e eficiência. Suas tarefas diárias são variadas e exigem um alto nível de habilidade e concentração. Algumas das atividades incluem: Transcrição em Tempo Real: Utilizar técnicas de taquigrafia para transcrever discursos, debates e procedimentos enquanto acontecem, garantindo que cada palavra seja capturada com precisão; Revisão e Edição: Após a transcrição inicial, revisar o texto para corrigir erros, garantir a clareza e a precisão gramatical, e formatar o documento de acordo com os padrões exigidos; Elaboração de Atas: Converter as notas taquigráficas em atas ou relatórios formais que resumem os eventos e decisões de reuniões e sessões; Manutenção de Arquivos: Organizar e arquivar transcrições e gravações de áudio para facilitar o acesso e a recuperação de informações quando necessário; Desenvolvimento de Conhecimento Especializado: Manter-se atualizado com a terminologia e jargões específicos dos campos em que trabalham, como termos legais, médicos ou técnicos; Utilização de Tecnologia Especializada: Operar equipamentos de taquigrafia e softwares de transcrição para aumentar a velocidade e a eficiência do trabalho; Comunicação com Equipes: Colaborar com outros profissionais, como tradutores e juristas, para garantir que as transcrições sejam precisas e úteis para todos os interessados; Capacitação Contínua: Participar de cursos e treinamentos para aprimorar as habilidades de taquigrafia e se manter atualizado com as novas tecnologias e práticas do setor; Os trabalhos serão desenvolvidos, conforme solicitação dos órgãos da Administração Pública, nos locais, datas e horários a serem informados pelo órgão solicitante, com no mínimo 5 (cinco) dias consecutivos de antecedência da data do evento. Essas tarefas são fundamentais para assegurar que a

	documentação produzida seja de alta qualidade e confiável, permitindo que as organizações mantenham um registro fiel de suas comunicações e decisões. O Taquígrafo é, portanto, um elo vital na cadeia de informação, desempenhando um papel essencial na preservação da integridade dos registros oficiais. Todos os equipamentos utilizados para pelos profissionais deverão ser fornecidos pela contratada. Diária: A diária do profissional é de 4 horas corridas.				
06	Intérprete Libras - Prestação de Serviços de Intérprete de Língua Brasileira de Sinais - Libras/Língua Portuguesa, garantindo, de maneira simultânea, a inclusão comunicacional e pedagógica para atender as demandas da Sudam	DIÁRIA	12	930,00	11.160,00
Valor Global					50.060,00

II - Grupo 2. Exemplus Comunicação e Marketing, CNPJ nº 72.638.372/0001-59, Valor global R\$ 713.738,00:

LOTE 02/GRUPO 02	tem	Descrição	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
	07	Welcome coffee: Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro, xícaras com pires, talheres de inox, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana; Bebidas: água natural sem gás, café, 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, Manga, limão, morango, uva ou pêssego), sendo um normal e um diet/sem açúcar. Incluir sachês de açúcar e adoçante; Salgados: 01 (um) tipo de torrada, sendo obrigatoriamente integral; pão de queijo coquetel, 01 (um) tipo de salgado; manteiga e 01 (um) patê ou pasta salgada; 02 (dois) tipos/sabores de mini sanduíches petit four embalados individualmente, sendo uma opção obrigatoriamente vegetariana. Recheios (sanduíches): • Opções de queijos: branco tipo minas, muçarela ou prato. • Opções de frios: presunto ou peito de peru. • Opções de pães: baguete com gergelim, francês ou pão	Por Pessoa	1.000	50,00	50.000,00

	<p>de forma (normal ou integral). • Opções vegetarianas: opções de queijo, acompanhado de uma folha (alface ou rúcula) e tomate e/ou cenoura. Doces: 01 (uma) opção de bolo caseiro (opções de sabores: cenoura com cobertura de chocolate, chocolate, fubá, laranja, banana, etc.); 01 (um) tipo de biscoito doce (opções: maisena, maria, Champagne, sequilho, etc.) e 01 (uma) opção de geleia doce, obrigatoriamente diet/sem açúcar (sabores de frutas).</p>				
08	<p>Coffee break: Material: , toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro e descartáveis, xícaras com Réchaud pires, talheres de inox e descartáveis, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis; Bebidas: água natural sem gás, café, 01 (uma) opção de chá (saquinho para infusão), 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego), sendo um natural e um diet/sem açúcar, 01 (um) sabor de refrigerante. Incluir sachês de açúcar e adoçante; Salgados frios: 02 (dois) tipos/sabores de mini sanduíches embalados individualmente, sendo uma opção obrigatoriamente vegetariana; 02 (dois) tipos de torradas, sendo uma delas integral; manteiga e 01 (um) patê ou pasta salgada. • Opções de Queijos: branco tipo minas, muçarela ou prato. • Opções de Frios: presunto ou peito de peru. • Opções de Pães: baguete com gergelim, francês ou pão de forma (normal ou integral). • Opções vegetarianas: opções de queijo, acompanhado de uma folha (alface ou rúcula) e tomate e/ou cenoura. Salgados quentes (em): pão de queijo 'coquetel'; 01 (um) tipo de salgado assado ou frito, nas opções: réchaud bauruzinho, mini recheado, empada de frango ou de palmito, esfirra de carne ou escarola, coxinha, quibe, croissant mini quiches (sabores: queijo, alho-poró, , Lorraine etc.); Doces: 01 (um) tipo de bolo caseiro (sabores: cenoura com cobertura de chocolate, fubá, laranja, chocolate, banana, etc.), 01</p>	Por Pessoa	2.000	50,00	100.000,00

	(um) tipo de doce ou amanteigado. petit-four.				
09	Brunch 1: Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro, xícaras com pires, talheres de inox, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana, réchaud- Café com leite, chocolate simples e chantilly;- 03 (Três) variedades de frutas secas da estação;- Pães;- Manteiga, requeijão e geleia;- Tapiocquinhas;- Frios;- Queijo branco;- Queijo prato;- 01 (Um) prato quente; - Arroz paraense, escondidinho de charque ou crepes de frango, camarão ou bacalhau (a escolher)- 02 (Dois) tipos de bolo;- 02 (Dois) tipos de sucos naturais;- Refrigerantes;- Água mineral (com ou sem gás).	Por Pessoa	1.000	90,00	90.000,00
10	Brunch 2: Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro, xícaras com pires, talheres de inox, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis, réchaud - Café e café com leite; - 03 (Três) variedades de frutas frescas da estação; - Pães; - Tapiocquinhas; - Frios sortidos em bandejas; - Queijo branco fatiado; - Queijo prato fatiado; - 02 (Dois) pratos quentes paraense; - 01 (Uma) massa com molho parisiense, 4 queijos ou bolonhesa; - Bolo caseiro amanteigado; - 02 (Dois) tipos de sucos naturais; - Refrigerantes; - Água mineral (com ou sem gás).	Por Pessoa	1.000	90,00	90.000,00
11	Coquetel: Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro, xícaras com pires, talheres de inox, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis, ;réchauds Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego), sendo um natural e um diet/sem açúcar, 02 (dois) sabores de refrigerante, sendo um diet/sem açúcar, e gelo; Canapés/Salgadinhos: 03 (três) tipos, podendo ser salgadinhos finos, frios e	Por Pessoa	1.000	107,97	107.970,00

	quentes, tais finger foods como: folhados, mini quiches (sabores: queijo, alho-poró, , etc.), empadas (frango ou Lorraine palmito), pastéis, e barquinhas com antepastos (ex. caponata); Comidas quentes em cumбуquinha: 03 (três) tipos dentre as opções: massas com molho (capeletti, ravioli, nhoque, etc.), escondidinhos (carne ou frango), caldos (caldo verde, mandioquinha, palmito queijo, etc.), risotos (queijo, alho-poró, cogumelos, etc.); Doces: 02 (dois) tipos dentre mousses, tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, , mini sonho de creme. brownie Mesa de café composta de: café, 02 (duas) opções/sabores de chá (saquinho para infusão) e 02 (dois) tipos de doces. petit-four.				
12	<p>Buffet Almoço: Material: toalhas de mesa, pranchões 2x1, mesas de apoio, copos de vidro, xícaras com pires, talheres de inox, travessas, bandejas, pegadores, garrafas térmicas, jarras e pratos de apoio de porcelana e descartáveis, ;réchauds</p> <p>Bebidas: água mineral natural, água mineral com gás, 02 (dois) sabores de suco natural (opções: laranja, abacaxi, manga, limão, morango, uva, pêssego), sendo um natural e um diet/sem açúcar, 02 (dois) sabores de refrigerante, sendo um diet/sem açúcar, e gelo;</p> <p>Canapés/Salgadinhos: 03 (três) tipos, podendo ser salgadinhos finos, frios e quentes, tais finger foods como: folhados, mini quiches (sabores: queijo, alho-poró, , etc.), empadas (frango ou Lorraine palmito), pastéis, e barquinhas com antepastos (ex. caponata); Comidas quentes em cumбуquinha: 03 (três) tipos dentre as opções: massas com molho (capeletti, ravioli, nhoque, etc.), escondidinhos (carne ou frango), caldos (caldo verde, mandioquinha, palmito queijo, etc.), risotos (queijo, alho-poró, cogumelos, etc.); Doces: 02 (dois) tipos dentre mousses, tortas de frutas, torta de limão, bombas de creme ou chocolate, , mini sonho de creme. brownie</p> <p>Mesa de café composta de: café, 02 (duas) opções/sabores de chá (saquinho para infusão) e 02 (dois) tipos de doces. Petit-four</p> <p>Acompanhamentos:</p>	Por Pessoa	1.000	100,00	100.000,00

	arroz branco, arroz a piamontese, batata palha e farofa. Sobremesas: 02 (dois) tipos de sobremesa;- Salada de frutas;- 04 (quatro) tipos de doces finos;- Cafezinho com beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha;- 02 (Dois) tipos de sucos naturais;- Refrigerantes; - Água mineral (com ou sem gás).				
13	<p>Buffet Jantar: Entrada: 02 (Duas) saladas a escolher: saladas de folhas verdes com legumes cozidos, salada de grão de bico com bacalhau, salada de batata com camarão, salada com salmão defumado; Prato Principal: - 03 (Três) pratos quentes: Filé ao molho madeira, ou ao molho de castanha, ou ao molho rol ou ao molho de vinho tinto Camarão aos três queijos ou strogonoff Peixe filhote ou Salmão com ervas finas ou na crosta de castanha do Pará Bacalhau: portuguesa ou Gomes de Sá 01 (Uma) massa e 02 (dois) molhos (\$ queijos e bolonhesa) Acompanhamentos: arroz branco, arroz a piamontese, batata palha e farofa Sobremesas: - 02 (dois) tipos de sobremesa; - Salada de frutas; - 04 (quatro) tipos de doces finos; - Cafezinho com beijo de moça pequeno ou biscoitos de castanha; - 02 (Dois) tipos de sucos naturais; - Refrigerantes; - Água mineral (com ou sem gás).</p>	Por Pessoa	600	110,00	66.000,00
14	<p>Lanche: Biscoitos tipo monteiro lopes, amanteigados, rosquinhas de castanha do pará e outros; - Bolo caseiro amanteigado; - Sanduíches de queijo, queijo e presunto, em pão de forma ou brioche; - Café, café com leite e chocolate quente e gelado; - 02 (Dois) tipos de sucos naturais; - Refrigerantes (normal e diet); - Água mineral (com ou sem gás).</p>	Por Pessoa	600	91,88	55.128,00
15	<p>Lanche Avulso: Sanduíche americano, empadão, torta salgada de frango, camarão ou bacalhau; - Bolo caseiro amanteigado (chocolate, castanha, queijo, laranja, maracujá, mármore ou formigueiro, a escolher); - 02 (Dois) tipos de sucos naturais; - Refrigerantes (normal e diet); - Água mineral (com ou sem gás) - Bombom de chocolate.</p>	Por Pessoa	400	50,00	20.000,00

	Observação: pratos, garfos, facas, colheres, e o necessário, em vidro e louça.				
16	Biscoito: Mini biscoitos dos seguintes sabores: castanha do Pará e beijo de moça; - Mini casadinhos dos seguintes sabores: cupuaçu e goiabada e; - Mini monteiro lopes.	Por Pessoa	500	69,28	34.640,00
Valor Global					713.738,00

III - Grupo 03. Empresa: J M Covre Comunicação E Marketing Ltda, CNPJ nº.: 01.232.815/0001-69, valor global R\$ 53.400,00

LOTE 3/GRUPO 3	Item	Descrição	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
	17	Serviço Fotográfico - Fotógrafo profissional, com experiência comprovada em eventos institucionais, com equipamento digital profissional de preferência Câmera com sistema DSLR (Digital Single Lens Reflex) com no mínimo 24 megapixel, e tenha a possibilidade de receber lentes de alto alcance (35mm a 80mm; 90mm a 600mm) para não haver distorção nas imagens). O material captado deverá ser entregue editado e tratado, enviado por google drive, email ou pendrive, de forma imediata (mínimo 50 fotos), em ate 24h com edição, todas as fotos registradas. - Caso o evento seja a noite deverá possuir luz de Led ou flash, equipamento indispensável no resultado das imagens noturnas. - Bateria reserva, cartão de memória, tripé, case, mochila. Obs: Não aceitaremos imagens feitas através de telefones celulares. Diária: A diária do profissional é de 4 horas corridas.	UNIDADE	12	800,00	9.600,00
	18	Serviço de filmagem Vídeos de até 1 minuto, em alta resolução, com edição que deve constar: legenda, localização, BG, fusão, entrevistas. Resolução mínima requerida: A resolução 1080 (1920 x 1080 pixels), também conhecida como "full HD". para vídeos digitais HD. Quantidade de vídeos: 2 vídeos de até 1 minuto (editado) Prazo de entrega: Ate duas horas após o evento. Diária: A	UNIDADE	12	1.150,00	13.800,00

	diária do profissional é de 4 horas corridas.				
19	<p>Serviços de sonorização para eventos internos Serviço de sonorização para ambiente fechado (auditório) com capacidade de alcance de 300 pessoas, contendo: caixas de som, mesa, microfones (mínimo 3 sem fio, 3 com fio, máximo 8 sem fio, 5 com fio), acessórios de instalação, além de instalação e fundamental a permanência do profissional durante todo o evento. (DJ e Técnico de Som). Da Qualificação Técnica A qualificação técnica deverá ser comprovada mediante: Atestado (ou declaração) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com esse objeto. É responsabilidade da contratada providenciar todos os recursos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, equipamento, mão-de-obra, fretes, e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços. Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade</p> <p>Especificação da mesa de som: Mixer digital 16 canais -Yamaha 01V96i - igual ou superior Especificação dos microfones: Microfone dinâmico - Shure SM-58 - igual ou superior/ Microfone "hand-held" s/fio UHF - Shure ULXS24/58 - igual ou superior Especificação das caixas de som: Amplificador dois canais com DSP - Crown XTi2002 - igual ou superior; Amplificador dois canais com DSP - Crown XTi6002 - igual ou superior.</p>	UNIDADE	12	2.500,00	30.000,00
Valor Global					53.400,00

IV - Grupo 4. Empresa Casa da Cultura Ltda , CNPJ nº. 22.579.140/0001-07, valor global R\$ 111.700,00

Lote 04/Grupo 4	Item	Descrição	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
	20	Serviço montagem de mesa diretiva com Toalha de Mesa.	UNIDADE	300	150,00	45.000,00
	21	Arranjo floral de chão médio de flores tropicais Arranjo floral de chão médio para ornamentação em frente à mesa de solenidade. O arranjo deverá conter: Strelitzia, Helicônias, Bastão do Imperador, Alpinias, Antúrios, em cores variadas, e acabamento com folhagens verdes com base em espuma floral medindo aproximadamente 100 cm de largura X 70 cm de altura.	UNIDADE	50	150,00	7.500,00
	22	Arranjo Floral coluna Fornecimento com montagem de arranjo floral natural para colunas, com flores do campo naturais e folhagens naturais, à proporção de três dúzias de flores.	UNIDADE	60	220,00	13.200,00
	23	Arranjos florais tipo buffet As flores deverão ser naturais e da estação. As flores/folhagens devem ser naturais, da estação e devem ser escolhidas dentre as opções que seguem: Alpinea; Alstromélias; Anastácia; Antúrios; áster; Asclepias; Aspargo ; Avenca; Belladonna; boca de leão; Bromélias; Bambu, cáspia; Cactos; Callas Colorido; Cavalinha; Chuva de Ouro; Chuva de prata; Copo de Leite; cravina; Cravos Curcuma ; Delphinium; Didiscus branca; Didiscus; Ervilha de cheiro; Eryngium; Espora; Frésia branca; Galhos secos; Gardênia; Gengibre; Gerberas; Girassol; Gipsufila (mosquitinho); Gloriosa; Green gold; Haran; Heliconias; Hibisco; Hortênsias; Íris; Liliopolis (flor); Lírios; Margaridas; Mini papyrus; Moluccella; Moreia;Napiê; Palmas; Papyrus; Perezzi; Philadelphia; Pitosporo; Rosas; Sorvetão; Tulbaghia; Tulipas; Vime, Vime torto, Violetas. O arranjo deverá ser no formato retangular, apropriado para mesa de autoridades em eventos. O arranjo deverá possuir: Entre 0,45m e 0,55m de largura e, Entre 0,15m e 0,25m de altura.	UNIDADE	200	180,00	36.000,00
	24	Cadeiras: os assentos de madeira que podem variar entre 46 e 48 cm de altura,	UNIDADE	200	32,50	6.500,00

	48 a 50 cm de largura e 43 a 44 cm de profundidade. Cor mel Mesas com tampo: -No formato redonda (medindo 1,40 mts, capacidade de 8 a 10 lugares). -No formato redonda (medindo 1,10 mts, capacidade de 6 a 7 lugares). -No formato quadrada (medindo 1,40 x 1,40 mts, capacidade de 8 a 10 lugares).				
25	Box Truss Estrutura modular tipo box truss, formada em perfis modulares tipo box Q15. Os módulos da estrutura deverão ser interligados através de cubos/conexões e sustentados em bases próprias. A estrutura deverá estar em boa qualidade para a prestação de serviço. Montagem, desmontagem e transporte por conta da contratada, Diária correspondente a 24 horas. Unidade metro/diária.	UNIDADE	50	70,00	3.500,00
Valor Global					111.700,00

V - Grupo 5. Millennium Eventos e Servicos LTDA, CNPJ nº. valor Global R\$ 23.400,00

Lote 5/. Grupo 5	Item	Descrição	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
	26	Painel Led Painel de ≥CD1000m2 LED Led Indoor P- 04 (Alta Resolução) – SMD – 512pcs Brilho – Angulo de Visão 120o - RGB; Medidas 4m X 3m.	M ²	24	600,00	14.400,00
	27	Painel de Fundo de Palco Serviço de locação de estrutura para Backdrops,. Estrutura metálica para instalação de banner. Material: alumínio com bom acabamento Treliça Q30. Acabamento: com pré tratamento anticorrosão ou pintado com pintura eletrostática (cromado ou prata). Tamanho: 4 m de altura x 5,5 m de largura. A contratada se responsabiliza por enviar um técnico para instalação, operação, manutenção e desmontagem do material. E se responsabiliza por manter seu local de trabalho limpo e	M ²	60	150,00	9.000,00

	organizado durante todo o processo e de entregar o espaço limpo e organizado após a execução do trabalho de acordo com os prazos estabelecidos pela contratante. OBS: O serviço contempla uma unidade de backdrop por evento. Montagem: a estrutura deverá estar pronta para uso 1 (um) dia antes dos eventos.				
Valor Global					23.400,00

VI - Grupo 6. Empresa Buzzline Servicos, Entretenimento, CNPJ nº 20.040.269/0001-09, Valor Global 92.674,80

	Item	Descrição	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
Lote 6/ Grupo 6	28	Banner 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 necessárias à correta fixação do Banner. Resolução mínima de impressão: A resolução recomendada para a impressão de banners é de 350 pixels por polegada (dpi).	M ²	150	163,44	24.516,00
	29	Plotagem Adesiva: Adesivos em vinil brilho, fosco, microperfurado ou transparente, com impressão digital, alta resolução. Valor do m ² com adesivo e instalação. A resolução recomendada para a impressão de banners é de 600 pixels por polegada (dpi).	M ²	100	66,36	6.636,00
	30	Camisa institucionais (camisa gola careca) Em meia malha, 100%algodão, fio 30.1,mercerizada (padrão simples), gramatura mínima de 140 g/m ² ,com serigrafia colorida, frente e costas, de acordo com arte fornecida pela ASCOM/SUDAM Frente da Camiseta: logomarca - Costas da Camiseta: logomarca Tamanhos P, M, G, XG Cor: verde, branco, preto.	Unidade	300	65,00	19.500,00
	31	. Camisas institucionais (camisa gola polo) 100% algodão; gola tipo polo 100% algodão; manga sanfonada tecido100% algodão; com logotipo e detalhes na frente em serigrafia colorida, com arte fornecida pela	Unidade	300	107,84	32.352,00

	<p>ASCOM/SUDAM, com abertura frontal de 15cm, com 3botões para o fechamento, manga com acabamento retilíneo e punho em ribana, gola em ribana com 7cm de bainha virada para dentro. Tamanhos P, M, G, XG Cor: verde, branco, preto.</p>				
32	<p>Crachá com acessórios Crachás funcionais em PVC (100%) com fundo branco, no tamanho 85 mm x 54 mm x 0,76 mm. Os crachás deverão ser autoadesivos para fixação nos cartões de proximidade Protetor rígido para crachá em PVC, transparente, vertical, com abertura na parte superior para fixação de portacrachá retrátil ou prendedor para crachá, tipo jacaré. As dimensões deverão ser exatas para receber o crachá fixado no cartão de proximidades Porta-crachá retrátil, também conhecido como roller clip ou clip retrátil, que, através de cordão extensor retrátil, permite que o crachá seja movimentado a até 80 cm de distância do usuário, sem que ele seja removido ou separado do dispositivo. O cordão extensor é recolhido automaticamente, uma vez que o crachá seja solto, ou à medida que é reaproximado do dispositivo. Possui presilha metálica em sua face posterior para fixação a bolsos cintas, cordão e outros, e argola metálica e pino de plástico, com alça transparente e botão de pressão na parte inferior, fixado ao fio de nylon. Confeccionado em plástico na cor preta, com 30 mm de diâmetro e 10 mm de espessura. Deverá ser fixada etiqueta resinada com impressão digital de 19mm ou 20mm de diâmetro, com o logotipo da Sudam Prendedor para crachá, tipo jacaré, com presilha metálica, alça plástica em pvc transparente e botão de pressão metálico Cordão porta-crachá em poliéster acetinado personalizado, na cor Verde, medindo 11 mm x 800 mm, prendedor tipo argola metálica e 5 impressões de alta qualidade, de cada lado, na cor , com os dizeres: SUDAM (letras maiúsculas) conforme modelo a ser disponibilizado pela ASCOM/SUDAM.</p>	Unidade	300	23,00	6.900,00
33	<p>Colete Institucional Colete Produzidos em brim, sarja ou outro tecido resistente 100% Algodão, com zíper 100% poliéster; Frente com lapela cobrindo o zíper; Meio elástico na cintura; Costuras rebatidas com fio 100% poliéster; As costuras deverão ser duplas</p>	Unidade	50	92,36	2.770,80

	<p>rebatidas, para evitar o esgarçamento do tecido; As peças deverão ter etiquetas nos locais convencionais com indicação do tecido, composição, marca da confecção e tamanho do manequim; Parte Frontal do Colete: 02 (dois) bolsos tipo “cargo”, no quadrante inferior direito e no quadrante inferior esquerdo; No quadrante superior direito do colete, deverá dispor a logomarca da Sudam; As logomarcas terão dimensão mínima de 08 centímetros e máxima de 12 centímetros; 02 Faixas refletivas; Tecido duplo frontal na altura do ombro e peito dando assim um embelezamento ao produto; Peso médio: 450g com logo da Sudam e nome bordado; As artes finais das logomarcas serão fornecidas pela contratante; Tamanhos P, M, G, XG Cor: verde, branco, preto.</p>				
Valor Global					92.674,80



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Roberto Galvão da Rocha, Superintendente**, em 16/12/2024, às 10:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Aline Dias Rossy, Diretor(a)**, em 16/12/2024, às 10:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Jorge Frota Pereira Junior, Diretor(a)**, em 16/12/2024, às 11:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Aharon Alcolumbre, Diretor(a)**, em 16/12/2024, às 11:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.sudam.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0641815** e o código CRC **532A5F09**.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Paulo Roberto Galvão da Rocha
Superintendente

Jorge Frota Pereira Junior
Diretor de Gestão de Fundos, Incentivos e de Atração de Investimentos

Aharon Alcolumbre
Diretor de Promoção do Desenvolvimento Sustentável

Jorgiene dos Santos Oliveira
Diretora de Planejamento e Articulação de Políticas

Aline Dias Rossy
Diretora de Administração