





















Objeto da contratação: Locação de Espaço para realização Curso de Longa duração período 18 de

fevereiro a 18 de maio de 2025.

Tipo de contrato: Contrato Temporário por 90 dias.

Previsão de início: 18 de fevereiro de 2025.

1. Sobre a COIAB

A Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (Coiab), maior organização regional indígena do Brasil, fundada em 19 de abril de 1989, tem como missão defender os direitos à terra, saúde, educação, cultura e sustentabilidade dos povos e organizações indígenas, considerando a sua diversidade, e visando sua autonomia através de articulação e fortalecimento. Sua área de atuação abrange os nove estados amazônicos: Acre, Amapá, Amazonas, Maranhão, Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins, subdivididos em 64 regiões. Esse território de aproximadamente 110 milhões de hectares é lar de 60% do total da população indígena do Brasil, onde vivem mais de 180 povos, e uma população estimada em 860 mil pessoas, que vivem em territórios tradicionais ou nos centros urbanos, além de os indígenas que evitam o contato com a sociedade nacional vivendo de forma autônoma na floresta.

2. Sobre o projeto

O Projeto Redes Indígenas da Amazônia tem como objetivo "promover estruturas, ferramentas e capacidades institucionais e técnicas da Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (Coiab), da União das Mulheres Indígenas da Amazônia Brasileira (Umiab) e das organizações indígenas estaduais da Rede Coiab para consolidação das Terras Indígenas e sua Gestão Territorial e Ambiental. O projeto foi desenvolvido pela Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira (Coiab) em parceria com a The Nature Conservancy (TNC) Brasil com o apoio do Fundo Amazônia.

3. Justificativa

A Coordenação das Organizações Indígenas da Amazônia Brasileira - COIAB através do Centro Amazônico de Formação Indígenas (CAFI) com o objetivo de fortalecer organizações indígenas locais e regionais, através da formação de quadros técnicos próprios, qualificados e engajados no movimento indígena. Visando executar o curso de Longa Duração do Projeto de Fortalecimento de Redes Indígenas da Amazônia, necessita de contratação de empresa especializada na prestação de serviço de auditório, dormitório, refeitório e alimentação para receber os alunos indígenas oriundos dos estados da Amazônia Brasileira.

4. Objetivo

A COIAB contratará uma empresa especializada na prestação de serviços de locação de espaço compreendendo dormitórios, auditório, refeitório, internet, área de lazer, e preparo de refeições conforme quantidade e dias de permanência apresentada na tabela abaixo, que serão utilizadas durante os 90 dias do Curso de Longa Duração, previsto para os dias 18 de fevereiro a 18 de maio de 2025.





















ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	DIAS	QUANTIDADE
01	CAFÉ DA MANHÃ Ovos, pão francês, pão integral, batata doce, tapioca, macaxeira cozida, cuscuz, bolo de milho, queijo, presunto, mamão com a casca, melão, café, leite, chá, frutas (2 tipos) toda a louça e mão de obras necessária para a execução dos serviços.	POR PESSOA	90	35
02	BRUNCH Sucos, refrigerantes, café, leite, chá, 1 tipo de salgado, 1 tipo de bolo., toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços.	POR PESSOA	90	35
03	ALMOÇO: Frango assado na brasa, calabresa e linguiça, arroz, macarrão, farofa, salada crua e cozida, ou Frango frito, caldeirada de tambaqui, salada cruas e cozidas, arroz, macarrão, farofa, feijão, ou Bife, frango Frito, arroz, farofa, salada cruas e cozidas, ou Carne assada de panela, frango assado de forno, arroz, salada cruas e cozidas, melancia, macarrão, maionese, farofa, ou Tambaqui assado de brasa, peito de frango, arroz, baião de 2, macarrão, farofa, salada cruas e cozidas, vinagre, melancia, sucos, café, leite, chá. Sobremesas. Toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços.	POR PESSOA	90	35
04	LANCHE Sanduíches, salgados, bolos, suco, toda a louça e mão de obra necessária para a execução dos serviços. Mingau de banana, de farinha de tapioca, açaí, mugunzá, arroz com	POR PESSOA	90	35



















		JANTAR			
		Canja, Frango guisado, Isca Mista,			
		arroz, salada cruas e cozidas,			
		macarrão, farofa, suco, refrigerante, café, leite, chá.			
	05	Sopa de carne, escondidinho, isca de	POR PESSOA	90	35
		frango, arroz, salada crua e cozida,			
		macarrão, farofa, suco. café, leite, chá.			
		Canja, Isca de Frango, picadinho,			
		arroz, macarrão, salada cruas e cozidas, suco, refrigerante, café, leite,			
		chá.			
		Sopa, Frango frito, Isca mista, arroz,			
		macarrão, salada crua e cozida, suco,			
		refrigerante, café, leite, chá.			
		Sopa de Abobora, Isca de carne,			
		Frango desfiado, arroz, salada cruas e cozidas, farofa, macarrão, sucos,			
		refrigerantes.			
		Sopa de legumes, strogonoff, pirarucu			
		desfiado, saladas cruas e cozidas,			
		farofa, arroz, macarrão, suco,			
		refrigerante, café, leite, chá.			
		Sopa, Picadinho, Peito de frango, arroz, macarrão, farofa, salada cruas e			
		cozidas, sucos, refrigerantes, café,			
		leite, chá.			
		Sobremesas			
		Toda a louça e mão de obra			
		necessária para a execução dos			
ŀ	06	serviços. CASA/CHÁCARA COM:			
	00	DORMITÓRIO: Climatizado, cama			
		individual/casal com travesseiros,	POR PESSOA	90	35
		roupa de cama, banheiros equipados,			
		incluindo serviço de limpeza.			
ŀ	07	AUDITÓRIO: espaço com cadeiras,			
		som, tela de projeção, climatizado ou	UNIDADE	90	01
		com climatizador. Com capacidade			
		mínima de 50 pessoas			
		sala de televisão, espaço para leituras,			
		áreas para práticas de esportes			

A COIAB solicita que seja apenas sucos regionais e não refrigerantes em nenhum momento. E às sextas-feiras uma feijoada e aos sábados churrascos e alternadamente, um sábado churrasco e em outro sábado uma feijoada, uma caldeirada.

A empresa contratada deverá disponibilizar a estrutura e equipamentos acima um dia antes do início do evento, na ocasião, dia 17 de fevereiro de 2025;



5. Principais Atividades





















Oferecer os quartos/dormitórios com os critérios mencionados na tabela acima, ressaltando a importância da limpeza, as camas com roupas de cama, climatizado e banheiros equipados.

- O auditório, deve estar limpo, organizado, oferecer estrutura de áudio e mídia, cadeiras e ser climatizado.
- O Serviço de alimentação e refeitório, deve atender com quantidade e qualidade, seguindo o cardápio proposto, a mão de obra e louças por conta da contratada.

Indicação de preposto para tratar junto ao representante do Setor de Administração da COIAB, quanto às demandas referente às intercorrências que possam surgir durante os 90 dias que compreendem o Curso.

Manutenção ou substituição de toda e qualquer estrutura que compreende o atendimento do objeto do contrato.

6. Prazos/Cronograma

Descrição dos Serviços	Prazo de Entrega	% do Valor do Contrato
 Assinatura do contrato, reserva e separação dos itens: auditório, dormitório, refeitório e alimentação. 	07 de fevereiro de 2025.	33,33%
 Parcela para manutenção da prestação dos serviços de preparo de refeições e limpeza do ambiente. 	27 de fevereiro de 2025.	33,33%
Conclusão do contrato.	18 de maio de 2025	33,33%
	•	100%

8. Formas de Pagamento

Será pago 33,33% no ato da assinatura do contrato; 33,33% parcela de manutenção da prestação dos serviços de preparo e refeições e limpeza do ambiente; e os 33,33% restantes ao final do curso após a conclusão do serviço e aceite do fiscal do contrato.

9. Supervisão e/ou Aprovação

A locação dos serviços serão avaliados pelo representante da COIAB através do Setor de Administração, com sede em Manaus, este repassará um breve relatório descritivo informando eventuais intercorrências, e caso não existam nenhuma restrições e glosas, será encaminhado a documentação final para análise da Gerência do Setor Administrativo Financeiro e pela Coordenação Executiva e Tesoureira da COIAB.





















Empresa especializada em locação de casa/chácara/hotel, com estrutura para atender com qualidade as quantidades e o tempo descrito nesse TDR, com capacidade financeira, física, e de mão de obra para cumprir todo o contrato, conforme especificado na tabela do item 4.

11. Da confidencialidade

Manter sigilo, tanto escrito como verbal, ou, por qualquer outra forma, de todos os dados, informações científicas e técnicas e, sobre todos os materiais obtidos com sua participação, podendo incluir, mas não se limitando a: técnicas, desenhos, cópias, diagramas, modelos, fluxogramas, croquis, fotografias, programas de computador, discos, disquetes, pen drives, processos, projetos, dentre outros.

12. Da seleção da empresa

A contratação se dará por meio de seleção das propostas enviadas por empresas que atendam aos critérios estabelecidos neste TDR. A empresa precisa ter estrutura que compreende os aspectos de segurança, com ambiente fechado e controle de entrada e saída, dormitórios individuais considerando o período de 90 dias, auditório que permite as formações das lideranças, bem como alimentação de qualidade e demais especificações estabelecidas no item 4 deste TDR, os serviços mencionados devem ser oferecido em mesmo ambiente físico que que permite uma logística completa, evitando faltas, evasões, e demais intercorrências que prejudiquem ou impossibilitem o aprendizado dos mesmo.

13. Prazo para envio de propostas

Será considerado o período de 20 de janeiro a 05 de fevereiro de 2025, para as entregas das propostas neste TDR. O resultado será divulgado dia 06 de fevereiro de 2025.

As propostas deverão ser encaminhadas para o correio eletrônico: <u>financeiro@coiab.org.br</u>; com cópia para cafi@coiab.org.br;logistica@coiab.org.br; e administrativo@coiab.org.br

14. Contrato e emissão de Nota Fiscal

A empresa contratada deve estar devidamente regularizada perante os órgãos necessários para sua operação para que o contrato seja assinado e atender os seguintes requisitos:

- 1. CNPJ:
- 2. Inscrição estadual e/ou municipal;
- 3. Certidões negativa de débito, esfera estadual, municipal e federal;
- 4. Caso a empresa tenha funcionário, deverá apresentar mensalmente o recolhimento dos encargos;
- 5. Conta bancária PJ: informar os dados bancários.

Manaus, 20 de janeiro de 2025.

MARIA DAS GRAÇAS COSTA SILVA Gerente do Centro Amazônico de Formação Indígena - CAFI