

DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA MEDIO PURUS AM

Termo de Referência 11/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
11/2026	257028-DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA MEDIO PURUS AM	PEDRO RICARDO DA COSTA	10/07/2026 04:00 (v 0.23)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	94/2026	25038.000144/2026-15

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 25038.000144/2026-15)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de empresa especializada em serviços de preparo e manipulação de refeições, sem dedicação exclusiva de mão de obra, a serem destinadas para pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes albergados nas Casai's de Lábrea/AM e Tapauá/AM de abrangência do DSEI Médio Rio Purus, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL (CASAI LÁBREA E TAPAUÁ)	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL (CASAI LÁBREA E TAPAUÁ)	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO TOTAL
1	Refeição tipo 1 (Café da Manhã)	3697	Unidade/Refeição	2.604	31.249	R\$ 12,48	R\$ 32.498,96	R\$ 389.987,52
2	Refeição tipo 2 (Almoço)	3697	Unidade/Refeição	2.561	30.732	R\$ 31,45	R\$ 80.543,45	R\$ 966.521,40
3	Refeição tipo 3 (Lanche)	3697	Unidade/Refeição	2.524	30.297	R\$ 11,00	R\$ 27.772,25	R\$ 333.267,00

4	Refeição tipo 4 (Jantar)	3697	Unidade/ Refeição	2.532	30.389	R\$ 32,95	R\$ 83.443,12	R\$ 1.001.317,55
5	Refeição tipo 5 (Ceia)	3697	Unidade/ Refeição	2.335	28.022	R\$ 10,25	R\$ 23.935,45	R\$ 287.225,50
6	Refeição tipo 6 (Fórmulas Nutricionais)	3697	Unidade/ Refeição	86	1.041	R\$ 17,42	R\$ 1.511,18	R\$ 18.134,22
VALOR TOTAL								R\$ 2.996.453,19

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que os serviços a serem contratados são essenciais para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. A contratada deverá obedecer o DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023:

"Art. 4º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional."

§ 1º O disposto no caput aplica-se às aquisições ou ao fornecimento de alimentos por empresas contratadas pela administração pública, conforme critérios previstos em edital.

Prazo de vigência

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **2 (dois) anos** contados do **assinatura do Contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.

4.1.2. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.3. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.4. Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

4.1.5. Utilizar produtos para limpeza e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal com registro na ANVISA e atender a legislação vigente;

4.1.6. Os vasilhames e caixotes pertencentes à CONTRATADA deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE.

4.1.7. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

4.1.8. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos

4.1.9. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

4.1.10. A contratada deverá observar a separação seletiva do lixo, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95, e do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso, inclusive com instalação de cestos de coleta de lixo com as seguintes cores e destinação:

I - Azul para papel;

II - Amarelo para metais e latas;

III - Verde para vidros;

IV - Vermelho para plásticos;

e V - Marrom para resíduos orgânicos.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **total** da contratação.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.10.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A15] .

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.15.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.16. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08:00** horas às **16:00** horas.

4.21. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.22. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.23. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.24. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

Instalação de escritório

4.25. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de **Lábrea/AM**.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: a execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do Contrato.

5.1.1.1. Prestação de Serviços contínuos de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas, com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços, tais como: Nutricionista, Cozinheiros, Ajudantes de Cozinha e Auxiliares de serviços gerais, na quantidade compatível ao cumprimento da escala de trabalho para atender a demanda estimada e os horários previstos, sem exclusividade de mão de obra.

5.1.1.2. Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a necessidade da Chefia da CASAI, mediante comunicação oficial a CONTRATADA;

5.1.2. A Contratada deverá apresentar com no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, conforme padrão contratado para aprovação em tempo hábil pela contratante.

5.1.3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente no que se refere à Portaria nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1.428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

5.1.4. O fornecimento das refeições ocorrerá nos horários constantes no quadro do item 5.1.31 deste Termo de Referência, podendo ser prorrogado a critério da Administração em razão de fato superveniente com o consentimento da contratante.

5.1.5. A equipe de nutrição da Contratante, distribuirá, diariamente, fichas para controle das refeições, junto aos usuários.

5.1.6. A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material e maquinário necessário para operacionalização do serviço;

5.1.7. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste Termo de Referência, bem como na respectiva proposta da Contratada, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Contratante;

5.1.8. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.1.9. O preparo e o fornecimento das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA;

5.1.10. Quando permitido, nos casos excepcionais/extraordinários, as refeições licitadas devem ser transportadas e entregues pela empresa contratada em caixas isotérmicas hotbox ou similar (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios), acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) e devem seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. As embalagens do almoço e lanche devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade;

5.1.11. Apresentar sempre que solicitado o impresso com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;

5.1.12. As refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) cuja qualidade, porventura, não venha a corresponder às especificações constantes deste Termo de Referência, não serão aceitas em hipótese alguma;

5.1.13. A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos; Deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão as entregas almoço e os lanches. Para avaliar a conformidade das temperaturas sugerimos basear-se nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria;

5.1.14. As refeições (almoço e lanche) deverão ser entregues a uma temperatura igual ou superior a 60° e/ou recomendável para o tipo de preparação, como no caso das frutas e sucos que requerem refrigeração, deverão ser entregues a temperatura de até 10° C (geladas) e embaladas individualmente. Assim também os sucos naturais, devem ser entregues a uma temperatura de até 10° C;

5.1.15. Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas e os alimentos frios em temperatura inferior a 10°C por no máximo quatro horas;

5.1.16. A Nutricionista da CONTRATANTE fará inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência;

5.1.17. Em até 01 (um) dia, após a assinatura do contrato, será realizada reunião com a Contratada, presencial ou por vídeo conferência, se for possível, para estabelecer plano de transição para a montagem da Cozinha, se houver necessidade.

5.1.18. A comunicação a ser estabelecida entre a Contratante e a Contratada dar-se-á por e-mail, WhatsApp, reuniões presenciais ou por vídeo conferência, com sumários executivos, atas ou memórias de reuniões.

5.1.19. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar por todas as despesas com o armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições;

5.1.20. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização da aquisição, armazenamento e estocagem, manipulação, preparo e distribuição das refeições, conforme o padrão de higiene sanitária estabelecidos.

5.1.21. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

5.1.21.1. Elaboração de cardápios mensais, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA; exceto em datas comemorativas a qual o cardápio deverá ser apresentado com 01 (uma) semana de antecedência a data comemorativa para aprovação.

5.1.21.2. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas desde aquisição até a distribuição de refeições a pacientes e acompanhantes seguindo as “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

5.1.22. Pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 11.726, de 6 de abril de 2023, e na Resolução nº GGAlimenta 3, de 14 de junho de 2022.

5.1.23. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;

5.1.24. Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, conforme normas vigentes da ANVISA;

5.1.25. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.1.26. Aquisição, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

5.1.27. A prestação do serviço engloba todas as etapas do processo de serviço de alimentação desde a aquisição de gêneros e insumos, estocagem, armazenamento, preparo, manipulação até a distribuição das refeições no local indicado;

5.1.28. O fornecimento de refeições, aos pacientes e acompanhantes, será dentro do quantitativo per capita previsto em anexo neste documento;

5.1.29. As refeições cuja preparação seja diferenciada (hipossódica/hipolipídica/hipoglicídica/pastosa/ e outras opções quando couber), deverão estar identificadas com etiquetas com identificação de nome (paciente /acompanhante) e o tipo do preparo;

5.1.30. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade para o fornecimento das refeições;

5.1.31. As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA:

<u>Refeições</u>	<u>Início</u>	<u>Término</u>
Café da Manhã - Desjejum	07:30	08:30
Almoço	11:00	12:30
Lanche da tarde	15:00	16:00
Jantar	17:30	19:00
Ceia	20:30	21:00
Fórmulas nutricionais	A critério da equipe de nutrição das CASAI's	

5.1.32. Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia da Equipe Técnica das CASAI's.

5.1.33. A Contratada deverá fornecer uma refeição aos pacientes e acompanhantes que receberem alta das Casai's, estando estes com programação de retorno para sua aldeia de origem.

5.1.33.1. A refeição a que se refere ao subitem anterior deverá estar de acordo com uma das cinco refeições previstas no contrato, devendo ser acondicionada em embalagem adequada para viagem, a qual será faturada conforme tipo de refeição fornecida (desjejum, almoço, lanche e jantar).

5.1.33.2. Em casos de dieta extra, a mesma será faturada conforme tipo de refeição fornecida restrito a Lanche ou Ceia.

5.2. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS

5.2.1. Utilizar gêneros de boa qualidade;

5.2.2. Preferencialmente, observar o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais em conformidade com as especificidades culturais das comunidades indígenas;

5.2.3. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

5.2.4. As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos específicos para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data e validade e Serviço Inspeção Federal - SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

5.3. RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

5.3.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros insumos necessários para a prestação do serviço;

5.3.2. Na recepção dos gêneros, alimentos e insumos, no local onde serão manipulados, deve ser realizada uma inspeção de acordo com as instruções e os planos estabelecidos, escritos e documentados (recebimento, amostragem, análise e descarga).

5.3.3. Encarregar-se pelo adequado armazenamento/estocagem dos gêneros alimentícios, em observância com tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste estudo;

5.3.4. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso;

5.3.5. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos e outros);

5.3.6. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

- 5.3.7. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;
- 5.3.8. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 5.3.9. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA);
- 5.3.10. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;
- 5.3.11. Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA;
- 5.3.12. O estoque mínimo de gêneros deverá ser compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio proposto, devendo estar previsto inclusive um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- 5.3.13. Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem;
- 5.3.14. As áreas de armazenagens devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores;
- 5.3.15. Os ralos internos devem ser evitados. Se necessários, devem ser sifonados e tampados para não permitir a entrada de pragas e para evitar maus odores;
- 5.3.16. As instruções para a armazenagem, o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e produtos em desacordo com os mesmos não devem ser utilizados ou comercializados;
- 5.3.17. Para os alimentos que não necessitam de condições especiais de temperatura para a armazenagem, devem ser observadas as especificações do produto e recomendações dos fabricantes;
- 5.3.18. Adotar o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) para matéria-prima, produto ou embalagem;
- 5.3.19. Na impossibilidade do rótulo original do produto as informações devem ser transcritas em etiquetas;
- 5.3.20. Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados;
- 5.3.21. Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva) a fim de se evitar contaminação cruzada;
- 5.3.22. É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação;
- 5.3.23. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios apropriados exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas e identificadas adequadamente;
- 5.3.24. O armazenamento deve ser feito de tal forma que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta;
- 5.3.25. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Jamais depositá-los diretamente sobre o piso;

- 5.3.26. As prateleiras devem ter afastamento mínimo de 60 cm do forro e 35 cm das paredes, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável;
- 5.3.27. Evitar o uso de madeira (incluindo paletes) considerando a dificuldade para adequada limpeza e sanitificação da madeira após contato com a água;
- 5.3.28. Todo o material suspeito deve ser inspecionado e examinado antes da liberação. Caso se constate anormalidade que não possa ser contornada com reprocesso, todo o material deve ser destruído e descartado independentemente da quantidade;
- 5.3.29. Produto a ser reprocessado deve ser estocado em local específico separado do produto acabado;
- 5.3.30. Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 5.3.31. Não armazenar alimentos junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 5.3.32. O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado;
- 5.3.33. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;
- 5.3.34. Detergentes, substâncias sanitizantes ou solventes de uso local devem ser identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenamento;
- 5.3.35. O local de armazenagem resfriados e congelados deve ser dotado de equipamentos adequados para a manutenção constante das condições de temperatura e umidade do ar necessárias à adequada conservação do alimento.
- 5.3.36. O local de armazenagem para alimentos resfriados e congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle (e preferencialmente registro) das condições de temperatura e umidade do ar;
- 5.3.37. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg;
- 5.3.38. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados.
- 5.3.39. Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrutis, ovos, recipientes com produtos abertos, por exemplo, molho de tomate).
- 5.3.40. Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta.
- 5.3.41. Frequentes checagens da temperatura devem ser conduzidas, preferencialmente com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem.
- 5.3.42. Os produtos devem ser empilhados de modo a não impedir a circulação de ar.
- 5.3.43. Nas câmaras frias deve-se estabelecer um programa de descongelamento limpeza e manutenção de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar.
- 5.3.44. Devem ser fornecidas roupas apropriadas para a manipulação de produtos nas câmaras frias.
- 5.3.45. Pesticidas (praguicidas) e outras substâncias não alimentícias que possam representar perigo para a saúde devem ser cuidadosamente rotuladas com um aviso sobre a sua toxicidade e uso.
- 5.3.46. Recipientes que são usados para embalar ou manusear alimentos não devem ser usados para medir, diluir, guardar ou estocar pesticidas ou outras substâncias.

5.3.47. Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, deve ser utilizada ou estocada nas áreas de manuseio de alimentos exceto, quando necessário para a higiene e para fins de processamento.

5.3.48. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

1° Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

2° Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

3° Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

5.3.49. Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

5.3.50. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;

5.3.51. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

5.3.52. Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

5.3.53. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis;

5.3.54. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.

5.3.55. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

5.3.56. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

5.3.57. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

5.3.58. Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

5.3.59. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilhas específicas. Será proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

3.5.60. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição á venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeição que possam comprometer higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;

5.4. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

5.4.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e refeitórios, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a CONTRATADA deverá contar com profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços;

5.4.2. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene.

5.4.3. A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador industrial, descartáveis, materiais de limpeza, higiene entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância das recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação específica, instalando-os e em quantidade compatível para boa execução dos serviços;

5.4.4. A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados à sua disposição, após expirar o prazo de garantia;

5.4.5. A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações da cozinha, refeitórios e área de recebimento;

5.4.6. A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

5.4.7. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

5.4.8. O exame microbiológico dos alimentos e da água, deverá ser realizado sempre que necessário, seguindo a Resolução RDC nº 216/2004 - Boas Práticas para Serviços de Alimentação, assim como os equipamentos, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores;

5.4.9. A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

5.4.10. A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

5.4.11. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

5.4.12. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

5.4.13. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, bem como tudo que a ela disser respeito;

5.4.14. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

5.4.15. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

5.4.16. Os freezers, refrigeradores e outros equipamentos de conservação a frio não devem ficar muito cheios;

5.4.17. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos;

5.4.18. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

5.4.19. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

5.4.20. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.4.21. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

5.4.22. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

5.4.23. A higienização dos utensílios deverá ser em um local separado e isolado da área de processamento, é necessário ter água quente e fria, (Água fria para lavar e água quente para esterilizar);

5.4.24. Deverá haver espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos.

5.4.25. No processo de higienização/limpeza de utensílios e materiais, o retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados limpos.

5.4.26. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

5.4.27. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);

5.4.28. As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE, no caso de equipamentos que são patrimônio da CASAI;

5.4.29. No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes;

5.4.30. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive refeitório, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;

5.4.31. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;

5.4.32. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

5.4.33. Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

5.4.34. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto desta Contratação;

5.4.35. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN realizando reparos imediatos;

5.4.36. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e/ou dietética);

5.4.37. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, com a aprovação da CONTRATANTE, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

5.4.38. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito;

5.4.39. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

5.4.40. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta;

5.4.41. Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

5.4.42. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

5.5. DA CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

5.5.1. Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca da mesma sempre que necessário, sem custo para a CONTRATANTE;

5.5.2. A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

5.5.3. Realizar desinsetização e desratização mensal que houver necessidade, nas áreas internas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

5.5.4. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso.

5.6. MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS E PREPARO DAS REFEIÇÕES

5.6.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

5.6.1.1. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

5.6.1.2. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;

5.6.1.3. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno;

5.6.1.4. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos;

5.6.1.5. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

5.6.1.6. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias;

5.6.1.7. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;

5.6.1.8. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;

5.6.1.9. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

5.6.1.10. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis;

5.6.1.11. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

5.6.1.12. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

5.6.1.12.1. designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

5.6.1.13. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;

5.6.1.14. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

5.6.1.15. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado;

5.6.1.16. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem;

5.6.1.17. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;

5.6.1.18. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;

5.6.1.19. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

5.6.1.20. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

5.6.1.21. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias;

5.6.1.22. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve ser colocado no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada;

5.6.1.23. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

5.6.1.24. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

5.6.1.25. A CONTRATADA deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados;

5.6.1.26. Os alimentos prontos para serem servidos não devem ficar em temperatura ambiente por mais de 2 (duas) horas;

5.6.1.27. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal dos funcionários, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

5.6.1.28. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

5.6.1.29. Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

5.6.1.30. Deve haver uma área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais;

5.6.1.31. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;

5.6.1.32. A CONTRATADA deverá permitir que fiscal do contrato, chefia e nutricionista da CASAI realizem visitas técnicas no intuito de verificar o preparo dos alimentos;

5.6.1.33. O preparo das refeições deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Nutricionista da CONTRATADA, em todas as suas fases, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

5.6.1.34. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE e mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macronutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

5.6.1.35. A Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades, deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12°C e 18°C;

5.6.1.36. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 5°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

5.6.1.37. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

5.6.1.38. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

5.6.1.39. O armazenamento do alimento preparado, manipulação, até o momento da distribuição e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas;

5.6.1.40. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

5.6.1.41. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

5.6.1.42. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral;

5.6.1.43. A Equipe de Nutrição da CASAI poderá solicitar a inclusão/alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na CASAI;

5.6.1.44. As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

5.6.2. Os principais grupos fornecedores de calorias são os macronutrientes: carboidratos, proteínas e gorduras, devendo ser ingeridos diariamente para assegurar uma alimentação saudável. Os carboidratos e as proteínas, quando totalmente metabolizados no organismo, geram 4 kcal de energia por grama, enquanto as gorduras, 9 kcal.

5.6.3. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE e mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macronutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

5.6.4. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

5.7. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.7.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos na cláusula 5.1.31;

5.7.2. As refeições fornecidas para os pacientes infantis, seguem o que está previsto na cláusula 5.14.7 deste Termo de Referência;

5.7.3. Deverão ser observadas na distribuição das refeições a uniformidade, temperatura e apresentação das porções nos horários adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene;

5.7.4. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições;

5.7.5. A cobrança de refeições será feita por item (conforme tabela per capta), quando o paciente ou acompanhante não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar;

5.7.6. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

5.7.7. Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

5.7.8. É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

5.7.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

5.7.10. A CONTRATADA deverá confeccionar e entregar fichas individuais para todas as refeições, impressas e plastificadas a CONTRATANTE, conforme modelo anexo deste Termo, as quais a distribuição das mesmas aos pacientes ficara sobre responsabilidade de um profissional do DSEI Médio Rio Purus.

5.7.11. Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom fornecimento das refeições;

5.7.12. Os talheres, copos e guardanapos, bandejas e demais materiais necessários serão fornecidos pela CONTRATADA;

5.7.13. Fica ao encargo da CONTRATADA fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros para os profissionais da CONTRATADA envolvidos na distribuição das refeições;

5.7.14. Após o término da distribuição das refeições, ao final de cada refeição, é de responsabilidade da CONTRATADA, realizar toda a limpeza do local, mesas, chão, bem como equipamentos e utensílios, e realizar recolhimento de resíduos, a CONTRATADA deverá deixar sempre o ambiente das refeições e a cozinha limpos após cada refeição;

5.7.15. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a coleta/recolhimento, após o término da refeição de cada usuário, dos utensílios como pratos, garfos, facas, copos e outros utilizados pelos paciente e acompanhantes;

5.7.16. As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista e chefia da CASAI;

5.7.17. Os talheres (garfo, faca e colher) e guardanapos deverão ser colocados à disposição dos usuários de acordo com a quantidade de refeições fornecidas;

5.7.18. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, gotículas de saliva, fios de cabelo, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;

5.7.19. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:

5.7.19.1. Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60oC (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

5.7.19.2. Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10oC (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.

5.7.20. A distribuição das refeições deve ser feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

5.7.21. O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

5.8 SOBRE AS REFEIÇÕES:

5.8.1. Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados neste termo de referência, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

5.8.1.1. "Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias ultra-processados; Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação; Utilize óleos, gorduras e açúcares em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes e preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados; Evite alimentos ultra-processados".

5.8.2. "Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo leva-las à morte." (Brasil, 2008).

5.8.3. "Quanto a ingestão calórica para gestantes, o Institute of medicine (IOM, 2002), recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 Kcal/ dia para o 2º trimestre e 452 Kcal/dia no 3º trimestre de gestação" (CASTRO 2008).

5.8.4. "Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000kcal o que corresponde a 550kcal por dia" (MARTINS,1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética da nutricionista responsável pela CASAI.

5.8.5. Segundo o Guia Alimentar Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão se composta por:

5.8.5.1. Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batatabarca (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas;

5.8.5.2. Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal;

5.8.5.3. Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

5.8.6. O consumo regular de uma variedade de frutas, legumes e verduras, juntamente com alimentos ricos em carboidratos pouco processados, oferece garantia contra a deficiência da maior parte de vitaminas e minerais, isoladamente ou em conjunto, aumentando a resistência às infecções (SCRIMSHAW et al., 1968; SCRIMSHAW, 2000). As frutas, legumes e verduras são ricos em fibra alimentar e diferentes tipos de vitaminas como os carotenóides (precursores vegetais da vitamina A, que existem em grande quantidade nos vegetais verde-escuros e frutas de coloração amarela ou avermelhada), os folatos ou vitamina B9 (assim chamados porque, em latim, o termo significa "folhas") e o ácido ascórbico (vitamina C) (U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, 2005).

5.8.7. Alguns tipos de frutas, mais comuns incluem: maçã, banana, mamão, uva, limão, manga, melão, laranja, pêra, abacaxi, morango e melancia.

5.8.8. Entre as verduras e legumes, berinjela, feijão-verde, couve, cenoura, couve-flor, pimentão, abóbora, cebola, alho-porá, espinafre, dentre outros. Outras frutas, legumes e verduras, originários do Brasil, não são comercializados nacionalmente em supermercados e estão presentes, preponderantemente, em redes locais, muitas vezes apenas em sistemas informais de varejo. Esses frutos regionais são: açaí, araçá, ata, babaçu, bacuri, biribá, buriti, cajá, cajarana, caju, carambola, cupuaçu, dendê, fruta-do-conde, fruta-de-palmas, jenipapo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jambo, juá, mangaba, maracujá, murici, oiti, pequi, pitanga, pitomba, pupunha, sapoti, sirigüela, tamarindo, umbu, etc. As hortaliças regionais são: alfavaca, azedinha, caruru, espinafre-africano, jambu-vinagreira, feijão-de-asa, feijão-de-metro, palma, taioba, beldroega, azedinha, bertalha, ora-pro-nobis, pimenta murupi. Muitas frutas regionais são ricas em micronutrientes e em várias substâncias bicativas. Por exemplo: buriti, dendê e pequi são fontes extremamente concentradas de carotenóides, bem como os seus óleos. Esses alimentos, abundantes nas regiões Norte, Centro-Oeste e Nordeste, são naturalmente protetores contra a deficiência de vitamina A, que é endêmica nessas regiões, sendo importantes fontes locais dessa vitamina para a população (BRASIL, 2002b). Mais informações disponíveis na publicação do Ministério da Saúde Alimentos Regionais Brasileiros, 2015.

5.8.9. A farinha fornecida para alimentação deve observar e respeitar as especificidades culturais dos Povos Indígenas, tendo em vista que os mesmos não se alimentam de qualquer produção, neste sentido a Contratada deve atentar-se para fornecer a farinha de acordo com a prescrição nutricional das CASAIS.

5.9. O Desjejum deverá constar de:

5.9.1. Leite, Café ou Café com Leite ou Leite com chocolate em pó ou chá ou naturais ou polpa de fruta (copo de 300 ml) e;

5.9.2. 1 (um) tipo de pão de 50gr (francês ou doce) e;

5.9.3. 1 (uma) opção (mingau 300 ml ou tapioca, cuscuz (200g), queijo (15-30g: varia de acordo com o tipo de queijo (minimamente processado igual ou de qualidade do tipo ricota), ovo de galinha (01 unidade), (tubérculos) ou bolo etc.;

5.9.4. 1 (um) tipo de fruta (banana, abacaxi, laranja, tangerina, melancia, maçã, manga, ou outra da estação respeitando habito e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 1 unidade média para frutas de corte 150g a 200g;

5.9.5. Manteiga (embalagem individual);

5.9.6. O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas. Para os indígenas que não tomam leite deverá ser servido uma outra opção como chá, sucos ou leite com chocolate em pó, ambos na mesma quantidade (300ml).

5.10. O lanche de dieta deverá constar de:

5.10.1. Suco de fruta natural e/ ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição fabricante (copo de 300 ml) e hábito/ costume da população atendida; ou 01 porção (300 ml) chá (variado); e

5.10.2. 1 (um) beiju/tapioca; ou 1 (uma) porção (200g) de cuscuz; ou

5.10.3. 1 (uma) porção de tubérculos por exemplo: batata doce ou mandioca ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos e costumes alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou;

5.10.4. 1 (uma) porção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou mugunzá; e 1 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 1 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

5.11 A Ceia da dieta deverá constar de:

5.11.1. Suco de fruta natural e/ ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição fabricante (copo de 300 ml) e hábito/ costume da população atendida; ou 1 porção (300 ml) chá (variado); e

5.11.2. 1 (uma) porção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou farinha de tapioca 300 ml ou respeitando as especificações culturais e regionais) ou canjica ou mungunzá; ou

5.11.3. 1 (uma) fatia média de bolo caseiro (exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou;

5.11.4. 1 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

5.12 O almoço e o jantar deverão constar de:

5.12.1. Será composta por duas opções proteicas, alternando uma opção de carne branca (frango e peixe) e carne vermelha (bovina), observando os casos de necessidade servir duas opção de carne brancas (frango e peixe), em virtude da especificidade cultural dos indígenas, priorizando a opção de peixes para alimentação.

5.12.2 A Contratada deverá observar e respeitar as especificidades culturais dos Povos Suruwahá, de acordo com a prescrição nutricional, respeitando as quantidades e alimento prescrito, sendo faturada como refeição completa de acordo com valor contratual e conforme tipo de refeição fornecida.

5.12.3 Carne Bovina 150g sem osso e 250g com osso, sendo sempre de 1 qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas (peso considerando a carne preparada e pronta para consumo):

5.12.3.1. Assados - Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

5.12.3.2. Grelhados - Carne tipo: Contrafilé;

5.12.3.3. Cozidos - Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

5.12.3.4. Bife - Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra;

5.12.3.5. Bife de Panela ou Rolê - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;

5.12.3.6. Cubos ou Iscas - Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;

5.12.3.7. Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;

5.12.3.8. Espeto - Carne tipo: Contrafilé.

5.12.4 Aves (Frango): Frango, coxa e sobrecoxa 350g (peso considerando preparada e pronta para consumo), deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

5.12.4.1. Assados - Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;

5.12.4.2. Ensopados - Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pelo;

5.12.4.3. Espeto - Tipo: Peito, sem pele;

5.12.4.4. File grelhado - Tipo: Peito, sem pele;

5.12.4.5. Iscas Tipo: Peito, sem pele.

5.12.5 Pescados (Peixes): Peixe sem osso (filé= 200g e peixes com osso 350g (peso considerando preparada e pronta para consumo), deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, (respeitando hábito /costume da população atendida), conforme relação abaixo:

5.12.5.1. Ensopado (em posta);

5.12.5.2. Empanado (filé);

5.12.5.3. Grelhado;

5.12.5.4. Assado;

5.12.5.5. Cozido, observando o período de pesca da região, tendo como sugestão ao cardápio os peixes: Surubim, tambaqui, matrixã, pacu, piau, sardinha, tucunaré, etc.

5.12.6 Visceras: Deverão ser servidos apenas para coletividade sadia, sempre de primeira qualidade, totalmente, totalmente isento de nervuras e aparas, conforme relação abaixo:

5.12.6.1. Grelhado - Tipo (bife ou iscas).

5.12.7. Os acompanhamentos: 02 (duas) guarnições comuns aos pratos principais (macarrão, macaxeira, batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou ilhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e /ou farofa e / ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes /hábitos alimentares);

5.12.7.1. 1 (uma) porção de arroz- Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/ parboilizado;

5.12.7.2. 1 (uma) porção de leguminosa/feijão (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fraldinha, carioca, “de corda/praiá”; e

5.12.7.3. 2 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperados com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

5.12.7.4. 1 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

5.12.8. Caldo de carne com legumes, sopa de feijão, sopa de carne ou canja de galinha (somente no jantar);

5.12.9. Líquidos: Sucos de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: caju, goiaba, maracujá, cupuaçu, manga, acerola, cajá, abacaxi, graviola, uva, etc. (conforme diluição do fabricante, copo 300 ml).

5.12.9.1. Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável.

5.12.9.2. Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser obrigatoriamente natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir o sabor do suco no cardápio, mais de 03 (três) vezes na mesma semana, salvo com autorização previa da CONTRATANTE. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa de frutas (congeladas) - 18 °C com tolerância até -15 °C; Produtos industrializados com a temperatura registrada na embalagem

5.13. Consideração em relação às refeições:

5.13.1. Quanto ao fornecimento de alimentação modificada quanto a consistência (branda, pastosa, líquida-pastosa), ou com a supressão de algum ingrediente como sal e/ ou açúcar e/ou gordura será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou prescrição médica ou de nutricionista da CONTRATANTE;

5.13.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos usuários da CASAI;

5.13.3. Deverão ser planejados cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia dos Povos Indígenas, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia da mães, festas juninas, dia internacional da mulher e/ou quando solicitado á CONTRATADA;

5.13.4. Deverão ser previstas refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases da vida. A solicitação será previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista da CONTRATANTE;

5.13.5. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle;

5.13.6. Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

5.13.7. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

5.13.8. As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos especificados para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data de validade e SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

5.13.9. Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafas para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na semana. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens integras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperatura recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa d frutas (congeladas) 18°C com tolerância até 15C; Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem.

5.13.10. Ao servir peixes, levar em consideração que algumas etnias não têm o costume de ingerir peixes de couro, outras situações também os leva a não consumir esse tipo de peixe como, por exemplo, a mulher quando gestante e seu esposo. Os cardápios deverão considerar impreterivelmente os hábitos alimentares das

diversas etnias indígenas que ocuparão as CASAI's, atendendo para tanto em qualquer ocasião a orientação dos nutricionistas da CONTRATANTE para a confecção dos cardápios. Os tipos de peixes servidos deverão ter variação dentro da semana;

5.13.11. As preparações do prato proteico e das guarnições não deverão ser repetidas durante a semana, salvo quando resguardado hábitos alimentares Indígenas;

5.13.12. Todos os alimentos para consumo in natura (frutas, hortaliças, legumes e outros) deverão ser higienizados conforme exigências da Vigilância Sanitária, para serem fornecidas aos comensais, assim como todos os outros insumos utilizados deverão também seguir padrões de higienização específicos para os seus devidos fins;

5.13.13. O indivíduo com problema de saúde e que necessita de dieta especial, deverá recebê-la mediante autorização da Chefia da CASAI ou prescrição médica ou de nutricionista ou do profissional médico ou nutricionista da parte Contratante;

5.13.14. As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves e peixes, devendo, porém, obedecer a um padrão conforme características étnicas, a ser atendidos neste Projeto de Fornecimento de Alimentação e Nutrição;

5.13.15. A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio;

5.13.16. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise;

5.13.17. Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

5.13.18. Os sucos destinados ao consumo dos usuários, deverão ser impreterivelmente, feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana;

5.13.19. A Empresa Contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados;

5.13.20. Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso;

5.13.21. A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação dos sucos) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à Contratante;

5.13 Indígena com dieta especial

5.13.1. O indígena com dieta especial deverá receber refeições com as seguintes características:

5.13.1.1. A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do indígena;

5.13.1.2. Será fornecida sob prescrição médica ou nutricional, mediante solicitação da Chefia da CASAI, ou do profissional médico ou nutricionista da parte Contratante;

5.13.1.3. As dietas especiais são direcionadas a cada indivíduo e/ou paciente e são divididas de acordo com a consistência ou alteração de ou exclusão de nutrientes específicos dependendo da enfermidade ou dificuldade apresentada pelo paciente;

- 5.13.1.4. Indígena com necessidade suplementação hídrica deverá receber sucos ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitados pelo profissional da Contratante, sendo os mesmos computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes térmicos para este fim serão de responsabilidade da contratada;
- 5.13.1.5. A dispensação de fórmula láctea será computada como uma unidade quando o volume for a partir de 200 ml, os de volumes inferiores deverão ser somadas. Quando oferecida água de coco, substituindo a refeição, serão computadas para cada cinco destes, o custo de uma unidade para fins de faturamento;
- 5.13.1.6. Os indígenas pediátricos receberão lanche diferenciado (leite, mingau, papa de frutas ou vitaminas de frutas) dos indígenas adultos; O indígena com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento, deverá recebê-lo nos horários solicitados e este, bem como a suplementação hídrica, não deverá ser faturado separadamente por fazer parte da dieta do indígena;
- 5.13.1.7. As indígenas gestantes e nutrizas deverão, também, receber lanches e desjejum (frutas) diferenciados dos demais indígenas;
- 5.13.1.8. As suplementações energéticas – proteicas (hipercalóricos e hiperproteicos) estas não serão computadas como dieta enteral;
- 5.13.1.9. A dietoterapia usa a dieta como recurso terapêutico, possuindo a dieta normal como padrão. O tratamento dietoterápico tem como finalidade básica ofertar, ao organismo debilitado, nutrientes adequados ao tipo de enfermidade, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo e /ou recuperando o seu estado nutricional, além de atender as recomendações nutricionais individuais por meio da prescrição de dietas especiais;
- 5.13.1.10. O paciente que apresentar necessidade de dieta especial e/ou esquema alimentar deverá recebê-la imediatamente após apresentação de prescrição nutricional;
- 5.13.1.11. A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência, costumes alimentares das etnias e quantidade adequada à patologia do indígena; As dietas especiais seguirão o padrão básico do cardápio para a dieta normal/livre, porém, deverão seguir rigorosamente as especificações e referências para os padrões de dietas especiais;
- 5.13.1.12. No mesmo contexto das dietas especiais teremos os esquemas alimentares individualizados prescritos pelo nutricionista da contratante, esses esquemas serão confeccionados baseando-se na condição física e clínica do paciente em questão e ocorrerão de forma esporádica podendo conter alimentos diferenciados que fugirão dos padrões da dieta livre/normal (Ex: iogurtes, produtos de panificação modificados, preparações de pratos principais diferenciados, frutas diferenciadas, vitaminas, e outros), no entanto seguirão tamanhos de porções normais;
- 5.13.1.13. Os esquemas alimentares serão cotados como dietas especiais, logo terão valores iguais para fins de faturamento e deverão ser atendidos pela contratada em sua integralidade conforme especificações constantes da prescrição nutricional do nutricionista da contratante. Não poderá ser faturado a parte qualquer alimento inserido no esquema alimentar;
- 5.13.1.14. Os esquemas alimentares serão prescritos pelo nutricionista da contratante quando os cardápios das dietas especiais não estiverem atendendo às necessidades individuais de determinados pacientes em condições extremamente especiais;
- 5.13.1.15. As dietas são modificadas a partir da dieta livre/normal de maneira quantitativa e qualitativamente própria ao paciente, devendo se respeitar os critérios de sabor, cor, consistência, temperatura, volume, fracionamento, conteúdo de resíduos e outros;
- 5.13.1.16. As dietas especiais serão quando o paciente tiver prescrição médica ou nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas. Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser internado na CASAI's e que não estiver exemplificada aqui neste termo de referência deverá ser

fornecido pela contratada, além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da CONTRATANTE.

5.14 Fórmulas Infantis:

5.14.1. São refeições destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser composta por leites e/ou fórmulas dietéticas, de acordo com a necessidade apresentada pelo paciente e prescrição dietética; Cada paciente pediátrico deve receber 8 mamadas por dia no intervalo estimado de 3 horas, salvo orientação nutricional em contrário, sendo computada uma mamada quando o volume for a partir de 200ml as de volume inferior deverão ser somadas até atingir este volume e de volumes superiores, convertidas tendo como parâmetros 200ml. Será denominado como Leite Pediátrico Especial para fins desta Licitação.

5.14.2. Por se tratar de um serviço de baixa ou média complexidade, as fórmulas lácteas se restringirão a:

5.14.2.1. Fórmula infantil de partida (0 a 6 meses), favorecendo as defesas imunológicas nos primeiros meses de vida. Carboidratos: 100% lactose;

5.14.2.2. Fórmula infantil de seguimento (a partir de 6 meses), favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Carboidratos: 100% lactose;

5.14.2.3. Suplemento Nutricional hipercalórico e hiperproteico para adultos e idosos;

5.14.2.4. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes desde o nascimento até os 06 meses com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta;

5.14.2.5. Nutrição completa e balanceada desenvolvida para atender às necessidades de crianças de 1 a 10 anos. Contribui para recuperação nutricional de crianças debilitadas.

5.14.3. Os Leites e Suplementos Nutricionais: A Contratada deverá fornecer, sempre que solicitado pela nutricionista da Contratante, fórmulas lácteas infantis e suplementos nutricionais, especificamente crianças de até 10 anos de idade, bem como, pacientes que se encontram debilitados por patologias e em situação de vulnerabilidade nutricional, detectadas pela equipe de Nutrição das CASAI's;

5.14.4. O aleitamento materno entre os povos indígenas é sempre preconizado e incentivado pelas Equipes Multidisciplinares de Saúde Indígena - EMSI's, mas nem sempre ele é possível, assim o profissional ao identificar uma nutriz com infecção viral ativa ou outra doença infecciosa, pode suspender temporariamente ou definitivamente o aleitamento materno;

5.14.5. A distribuição dos insumos será realizada para crianças que por razões clínicas não puderem ser amamentadas ou receber leite materno de 0 a 12 meses, crianças em baixo peso de 1 a 10 anos, idosos ou adultos em estado de carência nutricional devido a fatores diversos, recém-nascidos pré-termo, crianças com necessidade especiais com ganho de peso insuficiente e com baixo peso;

5.14.6. As Crianças indígenas exigem um modelo complementar e diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção da saúde, sua efetivação se dá através da suplementação alimentar ofertados nas comunidades indígenas com a principal finalidade combater de forma emergencial a desnutrição e a carência nutricional;

5.14.7. AS Crianças que não podem ser amamentadas ao peito (por indicação médica ou do enfermeiro ou nutricionista da CASAI) deverão receber fórmula infantil ou fórmula infantil especial até os 4 meses de idade no volume e na frequência estimada a seguir:

Volume e frequência das mamadas (apenas fórmula láctea ou fórmula especial) por faixa etária no primeiro ano de vida)		
IDADE	VOLUME/REFEIÇÃO	NÚMERO DE REFEIÇÕES/AO DIA

Do nascimento até 30 dias de idade	60-120 ml	6 a 8
30 – 60 dias	120-150 ml	6 a 8
2 a 3 meses	150-180 ml	5 a 6
3 a 4 meses	180-200 ml	4 a 5
>4 meses	180-200 ml	2 a 3

5.15. PESSOAL DA CONTRATADA, DIMENSIONAMENTO, CONDUTA DE PESSOAL E TREINAMENTO

5.15.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar responsável técnico Nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários predeterminados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.15.2. Manter profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133/21 e Resolução CFN nº 378/05.

5.15.3. Comprovar, no momento da participação na licitação e quando solicitado, o registro e regularidade de seus Nutricionistas e Técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

5.15.4. A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A CONTRATADA deverá encaminhar à CASAI, 15 (quinze) dias antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA. É necessário que a CONTRATADA também tenha um cadastro reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata.

5.15.5. A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários.

5.15.6. A CONTRATADA deverá manter seus empregados devidamente uniformizados com modelos preconizados na legislação, com apresentação correta quanto à higiene no trajar.

5.15.7. A CONTRATADA deverá manter as obrigações trabalhistas de seus empregados em dias, de acordo com o previsto na Legislação Vigente.

5.15.8. É de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo e distribuição das refeições junto à CASAI. Todos os funcionários deverão utilizar, na área de manipulação dos alimentos, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: capa para câmara frigorífica, botas de cano longo, sapatos fechados e antiderrapantes, diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, gorros, entre outros.

5.15.9. Todos os funcionários deverão ter cabelos aparados, não utilizar barba nem bigodes, ter unhas cortadas e sem esmaltes e não usar qualquer tipo de adornos (relógio, anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc.). Os cabelos deverão estar sempre presos e protegidos com gorros ou redes.

5.15.10. Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste instrumento para fins de higienização e limpeza.

5.15.11. A CONTRATADA deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e de saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente, dando ciência ao CONTRATANTE.

5.15.12. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

5.15.13. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

5.15.14. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

5.15.15. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por ela.

5.15.16. As vestes dos funcionários Calças e blusas deverão ser de tecidos de algodão e confeccionados sem bolsos, sendo que deverão ser confortáveis, de forma a possibilitar os movimentos necessários dos braços e das pernas, durante a realização das atividades; os aventais deverão ser de tecido, para serem usados quando a atividade a ser realizada não envolver o uso de água, ou de borracha, para serem utilizados nas ocasiões de se trabalhar com água; os Sapatos deverão ser fechados e botas, de borracha branca; a Rede ou touca são acessórios que irão compor o uniforme e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores presos, para evitar que caiam sobre os alimentos. Quando se optar pelo uso de tocas, elas deverão ser do mesmo tecido e cor das calças e blusas.

5.15.17. A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas disponível diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços.

5.15.18. A Nutricionista da área de Planejamento deverá ser responsável pelo recebimento de todos os produtos/ gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo.

5.15.19. A Nutricionista da área de Produção será responsável pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e palatabilidade destas preparações.

5.15.20. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar a substituição dos que não atenderem satisfatoriamente às exigências previstas neste instrumento.

5.15.21. A CONTRATADA deverá implementar políticas internas para a otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e de poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes e ao consumo de energia elétrica e água.

5.15.22. A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada, e implementar o uso racional da água.

5.16 MANEJO DOS RESÍDUOS

- 5.16.1. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- 5.16.2. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- 5.16.3. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- 5.16.4. O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável. Cuidados devem ser tomados para evitar o acesso por pragas e roedores.
- 5.16.5. O lixo deve sofrer remoção da área de manufatura de alimentos e outras áreas de trabalho na frequência necessária e pelo menos diariamente.
- 5.16.6. Imediatamente após a sua disposição, os recipientes utilizados para a estocagem e qualquer equipamento que tenha entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados.
- 5.16.7. A área de estocagem de lixo, deve também ser limpa e desinfetada regularmente.
- 5.16.8. As instalações para a estocagem de lixo e material não comestível, devem ser planejadas de modo a possibilitar a sua total remoção do estabelecimento. Essas instalações devem ser desenvolvidas para prevenir o acesso às sobras e ao material não comestível, por pestes (pragas) e para evitar contaminação do alimento, água potável, equipamento, prédios ou estradas no local.
- 5.16.9. A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada.
- 5.16.10. Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa.
- 5.16.11. Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.
- 5.16.12. Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências.
- 5.16.13. A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da mesma a reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados.
- 5.16.14. A CONTRATADA deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA ou outra que a substitua.
- 5.16.15. Os sacos retirados da área de produção de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados.
- 5.16.16. Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação.
- 5.16.17. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).
- 5.16.18. Deverá o funcionário da CONTRATADA higienizar adequadamente as mãos SEMPRE após lidar com o lixo.

5.16.19. Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, estes deverão ser descartados no lixo comum, desde que observadas as seguintes instruções:

5.16.19.1. Todas as embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo;

5.16.19.2. Não é necessário inutilizar os gêneros com produtos químicos;

5.16.19.3. Peças de carnes deverão ser fracionadas antes de serem misturadas ao lixo;

5.16.19.4. Produtos de origem animal in natura, deverão ser descartados no lixo na quantidade máxima de 50kg;

5.16.19.5. Quando a quantidade a ser descartada for superior a 50kg a Unidade deverá contatar a Empresa de Coleta Urbana para obter as orientações necessárias.

5.16.20. É de responsabilidade da CONTRATADA seguir os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos da Lei nº 12.305/2010, para fins de coleta seletiva, acondicionamento adequadamente e de forma diferenciada os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

5.16.21. Considerar o tratamento diferenciado que se deve dar a coleta de resíduos de serviços de saúde, que deve observar normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) NBR 12.810, NBR 12.807 e a Resolução 358/205, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).

5.16.22. É de responsabilidade da CONTRATADA que se realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

5.16.23. Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, ou sempre que solicitado pela Fiscalização Contratual, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.).

5.16.24. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.16.25. A Contratada deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

5.16.26. A Contratada deverá cumprir as normas de sustentabilidade ambiental previstas na IN SLTI Nº 01 /2010.

5.16.27. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a Contratante.

5.17 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

5.17.1 Implementar, no local de manipulação e armazenamentos dos alimentos, os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, realizar TRIMESTRALMENTE a desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.17.2. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

5.17.3. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

5.17.4. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

5.17.5. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

5.17.6. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

5.17.7. Após a realização da desinsetização e desratização mensal, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas, por empresa comprovadamente especializada no ramo, após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

5.18 DO FATURAMENTO PADRÃO

5.18.1 O faturamento deverá ocorrer de acordo com os quantitativos de cada tipo de refeições fornecidas mensalmente.

5.19 DO FATURAMENTO DIFERENCIADO

5.19.1. Crianças de 0 (zero) à 4 (quatro anos e 11 meses): as refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia) deverão ser fornecidas em quantidade equivalente a 50 % (cinquenta por cento) da refeição prevista para um adulto;

5.19.2. Crianças acima de 5 (cinco) anos: as refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia) deverão ser fornecidas em quantidade equivalente a 100 % (cem por cento) da refeição prevista para um adulto;

5.19.3. Crianças menores de 9 (nove) anos: as grandes refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas em quantidade equivalente a 50% (cinquenta por cento) da refeição prevista para um adulto.

5.20. AGRICULTURA FAMILIAR

5.20.1. Considerando é obrigatório que a Contratada cumpra as disposições do DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 e pela RESOLUÇÃO GGPA n° 21, de 29 DE JULHO DE 2025, no qual destaca que no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à aquisição dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, a Contratada deverá encaminhar mensalmente junto a Nota Fiscal/Fatura, documentos comprobatórios que demonstrem o cumprimento do disposto, dentre eles: Recibos/Nota Fiscais e Planilha Demonstrativa informando o total gasto com gêneros alimentícios e o total gasto com PAA (Programa de Aquisição de Alimentos).

5.20.2. Orienta-se que a aquisição seja **preferencialmente** dos agricultores indígenas, no entanto, na sua impossibilidade, recomenda-se a verificação dos grupos prioritários de acordo com o Art. 6º LEI Nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

5.21. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 5.21.1. Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;
- 5.21.2. As despesas decorrentes de frete e transporte dos insumos, equipamentos ou utensílios adquiridos para execução do objeto, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.
- 5.21.3. A empresa deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da CASAI com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário, para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições.
- 5.21.4. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”.
- 5.21.5. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios deve ser realizado conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral: (<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>);
- 5.21.6. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.
- 5.21.7. Os POP's devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.
- 5.21.8. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos e deverão ser digitalizados e disponibilizados à CONTRATANTE.
- 5.21.9. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's relacionados aos seguintes itens:
- 5.21.9.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - 5.21.9.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - 5.21.9.3. Higienização do reservatório; e
 - 5.21.9.4. Higiene e saúde dos manipuladores.
- 5.21.10. Os POP's referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações:
- 5.21.10.1. Natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio alvo selecionado e sua concentração;
 - 5.21.10.2. Tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.
 - 5.21.10.3. Quando aplicável, os POP's devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- 5.21.11. Os POP's relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

5.21.12. Os POP's relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

5.21.13. Em hipótese alguma será permitido a Contratada reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

5.21.14. O cardápio deverá ser elaborado MENSALMENTE, e ser enviado a CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês que antecede o início a execução do cardápio, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório, com as respectivas datas, para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente.

5.21.15. Os cardápios deverão ser elaborados e programados de forma que as preparações (almoço e jantar) não se repitam dentro de um período de 10 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, mediante aprovação do DSEI Médio Rio Purus.

5.21.16. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte usuários da CASAI.

5.21.17. Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

5.21.18. As instalações sanitárias da Contratada devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

5.21.19. Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição.

5.21.20. Devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados pela CONTRATADA, sendo que as amostras desses alimentos devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, as amostras devem ter no mínimo 100 (cem) gramas e serem coletadas na área de consumação.

5.21.21. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

5.21.22. A CONTRATADA deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade.

5.21.23. A coleta de amostra deve ser feita em cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve ser identificada, recolhido no mínimo 100ml (ou 100g) e deve ficar armazenada por 72 horas após o consumo sob refrigeração a 4°C. É recomendado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. Ocorrendo infecção/intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

5.21.24. A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano, bem como poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, as expensas da CONTRATADA.

5.21.25. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. Essa solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista à CONTRATADA.

5.21.26. Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.21.27. A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 (vinte e quatro) horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados.

5.21.28. Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável técnico da CONTRATANTE, mesmo sem prévio aviso.

5.21.29. Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE.

5.21.30. Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas.

5.21.31. Responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico.

5.21.32. Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar.

5.21.33. Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deterioração ou estrago.

5.21.34. É expressamente proibido o fornecimento de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, de cigarros ou congêneres.

5.21.35. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido. Dentre as atividades a serem desenvolvidas necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual destacam-se as seguintes:

5.21.35.1. As refeições serão balanceadas e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

5.21.35.2. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade, gás de cozinha e materiais de limpeza necessários ao cumprimento do objeto, exceto o fornecimento de água e energia elétrica, locação do espaço físico e IPTU que serão de responsabilidade da CASAI;

5.21.35.3. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.21.35.4. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos” (BPF).;

5.21.35.5. Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;

5.21.35.6. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios utilizados na execução dos serviços;

5.21.35.7. As refeições deverão apresentar condições higiênico sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;

Local e horário da prestação dos serviços

5.22. Os serviços serão prestados no seguintes endereços:

CIDADES	LOCAL	ENDEREÇO
Lábrea /AM	CASAI de Lábrea/AM	Estrada do Aeroporto, Km 1,5 – Perímetro Urbano – Lábrea/AM
Tapauá /AM	CASAI de Tapauá/AM	Avenida Presidente Costa e Silva nº 1858, Bairro Açaí – Tapauá /AM

Materiais a serem disponibilizados

5.23. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário, a ser utilizadas nas CASAI's de Lábrea/AM e Tapauá/AM:

Item	Descrição do Material Permanente	Unidade	Estimativa
1	Geladeira Frost T Free Duplex 340L Porta CRM 39 ABANA	Unidade	02
2	Batedeira para bolos	Unidade	02
3	Palette de Plástico e 100cm por 120cm	Unidade	10
4	Rampa térmica industrial	Unidade	02
5	Mesa de Refeitório com tampo retangular em fórmica com borda em PVC e Banco fixo com encosto em fórmica , 8 lugares e 2 bancos Mesa: L 240 X P 75 X A77cm; Banco:L 240 x P 30 x A47cm	Unidade	02
6	Churrasqueira	Unidade	02
7	Forno industrial	Unidade	02
9	Liquidificador domestico	Unidade	02
10	Liquidificador industrial	Unidade	02
11	Freezer Horizontal; 2 portas 534L ou superior.	Unidade	03
12	FOGÃO industrial 06 bocas	Unidade	02
13	Mesa de aço inox industrial, 190x70x90 com prateleira duplo	Unidade	02
14	Coifas	Unidade	02
15	Estante lisa de aço, com 5 prateleiras, de 25 kg	Unidade	08

Item	Descrição do Material Semi Permanente	Unidade	Quantidade
1	Pedra de afiar, (amolador de faca)	Unidade	06
2	Assadeira de alumínio 32x46cm por 7cm altura, uso domestico	Unidade	06
3	Bacia plástica redonda de polipropileno rígido paraalimentos, capacidade 20 litros	Unidade	06

4	Cabrita grande para legumes, largura, 12 cm, altura 38cm, comprimento 17cm, facas em aço inox 10mm	Unidade	06
5	Canecão de 3 litros caneca de metal, material alumínio, espessura de 3 mm a 5 mm, capacidade aproximada de 5 litros , uso copa e cozinha, cabo de baquelite	Unidade	06
6	Chaleira, material alumínio, capacidade 7, material cabo madeira, características adicionais com tampa	Unidade	06
7	Colher, material corpo e cabo de aço inoxidável, tamanho grande, tipo arroz. Características adicionais medindo 30 cm de diâmetro e 9 cm parte côncava	Unidade	10
8	Colher de mesa aço inox	Unidade	200
9	Colher em polipropileno, 17 cm (resistente, atóxico)	Unidade	200
10	Concha, material corpo e cabo de aço inoxidável, espessura corpo 2, comprimento cabo 30cm, capacidade 100ml	Unidade	20
11	Escorredor, material alumínio, diâmetro 35cm, aplicação macarrão, características adicionais alça e pés	Unidade	06
12	Escumadeira, material corpo aço inoxidável, comprimento cabo 30 cm, diâmetro 9cm	Unidade	10
13	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco aplicação corte de carnes;	Unidade	20
14	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno preto, aplicação cortar legumes	Unidade	30
15	Garrafa térmica, material plástico, capacidade 12L, formato cilíndrico, características adicionais com tampa roscável e ampola em vidro	Unidade	06
16	Caneca com alça em material polipropileno 100% virgem, liso nas paredes internas e externas, sem reentrâncias, atóxico, indeformável, inquebrável, resistente à alta temperatura, com formato arredondado, na cor laranja, resistente a temperatura de 100°c por no mínimo 20 minutos. Dimensões: altura mínima 8 cm; diâmetro mínimo 7,5cm; Espessura mínima 3,5mm, capacidade mínima 300 ml	Unidade	400
17	Garrafa térmica, material plástico, capacidade 5L, características adicionais sem torneira com tampa rosqueável	Unidade	06
18	Jarra, material plástico, capacidade 5L, modelo com tampa, cor incolor, aplicação água	Unidade	10
19	Lixeira, material plástico, capacidade 100L, tipo tampa e pedal, características adicionais Tubular, aplicação coleta de lixo	Unidade	10
20	Panela de pressão capacidade 7 litros, em alumínio polido de alta qualidade, tampa com fechamento externo, válvula de segurança e indicador de pressão, selo de aprovação do INMETRO	Unidade	04
21	Panela de pressão capacidade 4,5 litros, em alumínio polido de alta qualidade, tampa com fechamento externo, válvula de segurança e indicador de pressão, selo de aprovação INMETRO	Unidade	04
22	Coador, diâmetro 20 cm, tipo peneira, aplicação café	Unidade	12

23	Frigideira, material alumínio, tipo funda, diâmetro 30 cm, material cabo baquelite	Unidade	06
24	Caixa plástica, material polietileno, comprimento 38 cm, largura 32 cm, altura 14 cm, aplicação, acondicionamento de alimentos, saladas, etc., cor branca, características adicionais com tampa, fechada, capacidade 12L	Unidade	12
25	Tábua para corte em polietileno, Dimensões 50x50x1,5cm, branca, aplicação cortar carne	Unidade	08
26	Tábua para corte em polietileno, Dimensões 50x50x1,5cm, verde, aplicação cortar legumes	Unidade	08
27	Prato material polipropileno, vermelho, formado redondo	Unidade	200
28	Prato de vidro liso	Unidade	200
29	Bandeja em aço retangular inox	Unidade	150
30	Guardanapos papel	Pacote com 50 folhas	100

5.23.1. Poderá ser solicitado a disponibilização de qualquer outro material que julgar pertinente para a execução contratual.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.24. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.24.1. A execução dos serviços será iniciado a partir da data de assinatura do contrato, na forma que segue:

5.24.1.1. A Contratada deverá seguir os dispostos nas cláusulas 5.1 à 5.23;

5.24.1.2. Na proposta comercial deverá estar inclusos todos os custos com salários, impostos, fretes, custos indiretos, lucros e quaisquer outros que incidam ou venham incidir sobre o objeto).

5.24.1.3. A empresa que vier a ser Contratada deverá submeter-se a fiscalização dos servidores responsáveis quanto a prestação do serviço em comento.

5.24.1.4. **A empresa deverá pagar os empregados respeitando aos valores e benefícios informados na planilha de custo e composição de preços, conforme modelo do edital e planilha de mão de obra, conforme IN 05/2017 (anexo VII-D), devendo tomar como referência convenções coletivas de trabalho ou acordos coletiva vigente no Amazonas no caso dos profissionais técnicos não previstos em CCT a empresa deverá atender ao requisitos mínimos de valores de salário do Conselho Regional do Amazonas caso não esteja definido atender ao Conselho Federal.**

5.24.1.5. **A empresa deverá anexar no sistema à proposta, planilhas de custo dos apêndices do edital, bem como planilha de custo detalhada de mão de obra, conforme anexo VII-D da IN nº 05 /2017, modelo de planilha de custo e formação de preços, sob pena de desclassificação no caso de falta de alguma planilha o que a IN 05/2017 permite é o ajuste da planilha enviada desde que não majore o valor global ofertado (Acórdão 1678/2013- Plenário).**

5.24.1.6. **A empresa deverá anexar a Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica e para a mão de obra técnica outros instrumentos que demonstre os salários e os benefícios informados na planilha de custo de mão de obra da IN nº 05/2017 para fins de conferência dos valores pelo pregoeiro e equipe de apoio dos valores informados em planilha de mão de obra.**

5.24.1.7. O preenchimento das planilhas de custos de mão de obra deverá ser observado os subitens acima referente às informações relevantes para o dimensionamento da proposta de preço sob pena de desclassificação no caso do não envio ou recusa de ajuste atendendo a Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias na área de abrangência do contrato (sugerida a SINTERC - Sindicato dos Trabalhadores nas Empresas de Refeições Coletivas, Refeições Transportadas, Refeições Convenio e a Bordo de Aeronaves e dos Trabalhadores nas Cozinhas Industriais do Estado do Amazonas) no caso dos profissionais técnicos atender salários normativos dos Conselhos Regional no Amazonas e ou Conselho Federal (caso o regional não regule o salário).

5.24.1.8. O licitante deverá informar a marca dos equipamentos e utensílios para fornecimento pela Contratada previstos no apêndice I do Anexo III do Edital (Planilha de composição de Custos), a qual esta vinculada ao Contrato, sendo sua alteração (troca de marca) somente será aceita em fase posterior atendendo aos princípios licitatórios do produto a ser substituídos possuir marca igual ou superior ao ofertado inicialmente, com a autorização prévia da Administração.

5.24.1.9. Será exigido dos licitantes a apresentação de Planilha de Custos detalhada com os valores unitários, de acordo com o modelo pré-estabelecido como Anexo do Edital, em que nenhum deles poderá extrapolar os limites máximos aceitáveis pela Administração Pública em relação a "PLANILHA DE CUSTOS TOTAL", tampouco apresentar valores irrisórios, sendo, quando necessário, cabíveis diligências para averiguação, sob pena de desclassificação da proposta em ambos casos.

Especificação da garantia do serviço

5.25. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.26. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período 8 horas.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.20.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR)], conforme previsto no Anexo IV.

7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

7.3.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.5. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.5.1. 0 a 5 ocorrências = 100% da meta = recebimento de 100% da fatura;

7.5.2. 6 a 8 ocorrências = 95% da meta = recebimento de 95% da fatura;

7.5.3. 9 a 12 ocorrências = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura; e

Recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (*cinco*) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.7 O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.8. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.9. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.10. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

7.12. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.12.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.13. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.14. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.16. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.18. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (*dez*) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.19.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.19.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.19.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.19.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.20. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.23. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- Vi) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.27. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.30. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.31. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.32. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.33. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.34. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de preços ao Consumidor Amplo de correção monetária).

Forma de pagamento

7.35. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.36. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.37. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.37.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.38. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reoneração gradual da folha de pagamento

7.39. A pedido do Contratado, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º-A e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

7.39.1. O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei nº 14.973, de 2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.39.2. A revisão prevista no acima, caso requerida pelo Contratado, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços.

Reajuste

7.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.42. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.43. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.44. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.45. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.46. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.48. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.48.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.48.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.48.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.48.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A30]

7.49. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2. 3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,05%** (**cinco centésimo por cento**) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias.*

8.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;*

8.2.4.2.1. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

8.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **10%** (**dez por cento**) a **20 %** (**vinte por cento**) do valor da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **6%** (**seis por cento**) a **10%** (**dez por cento**) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **6%** (**seis por cento**) a **10%** (**dez por cento**) do valor da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **6%** (**seis por cento**) a **10%** (**dez por cento**) do valor da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **6%** (**seis por cento**) a **10%** (**dez por cento**) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:*

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

- 8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.
- 8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e
- 8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado

possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ; sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. 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;

9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. 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>;

9.7. 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;

9.8. 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.

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. 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;

9.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

9.24.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.24.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.29. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo III deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e /ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

9.30.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.30.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.32. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.32.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.33. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em plena validade, com indicação do objeto social compatível com a presente licitação;

9.34. Apresentar Alvará de Licença, emitido pelo órgão competente no município Sede da Empresa;

9.35. Apresente Licença Sanitária, emitida pelo Departamento de Vigilância no município Sede da Empresa;

9.35.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.35.2. Caso a licitante seja dispensada do Alvará Sanitário, a mesma deverá apresentar documento que comprove a isenção.

Qualificação Técnico-Operacional

9.36. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.36.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.36.1.1. Contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 03 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, desde que fornecidas por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

9.36.1.2. Os atestados deverão estar em papel timbrado de quem está emitido (empresa privada ou órgão público), sempre que possuir;

9.36.1.3. Ser especificado os dados completos da empresa privada ou do órgão público emitente (razão social, CNPJ, endereço);

9.36.1.4. Conter a assinatura e dados do responsável (com carimbo se possível) que responda pela empresa ou órgão emitente;

9.36.1.5. Constar os dados da empresa atestada (razão social, CNPJ, endereço);

9.36.1.6. Informações sobre os produtos que a empresa forneceu ou os serviços que executou;

9.36.1.7. As quantidades, unidades de fornecimento, valores unitários e totais, período de vigência do contratual, se houver;

9.36.1.8. As quantidades, unidades de fornecimento, valores unitários e totais, período de vigência do contratual, se houver;

9.36.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.36.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.36.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.36.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.36.6. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017;

9.36.7. Consideram-se serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com objeto desta licitação, respectivamente, serviços de alimentação/nutrição em saúde, que comprovem a prestação de serviços de preparo, produção e fornecimento de refeições em regime de alimentação coletiva ou institucional.

9.37. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.38. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

9.39. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

9.40. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.41. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.42. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.43. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.44. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

9.45. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.45.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.45.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.45.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.45.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.45.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.45.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.45.6.1. ata de fundação;

9.45.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.45.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.45.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.45.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.45.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.45.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 2.996.453,19** (dois milhões, novecentos e noventa e seis mil quatrocentos e cinquenta e três reais e dezenove centavos), conforme custos unitários apostos na **[tabela contida no item 1.1 acima]**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 257028;
- II) Fonte de recursos: 1001000000;
- III) Programa de trabalho: 234651;
- IV) Elemento de despesa: 339039.41; e

11.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Lábrea, 08 de julho de 2026.

PEDRO RICARDO DA COSTA

SIAPE 0514975

Presidente da Equipe de Planejamento

13. ANEXO I

~~ANEXO I[A1]~~

~~Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato~~

~~(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024[A2])~~

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o ~~prazo de, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato [Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante neste Anexo], sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas:~~

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3.. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no ~~Edital OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica~~, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.[A3]

OU

2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado[A4], atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.4. 1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

~~2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;~~

~~2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;~~

~~2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;~~

~~2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e~~

~~2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).[A5]~~

~~2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.~~

~~2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.~~

~~2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.~~

~~2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.~~

ou

~~2.9. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A6].~~

~~3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE[A7]~~

~~3.1. São obrigações do Contratante:~~

~~3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;~~

~~3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;~~

~~3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;~~

~~3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;~~

~~3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;~~

~~3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;~~

~~3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;~~

~~3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.~~

~~3.1.9.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A8]~~

~~3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XXXXXX**. [A9]~~

~~3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A10]~~

~~3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.~~

~~3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.~~

3.1.15. Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso:

3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;

3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;

3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;

3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e

3.1.15.5. certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;

3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

~~3.1.17. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.~~

~~3.1.18. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.~~

~~3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.~~

~~4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO [A11]~~

~~4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:~~

~~4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual;~~

~~4.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.~~

~~4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;~~

- ~~4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;~~
- ~~4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A12]~~
- ~~4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;~~
- ~~4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.~~
- ~~4.1.8. Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;~~
- ~~4.1.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:~~
- ~~4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;~~
- ~~4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;~~
- ~~4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;~~
- ~~4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e~~
- ~~4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; [A13]~~
- ~~4.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;~~
- ~~4.1.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.~~
- ~~4.1.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.~~
- ~~4.1.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.~~
- ~~4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.~~
- ~~4.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.~~

~~4.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;~~

~~4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;~~

~~4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;~~

~~4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;~~

~~4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;~~

~~4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;[A14]~~

~~4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;~~

~~4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;~~

~~4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;~~

~~4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;~~

~~4.1.26. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;~~

~~4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));~~

~~4.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.[A15];~~

~~4.29. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

~~4.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.[A16]~~

~~4.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

~~4.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.~~

~~4.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.~~

~~4.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.~~

~~4.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.~~

~~4.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.~~

~~4.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.~~

~~4.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.~~

~~4.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.~~

~~4.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.~~

~~4.40. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.[A17]~~

~~4.41. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.~~

~~4.42. Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.~~

~~4.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.~~

~~4.44. Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:~~

~~4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável – PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente – SISNAMA;~~

~~4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente – SISNAMA;~~

~~4.1.44.3. florestas plantadas; e~~

~~4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.~~

~~4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:~~

~~4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;~~

~~4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais – CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;~~

~~4.1.45.3. Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e~~

~~4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.~~

~~4.1.16. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente – CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLT/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:~~

~~4.1.17. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.~~

~~4.1.18. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:~~

~~4.1.18.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.~~

~~4.1.18.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.~~

~~4.1.18.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.~~

~~4.1.18.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.~~

~~4.1.49 Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.~~

~~4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.~~

~~4.1. 51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:~~

~~4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.~~

~~4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR 10.151 – Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 – Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.~~

~~4.1.52.. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.~~

~~4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.~~

~~4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.~~

~~4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).~~

4.1.56. Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos.

4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos. [A18]

~~4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.~~

4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD [A19]

~~5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.~~

~~5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.~~

~~5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.~~

~~5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.~~

~~5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação de cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.~~

~~5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20]~~

~~5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.~~

~~5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21]~~

~~5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.~~

~~5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.~~

~~5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.~~

~~5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.~~

~~5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional. [A22]~~

~~6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL [A23]~~

~~6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.~~

~~6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:~~

~~6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

~~OU~~

~~6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

~~6.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.~~

~~6.5.1 Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.~~

~~6.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.[A24]~~

~~6.7. Caso a notificação da não continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A25]~~

OU

~~6.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A26] contraentes.~~

~~6.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa:~~

~~6.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei:~~

~~6.9.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto:~~

~~6.9.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva:~~

~~6.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:~~

~~6.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;~~

~~6.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;~~

~~6.10.3. Indenizações e multas:~~

~~6.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório:~~

~~6.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau:~~

7. DOS CASOS OMISSOS

~~7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A27]~~

8. ALTERAÇÕES

~~8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021:~~

~~8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento):~~

~~8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A28]~~

~~8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.~~

~~8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

9. FORO

~~9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Lábrea-AM, de de 2026.

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. NECESSIDADE DE CLASSIFICAÇÃO

15.1. De acordo com o art. 10 da IN n. 81/2022, os autos do processo são classificados como de acesso público respeitando o Art. 5º e art 31 da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, a saber:

15.2. Art. 5º É dever do Estado garantir o direito de acesso à informação, que será franqueada, mediante procedimentos objetivos e ágeis, de forma transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão.

15.3. Art. 31. O tratamento das informações pessoais deve ser feito de forma transparente e com respeito à intimidade, vida privada, honra e imagem das pessoas, bem como às liberdades e garantias individuais.

15.4. Cabe ressaltar que este Termo será divulgado na mesma data de divulgação do edital ou do aviso de contratação direta no Portal Nacional de Contratações Públicas, conforme prevê capítulo III ; Art. 12 da IN n. 81 /2022.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

PEDRO RICARDO DA COSTA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 08/07/2026 às 17:48:57.

JOAO BATISTA SILVA DE SA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 08/07/2026 às 17:47:52.