

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, DE ESTRUTURA FÍSICA E DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para Contratação de Empresa Especializada no Serviço de Preparação e Fornecimento de Refeições, de estrutura física e disponibilização de mão de obra, para atender as demandas do Sistema de Segurança Pública, em razão da execução da Operação de Segurança Integrada, por ocasião do 58º Festival Folclórico de Parintins/AM, observando-se o disposto na Lei Federal nº 14.133/21, no Decreto Estadual nº 47.133/23, na Instrução Normativa nº 02/2023, além das especificações constantes no Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação visa atender a solicitação contida no Memorando nº 081/2025 -DA/SSP, em virtude do 58º Festival Folclórico de Parintins e mobilização dos servidores do Sistema de Segurança pública para atuarem em operações a serem desencadeadas no município em comento, durante o período de 18/06/2025 a 02/07/2025.

2.2. Considerando a necessidade de alimentação para os gestores e demais servidores que compõem a estrutura das operações do Sistema de Segurança Pública realizadas no Município de Parintins/AM, em virtude do 58º Festival folclórico.

2.3. Considerando ainda, a determinação, do Excelentíssimo Senhor Secretário Executivo de Segurança Pública, para providências legais quanto a abertura de processo de contratação de serviço, com a regular pesquisa de preços e mapa comparativo

2.4. Diante do exposto, faz-se necessária a instauração do processo para abertura de registro de preços para eventual Contratação de Empresa Especializada no serviço de preparação e fornecimento de refeições (café, almoço, lanche e jantar) no interior do Estado do Amazonas.

3. FUNDAMENTAÇÃO

3.1. Da Motivação do Registro de Preços:

3.1.1. Deverá ser adotada a opção pelo Sistema de Registro de Preços, conforme estabelece o **Art. 40**



da Lei Federal nº 14.133/2021 e Instrução Normativa nº 02/2023, que dispõe:

“Art. 40.

II – processamento por meio do sistema de registro de preços, quando pertinente;

[...]

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso”

“Art. 4º O SRP poderá ser adotado, preferencialmente, nas seguintes hipóteses:

I – quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II – quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, necessárias a Administração; e

III – quando for mais conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços, para o atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou programas de governo;

IV – quando não for possível definir exatamente o quantitativo a ser demandado pela Administração;
e

V – quando houver homogeneidade do objeto. ”

3.1.2. Tendo em vista se tratar de serviço, de acordo com o estabelecido na Subseção III, Art. 47, II da Lei Federal nº 14.133/2021, dispõe:

“Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:

[...]

II – do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente mais vantajoso.

3.1.3. Deste modo, visando a economicidade para a Administração Pública, além da possibilidade de contratações parceladas, o Registro de Preços se aplica como melhor procedimento a ser executado para tal processo.

3.2. Da Modalidade:

3.2.1. O Registro de Preços será realizado por meio da modalidade de Pregão Eletrônico, dentro dos critérios instituídos através do Art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Art. 13 da IN nº 02/2023.

3.3. Da Vigência da Ata de Registro de Preços:

3.3.1. A ata de registro de preços advinda da presente contratação terá validade de 12 (doze) meses,



podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada vantajosidade, nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Art. 20 da IN nº 02/2023.

3.4. Da Adesão:

3.4.1. Os órgãos e entidades poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, desde que observados os requisitos, conforme disposto no art. 86, §2º, I, II e III, da Lei Federal nº 14.133/2021 e art. 8 da IN nº 02/2023.

3.4.2. As contratações não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, conforme dispõe o art. 86, §4º da Lei nº 14.133/21 e art. 8º, §3º da IN nº 02/2023.

4. DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. Compete aos Órgãos interessados na utilização do Sistema de Registro de Preços a previsão do objeto licitado em seus Planos de Contratações Anuais - PCA, conforme disposto na Seção III, do Capítulo II, do Título I, do Decreto Estadual n.º 47.133 de 10 de março de 2023.

4.2. Os Órgãos deverão ainda, elaborar seus respectivos PCA conforme o orçamento autorizado para sua unidade, para que seja exequível e represente as demandas realmente necessárias para o seu funcionamento, atingindo assim, o interesse público, atendendo o disposto na Nota Técnica n.º 001/2022 – SGCI/CGE, encaminhada a todos os Órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual através do Ofício Circular n.º 016/2022 – GCG/CGE, o Decreto n.º 47.133 de 10 de março de 2023, e a Lei Federal n.º 14.133 de 1º de abril de 2021.

5. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇO

5.1. A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 1 (um) ano, contados a partir do 1º (primeiro) dia útil após a data e publicação no Diário Oficial e no PNCP, conforme disposto na Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC;

5.1.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada, por igual período, não ultrapassando o prazo máximo de 2 (dois) anos, desde de que seja comprovada a vantajosidade do valor registrado,



mediante previa pesquisa de mercado, conforme disposto na Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC;

5.1.2. No caso do disposto no item 5.1.1, os valores registrados poderão ser reajustados pelo Órgão Gerenciador com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

5.2. A Ata de Registro de Preços será disponibilizada pela Coordenadoria de Compras e Contratos Governamentais – CCGov/CSC, no Sistema e-Compras.AM, para assinatura digital da CONTRATADA, mediante Certificado Digital, de acordo com o os prazos estabelecidos no Edital;

5.3. A existência de Ata de Registro de Preços válida não obriga a Administração Pública a firmar as contratações que delas possam advir, tampouco autoriza a CONTRATADA em atender às demandas por motivos relacionados a quantidades mínimas ou máximas, conforme disposto na Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC – CSC; e

5.4. Cabe aos Órgão deliberarem acerca de eventuais prorrogações dos contratos oriundos das Atas de Registro de Preços, que estarão sujeitas às regras previstas no Decreto Estadual n.º 47.133 de 10 de março de 2023, e na Lei Federal n.º 14.133 de 1º de abril de 2021, conforme disposto na Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC

6. DO REAJUSTE DO REGISTRO DE PREÇO

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, conforme hipóteses dispostas na Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC.

6.2. Após o interregno de um ano, contados da data de início de validade da ata de registro de preços, os preços registrados poderão ser reajustados. O reajuste será realizado pelo Órgão Gerenciador mediante a aplicação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

6.3. 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. DA VALIDADE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

7.1. A Licitação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, do tipo média de preços e pelo modo de disputa aberto, dentro dos critérios instituídos através do Art. 56 da Lei Federal nº 14.133/21 e Art. 13 da IN nº 02 de 05 de abril de 2023.

7.1.1. O julgamento e classificação das propostas serão pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

7.2. A licitação será composta por 01 (um) lote, e o preço deverá ser cotados em no mínimo, 100% (cem por cento) da quantidade do lote;

7.3. Em caso de consórcio, ficará impedida a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada.

7.4. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a SSP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independente da condução ou do resultado do processo licitatório;

7.5. Na Proposta de Preços deverão estar inclusos todas as despesas que forem necessárias para a prestação dos serviços;

7.6. A Proposta deve explicitar as especificações técnicas do produto ofertado, cabendo ao pregoeiro o juízo acerca da compatibilidade com o especificado pela Administração. Serão desclassificadas as propostas de preços que apenas reproduzirem as especificações técnicas fornecidas pela Administração ou que apenas declarem que as especificações técnicas estão de acordo com o Edital.

7.7. A proposta deverá ser firme e precisa, sem alternativas de preços, sendo vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fato sigiloso ou subjetivo que possa, ainda que indiretamente, elidir o princípio da igualdade entre os licitantes ou induzir o julgamento a ter mais de um resultado.

7.8. O licitante deverá fornecer os serviços conforme as especificações e quantidades constantes neste Termo de Referência.

7.9. O não cumprimento das exigências dispostas nesta Seção será objeto de desclassificação do proponente.

7.10. Os pedidos de esclarecimento e impugnação aos termos do edital devem ser encaminhados de forma tempestiva e exclusivamente pelo Sistema e-compras.am: <http://www.e-compras.am.gov.br>.



7.11. Compete ao Presidente do Centro de Serviços Compartilhados e a Autoridade máxima do órgão demandante revogar a licitação por motivos de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado ou anulá-la de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável.

7.11.1. Em caso de anulação, se o vício for sanável, a autoridade determinará o retorno dos autos para saneamento de irregularidades.

8. DETALHAMENTO DO OBJETO

8.1. A presente licitação tem como objeto a Contratação de Empresa Especializada no Serviço de Preparação e Fornecimento de Refeições, de estrutura física e disponibilização de mão de obra, para atender as demandas do Sistema de Segurança Pública, em razão da execução da Operação de Segurança Integrada, por ocasião do 58º Festival Folclórico de Parintins/AM, conforme quadro descritivo abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	(142438) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE , Contratação de empresa especializada em PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO de lanche, para atender as necessidades do Sistema de Segurança Pública no interior do Estado do Amazonas, com cardápio definido, conforme Projeto Básico.	SERVIÇO	3200		
02	(142441) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO , Contratação de empresa especializada em PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO de almoço, para atender as necessidades do Sistema de	SERVIÇO	3200		





	Segurança Pública no interior do Estado do Amazonas, com cardápio definido, conforme Termo de Referência.				
03	(142442) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM , Contratação de empresa especializada em PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO de desjejum, para atender as necessidades do Sistema de Segurança Pública no interior	SERVIÇO	3200		
04	(142443) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR , Contratação de empresa especializada em PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO de jantar, para atender as necessidades do Sistema de Segurança Pública no interior do Estado do Amazonas, com cardápio definido, conforme Termo de Referência.	SERVIÇO	3200		
TOTAL:					R\$

8.2. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS:

8.2.1. Da previsão das Refeições na Operação Parintins/2025

DATA	CAFÉ	ALMOÇO	JANTAR	LANCHE
18/06/2025	200	200	200	200
19/06/2025	200	200	200	200
20/06/2025	200	200	200	200
21/06/2025	200	200	200	200



22/06/2025	200	200	200	200
23/06/2025	200	200	200	200
24/06/2025	200	200	200	200
25/06/2025	200	200	200	200
26/06/2025	200	200	200	200
27/06/2025	200	200	200	200
28/06/2025	200	200	200	200
29/06/2025	200	200	200	200
30/06/2025	200	200	200	200
01/07/2025	200	200	200	200
02/07/2025	200	200	200	200
Margem de Segurança	200	200	200	200
TOTAL	3200	3200	3200	3200

Obs.: A distribuição das quantidades em cada dia poderá ser alterada conforme necessidade.

8.3. A contratada deverá, ainda, proporcionar a entrega de lanches no Bumbódromo para as guarnições de prevenção, com cronograma a ser estabelecido pela Secretaria de Segurança Pública.

8.4. Esse transporte deverá ser realizado em vasilhame térmico apropriado, com o objetivo de manter a temperatura e a qualidade do alimento, bem como evitar que o mesmo derrame ou se estrague durante o transporte, que também deverá ser realizado em veículo apropriado (carro ou moto);

8.5. Todas as despesas com o transporte das refeições durante o festival serão de responsabilidade da contratada.

8.6. O café, almoço e o jantar deverão ser fornecidos conforme descrito neste Termo de Referência;

8.7. A Contratada deverá cumprir rigorosamente os rodízios dos pratos descritos neste Estudo Técnico Preliminar, conforme a quantidade de dias da execução do serviço;

8.8. ITENS E CARDÁPIOS

8.8.1. CAFÉ DA MANHÃ

<https://www.ssp.am.gov.br/>
instagram: @seguranca_am
youtube.com/SegurancaAM
facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, 099, Santo Agostinho.
CEP: 69.036-735
Fone: (92) 3652-2004
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de
Segurança Pública**



8.8.1.1. Itens do Café da Manhã

ITEM	COMPONENTES	QTDE POR PESSOA	OBSERVAÇÃO
01	Pão: Pão francês 50g ou Pão Massa Fina 50g.	02	Todos os dias
02	Manteiga 20g	01	Todos os dias
03	Frutas regionais (banana (unidade), abacaxi (fatia), melancia (fatia), laranja (unidade))	01	Conforme cardápio
04	Fatia de queijo prato (30g cada)	01	Conforme cardápio
05	Fatia de presunto (30g cada)	01	Conforme cardápio
06	Café 200 ml	01	Todos os dias
07	Leite líquido integral 200ml.	01	Todos os dias
08	Achocolatado com leite 200 ml.	01	Todos os dias
09	Suco de frutas naturais (200ml), Abacaxi, goiaba, graviola, taperebá, cupuaçu, acerola. Até três sabores por dia.	01	Todos os dias
10	Água mineral (350ml).	02	Todos os dias
11	Banana frita (Pacovan) - Porção de aproximadamente 5 fatias por pessoa.	01	Conforme cardápio
12	Mungunzá; 200ml.	01	Conforme cardápio
13	Pé de moleque, Porção de aproximadamente 8x4 cm por pessoa.	01	Conforme cardápio
14	Castanha do Pará – Unidade, sendo descascadas e higienizadas.	03	Conforme cardápio



15	Cuscuz, tamanho médio – Fatia.	01	Conforme cardápio
16	Tucumã – Porção descascada e higienizada.	01	Conforme cardápio
17	Ovo frito – Porção.	01	Conforme cardápio

8.8.1.2. Tipos de cardápios do café da manhã – três opções:

TIPO	DESCRIÇÃO
Primeiro	Café, achocolatado quente, leite quente, manteiga, pão com queijo e presunto, banana, pé de moleque, suco de frutas regional podendo ser: de abacaxi, goiaba, graviola, taperebá, cupuaçu ou acerola;
Segundo	Café, achocolatado quente, leite quente, manteiga, Pão com ovos frito, cuscuz, melancia, mungunzá, suco de frutas regional podendo ser: de abacaxi, goiaba, graviola, taperebá, cupuaçu ou acerola;
Terceiro	Café, achocolatado quente, leite quente, manteiga, pão com banana frita (Fatia de banana Pacovan cortada ao meio), tucumã, abacaxi, castanha do Pará, suco de frutas regional podendo ser: de abacaxi, goiaba, graviola, taperebá, cupuaçu ou acerola;
OBS: Esses três cardápios serão intercalados diariamente até o término dos eventos nos interiores.	

8.8.2. ALMOÇO

8.8.3. Itens do Almoço – Três opções de Proteína:

PROTEÍNA	INCIDÊNCIAS (Prato principal /opção)	CLASSIFICAÇÃO	TIPO DE PREPARAÇÃO	PESO (in natura por pessoa)
----------	---	---------------	--------------------	--------------------------------





Carnes Bovinas	3	Alcatra Contra Filé Coxão Mole	Cozido, Assado de panela, Bife acebolado e a, estrogonofe. Grelhado, na chapa. Assado de panela, Bife acebolado e a milanesa.	280g
Aves	3	Peito Coxa Sobre coxa	Grelhados, Assados, guisada, salpicão.	350g
Pescado	3	Tambaqui Pirarucu Tucunaré	Assados, Fritos, Caldeirada de Tambaqui ou tucunaré e Pirarucu a casaca.	280g

8.8.4. Cardápio do Almoço:

DESCRIÇÃO	
Primeiro	Carne (Cozida, Assado de panela e assado na chapa) e ave (Grelhados e Assados), feijão, salada ou vinagrete, arroz, macarrão, vatapá, maionese, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (torta, mousse ou pudim), água, sucos e refrigerantes.
Segundo	Ave (Assados e guisado de Panela) e peixe (Assados, Pirarucu a casaca), baião de dois, feijão, salada ou vinagrete, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (pudim, goiabada com creme de leite e sorvete), água, sucos e refrigerantes.
Terceiro	Carne (Grelhado, na chapa e Sopa de carne) e peixe (frito e caldeirada), baião de dois, feijão, salada ou vinagrete arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.
OBS: Esses três cardápios serão intercalados diariamente até o término dos eventos nos interiores.	

8.8.5. LANCHE

8.8.5.1. Itens do lanche – três opções:

QTD	OPÇÃO 1
-----	---------





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

1	Sanduíche (pão hambúrguer, carne de hambúrguer, ovo frito com 2 fatias de queijo mussarela, presunto de peru alface e tomate).
1	Suco concentrado sabores variados em embalagem individual com peso mínimo de 200 ml.
1	Refrigerante em lata de 350 ml.
1	Água mineral garrafa pet de 350 ml
1	Fruta (maçã ou banana) iogurte sabores variados,
1	Achocolatado em embalagem individual com peso mínimo de 200 ml.
QTD	OPÇÃO 2
1	Misto frio (pão francês 50g com 2 fatias de queijo mussarela e presunto de peru).
1	Barra de cereal 25g
1	Fruta (maçã ou banana)
1	Suco concentrado sabores variados em embalagem individual com peso mínimo de 200 ml.
1	Refrigerante em lata de 350 ml
1	Água mineral garrafa pet de 350 ml
1	Achocolatado em embalagem individual com peso mínimo de 200 ml.
QTD	OPÇÃO 3
1	Pão francês de 50g c/ presunto de peru com 2 fatias de queijo mussarela.
1	Iogurte sabores variados, garrafinha 170g.
1	Fruta (maçã ou banana).
1	Suco concentrado sabores variados em embalagem individual com peso mínimo de 200 ml.
1	Refrigerante em lata de 350 ml
1	Água mineral garrafa pet de 350 ml
	Achocolatado em embalagem individual com peso mínimo de 200 ml.

<https://www.ssp.am.gov.br/>
instagram: @seguranca_am
youtube.com/SegurancaAM
facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, 099, Santo Agostinho.
CEP: 69.036-735
Fone: (92) 3652-2004
gse@ssp.am.gov.br

Secretaria de
Segurança Pública



8.8.6. JANTAR

8.8.6.1. Itens do jantar – três opções de proteína:

Proteína	INCIDÊNCIAS Prato Principal / opção	CLASSIFICAÇÃO	TIPO DE PREPARÇÃO	PESO in natura por pessoa
Carnes Bovinas	3	Alcatra Coxão Mole Contra Filé	Grelhado, Cozido, Assado de panela, Assado na chapa e Sopa de carne.	280g
Aves	3	Peito Coxa Sobre coxa	Grelhados, Assados ou guisado de Panela e Canja.	350g
Pescados	3	Tambaqui Pirarucu Tucunaré	Assados, Cozidos, Pirarucu a casaca e caldeirada de Tucunaré ou tambaqui.	280g

8.8.6.2. Cardápio do Jantar:

DESCRIÇÃO	
Primeiro	Carne (Sopa de carne e grelhado) e ave (guisado de panela e canja), salada, arroz, macarrão, farofa, farinha, farinha (tipo 1), salada ou vinagrete, sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.
Segundo	Ave (assados e grelhado) e peixe (assados e caldeirada), baião de dois, salada, arroz, macarrão, farofa, farinha, farinha (tipo 1), salada ou vinagrete, sobremesa (pudim, goiabada com creme de leite e sorvete), água, sucos e refrigerantes.
Terceiro	Carne (Grelhado e assado) e ave (guisado de Panela e grelhado), salada, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), salada ou vinagrete, sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.
OBS: Esses três cardápios serão intercalados diariamente até o término dos eventos nos interiores.	

8.8.6.3. O almoço e o jantar serão acompanhados com a seguinte composição:





COMPONENTES	PORÇÕES POR CLIENTE
Saladas ou vinagrete	Livre
Arroz	Livre
Feijão	Livre
Vatapá	Livre
Maionese	Livre
Farofa	Livre
Farinha	Livre
Macarrão	Livre
Sobremesa: Frutas, sorvete e mousse de diversos sabores.	Porcionado, uma opção por refeição de 50 ml.

8.8.6.4. Lanche para os dias das apresentações nos eventos:

ITENS	COMPONENTES	Peso por Und.	QUANT /PESSOA	MODO E LOCAL DO SERVIÇO
01	Sanduíche (pão hambúrguer, carne de hambúrguer, ovo frito com 2 fatias de queijo mussarela, presunto de peru alface e tomate).	150g	02	1. O referido lanche deverá ser fornecido em kits, conforme descrito neste Termo de Referência e entregues na sala de comando e controle da SSP-AM, localizado nas dependências do evento, no intervalo das apresentações. 2. Para os dias em que não houver apresentação, os lanches deverão ser servidos no mesmo local onde serão servidas as principais refeições.
02	Suco concentrado sabores variados em embalagem individual com peso mínimo de	200 ml	02	
03	Refrigerante em lata	350 ml	02	



04	Água mineral garrafa pet	350 ml	01
05	Fruta (maçã ou banana) iogurte sabores variados, garrafinha.	170g	01
06	Achocolatado em embalagem individual com peso mínimo de	200 ml	01

8.8.6.5. O Kit deverá ser fornecido com todos os itens dentro de uma embalagem descartável plástica transparente, com exceção das bebidas, que serão fornecidas em garrafas próprias para este fim;

8.8.6.6. Os kits deverão ser entregues no local informado da solicitação dentro de isopor ou similar (fornecido pela empresa), que conserve os alimentos para serem consumidos em até 3h após o horário da entrega do mesmo;

8.8.6.7. As bebidas deverão ser entregues no local informado da solicitação dentro de isopor ou similar (fornecido pela empresa), que conserve gelados, para serem consumidos em até 3h após o horário da entrega do mesmo.

8.9. As refeições deverão ser disponibilizadas nos horários determinados na tabela abaixo:

Serviço	Quant. de Refeições	Horário
Café	De acordo com o item 8.1	06h30min às 09h00min
Almoço		11h30min às 14h00min
Jantar		18h30min às 20h00min
Lanche		No intervalo das apresentações, e nos dias que antecedem e sucedem ao evento, deverá ser servido no horário das 21h00min às 22h00min.

8.10. As refeições serão oferecidas no sistema self-service, sem balança, de forma a proporcionar satisfação à tropa, com pratos rasos;



8.11. As refeições transportadas deverão ser acondicionadas em embalagens próprias e em materiais descartáveis;

8.12. As refeições transportadas deverão ser acondicionadas em embalagens próprias e em materiais descartáveis;

8.13. Diariamente serão apresentados vinagre de uva, sal refinado, farinha amarela Uarini tipo ovinha, palito de dente, guardanapos de papel e azeite extra virgem com acidez não superior a 5%, em galheteiros apropriados, e, nos dias em que for servido pescado, vinagrete, pimenta de cheiro, tucupi e molho murupi, bem como:

- *Prato principal: haverá uma preparação proteica diariamente;*
- *Sobremesa: doce e frutas da época servida em dias alternados;*
- *Bebidas: suco natural de frutas da estação ou suco concentrado;*
- *Descartáveis: palitos, guardanapos, copos descartáveis de 200 ml, embalagens de plástico transparente para transporte dos kits lanches.*

9. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

9.1. A execução do serviço terá início em até 10 (dez) dias corridos, após assinatura do instrumento contratual;

9.2. No caso da quantidade e/ou a qualidade do serviço entregue não corresponder ao exigido neste Termo, a Contratada será chamada para, dentro do prazo de 01 (uma) hora, fazer a devida substituição, ou completar o total, sob pena de aplicação das penalidades previstas pela Contratante, nos termos do Art. 156, II previstas na Lei nº 14.133/2021, que institui normas para a licitação e contratos da Administração Pública;

9.3. A Contratada deverá informar no, ato do contrato, o local onde será prestado o serviço, sendo que o local deverá estar num raio de no máximo 2 (dois) Km do local do evento em Parintins/AM;

9.4. O local deverá comportar preferencialmente pelo menos 200 (duzentas) pessoas confortáveis e o ambiente ainda deverá ser climatizado com condicionador de AR SPLIT com a quantidade e a potência de BTU'S o suficiente para a climatização do ambiente entre 18°C a 22°C, de acordo com a norma vigente e considerando ainda a temperatura na cidade no período do festival e o local ainda



deverá disponibilizar de um sistema de som e televisão no local;

9.5. Fica acordado que a prestação dos serviços está condicionada ao pleno cumprimento do contrato com o quadro de pessoal e insumos necessários

10. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

10.1. A LICITANTE deverá apresentar no **momento do certame**:

10.1.1. Comprovação de aptidão para a execução do serviço, por meio de Atestado de capacidade técnica em condições compatíveis em características, quantidades e prazos, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que ateste o bom e regular prestação do serviço similar ao objeto do Edital e seus anexos;

10.1.2. Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) documento(s) que expressamente certifique(m) que a LICITANTE já executou pelo menos 10% (dez por cento) das quantidades e prazos descritos na proposta de preços apresentada nesta licitação;

10.1.3. A LICITANTE poderá apresentar quantos documentos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao da licitação;

10.1.4. No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) documento(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão. Para pessoa jurídica de direito privado, o(s) documento(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo representante legal;

10.1.5. A ausência de apresentação de documento de aptidão claro, legível e idôneo, conforme com este Edital, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação, mediante decisão motivada do Pregoeiro;

10.2. Caso a proposta de preços da LICITANTE vencedora se enquadrar nos limites de valores estabelecidos no art. 1º, caput da Lei Estadual nº 4.730/2018, ela deverá possuir ou implantar um Programa de Integridade para contratar com a Administração Pública.

10.2.1. Caso a LICITANTE Vencedora possua o Programa, deverá apresentar, no momento da contratação, declaração informando sua existência, nos termos do Art. 9º da Lei Estadual nº 4.730/2018;



10.2.2. Caso a LICITANTE Vencedora não possua o Programa, deverá proceder com a implantação no prazo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da celebração do contrato, sob pena de multa e rescisão contratual, conforme art. 5º da Lei Estadual nº 4.730/2018.

11. DA VISTORIA

11.1. Na fase de habilitação do Pregão Eletrônico, o certame será suspenso para a realização de vistoria composta por comissão local designada pela SSP/AM.

11.2. A vistoria tem por finalidade avaliar as instalações, características e a capacidade da empresa proponente de promover a entrega das refeições, afim de tornar registrado 's pleno conhecimento acerca das peculiaridades para a execução do objeto e, dando ciência a eventuais dificuldades para execução dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento dessas informações.

11.3. A vistoria será realizada em 03 (três) dias úteis (01 (um) dia para cada licitante classificado) na cidade de Parintins/AM, na qual será realizado após vistoria um relatório para atestar a capacidade do licitante em atender ou não aos requisitos deste Termo de Referência; sendo realizada nos dias xx/xx/2025 às xx:xx horas (DF) para o licitante melhor colocado, no dia xx/xx/2025 às xx:xx horas(DF) para o segundo licitante melhor colocado e no dia xx/xx/2025 às xx:xx horas (DF) para o terceiro licitante melhor colocado, suspendendo a licitação até a abertura do Certame. Após isso a sessão será reaberta no dia xx/xx/2025, às xx:xx horas de Brasília (DF), para divulgar o resultado da inspeção técnica e dar prosseguimento ao certame licitatório.

11.4. Para a participação do certame, a licitante deverá comprovar a existência de uma estrutura mínima oferecida, já incluso nos custos de suas propostas (sem ônus extra à SSP/AM). O local deverá ser exclusivo para atendimento à Secretaria de Segurança Pública do Estado do Amazonas – SSP/AM, não sendo permitido o uso para outros órgãos ou terceirizados quaisquer. O local onde será prestado o serviço, deverá estar num raio de no máximo 2 (dois) Km do bumbódromo e deverá conter os seguintes itens:



Itens	Avaliação	Aprovado	Reprovado (Justificativa)
Espaço Físico	Capacidade Suficiente para acomodar em torno de 130 pessoas sentadas e devidamente confortadas.		
Estrutura Física	Verificar se as condições da estrutura físicas como: Pintura, telhado, rede elétrica, piso, cozinha e banheiros (masculino feminino) apresentam boas condições de uso.		
Climatização	Verificar quantidades de condicionadores de ar existentes no local bem como sua Capacidade de climatizar o ambiente para em torno de 130 pessoas entre 18°C a 22°C. Conforme norma vigente da ABNT.		
Sonorização	Deverá conter som/televisão no local		

11.5. Por ocasião da vistoria, o licitante deverá apresentar os documentos exigidos no subitem 11.5.1 do Termo de Referência.

11.5.1. Apresentar durante a vistoria, cópia da minuta do contrato de locação em validade, englobando o período da contratação almejada;

11.6. Os relatórios/laudos da vistoria técnica, aprovando ou reprovando as empresas licitantes, deverão ser entregues, no prazo de 1 (um) dia útil após o término da vistoria, no dia xx/xx/2025 até as xx:xx horas de Brasília (DF) no Centro de Serviço Compartilhados - CSC, à Rua Belo Horizonte, nº 1420 - Adrianópolis - Manaus/AM, para dar continuidade ao certame. Após isso, a sessão será reaberta no dia xx/xx/2025, às xxxx horas de Brasília (DF), para divulgar o resultado da vistoria técnica e dar prosseguimento ao certame licitatório.



12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Além das responsabilidades resultantes da Lei nº. 14.133/21, obriga-se a CONTRATADA a:

- 12.1.1.** Obedecer aos prazos e condições contratualmente estabelecidas;
- 12.1.2.** Prestar as informações técnicas que lhe forem requisitadas;
- 12.1.3.** Executar todo o serviço de acordo com as quantidades, especificações técnicas, prazos e demais condições descritas neste Termo de Referência;
- 12.1.4.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado, facultada a supressão além desse limite, mediante acordo entre as partes, conforme o disposto no art. 24 da IN nº 02/2023;
- 12.1.5.** Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados, por seus empregados, ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, bem como por quaisquer acidentes de que eles possam ser vítimas durante a execução dos serviços;
- 12.1.6.** Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.1.7.** Arcar exclusivamente com todos os custos relativos à realização completa do serviço contratado, encarregando-se do respectivo custo de toda a mão de obra e demais insumos necessários ao cumprimento do contrato;
- 12.1.8.** Manter a regularidade ambiental de todos os serviços que irá executar;
- 12.1.9.** Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 12.1.10.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.1.11.** Fornecer toda documentação fiscal e técnica com a entrega dos materiais / serviço;
- 12.1.12.** Adotar medidas de segurança necessárias à execução e entrega dos materiais;
- 12.1.13.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- 12.1.14.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.1.15.** Indicar preposto para ser o responsável da CONTRATADA na gestão do contrato para ser o contato do Fiscal de Contrato designado pela Secretaria de Estado de Segurança Pública;
- 12.1.16.** Responder em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços constantes do objeto, tais como: salários, seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações, vales-alimentação, vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;
- 12.1.17.** Em nenhuma hipótese, e sob qualquer pretexto, poderá a CONTRATADA vincular pagamentos de sua responsabilidade, inclusive os devidos a seus empregados, aos pagamentos a ela devidos pela CONTRATANTE;
- 12.1.18.** Inspeccionar periodicamente os estabelecimentos credenciados, por iniciativa própria (de ofício) ou a pedido do fiscal do contrato;
- 12.1.19.** Executar os serviços dentro das especificações ou condições constantes do Termo de Referência, edital e proposta, bem como dentro dos padrões, conceitos e legislações aplicáveis à espécie;
- 12.1.20.** Prestar pronto atendimento às solicitações emitidas pelo fiscal do contrato;
- 12.1.21.** Comunicar a CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 12.1.22.** Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado, qualquer problema ou impossibilidade de execução de obrigação contratual, para fins de adoção das providências cabíveis;
- 12.1.23.** Arcar com as custas de implementação dos serviços;
- 12.1.24.** Em nenhuma hipótese a empresa vencedora poderá veicular acerca do objeto que se refere esse Termo de Referência.
- 12.1.25.** A CONTRATADA sujeitar-se-á às disposições do Código de Proteção do Consumidor instituído pela Lei Federal nº 8.078, de setembro de 1990.



12.1.26. A empresa vencedora deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.1.27. A CONTRATADA, em nenhuma hipótese, poderá terceirizar o Contrato, pois se trata de prestação de serviço direto à Corporação Policial e uso operacional direto de serviço essencial a população, preservando, assim, tanto a segurança institucional quanto a dos policiais e demais servidores da SSP com restrição de acesso, bem como, responsabilização direta da CONTRATADA nos termos da Lei.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Formalizar o Contrato;

13.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços;

13.3. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do serviço, determinando o que for necessário à regularização das irregularidades observadas;

13.4. Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da aquisição do objeto do presente contrato;

13.5. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

13.6. Não permitir o recebimento do serviço em desacordo com o preestabelecido;

13.7. Providenciar o pagamento dos serviços contratados mensalmente após a apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva execução do serviço e emissão do Termo de Recebimento Definitivo ou Atesto pelo servidor ou comissão responsável pelo recebimento;

13.8. Dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do Contrato;

13.9. Prestar à CONTRATADA, quando necessário e/ou solicitado, quaisquer esclarecimentos referentes à execução do contrato;

13.10. Indicar formalmente o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

13.11. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, verificando se, no desenvolvimento dos trabalhos, estão sendo cumpridos os serviços e as especificações previstos no



Termo de Referência, proposta e contrato de forma satisfatória e documentando as ocorrências havidas.

13.12. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo.

13.13. Permitir a entrada de funcionários da CONTRATADA, desde que devidamente identificados, garantindo o pleno acesso aos equipamentos, bem como fornecendo todos os meios necessários à execução dos serviços;

13.14. Fiscalizar a realização dos serviços, podendo, em decorrência, solicitar providências à CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato. O não atendimento sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas no Contrato;

13.15. Aplicar as sanções previstas no Edital, na hipótese de a CONTRATADA não cumprir o Contrato, mantidas as situações normais de disponibilidade e volume dos serviços, arcando a referida licitante com quaisquer prejuízos;

13.16. Cumprir os termos do contrato, e ainda, efetuar os pagamentos das faturas nos prazos estabelecidos no contrato.

13.17. Conferir, receber e atestar as faturas/notas fiscais de cobrança emitidas pela CONTRATADA;

14. DA RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

14.1. A CONTRATADA deverá observar as práticas de sustentabilidade ambiental, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme requisitos constantes no Decreto 47.133 publicado em 10 de março de 2023 que regulamenta, no âmbito da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Poder Executivo Estadual e a Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

14.2. A contratação de uma empresa especializada em serviços de limpeza, conservação e jardinagem predial pode gerar impactos socioambientais significativos, dependendo de como esses serviços são temporários. No âmbito social, um impacto positivo é a geração de empregos formais, que contribui para a redução do desemprego e a inclusão social. Empresas especializadas geralmente



oferecem treinamento e qualificação, aumentando as habilidades e a empregabilidade de seus colaboradores, além de garantir benefícios trabalhistas e condições de trabalho.

14.3. No aspecto ambiental, a adoção de práticas sustentáveis na execução dos serviços é um ponto-chave. Empresas especializadas podem implementar o uso de produtos de limpeza biodegradáveis, sistemas de reaproveitamento de água e técnicas de jardinagem que priorizam espécies nativas e adaptadas ao clima local. Essas ações reduzem o consumo de recursos naturais e minimizam o impacto ambiental das atividades diárias, alinhando-se aos princípios de sustentabilidade.

14.4. Por outro lado, a contratação de empresas que não possuem práticas sustentáveis pode gerar impactos negativos, como o descarte inadequado de resíduos químicos, o desperdício de água e energia, e a poluição do solo e dos recursos hídricos. Esses fatores podem comprometer a qualidade ambiental e gerar custos adicionais para a correção de danos. Portanto, é fundamental avaliar criteriosamente o compromisso ambiental da licitante.

14.5. É fundamental estabelecer procedimentos adequados para o descarte de materiais de limpeza a fim de evitar impactos ambientais negativos, uma vez que muitos desses produtos contêm substâncias químicas agressivas que, quando descartadas incorretamente, podem contaminar solo, água e ar. Detergentes, desinfetantes e solventes, por exemplo, podem liberar componentes tóxicos que afetam a fauna e a flora locais, além de prejudicar a qualidade dos recursos hídricos. O uso indevido de produtos de limpeza pode também gerar resíduos sólidos que, se não forem descartados de maneira responsável, se acumulam em aterros sanitários e contribuem para a poluição ambiental.

14.6. Além disso, a falta de procedimentos adequados pode resultar no desperdício de materiais e no aumento do consumo de recursos naturais, o que amplifica o impacto ambiental de forma geral. Implementar práticas sustentáveis de descarte, como a reciclagem de embalagens, o uso consciente de produtos e o encaminhamento correto de resíduos perigosos, ajuda a minimizar os danos ao meio ambiente. A conscientização e o treinamento adequado de funcionários e usuários desses materiais são essenciais para garantir que as ações de limpeza sejam eficazes e, ao mesmo tempo, respeitem os princípios da sustentabilidade e proteção ambiental.

14.7. Outro impacto positivo ocorre na valorização do ambiente e na qualidade de vida. Espaços bem cuidados promovem maior satisfação aos usuários, incentivam a preservação e criam um



ambiente mais agradável. Áreas verdes mantidas de forma adequada também atuam como filtros naturais, melhorando a qualidade do ar.

14.8. A contratação de empresas especializadas também pode estimular a conscientização ambiental, tanto entre os colaboradores quanto entre os usuários dos espaços. Ações como programas de reciclagem, campanhas educativas e a visibilidade de práticas sustentáveis podem engajar a comunidade a adotar hábitos mais responsáveis. Essa abordagem amplia o impacto positivo para além das atividades contratadas.

14.9. Por outro lado, é necessário destacar que a dependência de recursos químicos ou máquinas prejudiciais pode ampliar as emissões de gases poluentes e causar danos ambientais prejudiciais. Assim, as empresas contratadas devem investir na modernização de equipamentos e na busca por soluções ecoeficientes que minimizem o impacto ambiental.

14.10. Por fim, a escolha de uma empresa especializada com forte compromisso socioambiental contribui para o cumprimento de normas legais e certificações ambientais, reforçando a imagem da organização contratante. Isso demonstra não apenas a preocupação com a funcionalidade e estética dos espaços, mas também um compromisso ético e responsável com a sociedade e o meio ambiente.

15. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução da prestação de serviços serão realizados por um servidor ou seu substituto, designado pela CONTRATANTE, observando-se as disposições contidas no art. 117 e seus respectivos parágrafos da Lei nº 14.133/2021;

15.2. O fiscal designado acompanhará a execução dos serviços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme Art. 22 do Decreto nº 11.246, de 2022.

15.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

15.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;



15.5. A ação da fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais, conforme dispõe a Lei de Licitações e Contratos n.º 14.133/2021;

15.6. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA ocasionarão na rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções legais.

15.7. Caberá à CONTRATANTE fiscalizar de acordo com sua conveniência e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Contrato.

15.8. Para o acompanhamento e fiscalização de que trata este tópico, compete ao Gestor, entre outras atribuições:

15.8.1. Solicitar da CONTRATADA, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste Contrato e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;

15.8.2. Verificar a conformidade da execução contratual de acordo com as obrigações da CONTRATADA, listadas no item 11 deste Termo de Referência;

15.8.3. Indicar a ocorrência de indisponibilidade do fornecimento do serviço;

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1. A Contratada deverá, ainda, proporcionar a entrega dos lanches nos locais dos eventos para as guarnições de prevenção de acordo com a necessidade e na quantidade a ser informada no momento contratual.

16.2. O transporte deverá ser realizado em vasilhame térmico apropriado, com o objetivo de manter a temperatura e a qualidade do alimento, bem como evitar que o mesmo derrame ou se estrague durante o transporte, que também deverá ser realizado em veículo apropriado (carro ou moto);

16.3. A Contratada deverá disponibilizar de talher, pratos, copos e lenços para o efetivo que realizará as refeições no local onde será prestado o serviço, bem como para o efetivo empregado nos locais designados para entrega.

16.4. Todas as despesas com o transporte das refeições durante os eventos serão de responsabilidade da contratada.



17. DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1. Os serviços ora pactuados são garantidos em conformidade com os arts. 26 e 27 da Lei 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

17.2. A Contratada responsabilizar-se-á por efetuar a execução dos serviços, de acordo com as especificações, quantidades e prazos descritos neste Termo de Referência;

17.3. Não será aceito pelo setor competente, o serviço que deixar de obedecer aos padrões estabelecidos nas especificações.

17.4. A Contratada é obrigada a reparar, corrigir, remover, restituir ou substituir, à suas expensas, o objeto do contrato em que se verificam vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução, de materiais ou equipamentos empregados, em conformidade com o art. 119 da Lei Federal nº 14.133/2021 que rege as Licitações e Contratos e subsidiariamente com a Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

18. DO PAGAMENTO

18.1. A CONTRATADA apresentará/protocolará na sede da CONTRATANTE, a fatura correspondente ao mês vencido no 1º dia útil do mês subsequente, acompanhada das documentações necessárias conforme subitem a seguir e deverá ser atestada pelo Fiscal do Contrato.

18.2. A liberação do pagamento das faturas apresentadas pela CONTRATADA fica vinculada à apresentação dos seguintes documentos:

- Fatura (preferencialmente com o número da agência e conta do banco);
- Nota de Empenho;
- Recibo (uma via);
- Requerimento solicitando o pagamento;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Certidão de Quitação com a Fazenda Estadual;
- Certidão Negativa de Débitos Relativos à Receita Federal;
- Certidão Negativa do FGTS;
- Prova de Quitação com a Fazenda Municipal;



- Certidão Negativa de Pedido de Falência/Concordata; e
- Relatório de Execução dos Serviços referente ao mês vigente.

18.3. É vedada a retenção da fatura por parte da CONTRATANTE, devendo, nesse prazo, caso os serviços não tenham sido prestados de acordo, informar o motivo do não atesto e encaminhá-lo, juntamente com a nota fiscal para o(a) Gestor(a) do Contrato, para as providências necessárias de apuração;

18.4. O pagamento dos serviços prestados será efetuado, conforme a execução contratual e de acordo com Relatório do Fiscal do Contrato.

18.5. O faturamento e documentação deverá ser encaminhada a CONTRATANTE por meio eletrônico (Protocolo virtual) a ser informado no ato da formulação do instrumento contratual.

19. DO PARCELAMENTO DO OBJETO

19.1. Em atendimento ao art. 18, §1.º, inciso VIII da Lei Federal n.º 14.133/2021, optou-se pelo não parcelamento da solução, uma vez que o critério de julgamento escolhido proporcionará uma economia em grande escala, ademais será mais vantajoso à Administração Pública manter um único contrato, a fim de manter a uniformidade da prestação dos serviços e reduzir a probabilidade de uma inexecução contratual.

19.2. Além disso, toda a solução configura um sistema único e integrado e o parcelamento traria um risco ao conjunto do objeto pretendido. Portanto, ratificamos a escolha pelo não parcelamento da contratação

20. DA PRORROGAÇÃO, REAJUSTE OU REPACTUAÇÃO CONTRATUAL

20.1. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por igual período ou de acordo com a Lei nº 14.133/2021.

20.2. As regras acerca do reajustamento do valor contratual são estabelecidas de acordo com a Minuta Contratual aprovada pela Procuradoria Geral do Estado – PGE, no processo nº 2023.02.001131/PA-PGE-SAJ, regido pelas normas da Lei Federal nº14.133/201, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.133/2023.



- 20.3.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.
- 20.4.** Após o interregno de um ano, a contar da data do orçamento, e independente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, exclusivamente para obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 20.5.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 20.6.** 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).
- 20.7.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 20.8.** 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.
- 20.9.** 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.
- 20.10.** O reajuste será realizado por apostilamento, conforme art. 136, I da Lei Federal n.º 14.133/2021, exceto se coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá ser formalizado por termo de aditamento ao Contrato.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

21.1.1. Advertência, para infrações contratuais de natureza levíssima, nos casos de inexecução parcial ou defeituosa que não causem prejuízos irreparáveis ao interesse público, se não se justificar a aplicação de penalidade mais grave;

21.1.2. Multa, nas seguintes hipóteses:



21.1.2.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de recusa do fornecedor em assinar o contrato.

21.1.2.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor homologado não realizado, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

21.1.2.3. Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor homologado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

21.1.2.4. Multas moratórias de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor de contrato por dia, em caso de atraso no início da execução dos serviços contados da emissão da ordem de serviço, limitada a incidência a 15 dias. A partir do décimo quinto dia a Administração poderá considerar inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da extinção unilateral da avença.

21.1.2.5. Multa de 5% (cinco por cento) quando o licitante convocado no âmbito do procedimento licitatório deixar de entregar documentação/proposta ou amostra/ficha técnica ou deixar de realizar vistoria técnica ou não mantiver a proposta de preço, calculado sobre o valor ofertado para a licitação;

21.1.2.6. Multa de 20% (vinte por cento) quando o licitante no âmbito do procedimento licitatório apresentar documentação falsa ou com conteúdo inverídico, prestar declaração falsa, fraudar a licitação, comportar-se de modo inidôneo, praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, calculado sobre o valor estimado para a contratação.

21.1.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Estadual Direta e Indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave prevista no subitem 21.1.4. deste termo de referência, observadas as seguintes situações:

21.1.3.1. Pelo prazo de até 6 (seis) meses quando o proponente/contratado deixar de entregar documentação/proposta ou amostra/ficha técnica ou deixar de realizar vistoria técnica para o certame;

21.1.3.2. Pelo prazo de até 12 (doze) meses quando:

21.1.3.2.1. Não mantiver a proposta para o certame, quando encerrada a etapa competitiva, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



- 21.1.3.2.2.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 21.1.3.2.3.** Pelo prazo de 12 (doze) a 36 (trinta e seis) meses quando:
- 21.1.3.2.3.1.** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 21.1.3.2.3.2.** Der causa à inexecução total do contrato;
- 21.1.3.2.3.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 21.1.4.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, ao licitante ou contratado que:
- 21.1.4.1.** Apresentar declaração ou documentação falsa ou com informações inverídicas destinada a prejudicar a veracidade de seu teor original exigida para o certame ou a execução do contrato;
- 21.1.4.2.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 21.1.4.3.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 21.1.4.3.1.** Considera-se comportamento inidôneo: praticar atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como a fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, ou a indução deliberada a erro de julgamento.
- 21.1.4.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 21.1.4.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 21.1.5.** As sanções previstas nos subitens 21.1.1., 21.1.3. e 21.1.4. poderão ser aplicadas cumulativamente ou não à penalidade do subitem 21.1.2. deste termo de referência;
- 21.1.6.** Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento de concurso de condutas, aplicar-se-á a pena mais grave.
- 21.1.7.** A aplicação das sanções administrativas previstas nos subitens 21.1.2., 21.1.3 e 21.1.4. deste termo de referência, realizar-se-á por meio de processo administrativo que assegurará o contraditório



e a ampla defesa, observando-se os procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual n.º 47.133/2023.

21.1.7.1. As infrações administrativas cometidas no curso do certame serão aplicadas pelo Presidente do Centro de Serviços Compartilhados em processo regular que assegure ao acusado o direito prévio da citação e da ampla defesa, com os recursos a ela inerentes.

21.1.7.1.1. As notificações, inclusive de abertura, no curso do processo administrativo serão efetuadas por meio do endereço eletrônico registrado no CCF/AM ou pelo próprio sistema CCF/AM, sendo dever do licitante manter atualizado o seu cadastro, não podendo alegar o desconhecimento das comunicações como justificativa para se eximir das responsabilidades administrativas ou eventuais sanções aplicadas.

21.1.7.2. As infrações administrativas praticadas após a adjudicação do certame ou no âmbito contratual serão aplicadas pela autoridade competente do órgão CONTRATANTE que comunicará o Centro de Serviço Compartilhado, em até 05 (cinco) dias, a ocorrência da publicação da penalidade, nos termos do Decreto Estadual n.º 47.133, de 10 de março de 2023.

22. DA PARTICIPAÇÃO DO CONSÓRCIO

22.1. Preliminarmente, cumpre ressaltar a possibilidade de admissão ou o veto na formação de consorcio, conforme previsto no art. 15 da Lei Federal n.º 14.133 de 1º de abril e art. 133, do Decreto Estadual n.º 47.133 de 10 de março de 2023. Nesse viés, **NÃO** será permitida a **PARTICIPAÇÃO** em **CONSÓRCIO** ou **COOPERATIVAS**.

22.2. Essa vedação é resultado da avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado, e a ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto, visando assim, ao atendimento ao interesse público. Por fim, a ausência de consórcio não trará prejuízo à competitividade do certame, para o caso concreto em análise, que visa exatamente afastar a restrição à competição, tendo em vista que existem diversas empresas com capacidade para fornecer o objeto a ser licitado.



23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. NÃO será admitida a SUBCONTRATAÇÃO da atividade fim do Objeto licitatório constante neste Termo de Referência.

23.2. O Contrato decorrente deste Registro de Preços **poderá** ter um prazo de até 5 (cinco) anos, contados a partir da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por igual período, conforme o disposto nos arts.106 e 107, da Lei Federal 14.133/21, bem como, poderá ser alterado com as devidas justificativas, conforme previsto no art. 124, da Lei de Licitações e Contratos n.º 14.133/21.

23.3. Os Contratos poderão sofrer alterações de preços em decorrência de eventual fato que elevem seus custos, desde que sejam observados os dispostos nos arts. 238 e 239 do Decreto Estadual nº 47.133/23, além dos arts. 25, 26 e 27 da IN nº 02 de 05 de abril de 2023, assim como, poderá ser alterado com as devidas justificativas, conforme previsto no art. 124, da Lei Federal 14.133/21.

23.4. “O presente Termo de Referência foi elaborado pelo órgão demandante, neste caso, a Secretaria de Estado de Segurança Pública – SSP, com orientação do Centro de Serviços Compartilhados por meio da Coordenadoria de Compras e Contratos Governamentais - CCGov e suas respectivas Subcoordenadoria de Normas e Padrões em Compras e Serviços – SNPAD e Gerência de Padronização de Serviços - GPSE, com base na Solicitação de Registro de Preço nº 33029.

24. DO CONTRATO

24.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por igual período ou de acordo com a lei nº 14.133/2021;

24.2. O Contrato será extinto, independente de quaisquer indenizações, nas hipóteses previstas no Art. 137 da Lei Nº 14.133/21;

24.3. Os Contratos originados desta Ata de Registro de Preços poderão ser alterados, na forma do artigo 104, inciso I, e dos artigos 124 e seguintes da Lei Federal n.º 14.133, de 1.º de abril de 2021, mediante termo aditivo, com as devidas justificativas, após aprovação pela autoridade competente.

25. ANEXOS

25.1. ANEXO I - JUSTIFICATIVA DA VEDAÇÃO DO CONSÓRCIO

25.2. ANEXO II - JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO NÃO PARCELAMENTO



25.3. ANEXO IV - JUSTIFICATIVA DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

26. DA DECLARAÇÃO

26.1. Declaramos que este Termo de Referência se encontra em consonância com a Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, com o Decreto Estadual nº 47.133/2023 e a Instrução Normativa nº 02/2023-CSC

Manaus, 14 de Abril de 2025.

DEPARTAMENTO DE COMPRAS: Revisão: <i>(documento assinado digitalmente)</i> ANTONIO ALVES DOS SANTOS Chefe do Departamento de Compras e Serviços/SSP-AM Formatado / Digitado: <i>(documento assinado digitalmente)</i> PATRÍCIA RÊGO BRAGA CAVALCANTE Departamento de Compras e Serviços/SSP-AM	Aprovado: <i>(documento assinado digitalmente)</i> MAJ QOPM SILVIO BARBOSA DO PASSO Chefe do Departamento de Administração <i>(documento assinado digitalmente)</i> GABRIEL HENRIQUE DA SILVA MELO Departamento de Administração
AUTORIZO NA FORMA DA LEI <i>(documento assinado digitalmente)</i> CEL. QOPM ANÉZIO BRITO DE PAIVA Secretário Executivo de Segurança Pública/SSP-AM.	



ANEXO I

JUSTIFICATIVA DA VEDAÇÃO DO CONSÓRCIO

- 1) A participação de empresas na forma de consórcios está disciplinada no art. 15, caput, da Lei 14.133/21, sendo pacífico na jurisprudência que a opção pela vedação ou não da participação de consórcios é discricionária, condicionada a apresentação de justificativa fundamentada e razoável para sua validade.
- 2) Em relação a vedação à participação de empresas organizadas sob a forma de consórcio, tal restrição constitui exceção que deverá ser justificada expressamente no procedimento licitatório.
- 3) Desta forma, tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de CONTRATANTE, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto legal supramencionado e pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, neste caso, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da economicidade e moralidade.



ANEXO II

JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO NÃO PARCELAMENTO

1) Em atendimento ao Inciso VII, “b”, do Art. 56 do Decreto Estadual n.º 47.133/2023 optou-se pelo não parcelamento da solução, uma vez que o critério de julgamento escolhido proporcionará uma economia em grande escala, ademais será mais vantajoso à Administração Pública manter um único contrato, a fim de manter a uniformidade da prestação dos serviços e reduzir a probabilidade de uma inexecução contratual.



ANEXO III

JUSTIFICATIVA DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

1. Faz-se necessário solicitar habilitação para os serviços demandados para garantir que os prestadores de serviços por meio de Contratação de Empresa Especializada no Serviço de Preparação e Fornecimento de Refeições, de estrutura física e disponibilização de mão de obra, para atender as demandas do Sistema de Segurança Pública, em razão da execução da Operação de Segurança Integrada, por ocasião do 58º Festival Folclórico de Parintins/AM, possuam capacidade, competência e qualificações necessárias para executar o contrato a ser firmado de maneira eficiente e conforme as especificações exigidas.
2. A habilitação técnica assegura que os Licitantes tenham experiência e competências necessárias, uma vez que a mesma não poderá incorrer na falha dos serviços prestados, considerando que objetivo da contratação é de prestar segurança pública a qual é dever do Estado e exercida para a preservação da ordem pública e da incolumidade das pessoas e do patrimônio público e privado, através do Sistema de Segurança Pública.
3. Considerando o disposto na Lei 14.133/2021 e no Decreto 47.133/2023, o Termo de Referência deverá conter exigências de habilitação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto.
4. As exigências quanto à habilitação técnica servirão para que a CONTRATANTE tenha conhecimento se a LICITANTE possui expertise técnica profissional e/ou operacional suficientes para executar o objeto indicado no edital. Sua finalidade é, também, a de demonstrar que a LICITANTE já atuou no ramo pertinente ao objeto
5. Vale ressaltar que cabe a Administração Pública o direito de exigir das LICITANTES a comprovação de aspectos técnicos e econômicos indispensáveis ao cumprimento das obrigações inerentes ao futuro contrato, de forma a garantir que a LICITANTE vencedora possua o conhecimento técnico necessário para executar a obra de forma correta, conforme as disposições constitucionais do inciso XXI, do Art. 37 da Constituição Federal.

