TERMO DE REFERÊNCIA

Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (lanche da manhã e almoço), destinadas ao atendimento dos alunos dos Centros de Educação de Tempo Integral – CETIs e das Escolas de Tempo Integral – EETIs, localizados no interior do Estado do Amazonas, nos municípios de Manacapuru, Novo Airão, Autazes e Iranduba/AM, integrantes da rede pública da Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar do Amazonas (SEDUC/AM).

Manaus/AM

2026

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de PREPARO e FORNECIMENTO de refeições (lanche da manhã e almoço), destinadas ao atendimento dos alunos dos Centros de Educação de Tempo Integral – CETIs e das Escolas de Tempo Integral – EETIs, localizados no interior do Estado do Amazonas, nos municípios de Manacapuru, Novo Airão, Autazes e Iranduba/AM desta Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar - SEDUC, observando o disposto na Lei Federal n° 14.133/21, no Decreto Estadual n° 47.133/23 e na Instrução Normativa n° 02/23, além das especificações constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

Nos termos da alínea b, inciso XXIII, Art. 5 da Lei nº 14.133/21 e do inciso I e II. Art. 56 do Decreto Estadual Nº 47.133/23, considerando os dispostos nas diretrizes da Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) Nº 06/2020, justifica-se o fornecimento para as escolas do interior da SEDUC/AM pelos seguintes aspectos:

2.1. A escola constitui-se de um espaço de ensino e aprendizagem, lugar onde os estudantes desenvolvem seu conhecimento, potencializam suas habilidades e trocam os saberes. Nesse aspecto, o Programa Escola em Tempo Integral, instituído pela Lei nº 14.640 de 31 de julho de 2023, visa fomentar a criação de matrículas em tempo integral em todas as etapas e modalidades da educação básica, na perspectiva da educação integral, visando à formação e ao desenvolvimento global dos estudantes durante a Educação Básica, assim como a prestação de serviços educacionais aos escolares, entre eles a alimentação escolar.

2.2. A Secretaria de Estado e Educação e Desporto – SEDUC compete à coordenação, o controle, a avaliação e a execução das políticas educacionais do Estado do Amazonas, zelando pelo cumprimento da legislação específica, mediante a execução de programas, ações e atividades, para viabilizar as ações planejadas é imprescindível que a Secretaria disponha de condições adequadas para o melhor convívio e permanência do alunado durante toda a sua jornada escolar.

2.3. Dentre as ações desta Secretaria destaca-se o fornecimento de refeições preparadas, é sobretudo uma política de apoio às famílias que muitas vezes não dispõe de recursos para a própria alimentação, penalizando seus filhos a um aproveitamento deficiente dos recursos pedagógicos que o Estado oferta, ou seja, se por um lado a gestão estadual busca no investimento

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

de instalações adequadas e necessárias, por outro lado não se pode desconhecer que não pode haver bons resultados com o estudante sendo mal alimentado para obter melhor aproveitamento pedagógico.

2.4. Logo, a oferta de uma alimentação escolar de qualidade, além de beneficiar os alunos das redes públicas de ensino, através da disponibilização de um alimento mais saudável e confiável, melhora o aprendizado e desempenho destes.

2.5. Os cardápios da Alimentação Escolar deverão atender à normatização e aos objetivos estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e contemplarem, ainda os preceitos básicos da nutrição, incluindo composição nutritiva satisfatória, equilíbrio entre os nutrientes e variedade de alimentos e preparações, com o intuito de evitar a monotonia alimentar, com diversidade e alimentos regionalizados.

2.6. A adoção do lote único para os municípios de Manacapuru, Novo Airão, Autazes e Iranduba está fundamentada no planejamento regionalizado das contratações de alimentação escolar da SEDUC/AM, considerando que os demais municípios do interior do Estado são contemplados em processos específicos, organizados conforme suas respectivas regiões geográficas. A presente contratação reúne, portanto, as unidades escolares integrantes de um agrupamento territorial previamente definido, visando à padronização dos serviços, à otimização da gestão contratual, ao planejamento integrado da execução e à obtenção de condições economicamente vantajosas para a Administração, mediante julgamento pelo menor preço global.

2.7. Considerando que o planejamento de implantação, ampliação ou adequação das Escolas Estaduais de Tempo Integral poderá sofrer alterações ao longo do ano letivo, os quantitativos foram estimados de forma global, permitindo a inclusão, exclusão ou substituição de unidades escolares durante a vigência da contratação, desde que observados os limites legais, a necessidade administrativa e a disponibilidade orçamentária, sem comprometer a continuidade da prestação dos serviços.

2.8. Pelo exposto, é imprescindível o fornecimento de alimentação preparada (lanche e almoço) aos Centros de Educação de Tempo Integral – CETI's e às Escolas de Tempo Integral – EETI's do Interior do Estado do Amazonas.

2.9. Por derradeiro, o Sistema de Registro de Preços é o procedimento que melhor se aplica às necessidades desta Secretaria, uma vez que não obriga a imediata aquisição do quantitativo total estipulado neste Termo de Referência, viabilizando o planejamento do orçamento para a eventual contratação.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

3.1. 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 14.133/21 e Instrução Normativa nº 02 de 05 de abril de 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. 4° 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 nº 14.133/21, 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, por 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.

4. DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. Os itens constantes neste Termo de Referência encontram-se contemplados no Plano de Contratações Anuais de Registro de Preços (PCA RP), estando disponíveis para consulta no portal e-Compras.AM, conforme disposto na subseção III, da seção IV, do Capítulo II, do Título I, do Decreto Estadual nº 47.133 de 10 de março de 2023.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

5. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

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 que seja comprovada a vantajosidade do valor registrado, mediante prévia 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 que constam no Item 22.1 do TR.

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 os prazos estabelecidos no Edital;

5.3. A existência de Ata de Registo 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; e

5.4. Cabe aos órgãos 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 PREÇOS

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, que constam nos Itens 5.1.2 e 21.1 do TR.

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;

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

7. DA VALIDADE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1. A licitação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, do tipo menor preço global e pelo modo de disputa aberto, conforme os critérios estabelecidos no art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 13 da Instrução Normativa nº 02, de 05 de abril de 2023.

7.2. O julgamento e a classificação das propostas serão realizados com base no critério de MENOR PREÇO GLOBAL, considerando a execução integral do objeto descrito neste Termo de Referência e seus anexos.

7.3. A adoção do critério de julgamento por preço global visa garantir a uniformidade da execução contratual, a padronização dos serviços prestados, a otimização da gestão e fiscalização do contrato, bem como a manutenção da qualidade das refeições ofertadas aos estudantes. A contratação global foi definida com base em critérios técnicos, operacionais, logísticos e econômicos, buscando assegurar maior eficiência administrativa, economicidade e adequada execução dos serviços, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

7.4. O serviço de alimentação preparada destina-se às escolas estaduais de tempo integral localizadas nos municípios do interior do Estado do Amazonas, observadas as especificações, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.5. Este Termo de Referência inclui as planilhas-modelo anexadas, que orientarão a formação do preço global a ser ofertado pelas licitantes. É indispensável que as propostas observem integralmente as exigências estabelecidas neste instrumento, sob pena de desclassificação.

7.6. Os valores utilizados nas pesquisas de preços realizadas pela Administração e nos estudos para estimativa do valor da contratação servirão como parâmetros para análise da exequibilidade das propostas apresentadas.

7.7. ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.7.1. A licitante deverá elaborar sua proposta contemplando a totalidade do objeto da contratação, correspondente a 100% (cem por cento) dos quantitativos estimados. Na elaboração da proposta de preços, deverão ser considerados todos os custos diretos e indiretos relacionados à execução dos serviços, observadas as Planilhas de Custos e Formação de Preços e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

7.7.2. A proposta será analisada pelo(a) Pregoeiro(a) e sua equipe de apoio, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento convocatório. Quando necessário, a proposta poderá ser encaminhada ao setor

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

técnico competente para análise e emissão de parecer, nos termos do art. 59, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

7.7.3. O resultado da análise da proposta de preços readequada ao lance final será divulgado após a decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto à classificação da licitante vencedora, momento a partir do qual os interessados poderão manifestar, de forma motivada, a intenção de interpor recurso contra a declaração de vencedor.

7.7.4. Caso a proposta readequada ao lance final seja rejeitada ou desclassificada, será convocada a licitante remanescente subsequente, observada a ordem de classificação resultante da fase de lances, para apresentação de proposta e prosseguimento do certame.

7.7.5. As propostas deverão apresentar preços compatíveis com os praticados no mercado e suficientes para a adequada execução do objeto, não sendo admitidos valores manifestamente inexequíveis ou incompatíveis com os custos necessários à prestação dos serviços, nos termos da legislação aplicável.

7.8. IMPLICAÇÕES SOBRE PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

7.8.1. Qualquer pedido de esclarecimento ou impugnação aos termos do Edital acerca do objeto da licitação deve ser encaminhado tempestivamente por meio do Sistema e-compras.am.

7.8.2. A Administração Pública poderá revogar a licitação, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade.

7.9. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO – PCPU

7.9.1. A licitante deverá apresentar Planilha de Composição de Preço Unitário (PCPU) contemplando todos os itens que compõem o objeto desta contratação, observando os quantitativos estimados estabelecidos neste Termo de Referência e os critérios definidos para a formação dos preços unitários, de modo a compor o valor global da proposta, conforme o critério de julgamento pelo menor preço global.

7.9.2. Na formação do preço unitário, deverão ser considerados, no mínimo, os seguintes itens: a) Mão-de-obra direta e indireta; b) Encargos sociais e trabalhistas; c) Insumos diversos (carne, frango, arroz, etc.); d) Despesas com transporte para distribuição das refeições; e) Taxas, contribuições e impostos; f) Despesas indiretas; g) Lucro.

7.9.3. Para cada item da PCPU, a licitante deverá apresentar uma “memória de cálculos” que demonstre de forma clara que a composição de seu preço unitário atende aos requisitos deste Termo de Referência.

7.9.4. O não atendimento à diligência solicitada implicará na desclassificação da licitante, que será considerada desistente, permitindo ao(a) Pregoeiro(a) dar prosseguimento ao certame com a(s) empresa(s) remanescente(s).

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

7.9.5. A PCPU deverá observar obrigatoriamente os quantitativos mínimos de pessoal previstos nos Anexos IV-A, IV-B, IV-C, IV-D, IV-E e IV-f., bem como a composição logística e operacional constante no Anexo IV-C e Anexo IV-G.

7.10. DOCUMENTOS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

7.10.1. A Planilha de Composição de Preço Unitário (PCPU) deverá ser acompanhada dos documentos e informações relacionados nas alíneas abaixo, necessários à análise da formação dos preços e da exequibilidade da proposta.

a) Relação de insumos, com quantidade, preço unitário e preço total de cada produto utilizado na composição da refeição;
b) Relação de equipamentos necessários à execução dos serviços, com o tipo de equipamento, valor unitário, vida útil, valor de depreciação e valor final mensal;
c) Relação de uniformes fornecidos gratuitamente aos trabalhadores, com o valor unitário, depreciação e valor final mensal;
d) Relação de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e os custos associados;
e) Memória de cálculo detalhada para cada custo previsto na formação do preço unitário.

7.10.2. Eventuais falhas formais, erros materiais ou omissões na PCPU que não comprometam a substância da proposta, a isonomia entre os licitantes ou a análise de sua exequibilidade poderão ser objeto de diligência para fins de esclarecimento ou saneamento, nos termos da legislação vigente.

7.10.3. A desclassificação será aplicada quando constatado o descumprimento de exigência essencial, a existência de vício insanável ou a impossibilidade de comprovação da exequibilidade da proposta, vedada a alteração do valor global ofertado.

7.10.4. A licitante deve demonstrar, de forma evidente, todos os custos com mão-de-obra, inclusive salários, encargos sociais e benefícios, conforme a Convenção Coletiva de Trabalho vigente.

7.11. VALORES E DESPESAS

7.11.1. Não serão aceitas planilhas com valores de mão-de-obra inferiores aos estabelecidos pela norma coletiva de trabalho vigente. A proposta de preços deve indicar valores nominais para tributos e contribuições, com as alíquotas conforme a legislação tributária aplicável.

7.12. ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO

7.12.1. A licitante deve observar seu enquadramento tributário e incluir em seu preço qualquer benefício fiscal que possa reduzir custos com insumos, especialmente em relação ao transporte e alimentação dos profissionais envolvidos na execução dos serviços.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

7.12.2. As despesas administrativas não podem ser indicadas como zero, conforme os princípios estabelecidos pelo Tribunal de Contas da União (TCU), que assegura a viabilidade financeira da empresa.

7.13. DECLARAÇÕES E DOCUMENTOS DE ACOMPANHAMENTO

7.13.1. A proposta deve ser acompanhada das seguintes declarações:

a) Declaração de que o valor ofertado inclui todas as despesas diretas e indiretas, inclusive de ordem tributária;

b) Declaração de validade, indicando um prazo mínimo de 90 (noventa) dias de validade da proposta, contados a partir de seu recebimento.

7.13.2. Cada proposta deverá incluir as seguintes informações:

a) Item e descrição conforme o detalhamento do item 8 deste Termo de Referência;

b) Código Identificador (ID) atribuído pela Administração Estadual;

c) Quantidade de refeições por item, conforme o Item 8 deste Termo de Referência.

7.14. NOTAS IMPORTANTES:

7.14.1. A proposta de preços deverá contemplar obrigatoriamente todos os itens que compõem o objeto da contratação, com a indicação das respectivas quantidades, preços unitários e preços totais, de forma a compor o valor global da proposta, considerando o critério de julgamento pelo menor preço global, sob pena de desclassificação.

7.14.2. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem valor de R$ 0,00 (zero reais) para qualquer item que componha o objeto da contratação.

7.14.3. Considerando que o serviço consiste na produção e distribuição de alimentação preparada nas dependências das unidades escolares contempladas neste Termo de Referência, utilizando-se a estrutura de cozinha existente, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos e utensílios adequados ao preparo, cocção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições, garantindo a qualidade, segurança alimentar e eficiência operacional dos serviços.

7.14.4. Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de funcionamento, atender às normas sanitárias vigentes e possuir capacidade compatível com o quantitativo de refeições produzidas e servidas diariamente nas unidades escolares atendidas pela contratação.

7.14.5. Dessa forma, será exigido, no mínimo, o fornecimento, instalação quando aplicável, manutenção preventiva e corretiva dos seguintes equipamentos:

a) **Fogão industrial**, de acordo com o porte da unidade escolar e o volume de refeições produzidas;

b) **Forno industrial**, para cocção e manutenção da temperatura das preparações;

c) **Liquidificador industrial**, para preparo de sucos, vitaminas e outras preparações;

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

d) **Freezer**, destinado ao armazenamento de gêneros congelados e polpas de frutas, com capacidade compatível ao volume de produção;

e) **Geladeira**, para conservação de hortifrutis, laticínios e preparações frias, assegurando temperatura adequada e condições higiênico-sanitárias;

f) **Balcão térmico ou rampa de distribuição**, dimensionado conforme o número de alunos atendidos, garantindo fluidez no serviço e manutenção da temperatura das refeições;

g) **Suqueira(s)**, em quantidade compatível com o número de alunos atendidos, para armazenamento e distribuição adequada das bebidas;

h) **Utensílios de preparo e distribuição**, como panelas, colheres, conchas, bandejas, cubas gastronômicas, tábuas, facas e demais itens necessários à execução das atividades diárias;

i) **Equipamentos de apoio à higienização**, incluindo dispensadores, suportes e demais itens que assegurem as boas práticas de manipulação e limpeza do ambiente de produção.

7.14.6. Todos os equipamentos disponibilizados deverão ser mantidos em pleno funcionamento durante todo o período contratual, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a substituição imediata daqueles que apresentarem defeito, desgaste ou comprometimento do desempenho operacional.

7.14.7. A licitante deverá fornecer utensílios em quantidade suficiente para atender ao número de alunos estimados em cada unidade educacional. A relação completa de utensílios será inserida em planilha conforme o item 9.6 deste Termo de Referência

7.14.8. Os utensílios fornecidos deverão ser compostos por materiais que não apresentem riscos à segurança dos alunos. Em especial, os itens de plásticos devem ser fabricados com materiais atóxicos e inodoros, como polipropileno, BMC ou SMC. Além disso, os pratos não poderão ser descartáveis.

7.15. CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.15.1. A licitante será considerada classificada no processo licitatório, com base no critério de MENOR PREÇO GLOBAL, desde que apresente uma proposta de preços exequível e completa, contemplando todas as obrigações necessárias para a perfeita execução do fornecimento, entre as quais:

a) Despesas com pessoal: incluindo salários, encargos trabalhistas, benefícios e outros custos relacionados à mão-de-obra envolvida na execução dos serviços.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

b) Despesas com insumos: todos os materiais e produtos utilizados na composição das refeições, como alimentos, temperos, e demais insumos necessários para o fornecimento de cada almoço e/ou lanche, de acordo com a composição do preço unitário estabelecido para cada tipo de refeição (almoço ou lanche).
c) Despesas com tributos, taxas e contribuições: encargos fiscais, impostos e outras taxas pertinentes à execução do contrato.
d) Despesas administrativas diretas e indiretas: incluindo todos os custos administrativos necessários para o funcionamento e execução dos serviços contratados.
e) Lucro: o valor destinado ao lucro da licitante, que deverá ser suficientemente adequado para cobrir todos os custos e garantir a viabilidade do contrato.
f) A proposta será considerada como válida para a análise e julgamento, desde que contenha todas as informações detalhadas sobre os custos envolvidos, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

8. DO DETALHAMENTO DO OBJETO

8.1. ESTRUTURAÇÃO DO OBJETO

8.1.1. O objeto referente ao Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições (almoço e lanche), destinadas aos Centros de Educação de Tempo Integral – CETIs e às Escolas Estaduais de Tempo Integral – EETIs do Interior do Estado do Amazonas, foi estruturado em contratação única e global, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 47.133/2023.

8.1.2. A modelagem adotada fundamenta-se em critérios técnicos, operacionais e administrativos, considerando a necessidade de padronização da execução dos serviços, uniformização dos procedimentos operacionais, controle de qualidade das refeições ofertadas e fortalecimento da gestão contratual em todas as unidades escolares abrangidas pela contratação.

8.1.3. A adoção da contratação global visa assegurar maior integração logística, melhor gerenciamento dos recursos empregados na execução do objeto e maior eficiência no acompanhamento e fiscalização contratual, permitindo que os serviços sejam executados de forma uniforme em todas as unidades atendidas, observadas as especificidades locais e as condições de acesso existentes nos municípios do interior do Estado do Amazonas.

8.1.4. Considerando as características geográficas e logísticas da região amazônica, marcadas por grandes distâncias, diversidade de modais de transporte e particularidades de acesso às unidades escolares, a contratação global possibilita a implementação de uma estratégia

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

operacional unificada, reduzindo riscos de descontinuidade na prestação dos serviços e contribuindo para a manutenção dos padrões de qualidade exigidos pela Administração.

8.1.5. Adicionalmente, a contratação única favorece a padronização das especificações técnicas, dos controles operacionais, dos procedimentos de execução e dos critérios de qualidade, garantindo maior efetividade na prestação dos serviços de alimentação escolar e assegurando o atendimento adequado aos estudantes das unidades contempladas, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e supremacia do interesse público.

8.2. QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ESTIMADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE ANUAL
1	**(ID 155507) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE**, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de LANCHE nas unidades escolares, destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Tempo Integral (EETI) e dos Centros de Educação de Tempo Integral (CETI), localizados nos municípios de Manacapuru, Novo Airão, Autazes e Iranduba/AM, integrantes da rede da Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar (SEDUC/AM), conforme cardápio preestabelecido no Termo de Referência.	UND	**878.630**
2	**(ID 155511) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO**, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de ALMOÇO nas unidades escolares, destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Tempo Integral (EETI) e dos Centros de Educação de Tempo Integral (CETI), localizados nos municípios de Manacapuru, Novo Airão, Autazes e Iranduba/AM, integrantes da rede da Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar (SEDUC/AM), conforme cardápio preestabelecido no Termo de Referência	UND	**878.630**

8.3. A quantidade estimada de refeições fornecidas poderá variar, conforme necessidade, de acordo com o número atualizado de alunos CURSANDO nas unidades de ensino, consultando através do Sistema Integrado de Gestão Educacional do Amazonas (SIGEAM).

8.4. Conforme a LEI N.º 5.480, DE 27 DE MAIO DE 2021, os professores, técnicos administrativos educacionais e demais funcionários da SEDUC AM, poderão ser contemplados no consumo das refeições da alimentação preparada, já os eventuais visitantes também poderão fazer o consumo, desde que sejam expressamente autorizados pela SEDUC-AM, por meio do gestor e da fiscalização do contrato. Vale ressaltar que os mesmos podem usufruir da alimentação respeitando a prioridade de alimentação dos alunos e o alimento deve ser consumido no mesmo

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

local junto aos alunos de forma a contemplar espaço de convivência, prática educativa e garantir o processo de integração da comunidade escolar.

9. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. DOS PRAZOS

9.1.1. A validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, considerando que as Unidades Escolares serão entregues ou adequadas ao longo do ano letivo.

9.1.2. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme disposto no artigo 106 da Lei nº 14.133/21, que estabelece que "a Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos, nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos."

9.1.3. As refeições serão centralizadas, devendo ser preparadas nas instalações de cozinha das Unidades Escolares da CONTRATANTE, seguindo os critérios dos respectivos turnos e dias letivos escolares, conforme o Calendário Acadêmico da Rede Estadual de Ensino e o Cardápio previamente estabelecido neste Termo de Referência.

9.1.4. O período de execução dos serviços objeto desta licitação será de 200 (duzentos) dias letivos, acrescido de 5 (cinco) dias destinados à recuperação, conforme estabelecido no Calendário Letivo.

9.1.5. O fornecimento das refeições deverá ser realizado conforme os horários estabelecidos pela CONTRATANTE, com as seguintes orientações: o lanche da manhã deverá ser servido entre 7:30h e 9h, e o almoço será oferecido entre 11h e 13h. Ressalta-se que esses horários poderão ser ajustados conforme as necessidades específicas da CONTRATANTE.

9.1.6. A execução do contrato terá início no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, considerando a data de formalização do instrumento contratual, e será conduzida conforme os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, respeitando tanto o Calendário Acadêmico da Rede Estadual de Ensino.

9.2. DO LOCAL

9.2.1. A prestação dos serviços de alimentação, abrangendo todas as etapas de operação e desenvolvimento envolvidas na produção e distribuição das refeições, deverá ser realizada em conformidade com os princípios e normas estabelecidas pela legislação vigente, especialmente no que tange às condições higiênicas e sanitárias, conforme preconizado pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da ANVISA, de 2004. Esta resolução estabelece as boas práticas de conservação e manipulação de alimentos, sendo imprescindível sua observância para assegurar a segurança alimentar, a saúde dos consumidores e a qualidade dos serviços prestados.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.2.2. A produção e distribuição das refeições serão realizadas nas cozinhas e refeitórios das próprias unidades escolares (UE), conforme as especificações detalhadas no Anexo II deste Termo de Referência, em conformidade com as normas de segurança alimentar, boas práticas de manipulação e padrões de qualidade exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

9.2.3. A CONTRATADA deverá assegurar o pleno funcionamento das atividades de preparo, cocção e distribuição das refeições dentro da unidade escolar, observando rigorosamente os controles de tempo e temperatura, desde o início da produção até o momento do consumo pelos alunos. Durante todo o período de execução do serviço, deverão ser realizados registros sistemáticos e documentais de monitoramento, devidamente preenchidos, datados e arquivados, garantindo a manutenção da qualidade sensorial, nutricional e higiênico-sanitária dos alimentos servidos.

9.2.4. O serviço consistirá no preparo e fornecimento integral das refeições (lanche e almoço) nas dependências da unidade escolar, utilizando a infraestrutura da cozinha local, com o apoio dos equipamentos e utensílios fornecidos e mantidos pela CONTRATADA. As refeições deverão ser produzidas diariamente, com base no cardápio aprovado pela Secretaria de Educação e Desporto Escolar, sob a supervisão técnica de nutricionistas responsáveis.

9.2.5. A CONTRATADA será responsável por todas as etapas do processo de pré-preparo, preparo, armazenamento e distribuição das refeições, incluindo os custos relacionados à logística de transporte, manipulação, conservação e acondicionamento adequado dos alimentos durante todo o trajeto, de modo a assegurar a manutenção da qualidade nutricional, da temperatura e da segurança alimentar do momento da distribuição, até o descarte correto dos resíduos.

9.2.6. As unidades escolares contam com estrutura física básica destinada às atividades de alimentação escolar. Todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários à produção e à distribuição das refeições deverão ser integralmente fornecidos pela CONTRATADA, que deverá resguardar e manter em perfeito estado o espaço utilizado, assegurando sua limpeza, organização e conservação.

9.2.7. Cabe à CONTRATADA realizar o controle de estoques e a gestão adequada dos gêneros alimentícios, insumos e demais materiais empregados na execução contratual, garantindo sua correta recepção, armazenamento, conservação, utilização e distribuição, de forma a evitar perdas, desperdícios, desvios, deterioração ou desabastecimento das unidades escolares atendidas.

9.2.8. A CONTRATADA deverá manter os gêneros alimentícios armazenados em condições apropriadas de temperatura, ventilação, higiene e segurança, observando rigorosamente a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.2.9. Deverá, ainda, manter sistema de controle de estoque que possibilite a rastreabilidade dos produtos, mediante registro formal das entradas e saídas dos gêneros alimentícios e insumos, contendo, no mínimo, identificação do produto, quantidade recebida, data de recebimento, lote, prazo de validade, quantidade consumida, saldo existente e identificação do responsável pelo registro.

9.2.10. Os controles de movimentação de estoque deverão permanecer atualizados e disponíveis para consulta da fiscalização contratual, da Administração e dos órgãos de controle interno e externo, em observância aos princípios da transparência, eficiência, economicidade e controle patrimonial da execução contratual.

9.2.11. A exigência de controle formal de entrada e saída dos gêneros alimentícios visa assegurar a adequada gestão dos recursos públicos, a rastreabilidade dos alimentos utilizados, a prevenção de desperdícios e a efetiva fiscalização da execução contratual, em consonância com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União – TCU acerca da necessidade de manutenção de registros que permitam o acompanhamento da movimentação dos estoques e a comprovação da regular aplicação dos insumos adquiridos para a prestação dos serviços contratados.

9.2.12. Todas as refeições (lanche e almoço) deverão ser produzidas e servidas no mesmo dia de consumo, sendo vedada a guarda, o transporte ou o reaquecimento de preparações prontas para dias posteriores. A CONTRATADA deverá garantir que as refeições sejam oferecidas em condições ideais de temperatura, textura, sabor e apresentação, de forma a preservar a aceitabilidade, o valor nutricional e a segurança alimentar dos alimentos servidos aos estudantes.

9.2.13. O fornecimento, reposição, armazenamento e manuseio do gás de cozinha (GLP) utilizado no preparo das refeições serão de responsabilidade integral da CONTRATADA, devendo esta utilizar botijões, cilindros e acessórios próprios, em conformidade com as normas de segurança e regulamentações da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP) e do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Amazonas.

9.2.14. É vedado o uso do gás e botijões pertencentes à unidade escolar, cabendo à CONTRATADA providenciar e manter seu próprio sistema de abastecimento, de forma segura, independente e compatível com a demanda diária de produção.

9.3. DA EXECUÇÃO

9.3.1. A CONTRATADA deverá afixar, em local visível e de fácil acesso à comunidade escolar, o cardápio semanal impresso conforme o modelo do FNDE, após sua devida submissão e aprovação pela CONTRATANTE (Fiscal de Contrato), com a especificação da média semanal de calorias e macronutrientes.

9.3.2. Caso ocorram alterações no cardápio, este deverá ser devidamente corrigido e atualizado no prazo mínimo de 1 (uma) hora antes da abertura do refeitório, devendo o Fiscal do

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Contrato ser previamente informado, bem como ser realizado o correspondente registro formal da alteração, para fins de controle e acompanhamento da execução contratual.

9.3.3. A CONTRATADA será responsável pelo controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos, bem como pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos.

9.3.4. A CONTRATADA deverá manter controle adequado sobre os pratos, recipientes e talheres em inox, em quantidade suficiente para atender à totalidade das refeições servidas, assegurando atendimento eficiente e adequado aos alunos no refeitório. Deverá, ainda, garantir a correta higienização, conservação e armazenamento dos materiais, em conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

9.3.5. CONTRATADA executará o preparo das refeições em todas as suas etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, os padrões de higiene e segurança alimentar, conforme as diretrizes da Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.

9.3.6. A higienização dos alimentos, especialmente dos vegetais crus, deverá ser realizada com desinfecção em solução clorada, sendo conservados sob refrigeração até o momento da distribuição.

9.3.7. A CONTRATADA deverá utilizar apenas água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme os requisitos da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.

9.3.8. A CONTRATADA será responsável pela coleta e pelo armazenamento das amostras dos alimentos prontos para consumo, com a finalidade de subsidiar a apuração de eventuais ocorrências de *Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA*). As amostras deverão ser coletadas em recipientes adequados**,** contendo os componentes do cardápio da refeição servida**,** antes ou durante a distribuição**,** e deverão ser armazenadas sob refrigeração, à temperatura de até 4 °C, ou sob congelamento, pelo período mínimo de até 72 (setenta e duas) horas**.**

9.3.9. As amostras deverão ser devidamente identificadas, contendo, no mínimo, data, horário, unidade escolar e refeição correspondente, bem como registradas em planilha de controle de coleta de amostras, a qual deverá permanecer disponível para verificação pelo Fiscal do Contrato e demais órgãos de controle.

9.3.10. Em caso de suspeita de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) proveniente das refeições servidas, a CONTRATADA deverá providenciar, imediatamente, o exame microbiológico das amostras coletadas, após notificação pela CONTRATANTE. Todos os procedimentos para envio das amostras ao laboratório de análise serão acompanhados pelos fiscais de contrato da CONTRATANTE.

9.3.11. A CONTRATADA também será responsável pela limpeza e organização do local de distribuição das refeições, bem como dos materiais utilizados (mesas, cadeiras, lixeiras, etc.), após cada utilização.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.3.12. A empresa contratada será integralmente responsável pela coleta, segregação, acondicionamento, transporte e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos e restos alimentares gerados em decorrência do preparo e fornecimento das refeições nas unidades atendidas, em conformidade com a legislação sanitária, ambiental e de resíduos sólidos vigente. Caberá ainda à contratada adotar procedimentos que assegurem a higiene, a segurança alimentar e a prevenção de riscos à saúde dos usuários e trabalhadores, não sendo admitida qualquer transferência dessa responsabilidade à Secretaria de Educação e Desporto Escolar ou às unidades escolares.

9.3.13. A CONTRATADA deverá realizar o recolhimento imediato das louças, utensílios e demais materiais utilizados, logo após o término das refeições, garantindo que o ambiente permaneça limpo, higienizado e organizado, de forma a evitar qualquer risco de contaminação cruzada ou proliferação de vetores.

9.3.14. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as exigências dos órgãos responsáveis pela fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível e dentro do prazo de validade.

9.3.15. As sobras de alimentos preparados deverão ser integralmente descartadas no prazo máximo de até 120 (cento e vinte) minutos após o encerramento do horário de distribuição das refeições, sendo terminantemente vedado o armazenamento, reaproveitamento, reapresentação ou qualquer forma de reutilização desses alimentos, ainda que não tenham sido expostos para distribuição.

9.3.16. É expressamente proibido à CONTRATADA, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de alimentos preparados e não servidos para a confecção de outras refeições, bem como a permanência de sobras nas Unidades Escolares para fins de reutilização, doação ou consumo por professores, servidores ou quaisquer outras pessoas, inclusive o fornecimento de refeições em formato de marmita ou similar**.** O descarte deverá ocorrer em local e recipiente adequados, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA**.**

9.3.17. Adicionalmente, a CONTRATADA deverá fornecer informações precisas e seguras aos técnicos da Secretaria de Educação (SEDUC), sempre que solicitadas no exercício de suas funções.

9.3.18. Qualquer solicitação de suspensão dos serviços de alimentação deverá ser formalizada por e-mail à Fiscalização de Contratos, para o endereço nucane@educacao.am.gov.br, com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência. A solicitação antecipada é necessária para evitar a geração de custos adicionais e permitir que a empresa contratada formalize a suspensão de forma adequada, conforme os termos do contrato. A ausência de comunicação no prazo estabelecido poderá resultar em custos não previstos para a CONTRATANTE.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.3.19. Toda solicitação referente a atendimento extra de lanche ou almoço para alunos, em horários ou datas fora dos estabelecidos neste Termo de Referência, deverá ser encaminhada para deliberação da Gestão de Contratos e do Ordenador de Despesas desta Secretaria para o endereço nucane@educacao.am.gov.br. Ressalta-se que o atual Termo de Referência está baseado em um orçamento previamente determinado no Plano Anual de Contratações, e qualquer ajuste ou solicitação adicional estará sujeito à análise e aprovação

9.3.20. O presente Termo de Referência não contempla o atendimento a quaisquer festividades, eventos ou comemorações, sejam elas institucionais ou de outra natureza. A CONTRATADA deverá fornecer os serviços de alimentação conforme as especificações estabelecidas para as refeições diárias, sendo vedado o fornecimento adicional de refeições para eventos ou datas comemorativas.

9.3.21. Não será permitido que as refeições sejam servidas em recipientes “marmitas” para ser consumida fora do refeitório da Unidade Escolar;

9.4. DO PESSOAL

9.4.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para garantir o cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, conforme estabelece a legislação vigente. O quadro de pessoal deverá ser adequado para suprir a demanda de refeições produzidas e atender de maneira eficiente ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Termo de Referência.

9.4.2. A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, em cada unidade escolar atendida pelo contrato, um supervisor local devidamente designado e capacitado, responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços, pela interlocução direta com a direção da unidade escolar, com a fiscalização contratual e com a CONTRATANTE.

9.4.3. O supervisor deverá possuir autonomia e poderes suficientes para representar a CONTRATADA no âmbito da unidade escolar, promovendo a adoção imediata das providências necessárias para correção de falhas, atendimento de demandas operacionais, resolução de ocorrências e cumprimento das determinações emitidas pela CONTRATANTE e pela fiscalização do contrato.

9.4.4. A indicação do supervisor e suas eventuais substituições deverão ser formalmente comunicadas à CONTRATANTE, garantindo-se a presença permanente de responsável pela execução dos serviços durante todo o período de funcionamento da unidade escolar.

9.4.5. A CONTRATADA responsabilizar-se-á por eventuais omissões praticadas pelo pessoal envolvido na execução dos serviços, tomando as providências necessárias para assegurar o cumprimento fiel do Contrato.

9.4.6. A CONTRATADA deverá promover a capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica, tanto no início da prestação dos serviços quanto sempre que houver

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

substituição ou nova contratação de funcionários. A capacitação deverá abranger, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; DTHA (Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; e prevenção de acidentes de trabalho. Ademais, a CONTRATADA deverá apresentar um cronograma para as demais capacitações ao longo da execução dos serviços, sendo que a carga horária mínima de cada curso será de 20 (vinte) horas, com realização semestral**,** devendo a realização das capacitações ser devidamente comprovada mediante documentação idônea, tais como lista de presença assinadas, certificados de participação, conteúdos programáticos ministrados e identificação dos instrutores responsáveis, a ser apresentada à fiscalização do contrato sempre que solicitada.

9.4.7. A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, no início da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionários, os dados do quadro de pessoal, especialmente dos manipuladores de alimentos, incluindo nome, função e CPF.

9.4.8. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, assegurando a adequada identificação, acompanhamento e orientação dos mesmos. Durante esse período, os avaliados deverão ser considerados como excedentes ao quadro fixo de funcionários.

9.4.9. A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade na alimentação e no serviço, independentemente das escalas de trabalho adotadas ou de eventuais ausências (absenteísmo).

9.4.10. A CONTRATADA será responsável por custear, por sua conta, as despesas com transporte, alimentação, segurança, bem como todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais relativas aos seus funcionários.

9.4.11. A CONTRATADA deverá realizar, às suas próprias expensas, exames periódicos de saúde em seus funcionários, incluindo os exames específicos exigidos pelas normas trabalhistas e sanitárias vigentes, de modo a assegurar que todo o seu quadro de pessoal esteja em condições de saúde compatíveis com as atividades desempenhadas. Deverá, ainda, manter atualizados os respectivos Atestados de Saúde Ocupacional – ASO de todos os colaboradores alocados na execução dos serviços, os quais deverão ser mantidos nas pastas de documentação disponíveis nas unidades escolares e apresentados à fiscalização do contrato sempre que solicitado, sem prejuízo das demais obrigações legais aplicáveis.

9.4.12. A CONTRATADA deverá orientar seus funcionários a cumprirem integralmente os regulamentos e normas das Unidades Educacionais, assegurando a conformidade com as diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE.

9.4.13. A CONTRATADA deverá providenciar que seus funcionários atendam rigorosamente aos padrões de higiene estabelecidos pela legislação vigente, devendo apresentar-

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

se devidamente barbeados, sem bigode, com cabelos protegidos e unhas aparadas. É vedado o uso de esmalte nas unhas, assim como brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos. O uso de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço também é estritamente proibido.

9.4.14. A CONTRATADA deverá fornecer, por sua conta, no mínimo duas mudas de uniforme novo a seus funcionários, bem como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados à função desempenhada, devendo proceder à substituição imediata dos uniformes e dos EPIs sempre que apresentarem desgaste, avarias, perda de eficiência ou sempre que se tornarem inadequados às condições de uso**,** garantindo, de forma contínua, a correta identificação, higiene, segurança e proteção dos trabalhadores durante a execução dos serviços.

9.4.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar em seu quadro de pessoal um profissional nutricionista, devidamente credenciado, para elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme a Portaria nº 1428 de 23/11/93 e a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, treinar e fiscalizar os funcionários, adequando-os ao serviço de alimentação e disponibilizando-os nas escolas atendidas.

9.4.16. O profissional poderá atuar de forma compartilhada entre as unidades escolares abrangidas pela contratação, desde que seja assegurado o adequado acompanhamento técnico-operacional da execução dos serviços, a cobertura integral das unidades atendidas e o cumprimento das atribuições previstas na legislação profissional aplicável, observadas as normativas do Conselho Regional de Nutrição – CRN.

9.4.17. Independentemente da presença do supervisor local, o(a) Nutricionista Responsável Técnico(a) da CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE um Plano Anual de Visitas Técnicas às unidades escolares atendidas. Esse plano deverá definir o cronograma de visitas, objetivos, metodologia, indicadores de controle e ações preventivas ou corretivas**,** visando assegurar o cumprimento das boas práticas de manipulação, a qualidade nutricional das refeições e a conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**.**

9.4.18. Durante as visitas, o(a) Nutricionista RT deverá registrar as atividades realizadas e quaisquer ocorrências relacionadas à produção, distribuição ou qualidade das refeições**,** comunicando imediatamente à direção da escola e ao Fiscal do contrato, por escrito**,** toda e qualquer anormalidade que possa interferir na execução dos serviços**.**

9.4.19. O nutricionista responsável técnico da CONTRATADA deverá registrar formalmente todas as visitas realizadas nas unidades escolares, mantendo documento próprio de registro de visitas da nutricionista, no qual deverão constar, no mínimo, data, identificação da unidade, atividades desenvolvidas, orientações repassadas e eventuais ocorrências relacionadas às refeições.

9.4.20. Além disso, o(a) Nutricionista RT deverá apresentar à SEDUC, semestralmente, relatório técnico detalhado contendo o diagnóstico da situação real de cada unidade atendida, com

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

informações referentes ao preparo, distribuição, qualidade, quantidade e aceitabilidade das refeições oferecidas à comunidade escolar.

9.4.21. Os relatórios deverão ser específicos por unidade escolar, devidamente assinados pelo(a) profissional responsável, e servirão como instrumentos de acompanhamento técnico e avaliação da execução contratual**.**

9.4.22. A seguir, apresenta-se o quadro de funcionários necessários para a prestação do serviço de fornecimento de alimentação preparada, detalhando o quantitativo de profissionais que deverão atuar nas diversas funções:

QUANT. DE FUNCIONÁRIOS NECESSÁRIOS PARA O DEVIDO ATENDIMENTO NAS UNIDADES EDUCACIONAIS – INTERIOR			
PROFISSIONAL	**CETI**	**EETI**	**FUNÇÕES**
Supervisor (a) (com Curso Técnico em Nutrição)	01	01	Responsável pela supervisão e acompanhamento do planejamento alimentar, controle da qualidade nutricional e monitoramento da distribuição das refeições.
Cozinheiro (a)	01	01	Responsável pela preparação dos alimentos em quantidade adequada, seguindo o cardápio e garantindo as normas de segurança alimentar durante o processo de cozimento
Auxiliar de Cozinha	01	01	Auxilia na preparação e organização dos alimentos, garantindo a qualidade e segurança alimentar durante o processo de preparo.
Auxiliar de Serviços Gerais	02	01	Responsável pela limpeza, organização e manutenção dos ambientes de cozinha e refeitório, bem como pelo apoio à distribuição das refeições, devendo utilizar uniforme diferenciado que permita sua fácil identificação na unidade escolar**.**
Copeira	04	02	Responsável pela distribuição das refeições aos alunos, organização das porções e o acompanhamento da qualidade do serviço, garantindo o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.
Total de Funcionários	**09**	**06**	OBS: a capacidade média de alunos nos EETI's gira em torno de 600 alunos, e nos CETI's de 800 a 1.200 alunos. A quantidade de funcionários irá variar de acordo com o quantitativo de alunos matriculados.

9.5. DO FORNECIMENTO

9.5.1. O fornecimento das refeições ocorrerá exclusivamente nos dias letivos, em conformidade com o CALENDÁRIO ACADÊMICO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE ENSINO, observando-se os períodos de recessos e reposição de aulas.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.5.2. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente a oferta das refeições conforme as preparações estabelecidas no cardápio, garantindo a quantidade suficiente para atender todos os escolares, incluindo a oferta de saladas, bebidas, frutas e sobremesa.

9.5.3. Em caso de atraso no fornecimento das refeições, a CONTRATANTE aplicará as sanções previstas na legislação vigente, em especial na Lei nº 14.133/2021.

9.5.4. Considerando o princípio da equidade no Programa de Alimentação Escolar e atendendo ao disposto no art. 12, §2º, da Lei nº 12.982, de 28/05/2014, que altera a Lei nº 11.947, de 16/06/2009, a CONTRATADA deverá elaborar e fornecer alimentação adequada para alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada devido a condições de saúde específicas (como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias alimentares, intolerâncias alimentares, entre outras).

9.5.5. O cardápio especial deverá ser elaborado com base em recomendações médicas e nutricionais, bem como na avaliação nutricional e nas demandas nutricionais diferenciadas dos alunos.

9.5.6. O gestor da escola deverá solicitar o atendimento referente ao item anterior sempre que receber, do responsável pelo aluno, um laudo médico ou nutricional que contenha o número de registro profissional do emissor do atestado, o nome do paciente e o CID (Código Internacional de Doenças) da patologia.

9.6. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.6.1. A CONTRATADA deverá realizar o preparo e a distribuição das refeições diretamente nas cozinhas e refeitórios das unidades escolares atendidas, utilizando o espaço físico disponibilizado exclusivamente para essa finalidade.

9.6.2. É vedada qualquer modificação na estrutura física existente e proibido o uso de equipamentos pertencentes à escola sem anuência da Secretária de Educação e Desporto Escolar (SEDUC), cabendo à CONTRATADA instalar, operar e manter seus próprios equipamentos e utensílios, garantindo a execução do serviço em conformidade com as normas de segurança alimentar, higiene e boas práticas de manipulação.

9.6.3. Compete à CONTRATADA organizar a rotina de preparo e distribuição das refeições, assegurando o pleno funcionamento das atividades na unidade escolar, bem como a higienização de todos os utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho utilizados durante o processo.

9.6.4. Para garantir a eficiência e segurança na execução dos serviços, a CONTRATADA deverá fornecer e manter em perfeito estado de conservação todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários ao processo de distribuição, higienização e apoio logístico,

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

devendo providenciar a substituição imediata de quaisquer itens danificados ou inoperantes, de forma a não comprometer a continuidade e a qualidade do serviço.

9.6.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviço e demais pessoas autorizadas a ingressar nas áreas de distribuição de refeições, de modo a garantir o cumprimento das normas de boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

9.6.6. A seguir, relacionam-se os principais materiais e equipamentos mínimos que deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA nas unidades escolares, destinados ao preparo, cocção, armazenamento e distribuição das refeições produzidas e servidas localmente. Todos os itens deverão ser de uso exclusivo da CONTRATADA, em pleno estado de conservação e funcionamento, sendo vedada a utilização dos equipamentos, utensílios, gás ou quaisquer recursos pertencentes à unidade escolar.

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS MÍNIMOS PARA O SERVIÇO CENTRALIZADO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA NAS UNIDADES ESCOLARES DO INTERIOR			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE / CAPACIDADE MÍNIMA**	**OBSERVAÇÕES**
01	**Fogão industrial com forno**	Capacidade compatível ao volume de produção diária	Para cocção das refeições nas cozinhas das unidades escolares. Deve atender às normas de segurança e possuir válvulas, mangueiras e registros certificados pelo INMETRO.
02	**Botijões de gás P-45 ou central de GLP**	Conforme demanda de produção	De responsabilidade integral da CONTRATADA, sendo vedado o uso do gás pertencente à unidade escolar. Em unidades de pequeno porte, poderá ser admitido o uso de botijões P-13, desde que devidamente dimensionados e instalados conforme normas de segurança vigentes.
03	**Freezer horizontal ou vertical**	Capacidade compatível com o volume de gêneros congelados	Para armazenamento de carnes, polpas e demais insumos congelados, mantendo temperatura adequada e controle diário.
04	**Geladeira comercial ou expositor refrigerado**	Capacidade compatível com o número de refeições servidas	Para conservação de saladas, frutas e preparações frias.
05	**Balcão térmico (com barreiras de proteção contra contaminantes (visor de vidro) e aquecido**	Mínimo de 01 unidade	Para exposição e distribuição das refeições no refeitório, mantendo temperatura adequada até o consumo.
06	**Liquidificador industrial**	01 unidade (quando aplicável)	Para o preparo de sucos.
07	**Suqueira(s)**	Quantidade suficiente	Compatível com o número de alunos atendidos.
08	**Utensílios de preparo (panelas, colheres, conchas, peneiras, tábuas, facas, etc.)**	Quantidade suficiente	Devem ser de material adequado ao uso alimentar (inox, alumínio ou similar), em bom estado e higienizáveis.
09	**Bandejas, pratos, talheres**	Suficiente	Compatível com o número de alunos atendidos.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

10	**Copos plásticos rígidos ou de policarbonato**	Suficiente	Para distribuição de sucos e bebidas.
11	**Vasilhames plásticos com tampa (24L e 37L)**	Quantidade suficiente	Para armazenamento e organização de utensílios limpos.
12	**Cestos de lixo com acionamento por pedal (mínimo 100L)**	Mínimo de 02 unidades	Para descarte adequado de resíduos sólidos, com identificação de recicláveis e orgânicos.
13	**Materiais de limpeza e higienização**	Reposição diária	Inclui detergentes neutros, desinfetantes, sanitizantes, panos e utensílios de limpeza.
14	**Toucas, luvas e aventais descartáveis**	Reposição diária	De uso obrigatório por manipuladores e equipe de apoio.
15	**Uniformes completos da equipe**	01 kit por colaborador	Devem estar sempre limpos, identificados e em bom estado de conservação.
16	**Termômetros (para alimentos e equipamentos de refrigeração)**	Mínimo de 02 unidades por escola	Para controle de temperatura durante preparo, armazenamento e distribuição.
17	**Balança digital**	01 unidade	Para controle de porções e pesagem de gêneros.

9.7. DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

9.7.1. Os cardápios, subsequentes ao primeiro, deverão ser sempre encaminhados ao Núcleo de Alimentação e Nutrição Escolar da SEDUC, onde serão avaliados pelo nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias da sua execução.

9.7.2. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados.

9.7.3. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista da empresa CONTRATADA, devidamente habilitado, sendo obrigatória a identificação pessoal e profissional (nome e CRN) e assinatura, estes devem ser apresentados mensalmente ao CONTRATANTE para autorização prévia.

9.7.4. Deverão ser elaborados dois tipos de cardápios, sendo:

a) Cardápio regular, destinado ao atendimento dos alunos em geral;

b) Cardápio especial, destinado aos alunos com necessidades alimentares específicas decorrentes de patologias ou condições de saúde, conforme o disposto no artigo 17, §1º, da Resolução FNDE nº 04/2026.

9.7.5. Os cardápios deverão observar as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ser elaborados de forma a atender às necessidades nutricionais e calóricas correspondentes a cada modalidade de ensino, abrangendo o Ensino Fundamental I, Ensino Fundamental II e Ensino Médio.

9.7.6. Conforme o disposto no artigo 17, §5º, da Resolução FNDE nº 04/2026, as porções alimentares deverão ser diferenciadas por faixa etária, atendendo às necessidades nutricionais diárias específicas dos estudantes, conforme os parâmetros estabelecidos pelo PNAE e pelas orientações da equipe técnica de Nutrição da SEDUC/AM.

9.7.7. Conforme artigo 17, § 3° da Resolução FNDE nº 04/2026 os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.7.8. Os cardápios especiais deverão ser elaborados de acordo com a necessidade nutricional específica para cada patologia, sempre que solicitado, conforme disposto no item 9.5.5 deste Termo de Referência.

9.7.9. Nos termos do art. 18, § 2º, da Resolução FNDE nº 04/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020, nas unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios deverão assegurar, obrigatoriamente, a oferta mínima de 520 g (quinhentos e vinte gramas) por estudante por semana de frutas in natura, legumes e verduras**,** observada a seguinte distribuição: I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana; II – hortaliças (legumes e verduras), no mínimo, cinco dias por semana.

9.7.10. Os cardápios de cada modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista, conforme artigo 17, § 6° da Resolução FNDE nº 04/2026 e anexo IV da Resolução FNDE Nº 20/2020.

9.7.11. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nestes, contendo receituário padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações;

9.7.12. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, explícita em sua rotulagem com prazo de validade dentro dos conformes, estabelecidos por legislação vigente. Os hortifrutigranjeiros deverão ser frescos e apresentar qualidade satisfatória para processamento de acordo com a Resolução RDC nº 272/2005, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a empresa CONTRATADA da SEDUC;

9.7.13. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Escolares pertencentes à CONTRATANTE;

9.7.14. Não utilizar corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições;

9.7.15. Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA, quando solicitada, obrigada a apresentar à SEDUC, pelo menos 02 (duas) marcas diferentes do produto para aprovação.

9.7.16. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério;

9.7.17. Realizar semestralmente teste de aceitabilidade da alimentação fornecida. Para aplicação do teste de aceitabilidade deverão ser utilizadas as metodologias Resto Ingestão ou Escala Hedônica, observando os parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos. O

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica;

9.7.18. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, realizar teste de aceitabilidade conforme as normativas do PNAE para que possam ser excluídas dos cardápios futuros com autorização do fiscal de contrato;

9.7.19. A CONTRATADA deverá porcionar as refeições de acordo com as porções correspondentes às faixas etárias, conforme as diretrizes estabelecidas pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), garantindo que as necessidades calóricas e nutricionais de cada aluno sejam atendidas adequadamente. Essa adequação deverá seguir os parâmetros nutricionais definidos pelo PNAE, assegurando que cada aluno receba a quantidade necessária de alimentos para um desenvolvimento saudável e equilibrado**.**

9.8. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

9.8.1. Em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, a elaboração dos cardápios deverá priorizar alimentos in natura e minimamente processados, restringindo o uso de produtos industrializados e de ingredientes com elevado teor de gorduras saturadas. Assim, devem ser evitados alimentos e preparações que contenham maionese (em patês), creme de leite (em preparações como estrogonofe), leite de coco (utilizado em vatapá, cuscuz, mingau e similares), bem como o uso de margarina, embutidos, refrescos artificiais, biscoitos recheados, enlatados e outros produtos ultraprocessados. A CONTRATADA deverá adotar alternativas culinárias mais saudáveis, que preservem o valor nutricional e a segurança alimentar, garantindo o atendimento às recomendações do FNDE e à promoção de práticas alimentares adequadas e sustentáveis no ambiente escolar.

9.8.2. LANCHE DA MANHÃ – Deverá incluir, obrigatoriamente, uma opção de bebida, que poderá ser café com leite ou suco de frutas natural, com variação entre essas opções, conforme disponibilidade e preferências. Além disso, deverá ser composto por uma seleção de pães variados, como pão de massa fina, pão francês e pão de forma, sempre acompanhados de uma fonte proteica, que pode incluir queijos (coalho ou muçarela), ovos, fontes de ferro heme, como carnes magras (frango e carne bovina), além de frutas e outras opções de preparações.

9.8.3. A licitante deverá garantir que o cardápio de lanches oferecido atenda, no mínimo, às quantidades estipuladas para cada porção, conforme detalhado na tabela a seguir:

LANCHE DA MANHÃ				
GÊNERO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PER CAPITA**	**INCIDÊNCIA**	**OBSERVAÇÕES TÉCNICAS**
CAFÉ	Café coado	50 ml	Diariamente	Pode ser alternado com suco natural de frutas, conforme cardápio.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

LEITE	Integral	150 ml	Diariamente	—
	Desnatado	150 ml	Conforme necessidade	Utilizado em cardápios de dieta específica.
CHOCOLATE / CACAU EM PÓ	Cacau 50 –70%	15 g	1x por semana	Preparar com leite integral (120 a 150 ml). Evitar produtos com alto teor de açúcar.
SUCO DE FRUTAS	Polpa natural (congelada ou pasteurizada)	200 ml	3x por semana	Suco 100% fruta, sem adição de açúcar ou corantes.
PÃO	Massa fina, francês ou de forma	50 g	Diariamente	Alternar os tipos.
	Integral	50 g	Conforme cardápio da dieta	Opcional em dietas específicas.
TAPIOCA	Goma de tapioca	80 g	2x por semana	Acompanhar com fonte proteica (ex.: queijo magro, frango desfiado).
CUSCUZ	Flocão de milho	50 g	1x por semana	Servir com ou sem manteiga, conforme cardápio.
TUBÉRCULOS / FRUTAS COZIDAS	Macaxeira, banana, batata doce, cará, pupunha	50 g	1x por semana	Podem integrar cardápios de dieta conforme orientação nutricional.
QUEIJO	Muçarela, coalho ou magro	18 g	Alternar	Preferir queijos magros.
BOLO	Simples (laranja, maracujá, cenoura, leite, macaxeira ou milho)	80–100 g	1x por semana	Sem cobertura; não ofertar em cardápios de dieta.
MINGAU	Arroz, aveia, banana ou munguzá	200 ml	1x por semana	Servir apenas uma vez por semana.
FRUTAS IN NATURA	Maçã, banana, mamão, melancia, laranja, abacaxi etc.	80–100 g	3x por semana	Escolher conforme sazonalidade; variar apresentações.
IOGURTE	Integral / Desnatado	100 ml	2x por mês	Desnatado para cardápios de dieta.
OVO	Cozido ou mexido	1 unidade	3x por semana	Alternar com outras fontes de proteína.

- As porções e frequências seguem os parâmetros nutricionais do PNAE, conforme a Resolução FNDE nº 04/2026. As substituições de gêneros ou alterações de cardápio deverão ser previamente aprovadas pela equipe de Nutrição da SEDUC/AM.

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.8.4. É imprescindível que a licitante observe as seguintes condições para garantir a qualidade e a conformidade dos cardápios oferecidos nas unidades educacionais:

a) Os cardápios de lanches que não atenderem às quantidades mínimas estipuladas no subitem 9.8.3 serão considerados em desconformidade com as especificações contratuais, sujeitando a CONTRATADA às sanções cabíveis previstas na legislação e no instrumento contratual.

b) O composto lácteo não deverá ser utilizado como substituto do leite em pó integral ou desnatado**,** de modo a assegurar a manutenção do padrão nutricional exigido pelos parâmetros do PNAE e pelas especificações deste Termo de Referência.

c) O achocolatado em pó não poderá ser utilizado em substituição ao cacau em pó, garantindo-se a qualidade nutricional e a redução do teor de açúcares adicionados nas preparações.

d) Em relação ao acompanhamento do pão, é vedada a utilização de margarina, manteiga ou creme vegetal como substitutos da fonte proteica, devendo esta ser ofertada conforme as especificações do cardápio e as recomendações nutricionais vigentes.

9.8.5. ALMOÇO – PRATO PRINCIPAL: O prato principal deverá ser composto por uma fonte de proteína, conforme especificado na tabela abaixo, garantindo uma refeição balanceada e nutricionalmente adequada para os alunos.

9.8.6. O licitante deverá observar as seguintes diretrizes para a composição das refeições:

ALMOÇO – PRATO PRINCIPAL				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PREPARAÇÕES**	**PER CAPITA**	**FREQUÊNCIA**
CARNE BOVINA (SEM OSSO)	Músculo, acém, coxão duro, paleta	Ensopado ou assado de panela	140 g	2x por semana
	Patinho, alcatra, coxão mole, bife do vazio	Grelhada, em cubos, iscas ou bife acebolado	140 g	—
	Carne moída (patinho ou músculo)	Com molho, legumes ou almôndegas	140 g	—
	Coxão mole ou contrafilé	Assado no forno	140 g	—
AVE (SEM OSSO)	Filé de peito de frango	Grelhado, Assado, em cubos e iscas.	140 g	2x por semana
AVE (COM OSSO)	Peito, coxa ou sobrecoxa sem dorso	Guisado ou assado	200 g	—
PESCADOS (SEM ESPINHAS)	Filé de pirarucu, surubim, tambaqui ou tucunaré	Grelhado, ensopado ou assado.	140 g	1x por semana (desde que haja 2ª

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

				opção proteica: carne ou frango)
PESCADOS (MOÍDOS)	Picadinho de tambaqui	Com molho ou almôndegas	140 g	—
CARNE SUÍNA	Feijoada mista (pé, orelha, paio, calabresa, lombo e carne bovina)	Preparação Tradicional	150 g	2x por mês (desde que haja 2ª opção proteica: carne ou frango)

- As porções e frequências foram definidas conforme os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo PNAE e Resolução FNDE nº 04/2026.

a) Não serão aceitas como preparação principal de carne as seguintes opções: empanados industrializados, hambúrgueres, macarronadas, lasanhas, escondidinhos, omeletes, ovos como prato principal, yakissoba, linguiças, sardinhas enlatadas e quaisquer tipos de embutidos ou produtos similares, preservando-se o padrão nutricional e a qualidade exigida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

b) Quando forem oferecidas Feijoada, Peixe ou preparações à base de carne suína, deverão ser disponibilizadas duas opções proteicas, sendo permitido ao aluno optar por apenas uma delas. A segunda opção deverá obrigatoriamente ser à base de frango ou carne bovina, de modo a garantir a variedade e o equilíbrio nutricional das refeições.

c) A licitante deverá considerar as perdas de peso dos produtos in natura durante o processo de preparo das refeições (almoços). Para fins de composição do preço unitário, deverá ser observada perda média de 15% para preparações cozidas e 10% para preparações fritas, assadas ou grelhadas, de forma a assegurar a adequação técnica do dimensionamento das porções.

9.8.7. Para fins de composição do preço unitário por refeição (lanche ou almoço) a licitante deve considerar a perda prevista na alínea "c" do subitem 9.8.6., devendo compor seu preço com o peso final, não sendo aceito peso inferior ao previsto nos quadros acima.

9.8.8. GUARNIÇÃO: A guarnição deverá complementar e harmonizar com o prato principal, sendo composta por preparações à base de farinhas ou massas. Essas opções devem ser cuidadosamente selecionadas para proporcionar uma refeição balanceada, agregando variedade e valor nutricional. A seguir, são apresentadas sugestões de alimentos que devem compor o cardápio, juntamente com suas respectivas incidências, a fim de garantir a diversidade e qualidade das refeições oferecidas aos alunos.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

GUARNIÇÃO				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PER CAPITA**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÕES**
Farinha de Mandioca	Farofa simples, elaborada com farinha de mandioca tipo Uarini ou Ova	30 g	Diariamente	A farofa não deverá conter embutidos (como bacon, calabresa, linguiça, etc.), devendo ser preparada apenas com temperos naturais e/ou vegetais.
Farinha de Mandioca Amarela	Tipo Uarini ou Ova	35 g	Conforme cardápio	Pode ser utilizada como variação da Farofa simples, respeitando o limite de oferta semanal e as diretrizes nutricionais.
Macarrão	Espaguete, parafuso, gravata, penne ou similares	50 g	Até 3 vezes por semana	Não utilizar macarrão instantâneo. Preparar preferencialmente com molhos naturais (tomate, legumes ou ervas).
Macarrão Integral	Integral ou semi-integral	50 g	Conforme cardápio especial	Exclusivo para cardápio especial/dietético, conforme necessidade nutricional identificada.

- A oferta de guarnições deve observar o equilíbrio nutricional, evitando o uso excessivo de produtos refinados e priorizando ingredientes regionais e minimamente processados.

9.8.9. ACOMPANHAMENTOS: Os acompanhamentos são componentes essenciais das refeições e deverão ser servidos de acordo com a tabela de incidência abaixo, garantindo que complementem de maneira equilibrada o prato principal, proporcionando uma alimentação completa e nutricionalmente adequada para os alunos.

ACOMPANHAMENTO				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PER CAPITA**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÕES**
Arroz	Arroz parboilizado ou polido, longo fino, tipo 1	60 g	Diariamente	Deve ser preparado com o mínimo de óleo vegetal e sal, evitando o uso de temperos prontos ou industrializados.
Arroz Integral	Arroz agulhinha integral, tipo 1	60 g	Conforme cardápio especial	Utilizado preferencialmente no cardápio especial ou em substituição eventual, conforme planejamento nutricional.
Feijão	Feijão carioquinha, de praia, manteiga ou preto	130 g	Diariamente	Deve ser preparado com temperos naturais, sem uso de produtos industrializados. Pode ser alternado com outras leguminosas conforme disponibilidade regional.

- O acompanhamento deve priorizar alimentos básicos da alimentação regional, contribuindo para o atendimento das necessidades nutricionais e para a valorização da cultura alimentar local.

9.8.10. CONDIMENTOS E OUTROS - Os condimentos utilizados na alimentação preparada não devem ser industrializados, devendo seguir as recomendações do PNAE. Apenas temperos naturais, como

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

os citados na planilha abaixo, podem ser utilizados, garantindo o sabor e a qualidade das refeições de forma saudável e segura.

CONDIMENTOS E OUTROS			
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PER CAPITA**	**OBSERVAÇÕES**
Sal refinado iodado	Com baixo teor de umidade	5 g	Utilizar em quantidade controlada, conforme orientação nutricional, evitando excessos de sódio.
Alho	In natura, triturado ou picado	Q.S. (*)	Deve ser utilizado preferencialmente fresco, evitando temperos prontos industrializados.
Cebola	In natura	Q.S. (*)	Pode ser utilizada em refogados, molhos e guarnições.
Tomate	In natura	Q.S. (*)	Utilizado em molhos, saladas e preparações diversas.
Vinagre ou suco de limão	Natural, não adoçado	Q.S. (*)	Preferencialmente suco de limão natural; vedado o uso de vinagres artificiais ou temperos prontos.
Pimentão, coentro, pimenta-de-cheiro, cebolinha, chicória e outros temperos frescos	In natura	Q.S. (*)	Utilizados como realçadores naturais de sabor, priorizando temperos regionais e reduzindo o uso de sal.
Óleo de soja	Refinado, próprio para cocção	Q.S. (*)	Utilizar em pequenas quantidades, apenas para preparo de alimentos; vedado o uso para frituras.
Azeite de oliva	Extra virgem, para cocção ou tempero	Q.S. (*)	Utilizado com moderação, preferencialmente em saladas e finalizações.
Ervas secas ou frescas	Orégano, manjericão, alecrim, louro, entre outras	Q.S. (*)	Utilizadas para diversificar o sabor das preparações e reduzir o uso de sal.

Observação:
(*) Q.S. – *Quantidade suficiente para o preparo das refeições, conforme orientação da equipe de nutrição responsável.*

Os condimentos devem ser utilizados de forma equilibrada, valorizando o sabor natural dos alimentos e atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto à redução de sódio e produtos industrializados.

9.8.11. SALADAS CRUAS OU COZIDAS - Deverão incluir, no mínimo, dois tipos de vegetais de cores distintas, conforme a tabela de incidência discriminada abaixo. Isso garantirá variedade nutricional e visual nas refeições, atendendo aos critérios de saúde e equilíbrio alimentar.

SALADAS CRUAS OU COZIDAS		
COMPOSIÇÃO	**PER CAPITA**	**FREQUÊNCIA**
Vegetal Tipo A – Folhosos e Verdes	70 g	Diariamente

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

Vegetal Tipo B – Coloridos e de Textura Firme	50 g	Diariamente
Vegetal Tipo C – Raízes e Tubérculos Regionais	50 g	3 vezes na semana

9.8.12. Descrição dos Grupos de Vegetais

a) **Tipo A (Folhosos e Verdes)**: Alface (lisa, crespa ou americana), couve, chicória, ruculá, agrião, coentro, cebolinha, espinafre e acelga. Priorizar produtos regionais e da agricultura familiar, sempre em sua forma in natura, frescos e devidamente higienizados.

b) **Tipo B (Coloridos e de Textura Firme):** Cenoura, beterraba, pepino, tomate, pimentão, maxixe, chuchu, abóbora e quiabo. As preparações devem utilizar alimentos frescos e não industrializados, podendo ser servidos crus, cozidos ou levemente refogados, respeitando a aceitação dos estudantes.

c) **Tipo C (Raízes e Tubérculos):** Batata, Cenoura, Macaxeira, batata-doce, cará, jerimum, banana pacovã, milho verde e pupunha. Devem ser ofertados cozidos, amassados ou em pedaços, como complemento energético, observando-se a utilização de gêneros frescos e regionais.

9.8.13. É vedado o uso de molhos prontos para saladas. Indica-se o uso exclusivo de limão, azeite, vinagre e ervas aromáticas naturais como tempero.

9.8.14. Condimentos industrializados e temperos artificiais não deverão ser utilizados. Deve-se dar preferência às ervas e especiarias naturais (cheiro-verde, coentro, chicória, cebolinha, manjericão e orégano).

9.8.15. Todos os hortifrutigranjeiros devem ser utilizados na forma in natura, sendo vedado o uso de alimentos industrializados, enlatados ou pré-preparados congelados.

9.8.16. A quantidade de sal utilizada nas preparações deverá respeitar o limite máximo recomendado pela OMS, equivalente a 2 g de sódio por pessoa/dia, evitando excessos.

9.8.17. A higienização dos vegetais deve seguir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, utilizando solução clorada conforme orientação do PNAE.

9.8.18. Recomenda-se a variação semanal dos tipos A, B e C, garantindo diversidade de cores, texturas e nutrientes, além de incentivar o consumo de produtos regionais amazônicos.

9.8.19. SOBREMESAS - As sobremesas deverão ser compostas por frutas da estação in natura, ou de doces e picolés feitos com frutas frescas. Deve-se observar a frequência permitida pelo PNAE para a inclusão de doces e picolés no cardápio, garantindo o equilíbrio nutricional adequado. Abaixo estão os alimentos necessários para a composição do cardápio:

SOBREMESAS				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PER CAPITA**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**
FRUTAS IN NATURA	Frutas da estação e regionais (banana,	80 g a 100 g	4x na semana	Priorizar frutas regionais e sazonais; devem ser

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

	melancia, abacaxi, mamão, laranja, maçã, goiaba, melão e outras)			ofertadas in natura, higienizadas e porcionadas no momento da refeição.
DOCES REGIONAIS E CREMES DE FRUTAS	Bananada, goiabinha, cajuzinho, doce de leite, cremes de frutas regionais (cupuaçu, maracujá, taperebá, buriti ou açaí)	30 g	1x no mês	Devem ser artesanais, elaborados com frutas naturais, sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais.
PICOLÉ DE FRUTA NATURAL	Açaí, buriti, goiaba, tapioca, coco ou outras frutas regionais (sem corantes e conservantes)	1 unidade	1x no mês	Oferecer apenas picolés à base de polpa de fruta natural, sem adição de gordura hidrogenada ou corante artificial.

a) É vedado o uso de sobremesas industrializadas que contenham corantes artificiais, gordura hidrogenada, aromatizantes e conservantes.
b) Recomenda-se que os doces e cremes sejam preparados com baixo teor de açúcar, em conformidade com as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
c) As sobremesas têm caráter complementar e eventual, devendo priorizar o consumo de frutas in natura como principal fonte de fibras, vitaminas e minerais.
d) É recomendável variar semanalmente os tipos de frutas e sobremesas, observando a disponibilidade regional e sazonalidade dos produtos amazônicos.

9.8.20. BEBIDAS: O almoço deverá ser acompanhado de suco natural de frutas, preparado com polpa de fruta, que é a parte comestível da fruta extraída diretamente da fruta fresca, sem adição de substâncias artificiais ou conservantes, conforme as normas estabelecidas pela legislação vigente. A polpa deve estar em conformidade com as regulamentações da ANVISA, garantindo a preservação das propriedades nutricionais das frutas. Deve ser ofertado conforme a tabela de frequência abaixo:

BEBIDAS (SUCOS)				
SUCOS	**ESPECIFICAÇÃO**	**PER CAPITA**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÕES**
Suco de frutas natural	Polpa de frutas natural pasteurizada (cupuaçu, acerola, abacaxi, taperebá, goiaba, maracujá, entre outras regionais)	200 ml	5 vezes por semana	Utilizar somente polpas naturais sem adição de açúcar, corantes ou conservantes. Recomenda-se o uso rotativo de frutas regionais para garantir variedade nutricional e valorização da produção local.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.8.21. Será obrigatória a apresentação do Certificado de Origem e Qualidade das polpas de frutas utilizadas, emitido por fornecedor registrado e autorizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assegurando a rastreabilidade, procedência e conformidade sanitária do produto.

9.8.22. Fica terminantemente vedado o fornecimento de sucos artificiais em pó, xaropes, néctares industrializados ou concentrados, ainda que diluídos, visando garantir a integridade nutricional da alimentação escolar e o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da Resolução FNDE nº 04/2026.

9.8.23. FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DO ALMOÇO: Todos os itens da refeição serão porcionados, garantindo que cada item seja servido de maneira individualizada e com porções controladas. Isso inclui os itens: prato principal, arroz/macarrão, feijão, farofa, salada, sobremesa e suco.

9.8.24. Os cardápios deverão ser elaborados com base em fichas técnicas de preparação, que devem incluir as seguintes informações:

a) Tipo da refeição.
b) Nome da preparação.
c) Ingredientes que compõem cada prato, detalhando a consistência dos alimentos.
d) Informações nutricionais, como valores de energia e percentual de Macronutrientes.

9.8.25. É fundamental que os cardápios apresentem também a identificação do nutricionista responsável (nome e CRN) e sua assinatura, conforme estabelece a Resolução nº 20 de 02 de dezembro de 2020. Os cardápios devem seguir os modelos conforme anexo 5 e conforme as exigências do programa.

9.9. DA OBRIGATORIEDADE DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICO-SANITÁRIA NAS UNIDADES ESCOLARES

9.9.1. Em conformidade com o disposto na Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e nas diretrizes operacionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE), as unidades escolares e empresas contratadas deverão manter, de forma organizada, atualizada e disponível para pronta consulta, toda a documentação técnico-sanitária referente à execução dos serviços de alimentação escolar.

9.9.2. Tal exigência tem por objetivo assegurar a rastreabilidade dos processos, a segurança dos alimentos e a conformidade com as boas práticas de manipulação e fabricação, conforme normativas vigentes.

9.9.3. Durante as ações de fiscalização sanitária, auditoria técnica ou visitas institucionais, deverão estar disponíveis para verificação os seguintes documentos e registros obrigatórios:

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

a) **Manual de Boas Práticas (MBP),** atualizado e devidamente assinado pela nutricionista responsável técnica;

b) **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)** referentes à higienização de instalações, equipamentos e utensílios, controle integrado de pragas, higiene e saúde dos manipuladores e manejo de resíduos;

c) **Fichas Técnicas de Preparo (FTP's)** das preparações, contendo ingredientes, modo de preparo, rendimento, porcionamento e composição nutricional;

d) **Cardápios semanal e mensal,** conforme modelo do FNDE, assinado pela nutricionista RT;

e) **Registros de Controle de Temperatura** de equipamentos de cocção, refrigeração, armazenamento e distribuição;

f) **Registros de Amostras de Preparações Prontas**, armazenadas sob refrigeração (5 °C ± 1 °C) por 72 horas, conforme legislação sanitária;

g) **Carteiras de Controle de Saúde dos manipuladores de alimentos**, com comprovação de exames clínicos e laboratoriais atualizados;

h) **Comprovantes de Capacitação dos Manipuladores**, contendo conteúdo, data, carga horária e assinatura do responsável técnico;

i) **Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária Vigente** emitidos pelo órgão competente;

j) **Certificado de Regularidade Profissional da Nutricionista Responsável Técnica**, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-7;

k) **Certificados de Origem e Qualidade das Polpas de Frutas**, devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

l) **Registros de Controle de Estoque e Validade dos gêneros alimentícios -** é obrigatória a manutenção, na unidade escolar, de livro ou registro formal de controle de entrada e saída de estoque, visando garantir a rastreabilidade, o controle de validade e a conformidade sanitária dos gêneros alimentícios, devendo estar disponível para fiscalização;

m) **Relatórios de Atendimento de Alimentação Especial**, contendo identificação do aluno, patologia, cardápio prescrito e registros fotográficos;

n) **Registros dos Testes de Aceitabilidade**, conforme metodologia preconizada pelo FNDE;

o) **Relatórios de Supervisão Técnica e Capacitação dos manipuladores**, elaborados pela nutricionista RT;

p) **Cardápios atualizados e expostos em local visível aos alunos e servidores**;

q) **Registros fotográficos e relatórios de monitoramento das condições higiênico-sanitárias**, quando aplicáveis.

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

9.9.4. A ausência, desatualização ou indisponibilidade de quaisquer desses documentos durante o processo de fiscalização será considerada não conformidade, podendo ensejar notificação, advertência, sanções contratuais e demais medidas cabíveis, conforme as normas sanitárias e os instrumentos contratuais da Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar do Amazonas – SEDUC/AM.

10. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

10.1. 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 a boa e regular prestação de serviço similar ao objeto do Edital e seus anexos.

10.2. 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.

10.3. A licitante poderá apresentar quantos documentos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao da licitação.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. A contratada deverá indicar nutricionista legalmente habilitado e registrado no respectivo conselho profissional, responsável técnico pela execução dos serviços, cuja comprovação de vínculo poderá ocorrer por meio de carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços, contrato social ou outro instrumento equivalente, no momento da contratação.

10.7. Plano de Controle de Qualidade e Segurança Alimentar: A contratada deverá apresentar um Plano de Controle de Qualidade e Segurança Alimentar que aborde:

- **a)** Procedimentos de higienização e manipulação dos alimentos.
- **b)** Controle de temperatura dos alimentos durante o preparo, armazenamento e transporte.
- **c)** Monitoramento de validade e rotulagem dos produtos alimentícios.
- **d)** Gestão de riscos relacionados à contaminação alimentar.

10.8. Capacidade de Produção e Logística: A empresa deverá apresentar Plano Operacional e Logístico contendo a descrição dos procedimentos de aquisição, abastecimento,

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

transporte, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios nas unidades escolares, demonstrando a compatibilidade com a demanda contratual e o cumprimento das condições adequadas de higiene, conservação e segurança dos alimentos.

10.9. A contratada deverá apresentar Licença Sanitária vigente, expedida pela autoridade sanitária competente, em nome da própria empresa, referente à sua sede e compatível com as atividades desenvolvidas no ramo de alimentação. O documento deverá ser apresentado no momento da contratação, previamente ao início da execução dos serviços, observada a legislação sanitária vigente.

10.10. Treinamento e Capacitação de Pessoal: A CONTRATADA deverá assegurar que os colaboradores envolvidos na execução dos serviços recebam treinamento e capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e segurança alimentar, especialmente quanto à prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

10.11. A comprovação da capacitação deverá ocorrer mediante apresentação de certificados, listas de presença ou registros de treinamento, contendo, no mínimo, a identificação dos participantes, o conteúdo programático, a carga horária, a data de realização e a identificação do responsável pela capacitação.

10.12. Os documentos comprobatórios deverão ser apresentados pela CONTRATADA à Administração antes do início das atividades dos colaboradores nas unidades escolares, devendo ser mantidos atualizados durante toda a execução contratual, conforme a necessidade de capacitação e atualização dos profissionais.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações resultantes da Lei nº. 14.133/2021 são obrigações da CONTRATADA:

11.1. Cumprimento da Legislação: A CONTRATADA será responsável pela observância de toda a legislação pertinente, direta ou indiretamente aplicável ao objeto deste Termo de Referência.

11.2. A CONTRATADA deverá executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência, dentro dos prazos e nos locais estabelecidos pela CONTRATANTE.

11.3. A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Termo de Referência, isentando a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade, mesmo que tais reclamações sejam originadas por atos de prepostos ou pessoas físicas ou jurídicas contratadas pela CONTRATADA.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

11.4. A CONTRATADA será responsável por todos os ônus e obrigações relacionados às legislações sociais, trabalhistas e fiscais, decorrentes da execução deste Termo de Referência, incluindo custos logísticos e alimentação de seus funcionários.

11.5. A CONTRATADA deverá fornecer toda a mão de obra qualificada necessária para a execução do objeto, incluindo a disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's), quando necessário.

11.6. A CONTRATADA deverá cumprir fielmente todas as cláusulas contratuais e, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, deverá dirimir quaisquer dúvidas relacionadas à execução do objeto deste Termo de Referência.

11.7. A CONTRATADA deverá manter, durante a execução do objeto deste Termo de Referência, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.8. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

11.9. A CONTRATADA deverá providenciar a correção imediata de quaisquer deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização durante a execução do Contrato.

11.10. A CONTRATADA deverá assegurar a qualidade dos serviços prestados, mantendo postura ética na execução das atividades objeto deste Termo de Referência.

11.11. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE informações detalhadas sobre o andamento dos serviços, sempre que solicitado.

11.12. A CONTRATADA deverá arcar com todos os tributos de sua responsabilidade.

11.13. A CONTRATADA não poderá agir em nome da CONTRATANTE, exceto quando devidamente autorizada por escrito.

11.14. A CONTRATADA deverá obter e manter em vigor, às suas expensas, todas as licenças e autorizações necessárias para a execução do presente Termo de Referência.

11.15. A CONTRATADA não poderá transferir suas responsabilidades a terceiros sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.

11.16. A CONTRATADA deverá zelar pela execução dos serviços conforme os padrões de qualidade e assegurar a limpeza adequada das cozinhas, depósitos e refeitórios.

11.17. A CONTRATADA deverá garantir que seus empregados estejam uniformizados durante a execução dos serviços.

11.18. A CONTRATADA deverá fornecer assistência técnica para a reparação de falhas nos equipamentos, incluindo o conserto e substituição de peças e componentes defeituosos, conforme manuais e normas técnicas.

11.19. A CONTRATADA será responsável pela manutenção geral dos veículos utilizados para a prestação dos serviços, garantindo seu perfeito estado de conservação e funcionamento.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

11.20. A CONTRATADA deverá manter a documentação de seus veículos regularizada e em dia com as obrigações legais.

11.21. A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção, reparos, reposição de peças, pneus, lubrificantes, vistorias, emplacamentos, seguros e abastecimento dos veículos.

11.22. Todos os veículos utilizados deverão estar em perfeitas condições para uso imediato e devidamente licenciados junto ao DETRAN-AM.

11.23. Para execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá empregar mão de obra competente e qualificada, com experiência comprovada por meio da documentação pertinente.

11.24. A CONTRATADA deverá substituir qualquer funcionário faltoso no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após comunicação, para não prejudicar a execução dos serviços.

11.25. A CONTRATADA assumirá total responsabilidade civil e penal por quaisquer acidentes ou danos sofridos por seus empregados durante a prestação dos serviços.

11.26. A CONTRATADA deverá cumprir, durante toda a vigência do Contrato, a reserva de cargos para Pessoas com Deficiência, conforme a Lei Estadual nº 5.916 de 1º de junho de 2022.

12. DO SIGILO, CONFIDENCIALIDADE E COMPROMISSO

O serviço a ser executado deverá considerar o regramento disposto na Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

12.1. A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) estabelece regras e traz requisitos e obrigações para o tratamento de dados pessoais, o que diz respeito a qualquer atividade que utiliza um dado pessoal na execução da sua operação, como, por exemplo: coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, portabilidade, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração.

12.2. Serão consideradas como informação sigilosa, toda e qualquer informação classificada ou não nos graus de sigilo ultrassecreto, secreto e reservado.

12.3. Informações sobre as atividades da Contratante e/ou quaisquer informações técnicas/comerciais relacionadas/resultantes ou não ao contrato, doravante denominados informações, a que diretamente ou pelos seus empregados, a Contratada venha a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiada durante e em razão das atuações de execução do Contrato celebrado entre as partes.

12.4. A Contratada se comprometerá a não revelar, copiar, transmitir, reproduzir, utilizar, transportar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, bem como a não permitir que qualquer empregado envolvido direta ou indiretamente na execução do Contrato, em qualquer

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

nível hierárquico de sua estrutura organizacional e sob quaisquer alegações, faça uso dessas informações, que se restringem estritamente ao cumprimento do Contrato.

12.5. A CONTRATADA se compromete a não efetuar qualquer tipo de cópia da informação sigilosa sem o consentimento expresso e prévio da CONTRATANTE.

12.6. A CONTRATADA obriga-se também a:

12.6.1. Tomar todas as medidas necessárias à proteção da informação sigilosa da Contratante, bem como evitar e prevenir a revelação à terceiros, exceto se devidamente autorizado por escrito pela Contratante.

12.6.2. Responsabilizar-se por impedir, por qualquer meio em direito admitido, arcando com todos os custos do impedimento, mesmo judiciais, inclusive as despesas processuais e outras despesas derivadas, a divulgação ou utilização das informações por seus agentes, representantes ou por terceiros.

12.6.3. Comunicar à CONTRATANTE, de imediato, de forma expressa e antes de qualquer divulgação, caso tenha que revelar qualquer uma das informações, por determinação judicial ou ordem de atendimento obrigatório determinado por órgão competente;

12.6.4. Identificar as pessoas que, em nome da CONTRATADA, terão acesso às informações sigilosas.

12.7. Não se aplicam as condições dispostas nesse item às informações que:

12.7.1. Sejam comprovadamente de domínio público no momento da revelação, exceto se tal fato decorrer de ato ou omissão da CONTRATADA;

12.7.2. Tenham sido comprovadas e legitimamente recebidas de terceiros, estranhos a execução do objeto contratado;

12.7.3. Sejam reveladas em razão de requisição judicial ou outra determinação válida da Administração, somente até a extensão de tais ordens, desde que as partes cumpram qualquer medida de proteção pertinente e tenham sido notificadas sobre a existência de tal ordem, previamente e por escrito, dando a esta, na medida do possível, tempo hábil para pleitear medidas de proteção que julgar cabíveis.

12.8. A quebra do sigilo e/ou da confidencialidade das informações, devidamente comprovada, possibilitará a imediata aplicação de penalidades previstas conforme disposições contratuais e legislações em vigor que tratam desse assunto, podendo até culminar na rescisão do Contrato firmado entre as partes. Neste caso, a CONTRATADA, estará sujeita, por ação ou omissão, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos pela CONTRATANTE, inclusive as de ordem moral, bem como as de responsabilidades civil e criminal, as quais serão apuradas em regular processo administrativo ou judicial, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis e critérios estabelecidos, no Art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

12.9. Surgindo divergências quanto à interpretação do disposto neste item prevalecerá sempre a legislação específica e as cláusulas contratuais que regem o assunto, conforme cláusulas devidamente e aprovadas pela PA/PGE-AM no Parecer nº 00138/2023.

13. PROGRAMA DE INTEGRIDADE

13.1. A proposta de preços da empresa vencedora que se enquadrar nos limites de valores estabelecidos no art. 1º, caput da Lei Estadual nº 4.730/2018 deverá possuir Programa de Integridade para contratar com a Administração Pública;

13.2. Caso a empresa 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;

13.3. Caso a empresa não possua o Programa, a Contratada deverá proceder 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;

13.4. Os custos da implantação do Programa de Integridade correrão por conta da Contratada, não cabendo ao Órgão Contratante o seu ressarcimento;

13.5. Caso a empresa Contratada, durante a vigência contratual, permaneça em mora com a exigência, ficará impossibilitada em contratar com o Estado do Amazonas até a regularização da situação, conforme o art. 7º da Lei Estadual nº 4.730/2018.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da Lei nº. 14.133/2021 são obrigações da CONTRATANTE:

14.1. Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente por meio de pessoa por meio do Preposto da Empresa;

14.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade na execução do objeto deste Termo de Referência, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

14.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do serviço contratado, bem como analisar e atestar os documentos apresentados pela CONTRATADA, quando da cobrança pela execução dos serviços. Caso haja incorreção nos documentos recebidos, os mesmos serão devolvidos à CONTRATADA para as devidas correções e, devolvidos à CONTRATANTE para análise, ateste e pagamento;

14.4. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais;

14.5. Permitir acesso aos funcionários da CONTRATADA, desde que devidamente identificados aos locais onde será executado o objeto;

14.6. Notificar, à CONTRATADA, quaisquer irregularidades constatadas, solicitando providências para regularização das mesmas;

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

14.7. Fornecer todas as informações necessárias para a execução dos serviços pela CONTRATADA;

14.8. Efetuar os pagamentos devidos.

15. DA RESPONSABILIDADE SOCIO AMBIENTAL

15.1. Foi pesquisado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 6º edição - da CGU/AGU Setembro 2023, e não foram localizadas manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação.

15.2. No entanto, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

15.3. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

16. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

16.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, com as normas da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 47.133/2023, e demais disposições legais aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

16.2. Após a formalização do contrato, será designado servidor para exercer as atribuições de Gestor e Fiscal do Contrato, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e controle da execução contratual, nos termos da legislação vigente. Será ainda publicada Portaria específica contendo a designação do fiscal titular e respectivo fiscal substituto, em conformidade com as disposições do Decreto Estadual nº 47.133/2023 do Estado do Amazonas, assegurando a continuidade da fiscalização administrativa e técnica durante toda a vigência contratual.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

16.3. A execução do objeto contratual observará rigorosamente as condições técnicas, operacionais e de qualidade previstas neste Termo de Referência, devendo a Contratada assegurar os meios necessários ao cumprimento integral das obrigações assumidas.

16.4. Em caso de impedimento, suspensão, paralisação ou determinação de interrupção temporária dos serviços, devidamente formalizados pela Contratante, o cronograma de execução será automaticamente prorrogado pelo período correspondente, mediante simples apostila.

16.5. As comunicações entre a Contratante e a Contratada deverão ser realizadas por escrito, admitindo-se o uso de mensagens eletrônicas oficiais, desde que garantida a autenticidade e a rastreabilidade das informações.

16.6. O órgão ou entidade poderá convocar representante da Contratada para adoção imediata de providências corretivas, sempre que identificadas não conformidades ou falhas na execução do contrato.

16.7. Após a assinatura do contrato, o gestor designado poderá convocar reunião inicial com o representante da empresa contratada, com vistas à apresentação do Plano de Fiscalização Contratual, contendo:

a) as obrigações contratuais da Contratada;
b) o plano de acompanhamento técnico e administrativo;
c) os mecanismos de controle de qualidade e aferição de resultados;
d) as estratégias de monitoramento;
e) as sanções aplicáveis em caso de descumprimento contratual.

16.8. DO PREPOSTO

16.8.1. A Contratada deverá designar formalmente um preposto, antes do início da execução contratual, responsável pela interlocução direta com a Contratante, devendo constar expressamente no instrumento de designação as suas atribuições, poderes e responsabilidades.

16.8.2. O preposto deverá possuir conhecimento técnico e administrativo compatível com o objeto contratual, garantindo o acompanhamento cotidiano dos serviços e o pronto atendimento às determinações da fiscalização.

16.8.3. A Contratante poderá, de forma motivada, recusar a indicação ou determinar a substituição do preposto, caso verifique conduta incompatível, omissão, desídia ou reincidência em irregularidades.

16.8.4. A substituição do preposto deverá ser formalizada pela Contratada, no prazo máximo de cinco dias úteis, mediante nova designação devidamente assinada e encaminhada à fiscalização do contrato.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

16.9. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

16.9.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por fiscal técnico, formalmente designado pela autoridade competente, nos termos do art. 117, §1º, da Lei nº 14.133/2021, e do art. 24 do Decreto Estadual nº 47.133/2023.

16.9.2. Compete ao fiscal técnico:

a) acompanhar a execução dos serviços, verificando a conformidade com as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas do objeto;

b) registrar em relatório próprio todas as ocorrências e não conformidades observadas;

c) solicitar, quando necessário, a correção imediata de falhas e irregularidades;

d) emitir notificações e recomendações técnicas à Contratada, fixando prazos para saneamento;

e) comunicar ao gestor do contrato situações que ultrapassem sua competência ou possam comprometer a execução do objeto.

16.9.3. Todas as ocorrências deverão ser anotadas no Sistema de Gestão Contratual (SGC) ou, na ausência deste, em relatório físico de fiscalização, assegurando-se a rastreabilidade dos registros.

16.9.4. No caso de irregularidades que possam inviabilizar o cumprimento do cronograma, o fiscal técnico deverá comunicar imediatamente ao gestor do contrato, para as medidas cabíveis.

16.9.5. O fiscal técnico será responsável por atestar a execução física dos serviços e validar os relatórios apresentados pela CONTRATADA, com base nas declarações emitidas pela gestão escolar, para fins de liberação de pagamento, observando as normas de controle interno e auditoria vigentes.

16.10. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

16.10.1. A fiscalização administrativa será exercida por servidor designado como fiscal administrativo, que atuará em conjunto com o fiscal técnico e sob a coordenação do gestor do contrato.

16.10.2. Compete ao fiscal administrativo:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da Contratada;

b) acompanhar a execução financeira e os pagamentos, observando empenhos, garantias e glosas;

c) fiscalizar a validade de documentos obrigatórios (alvarás, certidões, licenças e CRN da nutricionista RT);

d) monitorar os prazos contratuais e sugerir, quando necessário, a instrução de apostilamentos ou termos aditivos;

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

e) comunicar tempestivamente ao gestor do contrato qualquer descumprimento de obrigação contratual ou indício de irregularidade.

16.11. GESTOR DO CONTRATO

16.11.1. O gestor do contrato, designado nos termos do art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021, será responsável pela coordenação geral da execução contratual, pela consolidação das informações da fiscalização e pela adoção das medidas administrativas cabíveis.

16.11.2. Compete ao gestor do contrato:

a) Supervisionar a execução do objeto e garantir o cumprimento do Plano de Fiscalização;

b) Coordenar as atividades dos fiscais técnico e administrativo;

c) Encaminhar notificações e adotar providências corretivas, preventivas e sancionatórias;

d) Analisar relatórios de fiscalização e deliberar sobre não conformidades;

e) Promover reuniões de acompanhamento com a Contratada, quando necessário;

f) Elaborar o relatório conclusivo de execução, para fins de encerramento ou prorrogação contratual.

16.11.3. O gestor do contrato deverá manter controle atualizado de todas as ocorrências, medições e documentos relacionados à execução, conforme previsto no art. 21 do Decreto Estadual nº 47.133/2023.

16.11.4. O gestor deverá comunicar, em tempo hábil, o término da vigência contratual, a fim de possibilitar a prorrogação, renovação ou nova contratação, sem prejuízo à continuidade do serviço público.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. O recebimento provisório será realizado pelos fiscais do contrato, nos seguintes termos:

17.1.1. Elaborar relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato ou comissão designada para recebimento definitivo; e

17.1.2. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado 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 ou comissão designada para recebimento definitivo;

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

17.2. O recebimento definitivo pela comissão designada pela autoridade competente ou por servidor designado ou pelo gestor do contrato é o ato que concretiza o ateste da execução dos serviços e obedecerá às seguintes diretrizes:

17.2.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pelos fiscais do contrato, conforme modelos disponibilizados pela Controladoria- Geral do Estado, e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à contratada, formalmente, as respectivas correções;

17.2.2. Comunicar à empresa para emitir a nota fiscal ou a fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

17.2.3. Emitir o Termo de Execução de Serviços - TES, para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados no módulo de Ações e Fiscalizações do SGC, com base nos relatórios e documentação apresentados.

18. DO PAGAMENTO

18.1. Antes de efetuar os pagamentos o **CONTRATANTE** observará as exigências previstas nos arts. 141 a 146 da Lei Federal 14.133 de 1° de abril de 2021, as do Decreto n° 46.558, de 4 de novembro de 2022 e as art. 267 a 276, do Decreto Estadual n.° 47.133 de 10 de março de 2023, bem como a Instrução Normativa n° 002/2023 – CSC;

18.2. Deve ser faturado apenas os valores dos serviços efetivamente prestados.

18.3. Quando da realização do pagamento, se devidos, serão descontados, sem obrigatoriedade de prévio aviso, as multas eventuais, o imposto sobre serviços de qualquer natureza, e o imposto sobre a renda devido na fonte sobre o objeto contratado, bem como regularidade fiscal, Nota Fiscal, Ordens de Entrega, Relatório de Execução;

18.4. O pagamento das faturas apresentadas pela CONTRATADA fica vinculado à apresentação dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando pagamento;
b) Recibo;
c) Detalhamento do serviço;
d) Nota Fiscal, conforme especificação descrita na Nota de Empenho;
e) Termo de Contrato e aditivos (se houver), Publicação no Diário Oficial do Contrato e Termos Aditivos;
f) Nota de Empenho;
g) Portaria de Fiscalização;
h) Certidões Negativas de Débito (FGTS, Receita Federal, Receita Estadual, Municipal, Trabalhista e Falência);

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

i) Relatório de Execução (Relatório Fotográfico comprovando o fornecimento);
j) Declaração Educacional comprovando a execução do fornecimento, referente ao mês do serviço prestado, carimbada, datada e assinada pelo Gestor Escolar;
k) Certidão negativa correcional (CEIS e CNEP);
l) Relação dos funcionários vinculados à execução contratual, do mês anterior da prestação do serviço contendo nome completo, cargo ou função, posto de trabalho;
m) Registro de ponto, que comprove a frequência;
n) Comprovante de pagamento dos salários dos empregados vinculados à execução contratual referente ao mês anterior da prestação de serviços: Pode ser apresentado por meio dos contracheques devidamente assinados, juntamente com o comprovante de transferência bancária ou somente comprovante de transferência bancaria juntamente com extrato da folha de pagamento;
o) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale transporte e vale alimentação), a que estiver obrigada por força de lei;
p) 13º salário, férias, adicionais (noturno, horas extras, insalubridade, periculosidade), quando for o caso, dos empregados constantes na relação dos empregados;
q) Comprovantes de entrega de fardamentos e EPI's;
r) Certidões emitidas pelos sindicatos das categorias que seus contratados são vinculados, confirmando o adequado cumprimento das cláusulas previstas nas respectivas convenções coletivas;
s) Termo de rescisão do Contrato de Trabalho e Termo de Quitação de rescisão do Contrato de Trabalho;
t) GFD – guia do FGTS digital, com comprovante de pagamento;
u) DARF – Documento de Arrecadação de Receitas Federais referente a Contribuição Previdenciária, com comprovante.
v) Recibo de entrega da Declaração de débitos e créditos tributários federais previdenciários - DCTFWeb;
w) Relatório detalhado da Declaração de débitos e créditos tributários federais previdenciários - DCTFWeb;
x) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos de vagas para PcD em atendimento a Lei nº 5.916, de 01 de junho de 2022;
y) Documentação que comprove o Programa de integridade, em atendimento à Lei nº 4.370 de 27 de dezembro de 2018;
z) Conferência da fiscalização sobre o programa de integridade.

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

18.5. A apresentação da documentação relacionada no item 18.4, não exime a CONTRATADA da apresentação de outros documentos que por ventura sejam solicitados pela fiscalização ou pelo Setor responsável pela análise processual.

19. DA GARANTIA CONTRATUAL

19.1. No momento da assinatura do contrato, poderá a CONTRATANTE exigir garantia correspondente a 2% (dois por cento) do valor anual contratado, em conformidade com o art. 98 da Lei nº. 14.133/21;

19.2. A garantia que venha a ser prestada pela CONTRATADA, será liberada ou restituída após a execução integral do contrato;

19.3. A prestação de garantia pela CONTRATADA deverá ocorrer no ato da celebração do contrato em uma das modalidades previstas no art. 96, §1º da Lei nº 14.133/21;

19.4. Toda vez que houver acréscimo de importância não incluída na estimativa do valor do contrato, a garantia deverá ser complementada nos mesmos moldes daquela escolhida anteriormente.

20. DA PRORROGAÇÃO CONTRATUAL, REAJUSTE OU REPACTUAÇÃO DE PREÇOS

20.1. A prorrogação contratual poderá ser realizada nos termos do artigo 105 da Lei Federal nº 14.133/21, desde que haja interesse da Administração Pública e que as condições estabelecidas no contrato, como a necessidade de continuidade do fornecimento de refeições preparadas, sejam mantidas.

20.2. A prorrogação poderá ocorrer por igual período, limitado ao quantitativo de 12 (doze) meses, e será formalizada por meio de aditivo contratual, observando-se os limites e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no contrato firmado, respeitando as disposições legais aplicáveis, a conveniência da Administração, e a demonstração de que a contratada tenha cumprido satisfatoriamente as obrigações contratuais.

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

20.4. Após o interregno de um ano, contado da data do orçamento da Administração, e considerando o pedido do contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados de acordo com o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, conforme Art. nº 238 § 1.º do Decreto Estadual nº 47.133 de 10 de março de 2023.

20.5. O pedido de reajuste ou repactuação de preços será devidamente analisado pela Administração Pública, considerando a disponibilidade orçamentária, podendo se dar mediante

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

processo de negociação, sempre respeitando o limite máximo do percentual de variação do índice estabelecido no contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. 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:

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

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

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

d) 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;

e) multa de até 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;

f) multa de até 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 21.1.2 deste Instrumento, para as infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

21.1.4. 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 21.2 deste Termo de Referência;

21.1.5. Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento de concurso de condutas, aplicar-se-á a pena mais grave.

21.1.6. 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 em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se os procedimentos previsto no Decreto Estadual nº 47.133, de 10 de março de 2023 e a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

21.1.7. 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.

21.1.8. 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.

21.1.9. 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. DO CONSÓRCIO

22.1. Fica vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando a necessidade de assegurar a execução integrada e padronizada dos serviços de alimentação escolar, bem como de garantir maior efetividade ao acompanhamento e à fiscalização contratual.

22.2. A vedação justifica-se pela necessidade de manter uniformidade nos procedimentos operacionais, nos padrões de qualidade e segurança alimentar e no cumprimento dos cardápios estabelecidos, além de facilitar a identificação de responsabilidades e a adoção de medidas corretivas pela Administração. A execução por uma única empresa responsável pelo objeto visa proporcionar maior controle e eficiência na fiscalização, contribuindo para a manutenção do padrão de qualidade exigido no atendimento às unidades escolares.

23. DA SUBCONTRATAÇÃO

23.1. Fica vedada a subcontratação total ou parcial das atividades essenciais do objeto, especialmente aquelas relacionadas ao preparo e fornecimento das refeições nas unidades escolares, devendo a CONTRATADA executar diretamente tais atividades, permanecendo

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

integralmente responsável pela qualidade, segurança alimentar, regularidade e cumprimento das obrigações contratuais.

23.2. A execução do objeto por uma única empresa responsável permite maior uniformidade nos procedimentos operacionais, no cumprimento dos cardápios, nos padrões de qualidade e segurança alimentar e na prestação dos serviços às unidades escolares, além de facilitar a identificação de responsabilidades e a adoção de medidas corretivas pela Administração.

23.3. A referida vedação visa, portanto, assegurar maior controle, eficiência na fiscalização e manutenção do padrão de qualidade exigido na execução dos serviços, em consonância com o interesse público e com as justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. A Ata de Registro de Preços advinda da presente contratação terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/21;

24.2. A Ata de Registro de Preços será disponibilizada pela CCGov, no Sistema E-Compras, para assinatura digital da Contratada, mediante Certificado Digital, de acordo com os prazos estabelecidos no Edital;

24.3. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto será interpretada como não existente ou incluída no preço total, não podendo a Licitante ou Contratada pleitear acréscimos posteriores;

24.4. O Contrato decorrente deste Registro de Preços poderá ter um prazo de até 12 (doze) meses, 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;

24.5. 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;

24.6. O Contrato poderá ser alterado com as devidas justificativas, conforme previsto no art. 124, da Lei Federal 14.133/21;

24.7. O presente Termo de Referência foi elaborado pelo órgão demandante, neste caso, pela: Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar - SEDUC, com orientação do Centro de Serviços Compartilhados por meio da Coordenadoria de Compras e Contratos Governamentais – CCGOV e sua respectiva Subcoordenadoria de Normas e Padrões em Compras e Serviços – SNPAD.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

24.8. A existência de Ata de Registo 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 no art. 21, da Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC.

25. DECLARAÇÃO

25.1. Declaramos que este Termo de Referência a está de acordo com a Lei n.º 14.133/2021 e legislação em vigor.

a) Lei nº 14.133, de 01/04/2021, atualizada;
b) Decreto Estadual nº 47.133/2023;
c) Constituição Federal de 1988;
d) Decreto Estadual n. 34.162, de 11 de novembro de 2013 e suas alterações;
e) Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 – ANVISA;
f) Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009;
g) Resolução CD/FNDE Nº4, de 26 de Fevereiro de 2026;
h) CFN Nº 662/2020;
i) Resolução RDC Anvisa Nº 275, de 21 de Outubro de 2022.
j) Demais legislações federais, estaduais, sanitárias, nutricionais e administrativas aplicáveis à execução do objeto contratado.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

26. ELABORAÇÃO E SUPERVISÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

26.1. ELABORAÇÃO

Nome: Graciliana da Cunha Oliveira
Cargo/Setor: Nutricionista QT/ NUCANE
Assinatura: (assinado digitalmente)

26.2. REVISÃO

Nome: Gessika Kelen dos Santos Silva
Cargo/Setor: Diretora do Departamento de Logística – DELOG
Assinatura: (assinado digitalmente)

26.3. SUPERVISÃO

Nome: Luiz Henrique Pacheco da Silva
Cargo/Setor: Secretário Executivo Adjunto de Gestão (SEAG)
Assinatura: (assinado digitalmente)

27. APROVAÇÃO ORDENADOR

Aprovo. De acordo com as exigências dispostas na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e no Decreto Estadual nº 47.133 de 10 de março de 2023

(documento assinado digitalmente)
JANDER DE LIMA LASMAR
Secretário de Estado da Educação e Desporto Escolar

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

28. ANEXOS

I. ÍNDICE DO TERMO DE REFERÊNCIA
II. RELAÇÃO DAS ESCOLAS A SEREM ATENDIDAS;
III. MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO;
IV. MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO;
V. PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO.
VI. MODELO DE CARDAPIO

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

ANEXO I – ÍNDICE DO TERMO DE REFERÊNCIA

- OBJETO
- JUSTIFICATIVA
- FUNDAMENTAÇÃO
- DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL
- DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇO
- DO REJUSTE DO REGISTRO DE PREÇOS
- DA VALIDADE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS
- DO DETALHAMENTO DO OBJETO
- DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO
- DA HABILITAÇÃO TÉCNICA
- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
- DO SIGILO, CONFIDENCIALIDADE E COMPROMISSO
- DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE
- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
- DA RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL
- DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO
- DO RECEBIMENTO DO OBJETO
- DO PAGAMENTO
- DA GARANTIA CONTRATUAL
- DA PRORROGAÇÃO, REAJUSTE OU REPACTUAÇÃO CONTRATUAL
- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- DO CONSÓRCIO
- DA SUBCONTRATAÇÃO
- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
- DECLARAÇÃO
- ELABORAÇÃO E SUPERVISÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
- APROVAÇÃO ORDENADORA
- ANEXOS

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

imprensa@educacao.am.gov.br
Av. Waldomiro Lustoza, 250, Japiim II
Manaus-AM - CEP 69076-830

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

ANEXO II – RELAÇÃO DAS ESCOLAS A SEREM ATENDIDAS

Nº	COD. SIGEAM	MUNICIPIO	ESCOLA	CAPACIDADE DA ESCOLA	ENDEREÇO	QUANTIDADE DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL	QUANTIDADE DE ALUNOS DO ENS. MÉDIO	QUANTIDADE DE LANCHES DIÁRIOS	QUANTIDADE ALMOÇO DÁIRO	QUANTIDADE GLOBAL DE LACHES	QUANTIDADE GLOBAL DE ALMOÇO
1	7073	MANACAPURU	EETI NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO	400	COMUNIDADE ROSARINHO, S/N ZONA RURAL. 69401-308	400	0	400	400	82000	82000
2	9140	MANACAPURU	EETI PREFEITO WASHINGTON LUIS REGIS DA SILVA	700	RUA PRINCIPAL, S/N CONJUNTO ATALIBA. ZONA RURAL. 69400-320	700	0	700	700	143500	143500
3	209	NOVO AIRAO	EETI JOAQUIM DE PAULA	315	AVENIDA JOAO PAULO II, S/N CENTRO. 69730-000	315	0	315	315	64575	64575
4	1493	NOVO AIRAO	EETI BALBINA MESTRINHO	512	RUA ADEMAR BARROS, 17 CENTRO. 69730-000	512	0	512	512	104960	104960
5	6337	NOVO AIRAO	EETI DANILO MATOS AREOSA	519	AVENIDA JOAO PAULO II, 192 CENTRO. 69730-000	0	519	519	519	106395	106395
6	10301	AUTAZES	CETI PROFESSORA MARIA DAS GRAÇAS LIMA DE MELO	1000	R. OZANES TUPINAMBA NOBRE - Autazes - AM 69240-000	500	500	1000	1000	205000	205000
7	8577	IRANDUBA	EETI MARIA IZABEL FERREIRA XAVIER DESTERRO E SILVA	840	RODOVIA CARLOS BRAGA KM 01, S/N ZONA RURAL. 69415-000 Iranduba - AM.	440	400	840	840	172200	172200
					VALOR GLOBAL	**2867**	**1419**	**4286**	**4286**	**878630**	**878630**

FONTE: DEPLAN/SIGEAM/SEDUC - 2026

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:335******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

29. ANEXOS

I. ÍNDICE DO TERMO DE REFERÊNCIA
II. RELAÇÃO DAS ESCOLAS Á SEREM ATENDIDOS POR LOTE;
III. MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO;
IV. MODELO DE PLANILHA E MEMÓRIA DE CALCULO;
V. PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO LANCHE E ALMOÇO.
VI. MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO;
VII. MODELO DE CARDÁPIO – FICHA TECNICA
VIII. MODELO DE CARDÁPIO SEMANAL

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

OBJETO: Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de alimentação escolar nas unidades de ensino da Secretaria de Estado de Educação e Desporto Escolar do Amazonas – SEDUC/AM, conforme condições, quantitativos e exigências estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Representante Legal: _____

CPF do Representante: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

2. COMPOSIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa apresenta sua proposta para execução dos serviços previstos no Termo de Referência, observando os quantitativos estimados, as unidades de medida e as condições de execução estabelecidas.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1	Lanche	Refeição		R$ _____	R$ _____
2	Almoço	Refeição		R$ _____	R$ _____
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA				**R$ _____**	

4. DECLARAÇÕES DA PROPONENTE

Declaramos que os preços apresentados contemplam todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, tributos, insumos, gêneros alimentícios, transporte, equipamentos, utensílios, uniformes, equipamentos de proteção individual, despesas operacionais e demais custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento das obrigações contratuais, conforme aplicável.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

Declaramos que temos conhecimento e aceitamos as condições, especificações, quantitativos, obrigações e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

Declaramos que os valores apresentados nesta proposta são expressos em moeda corrente nacional e incluem todos os encargos e despesas necessários à execução dos serviços.

Declaramos que a presente proposta possui validade de _____ dias, contados da data de sua apresentação, observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Assumimos responsabilidade pela exatidão das informações e dos valores apresentados nesta proposta.

Local e data: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo: _____

Assinatura do representante legal: _____

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

ANEXO IV – MODELOS DE PLANILHAS E MEMÓRIAS DE CÁLCULO

○ PLANILHA DE UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

A contratada deverá fornecer aos trabalhadores os uniformes e equipamentos de proteção individual necessários à execução dos serviços, observadas as normas de segurança e saúde do trabalho aplicáveis. Para fins de planejamento, considerar a substituição dos itens abaixo anualmente, sem prejuízo da reposição antecipada quando houver desgaste, dano, perda de condição de uso ou exigência normativa.

Item	Descrição	Quantidade por trabalhador	Periodicidade de substituição	Quantidade total prevista	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1	Bota de trabalho adequada à atividade e ao ambiente de uso	1 par	Anual			
2	Camisa de uniforme	2 unidades	Anual			
3	Calça de uniforme	2 unidades	Anual			
4	Avental adequado à atividade	2 unidades	Anual			

Memória de cálculo: quantidade de trabalhadores alocados × quantidade por trabalhador, considerando o período contratual e a periodicidade de substituição.

Observação: as quantidades acima correspondem ao quantitativo mínimo informado para cada trabalhador. A contratada deverá avaliar a adequação técnica dos itens e fornecer EPI adicional sempre que exigido pela avaliação de riscos, pelas normas aplicáveis ou pelas atividades efetivamente executadas.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

○ PLANILHA DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E BENS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO

A licitante deverá relacionar os equipamentos, utensílios e demais bens necessários à execução dos serviços, indicando quantitativos, destinação, custo e critério de apropriação na composição do preço. A relação deverá ser compatível com as condições das unidades escolares e com as obrigações definidas no Termo de Referência.

Nº	Equipamento/utensílio	Especificação mínima / finalidade	Unidade escolar / lote	Quantidade	Vida útil estimada	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)	Critério de custo / depreciação
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

○ COMPOSIÇÃO DETALHADA DE MÃO DE OBRA – CETI

Cargo	Quantidade	Salário base (R$)	Encargos sociais/trabalhistas (R$)	Total (R$)
Supervisor(a)	01			
Cozinheiro (a)	01			
Auxiliar de Cozinha	01			
Serviços Gerais	02			
Copeira	04			
TOTAL GERAL	09			

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

- **COMPOSIÇÃO DETALHADA DE MÃO DE OBRA – EETI**

Cargo	Quantidade	Salário base (R$)	Encargos sociais/trabalhistas (R$)	Total (R$)
Supervisor(a)	01			
Cozinheiro (a)	01			
Auxiliar de Cozinha	01			
Serviços Gerais	01			
Copeira	02			
TOTAL GERAL	06			

- **COMPOSIÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO – NUTRICIONISTA**

Cargo	Quantidade	Vinculação	Observação
Nutricionista Responsável Técnico	01		

Observação: o Nutricionista Responsável Técnico poderá atuar de forma compartilhada entre as unidades integrantes do lote, observadas as exigências do Conselho Regional de Nutrição – CRN e demais normas aplicáveis.

- **MEMÓRIA DE CÁLCULO POR UNIDADE**

NOME DA UNIDADE	MUNICÍPIO	TIPO DE UNIDADE (CETI OU EETI)	QUANTIDADE DIÁRIA DE ESTIMADA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE PROFISSIONAIS

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

- **MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS TRIBUTOS E DO LUCRO**

Tributo / item	Percentual (%)	Base de cálculo (R$)	Valor (R$)	Memória de cálculo / observação
PIS				
COFINS				
ICMS				
ISS (se aplicável)				
Lucro				

Observação: Os percentuais deverão ser compatíveis com o regime tributário da empresa licitante, acompanhados de memória de cálculo detalhada.

ORIENTAÇÕES PARA PREENCHIMENTO

- As tabelas constantes nos anexos deste Termo de Referência, destinadas à composição e apresentação da proposta de preços, deverão ser devidamente preenchidas pela empresa licitante, conforme os quantitativos, especificações e demais condições estabelecidas neste instrumento, contemplando todas as informações necessárias à demonstração da proposta apresentada.
- A composição da mão de obra deverá observar os quantitativos mínimos previstos no Termo de Referência.
- As empresas deverão apresentar memória de cálculo detalhada dos custos indiretos e encargos sociais.
- A contratação poderá conter composição híbrida de unidades CETI e EETI.
- As informações deverão guardar compatibilidade com o Sistema e-Compras e com os demais documentos do processo.

Empresa licitante: _____

CNPJ: _____

Responsável pelo preenchimento: _____ Data: ____/____/_____

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

ANEXO V– MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO – LANCHE E ALMOÇO

COMPOSIÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO DE LANCHE							
BEBIDAS							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
CAFÉ	Café torrado moído 100%	ML	16	50	800	R$ -	R$ -
LEITE*	Integral	ML	16	150	2400	R$ -	R$ -
	Desnatado (para cardapio Especial)	ML	16	150	2400	R$ -	R$ -
CHOCOLATE EM PÓ	Leite Integral	ML	2	180	360	R$ -	R$ -
	CACAU EM PÓ DE 50 A 70%	GRAMA		10	0	R$ -	R$ -
IOGURTE	Integral / Desnatado	GRAMAS	1	75	75	R$ -	R$ -
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada ou pasteurizada	GRAMA	1	50	200	R$ -	R$ -
						R$ -	R$ -
PÃES							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
PÃO	Massa fina	GRAMA	12	50	600	R$ -	R$ -
	Francês			50		R$ -	R$ -
	Forma			50		R$ -	R$ -
	Forma Integral			50		R$ -	R$ -
FONTE PROTEICA ACOMPANHAMENTO DOS PÃES							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
OVO	Cozido/Mexido	GRAMAS	8	50	400	R$ -	R$ -
QUEIJO	Muçarela	GRAMAS	2	18	36	R$ -	R$ -
	Coalho	GRAMAS				R$ -	R$ -
VARIAÇÃO DE PÃES							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
BOLO	Sem cobertura (laranja, maracujá, cenoura, leite, macaxeira e milho)	GRAMAS	2	150	300	R$ -	R$ -
						R$ -	R$ -
						R$ -	R$ -

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

TAPIOCA	Goma de tapioca	UNIDADE	8	80	640	R$ -	R$ -
CUSCUZ	Flocão de Milho	GRAMA	2	150	300	R$ -	R$ -
FRUTAS COZIDAS E TUBERCULOS COZIDOS	Macaxeira, pupunha, banana e cará	GRAMA	2	150	300	R$ -	R$ -
						R$ -	R$ -
						R$ -	R$ -
MINGAU	Arroz	GRAMAS	2	200	400	R$ -	R$ -
	Aveia					R$ -	R$ -
	Banana					R$ -	R$ -
	Munguzá					R$ -	R$ -
FRUTAS							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
FRUTAS	Maçã	UNIDADE	2	80	160	R$ -	R$ -
	Banana	GRAMAS	2	80	160	R$ -	R$ -
	Mamão	GRAMAS	2	100	200	R$ -	R$ -
	Melancia	GRAMAS	2	200	400	R$ -	R$ -
	Laranja	UNIDADE	2	100	200	R$ -	R$ -
	Abacaxi	GRAMAS	2	100	200	R$ -	R$ -
OPÇÃO DE VARIAÇÃO DE PÃO PARA LACHES							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
SALGADOS*	Somente Assado (Recheios: Queijo, Frango e Carne Moída) EXCETO PASTEL FOLHEADO	UNIDADE	2	250	500	R$ -	R$ -
SOPA*	CARNE, LEGUMES, FEIJÃO E FRANGO	GRAMAS	2	250	500	R$ -	R$ -
*os itens pode ser utilizado como variação de lanche para a EE somente com atendimento de Lanche							
CUSTO TOTAL PARA 20 DIAS							**R$**
CUSTO POR UNIDADE PRODUZIDA							**R$**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

COMPOSIÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO DE ALMOÇO							
PRINCIPAL							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Carne Bovina sem osso	Músculo sem osso, acém	GRAMA	2	140	280	R$ -	R$ -
	Patinho, alcatra coxão mole	GRAMA	3	140	420	R$ -	R$ -
	Contra filé	GRAMA	2	140	280	R$ -	R$ -
	Carne moída de patinho	GRAMA	3	140	420	R$ -	R$ -
Ave sem osso	Filé de peito de frango	GRAMA	5	140	700	R$ -	R$ -
Ave com osso	Peito, coxa ou sobrecoxa (SEM DORSO)	GRAMA	5	200	1000	R$ -	R$ -
Pescados (Sem espinhas)	Filé de pirarucu, filé de surubim, filé de pescada, filé de tucunaré.	GRAMA	3	140	420	R$ -	R$ -
Pescados (Moído)	Picadinho de tambaqui	GRAMA	2	140	280	R$ -	R$ -
Carne Suína	Feijoada	GRAMA	2	150	300	R$ -	R$ -
TEMPEROS PARA GRANDES PREPARAÇÕES							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Condimentos e outros	Sal refinado	GRAMA	20	5	100	R$ -	R$ -
	Alho	GRAMA	20	10	200	R$ -	R$ -
	Cebola	GRAMA	20	10	200	R$ -	R$ -
	Tomate	ML	20	10	200	R$ -	R$ -
	Vinagre ou Suco de Limão	GRAMA	20	10	200	R$ -	R$ -
	Pimenta de Cheiro, Pimentão, Cheiro verde e outros	GRAMA	20	20	400	R$ -	R$ -
	Oléo de soja	GRAMA	20	5	100	R$ -	R$ -
	Azeite de Oliva	GRAMA	20	5	100	R$ -	R$ -
	Ervas secas e outros	GRAMA	20	5	100	R$ -	R$ -
SALADAS							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Vegetal tipo A	Repolho	GRAMA	10	70	700		
	Tomate	GRAMA	10	70	700	R$ -	R$ -
Vegetal tipo B	Abobora	GRAMA	10	50	500	R$ -	R$ -
	Beterraba	GRAMA	10	50	500	R$ -	R$ -
Vegetal tipo C	Batata Portuguesa	GRAMA	10	50	500	R$ -	R$ -

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

	Macaxeira	GRAMA	10	50	500	R$ -	R$ -
* Podem ser utilizados outros opções pertencentes aos grupos A, B, C para cálculo.							
ACOMPANHAMENTO							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Arroz	Arroz parbolizado ou polido, longo fino, tipo 1	GRAMA	20	60	1200	R$ -	R$ -
	Arroz integral, agulhinha, tipo 1	GRAMA	20	60	1200	R$ -	R$ -
Feijão	Carioquinha, de praia, manteiga, preto	GRAMA	20	130	2600	R$ -	R$ -
GUARNIÇÃO							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Farinha de Mandioca	Farofa simples	GRAMA	14	30	420	R$ -	R$ -
	Farofa enriquecida: Farinha de Mandioca com alho e cebola	GRAMA				R$ -	R$ -
	Pirão (geralmente oferecido com peixe)	GRAMA	2	30	60	R$ -	R$ -
Macarrão	Espaguete, parafuso, gravata, penne entre outros	GRAMA	12	50	600	R$ -	R$ -
	Macarrão Integral	GRAMA	12	50	600	R$ -	R$ -
SOBREMESAS							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Frutas	Frutas da estação e regionais	GRAMA	16	100	1600	R$ -	R$ -
Doces	Bananada e goiabinha	GRAMA	1	20	20	R$ -	R$ -
SUCOS							
TIPO DO INSUMO	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**FREQUÊNCIA MENSAL**	**QTDE POR UNIDADE**	**QTDE TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**CUSTO MENSAL**
Suco de Frutas	Polpa de frutas natural congelada	ML	20	200	4000	R$ -	R$ -
CUSTO TOTAL PARA 20 DIAS							**R$**
CUSTO POR UNIDADE PRODUZIDA							**R$**

Empresa licitante: _____

CNPJ: _____

Responsável pelo preenchimento: _____ Data: ____/____/_____

AV. WALDOMIRO LUSTOZA,
250 JAPIIM / MANAUS – AM
CEP: 69076-830

Secretaria de Educação e Desporto

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

ANEXO VI – MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO – PCPU

Observação 1: os itens dos cálculos deverão ser detalhados por meio de memorial de cálculo (anexo IV e V) .

SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE (ID-115252)			
Nº	**Grupo**	**Componente de custo**	**Valor unitário (R$)**
1	Custos diretos na produção	Custos com insumos	
	Total da despesa com insumos		
2	Custos indiretos	Despesas fixas	
		Mão de obra	
		Equipamentos	
		Utensílios	
		Logística de distribuição	
	Total das despesas com custos indiretos		
3	Tributos	Federais (PIS e COFINS)	
		Estaduais (ICMS)	
	Total da despesa com tributos		
4	Lucro	Lucro	
	Total da despesa com lucro		
	Preço de venda	**TOTAL DO PREÇO DE VENDA UNITÁRIO**	

SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO (ID-115267)			
Nº	**Grupo**	**Componente de custo**	**Valor unitário (R$)**
1	Custos diretos na produção	Custos com insumos	
	Total da despesa com insumos		
2	Custos indiretos	Despesas fixas	
		Mão de obra	
		Equipamentos	
		Utensílios	
		Logística de distribuição	
	Total das despesas com custos indiretos		
3	Tributos	Federais (PIS e COFINS)	

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

		Estaduais (ICMS)	
	Total da despesa com tributos		
4	Lucro	Lucro	
	Total da despesa com lucro		
	Preço de venda	**TOTAL DO PREÇO DE VENDA UNITÁRIO**	

Observações sobre a composição

I – Para fins de participação na fase de disputa, a licitante deverá apresentar composição detalhada dos custos unitários, acompanhada de memorial de cálculo contendo quantitativos, metodologia de formação dos preços, composição da mão de obra por tipo de unidade escolar (CETI e EETI), encargos sociais, custos logísticos, tributos e demais despesas diretas e indiretas incidentes na execução do objeto.

II – A futura contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, compatibilidade entre a composição apresentada na proposta comercial e os serviços efetivamente executados, podendo a fiscalização solicitar documentação comprobatória dos custos declarados, incluindo folha de pagamento, encargos sociais e trabalhistas, documentos fiscais, registros de pessoal e demais documentos pertinentes à verificação da exequibilidade e regularidade contratual.

Empresa licitante: _____

CNPJ: _____

Responsável pelo preenchimento: _____ Data: ____/____/_____

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

ANEXO VII – MODELO CARDAPIOS

AMAZONAS GOVERNO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO
Departamento de Logística / Gerência de Alimentação Escolar
Planejamento de Cardápio com Genêros Perecíveis e Semi Perecíveis
Escolas Estaduais- Ensino Fundamental I e II

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO PREPARADA

	ALMOÇO			Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
	PREPARAÇÃO	PRATO PRINCIPAL	Quantidade (g)	(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
ALMOÇO	FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA	Frango, peito, sem pele, cru	120	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00
		Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	2	0,68	2,85	0,06	0,01	0,12
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	5	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Colorau em pó	0,5	1,90	8,00	0,00	0,00	0,40
		Pimenta do reino e cominho em pó	0,2	0,51	2,13	0,02	0,01	0,13
		Óleo, de soja	1	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00
		Vinagre	2	0,50	2,09	0,00	0,00	0,12
		Batata, inglesa, crua	20	12,87	53,87	0,35	0,00	2,94
		Cenoura, crua	20	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91
		Pimentão, verde, cru	5	1,06	4,45	0,05	0,01	0,24
		TOTAL		**177,49**	**743,16**	**26,63**	**4,69**	**5,34**
	PREPARAÇÃO	ACOMPANHAMENTO	Quantidade (g)	Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
				(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	ARROZ	Arroz, tipo 1, cru	45	161,01	673,65	3,22	0,15	35,44
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Óleo, de soja	1	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	8	3,15	13,19	0,14	0,01	0,71
		Couve, manteiga, crua	15	4,06	16,98	0,43	0,08	0,65
		TOTAL		**177,21**	**741,47**	**3,80**	**1,24**	**36,83**
	PREPARAÇÃO	ACOMPANHAMENTO	Quantidade (g)	Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
				(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	FEIJÃO	Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	2	0,68	2,85	0,06	0,01	0,12
		Feijão, carioca, cru	80	263,22	1101,32	15,99	1,01	48,98
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	5	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44
		Pimentão, verde, cru	5	1,06	4,45	0,05	0,01	0,24
		Pimenta do reino e cominho em pó	0,2	0,51	2,13	0,02	0,01	0,13
		Óleo, de soja	1	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00
		TOTAL		**276,44**	**1156,64**	**16,21**	**2,03**	**49,95**
	PREPARAÇÃO	ACOMPANHAMENTO	Quantidade (g)	Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
				(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	FAROFA	Farinha, de mandioca, torrada amarela	25	91,32	382,07	0,31	0,07	22,30
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	5	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44
		Óleo, de soja	5	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		TOTAL		**137,65**	**575,91**	**0,40**	**5,08**	**22,78**
	PREPARAÇÃO	SALADA	Quantidade (g)	Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
				(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	SALADA CRUA DE ALFACE, REPOLHO E TOMATE	Alface, crespa, crua	70	7,48	31,28	0,94	0,11	1,19
		Repolho, branco, cru	70	11,98	50,14	0,61	0,10	2,70
		Tomate, com semente, cru	70	10,73	44,91	0,77	0,12	2,20
		TOTAL		**30,19**	**126,33**	**2,33**	**0,33**	**6,09**
	PREPARAÇÃO	BEBIDA	Quantidade (g)	Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
				(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	SUCO DE GOIABA	Goiaba, vermelha, polpa congelada	80	43,34	181,32	0,87	0,35	10,41
		Açúcar, cristal	10	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96
		TOTAL		**82,02**	**181,32**	**0,87**	**0,35**	**10,41**
	PREPARAÇÃO	SOBREMESA	Quantidade (g)	Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
				(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	FRUTA	Melancia, crua	80	26,09	109,14	0,71	0,00	6,51
		TOTAL		**26,09**	**109,14**	**0,71**	**0,00**	**6,51**
	TOTAL ENERGIA ALMOÇO			907,09				
DESJEJUM / LANCHE	DESJEJUM / LANCHE			Energia		Proteina	Lipideos	Carboidratos
	PREPARAÇÃO	LANCHE	Quantidade (g)	(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)
	CAFÉ COM LEITE, PÃO COM OVO E MAÇÃ	Café	50	0,50	2,09	0,06	0,10	0,24
		Açúcar, cristal	10	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96
		Leite, de vaca, integral	120	78,00	326,35	3,52	3,89	7,10
		Pão, trigo, francês	50	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32
		Ovo, de galinha, inteiro, cru	50	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82
		Maçã, Fuji, com casca, crua	100	55,52	232,28	0,29	0,00	15,15
		TOTAL		**394,16**	**1649,17**	**14,39**	**9,99**	**62,59**
	TOTAL ENERGIA DESJEJUM/ LANCHE			394,16				
	TOTAL ENERGIA DA REFEIÇÃO			**1301,25**				

AV. WALDOMIRO LUSTOZA,
250 JAPIIM / MANAUS – AM
CEP: 69076-830

Secretaria de Educação e Desporto

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******* em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******* em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******* em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

GOVERNO DO AMAZONAS
A FORÇA DA NOSSA GENTE

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO
Departamento de Logística / Gerência de Alimentação Escolar
Planejamento de Cardápio com Genêros Perecíveis e Semi Perecíveis
Escolas Estaduais- Ensino Médio

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO PREPARADA

	ALMOÇO			Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos
	PREPARAÇÃO	PRATO PRINCIPAL	Quantidade (g)	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)
ALMOÇO	FRANGO GUISADO COM BATATA E CENOURA	Frango, peito, sem pele, cru	140	166,82	697,99	30,14	4,23	0,00
		Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	2	0,68	2,85	0,06	0,01	0,12
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	5	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Colorau em pó	0,5	1,90	8,00	0,00	0,00	0,40
		Pimenta do reino e cominho em pó	0,2	0,51	2,13	0,02	0,01	0,13
		Óleo, de soja	1	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00
		Vinagre	2	0,50	2,09	0,00	0,00	0,12
		Batata, inglesa, crua	20	12,87	53,87	0,35	0,00	2,94
		Cenoura, crua	20	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91
		Pimentão, verde, cru	5	1,06	4,45	0,05	0,01	0,24
		TOTAL		**201,32**	**842,87**	**30,94**	**5,30**	**5,34**
	PREPARAÇÃO	ACOMPANHAMENTO	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
	ARROZ	Arroz, tipo 1, cru	60	214,67	898,19	4,30	0,20	47,26
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Óleo, de soja	1	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	8	3,15	13,19	0,14	0,01	0,71
		Couve, manteiga, crua	15	4,06	16,98	0,43	0,08	0,65
		TOTAL		**230,88**	**966,02**	**4,87**	**1,29**	**48,65**
	PREPARAÇÃO	ACOMPANHAMENTO	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
	FEIJÃO	Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	2	0,68	2,85	0,06	0,01	0,12
		Feijão, carioca, cru	130	427,73	1789,64	25,98	1,63	79,59
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	5	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44
		Pimentão, verde, cru	5	1,06	4,45	0,05	0,01	0,24
		Pimenta do reino e cominho em pó	0,2	0,51	2,13	0,02	0,01	0,13
		Óleo, de soja	1	8,84	36,99	0,00	1,00	0,00
		TOTAL		**440,96**	**1844,97**	**26,20**	**2,66**	**80,56**
	PREPARAÇÃO	ACOMPANHAMENTO	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
	FAROFA	Farinha, de mandioca, torrada amarela	30	109,58	458,49	0,37	0,09	26,76
		Alho, cru	0,5	0,16	0,66	0,01	0,00	0,03
		Cebola, crua	5	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44
		Óleo, de soja	5	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00
		Sal, dietético	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		TOTAL		**155,91**	**652,32**	**0,46**	**5,09**	**27,24**
	PREPARAÇÃO	SALADA	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
	SALADA CRUA DE ALFACE, REPOLHO E TOMATE	Alface, crespa, crua	70	7,48	31,28	0,94	0,11	1,19
		Repolho, branco, cru	70	11,98	50,14	0,61	0,10	2,70
		Tomate, com semente, cru	70	10,73	44,91	0,77	0,12	2,20
		TOTAL		**30,19**	**126,33**	**2,33**	**0,33**	**6,09**
	PREPARAÇÃO	BEBIDA	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
	SUCO DE GOIABA	Goiaba, vermelha, polpa congelada	100	54,17	226,65	1,09	0,44	13,01
		Açúcar, cristal	15	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94
		TOTAL		**112,20**	**226,65**	**1,09**	**0,44**	**13,01**
	PREPARAÇÃO	SOBREMESA	Quantidade (g)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
	FRUTA	Melancia, crua	100	32,61	136,43	0,88	0,00	8,14
		TOTAL		**32,61**	**136,43**	**0,88**	**0,00**	**8,14**
	TOTAL ENERGIA ALMOÇO			1204,07				
	DESJEJUM / LANCHE			Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)
DESJEJUM / LANCHE	PREPARAÇÃO	LANCHE	Quantidade					
	CAFÉ COM LEITE, PÃO COM OVO E MAÇÃ	Café	50	0,50	2,09	0,06	0,10	0,24
		Açúcar, cristal	10	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96
		Leite, de vaca, integral	150	97,50	407,94	4,40	4,86	8,88
		Pão, trigo, francês	50	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32
		Ovo, de galinha, inteiro, cru	80	114,49	479,02	10,42	7,12	1,31
		Maçã, Fuji, com casca, crua	100	55,52	232,28	0,29	0,00	15,15
		TOTAL		**456,59**	**1910,39**	**19,17**	**13,63**	**64,86**
	TOTAL ENERGIA DESJEJUM/ LANCHE			456,59				
	TOTAL ENERGIA DA REFEIÇÃO			**1660,66**				

AV. WALDOMIRO LUSTOZA,
250 JAPIIM / MANAUS – AM
CEP: 69076-830

Secretaria de Educação e Desporto

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.

ANEXO VIII – MODELO CARDÁPIO SEMANAL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO ESCOLAR
(NOME DA EMPRESA)

LOGOTIPO DA EMPRESA

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO FUNDAMENTAL - CAPITAL/INTERIOR
ZONA URBANA - PERÍODO REGULAR
FAIXA ETÁRIA ENS. (ENS. FUNDAMENTAL OU MÉDIO)
MÊS DE REFERÊNCIA

			2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM/LANCHE	Tipo de Refeição/ Hórario	PREPARAÇÃO	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
			CAFÉ COM LEITE 200ml PÃO FRANCÊS C/ MANTEIGA 50g QUEIJO FATIADO 18g MELANCIA 100G	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
ALMOÇO	Tipo de Refeição/ Hórario	PREPARAÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
			DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
			FRANGO A MODA 140, MACARRÃO 50), FAROFA 30g, ARROZ 60g, FEIJÃO CARIOCA 130g, SALADA DE ALFACE 70g, ABOBORA 50g, BETERRABA 50g DOCINHO 30g A E SUCO DE GOIABA 200ml .	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX

Composição Nutricional (MÉDIA SEMANAL DESJEJUM/LANCHE)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	XXX	XX	XX	XX
		XX	XX	XX
Composição Nutricional (MÉDIA SEMANAL ALMOÇO)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	XXX	XX	XX	XX
		XX	XX	XX

Obs: Os cardápios podem sofrer alterações devido a variação de safra, clima ou fornecedor. As frutas, vegetais/legumes são as disponíveis da época.
Cardápio em processo de adaptação às recomendações da Resolução 06/2020.

XXXXXXXX – Nutricionista RT

AV. WALDOMIRO LUSTOZA,
250 JAPIIM / MANAUS – AM
CEP: 69076-830

Secretaria de Educação e Desporto

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://edoc.amazonas.am.gov.br/P469.C190.D63A.9072/206240DB
Código verificador: **P469.C190.D63A.9072** CRC: **206240DB**

Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: JANDER DE LIMA LASMAR:592******* em 12/11/2026 às 12:21 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: LUIZ HENRIQUE PACHECO DA SILVA:935******** em 11/11/2026 às 16:18 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GESSIKA KELEN DOS SANTOS SILVA:902******** em 11/11/2026 às 15:11 utilizando assinatura por login/senha.
Documento P469.C190.D63A.9072 assinado por: GRACILIANA DA CUNHA OLIVEIRA:008******** em 11/11/2026 às 14:32 utilizando assinatura por login/senha.