

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

**1.1.** Registro de preço para contratação de empresa especializada, para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento (Armação e Tripulação); equipagens a navegação; operação técnica em geral; Serviço de Limpeza, Higiene (incluso dedetização), Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz (com instalação de equipamentos adjacentes); Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios para atender as necessidades da Secretaria de Segurança Pública, observando-se o disposto na Lei Federal n.º 14.133 de 1º de abril de 2021, no Decreto Estadual n.º 47.133 de 10 de março de 2023 e na Instrução Normativa n.º 002/2023 – CSC.

### 2. JUSTIFICATIVA

**2.1.** A presente justificativa trata da necessidade de registro de preços para contratação do serviço descrito no Objeto deste Termo de Referência, para manter em perfeitas condições de funcionamento para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua.

**2.2.** Considerando a solicitação contida no Memorando nº 075/2025-GSE /SSP-AM, de 16 de abril de 2025, onde o Sr. Secretário Executivo desta Secretaria solicita a confecção de Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência para contratação do serviço de Gestão Náutica, com a observância às normas vigentes;

**2.3.** Tendo em vista o iminente término de vigência do Termo de Contrato Nº 001/2020 e atender o Termo de Contrato Nº 019/2023, oriundos do Pregão Eletrônico Nº 1052/19 e Pregão Eletrônico Nº 1195/2022, e a necessidade de dar continuidade aos serviços de Gestão Náutica em andamento por se tratar de itens necessários para a Administração, o qual atenderá as necessidades do Órgão Demandante do registro de preços, e as demais unidades do complexo administrativo do Governo do Estado do Amazonas. Desta forma, sendo necessária a constituição de processo licitatório para tal contratação, com intuito de evitar o desabastecimento dos itens e consequentemente a paralisação das missões de segurança pública e defesa civil desta Secretaria de Segurança Pública.



**2.4.** Considerando a necessidade de resposta estratégica diante dos desafios únicos enfrentados na região amazônica. Essas embarcações desempenham um papel crucial como ponto de apoio para o **Programa Nacional de Enfrentamento às Organizações Criminosas – ENFOC / MJSP** no Amazonas, congregando efetivos da Polícia Militar, Polícia Civil, Corpo de Bombeiros Militar, Marinha do Brasil e Força Nacional de Segurança Pública, bem como efetivo de outras instituições que tenham interesse em participar da Operação. A diversidade de fatores presentes nas embarcações revela sua multifuncionalidade, que vai além do aspecto militar, abrangendo atividades humanitárias e de respostas emergenciais.

**2.5.** Este Termo de Referência contempla: Serviço de Gestão Náutica da frota fluvial de grande porte da SSP, atendendo às embarcações do Sistema de Segurança Pública e outras embarcações que vierem a ser incluídas na frota da SSP/AM, para atender as necessidades da SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA DO ESTADO DO AMAZONAS – SSP/AM, por meio de sistema de registro de preços – SRP/SEFAZ-AM.

**2.6.** Assim, com o objetivo de que tais serviços sejam efetuados, faz-se necessária a realização do procedimento licitatório para que bens de considerável valor sejam devidamente utilizados em prol do atendimento de demandas da comunidade amazonense.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO**

#### **3.1. Motivação do Registro de Preços:**

**3.2.** Deverá ser adotada a opção pelo Sistema de Registro de Preços, conforme estabelece o Art. 40 da Lei Federal nº 14.133/21 e Art. 3º do Decreto Federal nº 11.462/23, além do Decreto Estadual nº 47.133/23, Cap. XIV, Seção IV, que dispõe:

*“Art. 40.*

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

*[...]*

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

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



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

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

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

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

*V – quando houver homogeneidade do objeto.”*

**3.1.1** 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.*

**3.1.2** 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.

### **3.3. Da Modalidade:**

**3.3.1.** 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.

### **3.4. Da Vigência da Ata de Registro de Preços:**

**3.4.1.** A ata de registro de preços advinda da presente contratação terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada vantajosidade, nos termos do Art. 84, da Lei Federal nº 14.133/21 e Art. 20 da IN nº 02 de 05 de abril de 2023.

### **3.5. Da Adesão:**

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

[youtube.com/SegurancaAM](https://www.youtube.com/SegurancaAM)

[facebook.com/segurancaAM](https://www.facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**3.5.1.** Os órgãos e entidades poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, desde que observados os requisitos, conforme disposto no Art. 86, §2º, I, II e III, da Lei Federal nº 14.133/21 e Art. 8 da IN nº 02 de 05 de abril de 2023.

**3.5.2.** As contratações não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, conforme dispõe o §4º, Art. 86 da Lei nº 14.133/21 e §3º, Art. 8º, da IN nº 02 de 05 de abril de 2023.

#### **4. DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

**4.1.** A presente contratação do serviço é uma ação estratégica da Pasta de Segurança Pública e esta alinhada com o Plano de Contratações Anual de 2026 (próximo exercício), conforme o orçamento autorizado a Secretaria de Estado de Segurança Pública do Amazonas, atingindo assim o interesse público, atendendo o disposto na Nota Técnica n.º 001/2022 – SGCI/CGE, encaminhada a todos os Órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual através do Ofício Circular n.º 016/2022 – GCG/CGE, o Decreto n.º 47.133 de 10 de março de 2023, e a Lei Federal n.º 14.133 de 1º de abril de 2021;

**4.2.** Vale ressaltar que esta contratação esta alinhada com o Plano de Compras Anual - PCA/2026 da Pasta da Secretaria de Segurança Pública do Amazonas.

#### **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 de que seja comprovada a vantajosidade do valor registrado, mediante previa pesquisa de mercado, conforme disposto na Instrução Normativa n.º 002/2023/CSC;

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



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

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

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

## **6. DO REAJUSTE DO REGISTRO DE 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 ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE;

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

## **7. VALIDADE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

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

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

[youtube.com/SegurancaAM](https://youtube.com/SegurancaAM)

[facebook.com/segurancaAM](https://facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



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

**7.3.** No momento do certame, a LICITANTE deverá apresentar sua proposta de preços indicando seus valores unitários e globais, os quais deverão compreender todas as despesas, encargos e impostos necessários à execução dos serviços.

**7.3.1.** Indicar que os preços do serviço contratado são fixos e não reajustáveis, exceto quando da manutenção do equilíbrio econômico financeiro do contrato após decorrido 01 (um) ano de sua execução via índice IPCA e/ou equivalente;

**7.3.2.** Indicar que a validade da proposta será de 90 (noventa) dias, contados da data da sua apresentação.

**7.3.3.** Os documentos relacionados à proposta, seguirão tanto as exigências contidas no Edital quanto as contidas neste Termo de Referência.

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

**7.5.** A Proposta deve explicitar as especificações técnicas do serviço a ser ofertado, cabendo ao pregoeiro o juízo acerca da compatibilidade com o especificado pela Administração;

**7.5.1.** Serão desclassificadas as propostas de preços que apenas reproduzirem as especificações técnicas fornecidas pela Administração ou que apenas declarem que as especificações técnicas estão de acordo com o Edital;

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

**7.7.** A proposta comercial deverá ser apresentada com o valor em reais (R\$), considerando a quantidade do **Lote Único**, com os seus devidos custos.

**7.8.** 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;

**7.9.** O licitante deverá realizar os serviços conforme as especificações e quantidades constantes neste Termo





de Referência;

**7.10.** O não cumprimento das exigências dispostas nesta Seção será objeto de declassificação do proponente.

**7.11.** Quaisquer eventuais pedidos de esclarecimento e impugnação aos termos do Edital acerca do objeto da licitação devem ser encaminhados tempestivamente via Sistema e-compras.am.

**7.12.** A Administração Pública poderá revogar a licitação em face de razões de interesse para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade ou revogar por interesse público devidamente comprovado.

## 8. DETALHAMENTO DO OBJETO

**8.1.** A presente licitação tem como objeto o Registro de preço para Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento (Armação e Tripulação); equipagens a navegação; operação técnica em geral; Serviço de Limpeza, Higiene; Dedetização; Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz; Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, conforme quadro descritivo abaixo:

| LOTE ÚNICO |                                                                                                                                                                                                                                  |         |                 |                |                   |                 |             |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------|-------------------|-----------------|-------------|
| ITEM       | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                        | UNIDADE | QUANT<br>MENSAL | QUANT<br>ANUAL | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>MENSAL | VALOR ANUAL |
| 1          | (ID - 153010) - SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA, Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento e Operação Técnica (Armação e Tripulação); Equipagens a | Mensal  | 2               | 24             | R\$               | R\$             | R\$         |

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

Secretaria de  
**Segurança Pública**





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |   |    |     |     |     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|----|-----|-----|-----|
|   | navegação para o serviço de Limpeza, Higiene; Dedetização; Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz, com instalação de equipamentos necessários ao serviço e incluso suporte técnico (remoto e presencial); Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Guarda das Embarcações; Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, fins atender as <b>Embarcações Ferry-Boat, tamanho de 39 metros a 45 metros</b> , conforme Termo de Referência. |        |   |    |     |     |     |
| 2 | (ID - 153011) - <b>SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA</b> , Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento e Operação Técnica (Armação e Tripulação); Equipagens a navegação para o serviço de Limpeza, Higiene; Dedetização; Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mensal | 1 | 12 | R\$ | R\$ | R\$ |







|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |   |    |     |     |     |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|----|-----|-----|-----|
|   | residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz, com instalação de equipamentos necessários ao serviço e incluso suporte técnico (remoto e presencial); Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Guarda das Embarcações; Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, fins atender as <b>Embarcações Navio, tamanho de 39 metros a 45 metros</b> , conforme Termo de Referência.                                                                        |        |   |    |     |     |     |
| 3 | (ID - 153012) - <b>SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA</b> , Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento e Operação Técnica (Armação e Tripulação); Equipagens a navegação para o serviço de Limpeza e Higiene; Dedetização; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz, com instalação de equipamentos necessários ao serviço e incluso suporte técnico (remoto e presencial); Seguro de Vida para todos | Mensal | 3 | 36 | R\$ | R\$ | R\$ |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|------------|
| embarcados (Tripulação e Passageiros); Guarda das Embarcações; Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, fins atender as embarcações <b>Lanchas de transporte de tropa, tamanho de 20 metros a 35 metros</b> , conforme Termo de Referência. |  |  |  |  |  |            |
| <b>VALOR GLOBAL DO LOTE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  | <b>R\$</b> |

**8.2.** Este Termo de Referência contempla a contratação de pessoa jurídica especializada para prestação contínua do serviço de Gestão Náutica, compreendendo os seguintes serviços:

**8.3.** Afretamento e Operação técnica (Armação e Tripulação). Os membros da tripulação são:

**8.3.1.** Piloto Fluvial, Supervisor Fluvial, Marinheiros Fluviais de Convés, Marinheiros Fluviais de Máquinas, Contra Mestre Fluvial, Cozinheiros "A", Taifeiro, Camareiras, Marinheiros Auxiliar de Máquinas;

**8.3.2.** Para cada item do lote único, a distribuição do efetivo técnico será uma, as distribuições estão detalhadas no subtópico **10.2.6**;

**8.4.** Equipagens a navegação para limpeza e Higiene, incluindo fornecimento de materiais necessários conforme indicações feitas neste Termo de Referência;

**8.5.** Dedetização mensal das instalações das embarcações;

**8.6.** Rouparia e Instalação de Lavanderia, com fornecimento de produtos indicados neste Termo de Referência. Somente para os itens 1 e 2 do Lote Único, referentes aos IDs "153010" e "153011";

**8.7.** Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente;

**8.8.** Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados, incluindo:

**8.8.1.** Instalação de equipamentos adjacentes necessários a esta finalidade, como roteadores, nobreaks, tomadas, entre outros equipamentos necessários para o bom funcionamento do serviço;



- 8.8.2. Suporte Técnico Remoto e Presencial;
- 8.9. Seguro de vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros);
- 8.10. Conservação e Manutenções Preventivas e Corretivas das instalações e estrutura das embarcações, motores, geradores, sistema de refrigeração, equipamentos e acessórios;
- 8.11. Guarda das embarcações enquanto não estiverem em missão ou viagem;
- 8.12. Planejamento administrativo e logístico, sobre todos os serviços fornecidos.

## 9. DOS PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO

- 9.1. A execução dos serviços terá início com a assinatura do contrato na forma que se segue:
- 9.2. A CONTRATADA terá o prazo de **até 30 (trinta) dias úteis** a contar a assinatura do contrato para dar início a execução dos serviços que serão prestados;
- 9.3. Decorrido o prazo inicial previsto para início dos serviços propostos neste Termo de Referência e não havendo possibilidade de cumprimento deste prazo, a Contratada poderá solicitar prorrogação, devendo a solicitação ocorrer com no mínimo 5 (cinco) dias úteis de antecedência ao término do prazo original;
- 9.4. A solicitação da prorrogação de prazo deverá ser protocolada por meio do protocolo virtual <https://protocolovirtual.amazonas.am.gov.br/>;
- 9.5. O prazo de início para execução será prorrogado por uma única vez, por um período não superior a **30 (trinta) dias úteis**.
- 9.6. Forma de execução: fracionada, conforme o que se segue:
  - 9.6.1. Por se tratar de um serviço que varia conforme o planejamento estratégico das equipes responsáveis, o serviço será fornecido conforme demanda e alinhamento com o Órgão contratante. Isto é, as missões nas Bases Arpão tem variação de tempo de quantidade de pessoas embarcadas, bem como as viagens das lanchas de transporte. Em ambos os casos passam por variações por uma série de fatores, como cheia ou seca dos rios, além da distância de um local a outro.
  - 9.6.2. A vista de alinhar o fornecimento dos serviços com a necessidade do Órgão, a CONTRATADA deverá fornecer um planejamento mensal conforme as demandas da CONTRATANTE para apreciação e análise da CONTRATANTE. Esta necessidade é detalhada neste Termo de Referência no subtópico 10.14.



9.7. A prestação de serviços ocorrerá em hidrovias nos limites territoriais do Estado do Amazonas, por onde as embarcações trafegam em missões e viagens de transporte.

## 10. FORMAS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO.

### 10.1. Conceitos relativos a Tripulação:

**10.1.1. Piloto Fluvial (PLF)** – Suas funções incluem a navegação, atracação e desatracação, além de supervisionar a tripulação, monitorar a carga e descarga, garantir a segurança a bordo e fiscalizar a manutenção básica da embarcação;

**10.1.2. Supervisor Fluvial (SUP)** – Supervisionar o planejamento e a programação operacional, garantindo que as metas sejam cumpridas com segurança e agilidade;

**10.1.3. Marinheiros Fluviais de Convés (MFC)** – Executa trabalhos operacionais e de manutenção no convés de embarcações, auxiliando nas manobras (amarrações e desamarrações), transporte de cargas e passageiros, e garantindo a segurança a bordo;

**10.1.4. Marinheiros Fluviais de Máquinas (MFM)** – É responsável por operar e manter a praça de máquinas de uma embarcação, realizando manutenções preventivas e corretivas nos motores, sistemas e equipamentos mecânicos;

**10.1.5. Contra Mestre Fluvial (CMF)** – Comanda e executa manobras em embarcações, supervisiona operações de convés, realiza manutenção preventiva e corretiva, e garante a segurança da tripulação e a conformidade com as normas marítimas e ambientais;

**10.1.6. Cozinheiros “A” (CZA)** – Preparo de alimentos conforme cardápio e orientação de Nutricionista;

**10.1.7. Taifeiro (TAA)** – Realiza diversas funções de apoio em embarcações e instituições militares, como limpeza e organização de áreas comuns e camarotes, auxílio na preparação de alimentos, lavagem de louças e roupas, e controle de estoque de mantimentos;

**10.1.8. Cadeiras (CAM)** – Proceder à arrumação dos camarotes, bem como, manter organizada e limpa toda a roupa de cama e mesa;

**10.1.9. Marinheiro Auxiliar de Máquinas (MAM)** – execução de tarefas de manutenção preventiva e corretiva, auxiliar na operação de equipamentos, e garantir o bom funcionamento de sistemas mecânicos, hidráulicos, motores diesel e bombas de sucção, além de seguir normas de segurança e ambientais. Ter boa

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

Secretaria de  
**Segurança Pública**



conduta.

#### **10.1.10. DA FUNÇÃO DO PILOTO FLUVIAL**

**10.1.10.1.** A função de Piloto Fluvial é chave para o pleno funcionamento do serviço. Por este motivo listamos aqui suas principais **funções e responsabilidades**:

**10.1.10.1.1. Navegação:** Conduzir a embarcação pelos rios, traçar rotas, operar instrumentos e equipamentos de bordo, monitorando as condições climáticas e do rio;

**10.1.10.1.2. Gerenciamento da Tripulação:** Liderar, distribuir tarefas, treinar novatos e supervisionar as atividades da equipe;

**10.1.10.1.3. Operações de Carga e Passageiros:** Controlar o embarque/desembarque e monitorar a carga e descarga, garantindo a segurança;

**10.1.10.1.4. Segurança e Regulamentação:** Seguir as normas da Marinha do Brasil e as leis de segurança, aplicando conhecimentos de primeiros socorros e ambientais;

**10.1.10.1.5. Manutenção:** Supervisionar os serviços de manutenção da embarcação e equipamentos.

#### **10.2. AFRETAMENTO (ARMAÇÃO E TRIPULAÇÃO)**

**10.2.1.** Prover os serviços de gestão náutica para as embarcações determinadas, com cobertura nas regiões da fronteira, fronteira estendida, região do alto e médio Solimões, alto e médio rio Negro, rio Japurá, rio Madeira e alto e baixo Amazonas e eventual abrangência para as outras calhas de rios e municípios do Estado do Amazonas, sempre com plena observância aos princípios de segurança de vida a bordo;

**10.2.2.** As equipes operacionais que atuarão nas embarcações serão compostas por no máximo 300 (trezentos) operadores, sendo que a necessidade de composição será conforme a capacidade da cada Embarcação, onde se encontram profissionais de Segurança Pública, Defesa Civil, Socorro e Assistência Social, executando-se a equipe da tripulação;

**10.2.3.** Providenciar os despachos e armação da tripulação nas embarcações, vistorias e seus acompanhamentos, laudos e inquéritos administrativos e todo e qualquer serviço burocrático, necessário ao atendimento da legislação marítima em vigor;

**10.2.4.** As embarcações deverão ter sua tripulação composta por profissionais nas normas marítimas de indicação do pessoal técnico qualificado, dentro da categoria para cada embarcação, conforme código de Navegação Brasileiro (Lei nº9.537/1997);

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

[youtube.com/SegurancaAM](https://www.youtube.com/SegurancaAM)

[facebook.com/segurancaAM](https://www.facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**10.2.5.** A empresa deverá seguir uma política de substituição rápida de tripulantes em caso de ausências, com o objetivo de minimizar impactos na operação e assegurar a conformidade com as normas de segurança da navegação;

**10.2.6.** No âmbito da gestão náutica, é fundamental garantir a continuidade operacional e a segurança das operações marítimas. Para isso, a empresa deverá seguir uma política de substituição rápida de tripulantes em caso de ausências. Essas substituições podem se dar de três formas.

**10.2.7.** São as seguintes situações previstas:

**10.2.7.1.** O prazo de **5 (cinco) dias** é dado a substituição mediante solicitação formal do Órgão contratante;

**10.2.7.2.** O prazo de **48 (quarenta e oito) horas** se dará para situações de afastamento de funcionários por questões de saúde ou férias planejadas;

**10.2.7.3.** E a substituição **imediata** se dará em caso de falta de membro da tripulação em dia de ser embarcado para missão ou viagem.

**10.2.7.4.** O processo de substituição pela contratada será conduzido através dos recursos humanos, que monitorará continuamente as ausências e realizará a identificação e alocação de tripulantes qualificados para preencher as vagas temporárias ou permanentes;

**10.2.7.5.** Para assegurar a eficiência e o cumprimento dos prazos estabelecidos, a CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE previamente sempre que ocorrerem ausências ou substituições;

**10.2.7.6.** Para que as operações marítimas continuem ininterruptas, é fundamental que cada função na equipe conte sempre com pelo menos um substituto disponível. As funções que devem sempre haver substituto incluem: **Piloto Fluvial (PLF), Supervisor Fluvial (SUP), Marinheiros Fluviais de Convés (MFC), Marinheiros Fluviais de Máquinas (MFM), Contra Mestre Fluvial (CMF), Cozinheiros “A” (CZA), Taifeiro (TAA), Camareiras (CAM) e Marinheiros Auxiliar de Máquinas (MAM);**

**10.2.7.7.** Além de manter esses substitutos disponíveis, é essencial que todos esses profissionais estejam devidamente treinados para assumir suas funções de forma rápida e eficiente, garantindo que a operação continue segura e sem interrupções;

**10.2.7.8.** Essa preparação adequada, aliada a contratação de pelo menos dois profissionais por função garantirá que será imprescindível que esses substitutos estejam devidamente treinados para assumir suas funções dentro do prazo previsto para que a operação siga sem interrupções e mantenha a segurança de todos





a bordo;

**10.2.7.9.** A tripulação a ser embarcada em cada período de missões em bases arpão ou viagens em lanchas, modo de contratação e todos os encargos trabalhistas advindos desta serão de total responsabilidade da empresa.

#### **10.2.8. DISTRIBUIÇÃO DE EFETIVO TÉCNICO POR EMBARCAÇÃO:**

##### **10.2.8.1. Detalhamento da Tripulação item nº1 do lote único deste TR:**

| EMBARCAÇÕES   | FUNÇÕES DOS TRIPULANTES |           |           |           |          |           |           |           |           |
|---------------|-------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|               | PFL                     | SUP       | MFC       | MFM       | CMF      | CZA       | TAA       | CAM       | TOTAL     |
| Base Arpão I  | 01                      | 01        | 02        | 02        | -        | 02        | 01        | 02        | 11        |
| Base Arpão II | 01                      | 01        | 02        | 02        | -        | 02        | 01        | 02        | 11        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>02</b>               | <b>02</b> | <b>04</b> | <b>04</b> | <b>-</b> | <b>04</b> | <b>02</b> | <b>04</b> | <b>22</b> |

##### **10.2.8.2. Detalhamento da Tripulação para o item nº2 do lote único deste TR:**

| EMBARCAÇÕES    | FUNÇÕES   |           |           |           |          |           |           |           |           |
|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                | PFL       | SUP       | MFC       | MFM       | CMF      | CZA       | TAA       | CAM       | TOTAL     |
| Base Arpão III | 01        | 01        | 02        | 02        | -        | 02        | 01        | 03        | 12        |
| <b>TOTAL</b>   | <b>01</b> | <b>01</b> | <b>02</b> | <b>02</b> | <b>-</b> | <b>02</b> | <b>01</b> | <b>03</b> | <b>12</b> |

##### **10.2.8.3. Detalhamento da Tripulação para o item nº3 do lote único deste TR:**

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



| EMBARCAÇÕES                                         | FUNÇÕES  |          |           |           |           |           |           |           |           |
|-----------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                                     | PFL      | SUP      | MFC       | MFM       | CMF       | CZA       | TAA       | CAM       | TOTAL     |
| Lancha de Transporte de Tropa SGT PM Andréia Chaves | -        | -        | 02        | 02        | 01        | 01        | 02        |           | 08        |
| Lancha de Transporte de Tropa da SSP (em aquisição) | -        | -        | 02        | 02        | 01        | 01        | 02        |           | 08        |
| Lancha de Transporte de Tropa da SSP (em aquisição) | -        | -        | 02        | 02        | 01        | 01        | 02        |           | 08        |
| <b>TOTAL</b>                                        | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>06</b> | <b>06</b> | <b>03</b> | <b>03</b> | <b>06</b> | <b>00</b> | <b>24</b> |

### 10.3. Serviço de limpeza, higiene e conservação:

**10.3.1.** Os serviços conservação e limpeza serão efetuados em todas as instalações da embarcação diariamente, conforme planejamento da Contratada.

**10.3.2.** As instalações sanitárias devem ser totalmente higienizadas diariamente, e quaisquer louças danificadas ou quebradas deverão ser substituídas de imediato.

**10.3.3.** Cabe a Contratada o fornecimento de todo o material necessário à adequada prestação dos serviços de conservação e limpeza, conforme a quantidade de operadores a serem empregados, bem como a necessidade de cada embarcação.

**10.3.4.** Os materiais de higiene pessoal deverão ser de boa qualidade. Para tomar como base quais produtos usar, apresentamos o quadro de indicação de produtos abaixo (ressalta-se que o quadro é apenas para

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



indicação de produtos e suas respectivas composições base, por isso não contém indicação de quantidade):

| NR. | DESCRIÇÃO DO MATERIAL DE HIGIENE PESSOAL                                                                                                                   |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01  | PAPEL HIGIÊNICO DE BOA QUALIDADE FOLHA DUPLA: Classe 01, fragrância neutra, na cor branca.                                                                 |
| 02  | SABONETE LÍQUIDO: Cremoso líquido para higienização das mãos com quantidade mínima de antisséptico com o objetivo de conservar o produto, e com PH neutro. |
| 03  | PAPEL TOALHA DE BOA QUALIDADE: Classe 01, fragrância neutra, na cor branca.                                                                                |
| 04  | PAPEL GUARDANAPO DE BOA QUALIDADE: Classe 01, fragrância neutra, na cor branca.                                                                            |

**10.3.5.** O material de limpeza (desinfetantes, desgordurantes, detergentes, sabões em pó) deverão ser do tipo biodegradável. Os demais materiais serão de uso comum, como vassouras de pelo e piaçava, rodos de borracha, escovões, palha de aço, vassourinha, espanador e etc.

**10.3.6.** A contratada será responsável pelo fornecimento, conservação e higienização dos colchões utilizados na embarcação. Além disso, deverá realizar a substituição dos colchões anualmente, garantindo que estejam sempre em condições adequadas de uso.

**10.3.7.** A limpeza da caixa d'água das embarcações deverá ser realizada com eficiência operacional e em conformidade as orientações do Ministério da Saúde. Desta forma, após a remoção dos resíduos sólidos, os tanques serão lavados com água com diluição de água sanitária, sendo (1) litro de água sanitária 2,0% a 2,5% para cada 1.000 litros de água, conforme as instruções abaixo:

**10.3.7.1. PRIMEIRO PASSO: lavagem da caixa d'água.**

**10.3.7.2.** Utilize equipamentos de proteção individual (EPI), como botas de borracha e luvas;

**10.3.7.3.** Feche a entrada da caixa d'água

**10.3.7.4.** Feche a entrada da caixa d'água;

**10.3.7.5.** Esvazie a caixa d'água deixando um palmo de água no fundo para a limpeza da caixa;

**10.3.7.6.** Feche a saída da caixa d'água com um pano para que a sujeira não desça pela tubulação;

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**10.3.7.7.** Esfregue utilizando a água que restou na caixa d'água as paredes e o fundo com panos limpos, escova macia, bucha ou esponja (que não seja de aço). Não use sabão, detergente ou outros produtos de limpeza;

**10.3.7.8.** Remova todos os resíduos do fundo da caixa d'água com auxílio de balde, panos limpos ou pá, deixando a caixa totalmente limpa e seca;

**10.3.7.9.** Por último, abra o registro de entrada de água e encha completamente a caixa d'água novamente.

**10.3.7.10. SEGUNDO PASSO: desinfecção da caixa d'água ou reservatório.**

**10.3.7.11.** Feche o registro de entrada, após encher a caixa d'água novamente;

**10.3.7.12.** Acrescente 1 (um) litro de água sanitária 2,0% a 2,5% para cada 1.000 litros de água;

**10.3.7.13.** Abra as torneiras da embarcação para liberar a água que ficou na tubulação e em seguida, feche-as;

**10.3.7.14.** Abra o registro de saída para que a água clorada passe em todas as tubulações da embarcação e seja Realizada a desinfecção;

**10.3.7.15.** Deixe a mistura de água e água sanitária descansar na caixa d'água na tubulação por duas horas;

**10.3.7.16.** Tampe a caixa d'água para que não entre animais, insetos ou sujeira;

**10.3.7.17.** Após duas horas, abra todas as torneiras da embarcação, dê descarga nos vasos sanitários e aguarde o esvaziamento total da caixa d'água;

**10.3.7.18.** A água que foi liberada poderá ser utilizada para a lavagem de pisos e áreas externas;

**10.3.7.19.** Encha novamente a caixa d'água;

**10.3.7.20.** Anote a data da limpeza e desinfecção do lado de fora da caixa d'água;

**10.3.7.21.** O procedimento e limpeza e desinfecção da caixa d'água deverá ser realizada a cada 15 dias ou quando necessário.

**10.3.8.** Os materiais de limpeza deverão ser de boa qualidade. Para tomar como base quais produtos usar, apresentamos o quadro de indicação de produtos abaixo (ressalta-se que o quadro é apenas para indicação de produtos e suas respectivas composições base, por isso não contém indicação de quantidade):

| NR. | DESCRIÇÃO DOS MATERIAS DE LIMPEZA |
|-----|-----------------------------------|
|-----|-----------------------------------|



|     |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | DESINFETANTE SPRAY, desinfetar e desodorizar de colchões no combate a bactérias, fungos e vírus.                                                                                                                                                       |
| 2.  | DESINFETANTE para uso geral, com características bactericidas e fungicidas; estado líquido concentrado; fragrâncias: floral, jasmim ou lavanda. Eficiência na limpeza, rendimento e economia; fórmula biodegradável.                                   |
| 3.  | DESENGORDURANTE, embalagem com bico dosador, produto com notificação ou registro no Ministério da Saúde. Eficiência na limpeza, rendimento e economia; fórmula biodegradável.                                                                          |
| 4.  | DETERGENTE LÍQUIDO; neutro; testado dermatologicamente; glicerinado, concentrado. Eficiência na limpeza, rendimento e economia; fórmula biodegradável.                                                                                                 |
| 5.  | ÁGUA SANITÁRIA, à base de cloro. Composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto. Teor cloro ativo variando de 2 a 2,50%, cor levemente amarelo-esverdeada. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral.                    |
| 6.  | SABÃO EM PÓ – embalagem plástica de 5 kg, Tensoativo aniônico, tamponantes, coadjuvantes, sinergista, corantes, enzimas, branqueador óptico, fragrâncias e carga. Princípio ativo: alquil benzeno sulfonato de sódio. Contém tensoativo biodegradável. |
| 7.  | ESCOVA P/ LIMPEZA DE VASO SANITÁRIO, C/ SUPORTE, material sintético, metal e pigmentos, cerdas onduladas, cabo longo.                                                                                                                                  |
| 8.  | ESPONJA DUPLA FACE: Sendo uma face macia para limpeza leve e outra face em material resistente para limpeza pesada.                                                                                                                                    |
| 9.  | ESPONJA DE AÇO em lâ de aço carbono, de textura macia, isenta de sinais de oxidação.                                                                                                                                                                   |
| 10. | ESCOVA PARA LIMPEZA (lavar roupas); com corpo de plástico; cerdas de nylon; para limpeza em geral, manual, sem cabo.                                                                                                                                   |
| 11. | ESCOVA P/ LIMPEZA DE VASO SANITÁRIO, C/ SUPORTE, material sintético, metal e pigmentos, cerdas onduladas, cabo longo.                                                                                                                                  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12. | ESCOVÃO C/ SUPORTE, material sintético, cerdas firmes e duráveis, cabo longo.                                                                                                                                                                                |
| 13. | FLANELA AMARELA, 100 % algodão, mínimo 30 x 50 cm, acabamento das bordas em overloque.                                                                                                                                                                       |
| 14. | INSETICIDA 420ml: Inseticida em aerossol, com permetrina 0,05%, esbioquina 0,1%, imiprotrina 0,02%.                                                                                                                                                          |
| 15. | LIMPADOR MULTIUSO 500ml; fragrâncias: floral, jasmim ou lavanda desengordurante para limpeza de superfícies laváveis, pias, fogões etc. Com ação removedora de gordura, à base de água, princípio ativo e fragrância. Com bico dosador.                      |
| 16. | LIMPA VIDROS: Líquido tensoativo aniônico alcalinizante a base de laurel, éter e sulfato de sódio.                                                                                                                                                           |
| 17. | LUSTRA MÓVEIS aspecto cremoso, frasco de material resistente. Fragrância: lavanda. Composição: água, alifáticos, cera de parafina; cera micro cristalina, derivado de isotiazolinona, emulsificante, espessante, perfume, silicone, solventes.               |
| 18. | PÁ PARA LIXO, não articulável; Base em plástico rígido; dimensões da base: 25 X 25 cm ou acima; cabo rosqueável plastificado com no mínimo 80cm de altura.                                                                                                   |
| 19. | PANO LIMPEZA de limpeza geral, material 100% algodão, comprimento 60 cm, largura 45 cm, características adicionais: alvejado.                                                                                                                                |
| 20. | VASSOURA DE PIAÇAÇA, tipo leque, com cabo de madeira revestido de plástico, fixação do cabo com sistema de rosca, medida aproximada do cabo: 120 cm. Medida aproximada da vassoura: 30X19X6cm.                                                               |
| 21. | VASSOURA limpa teto com cabo prolongador; material com cercas bicolores em formato circular duplamente estabilizadas, e prolongador de plástico com 2,3 cm de diâmetro que une dois cabos que a acompanham, formando um cabo extensor para tetos mais altos. |
| 22. | VASSOURINHA, acessório para limpeza, com cerdas macias de pet e cabo em alumínio                                                                                                                                                                             |





|  |                                             |
|--|---------------------------------------------|
|  | proporciona facilidade em sua higienização. |
|--|---------------------------------------------|

**10.3.9.** A empresa contratada deverá fornecer um plano de trabalho detalhado, incluindo os produtos utilizados, suas compatibilidades com ambientes aquáticos, e as medidas de segurança necessárias para evitar contaminações da água. É fundamental que os produtos empregados estejam registrados na ANVISA.

**10.3.10.** Esses profissionais devem, ainda, emitir um relatório detalhado, incluindo datas, produtos utilizados e quantidade aplicada nos serviços realizados, incluindo a especificação dos produtos químicos utilizados. A contratada deverá supervisionar a execução dos serviços e garantir a obtenção do Certificado de Dedetização emitido homologado pela DVISA.

**10.3.11.** Das Especificações – Limpeza, Higiene e Conservação das Embarcações:

| ITEM | TIPO DE EMBARCAÇÃO                                               | DIAS/MÊS | QT DE PESSOAS EMBARCADA | MÉDIA VALOR MÊS | QT DE EMB. | MÉDIA O VAL. TOTAL<br>MÉDIA VALOR MÊS X<br>QT EMB.) |
|------|------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------|-----------------|------------|-----------------------------------------------------|
| 01   | Embarcações Ferry-Boat (Item 1 do lote único)                    | 30       | 56                      |                 | 2          | R\$                                                 |
| 02   | Embarcações Navio (Item 2 do lote único)                         | 30       | 56                      | R\$             | 1          | R\$                                                 |
| 03   | Embarcações Lancha de Transporte de tropa (Item 3 do lote único) | 15       | 66                      | R\$             | 3          | R\$                                                 |



| VALOR TOTAL | R\$ |
|-------------|-----|
|-------------|-----|

**10.3.12. Das especificações – Dedetização para as Balsas:**

| NR. | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO                                                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01  | SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO, serviço de Controle de Pragas e Vetores, Desinsetização, Desratização e Descupinização com fornecimento de mão-de-obra e matéria-prima necessárias ao tratamento químico a ser realizado nas instalações. |

**10.3.13.** Como parte necessária para manter a limpeza e boa higiene das embarcações, se faz necessária a dedetização periódica das instalações internas e externas das embarcações.

**10.3.14.** A dedetização deverá ser realizada com periodicidade a cada 30 dias, deverá assegurar que a equipe técnica envolvida seja composta por profissionais devidamente treinados, capacitados e certificados para o manejo de pragas, além de possuir conhecimento aprofundado sobre os princípios de proliferação e controle de vetores em ambientes náuticos conforme TR.

**10.3.15.** Priorizar métodos não letais e que respeitem a fauna local, utilizar sistemas que renovem ou limitem a presença de insetos roedores e outros animais sem causar danos e garantir a segurança da tripulação e o bem-estar dos animais silvestres.

**10.3.16.** Realizar inspeções visuais em todas as áreas internas (cabines, cozinhas, banheiros, sala de máquina, camarotes, áreas de armazenamento e etc.).

**10.3.17.** Utilizar armadilhas e iscas para monitorar a presença de pragas como baratas, formigas, moscas e roedores.

**10.3.18.** Avaliar condições ambientais que favorecem pragas (umidade, acúmulo de lixo, frestas).

**10.3.19.** Documentar pontos críticos e áreas com maior incidência e repassar ao fiscal.



**10.3.20.** Inspeção e Mapeamento do Habitat: Realizar uma inspeção detalhada para identificar pontos de entrada em áreas de maior incidência de pragas e locais onde animais silvestres possam estar abrigados, mapear rotas de acesso e possíveis esconderijos.

**10.3.21.** Limpeza profunda e regular de todas as áreas inspecionadas.

**10.3.22.** Vedação de frestas, buracos e pontos de possíveis entrada.

**10.3.23.** Manutenção dos sistemas de ventilação e controle de umidade.

**10.3.24.** Eliminação de fontes alimentares acessíveis às pragas.

**10.3.25.** Capacitação da tripulação sobre boas práticas sanitárias.

**10.3.26.** Aplicação de inseticidas profissionais com ação residual nas áreas identificadas na inspeção (paredes, cantos e dutos).

**10.3.27.** Uso de iscas gel ou líquidas em pontos estratégicos para controle contínuo.

**10.3.28.** Pulverização externa do casco e áreas adjacentes para controle de pragas externas.

**10.3.29.** Instalação de armadilhas específicas para monitoramento contínuo.

**10.3.30.** Tratamento pontual em locais com alta infestação ou risco elevado.

**10.3.31.** Monitoramento Contínuo, Após a aplicação inicial:

**10.3.32.** Manter armadilhas ativas para monitorar possíveis reinfestações;

**10.3.33.** Realizar inspeções periódicas (a cada 30 dias).

**10.3.34.** Reaplicar produtos ou fazer ajustes no controle conforme necessário.

**10.3.35. Dedetização – Lancha de Transporte de Tropa**

| NR. | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO                                                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01  | SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO, serviço de Controle de Pragas e Vetores, Desinsetização, Desratização e Descupinização com fornecimento de mão-de-obra e matéria-prima necessárias ao tratamento químico a ser realizado nas instalações. |

**10.3.36.** A dedetização deverá ser realizada com periodicidade a cada 30 dias, deverá assegurar que a equipe técnica envolvida seja composta por profissionais devidamente treinados, capacitados e certificados para o



manejo de pragas, além de possuir conhecimento aprofundado sobre os princípios de proliferação e controle de vetores em ambientes náuticos conforme TR.

**10.3.37.** Eliminar e prevenir infestações de pragas comuns em embarcações como baratas, formigas, cupins, mosquitos e roedores, assegurando a segurança da tripulação, dos passageiros e dos materiais da lancha.

**10.3.38.** Antes de qualquer aplicação, deve-se realizar uma inspeção minuciosa na lancha, observando os seguintes pontos:

**10.3.39.** Cabines, armários e locais com estofados;

**10.3.40.** Compartimentos de motores e painéis elétricos;

**10.3.41.** Áreas de armazenagem de mantimentos;

**10.3.42.** Sala de máquinas e espaços de difícil acesso;

**10.3.43.** Sistema de ventilação e ar-condicionado;

**10.3.44.** Tipo de Dedetização Ideal Método recomendado: Manejo Integrado de Pragas (MIP) com aplicação química controlada.

**10.3.45. Inclui:**

**10.3.45.1.** Gel Inseticida: para controle de baratas e formigas nos interiores;

**10.3.45.2.** Pulverização líquida residual: em áreas técnicas, sala de máquinas e entorno do casco (usando inseticidas náuticos homologados);

**10.3.45.3.** Nebulização (termonebulização): indicada para eliminar pragas aladas (mosquitos, traças) em áreas com tecidos e painéis de madeira;

**10.3.45.4.** Colocação de iscas e armadilhas adesivas: para monitoramento contínuo e controle de roedores ou insetos rasteiros;

**10.3.45.5.** DEDETIZAÇÃO – Etapas e produtos usados no serviço de detização e tratamento preventivo contra pragas em embarcações: Inspeção Técnica, Isolamento do Local, Aplicação do Gel base fibronil, pulverização, nebulização, iscas/armadilhas, tratamento Anti-cupim e relatório final.

**10.3.46. Dedetização – Etapas e produtos usados no serviço de dedetização e tratamento preventivo contra pragas em embarcações:**

#### DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DE DEDETIZAÇÃO

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

Secretaria de  
**Segurança Pública**



| Etapa                 | Descrição                                                                                               | Produto/Equipamento Utilizado                       | Observações Técnicas                                  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Inspeção Técnica      | Verificação de pontos críticos e avaliação da infestação                                                | Lanterna UV, câmera de inspeção, check-list técnico | Determina o plano de ação personalizado               |
| Isolamento do Local   | Desembarque e vedação temporária de entradas                                                            | Fitas vedantes e sinalização                        | Segurança durante aplicação                           |
| Aplicação de Gel      | Aplicação em frestas, armários, painéis                                                                 | Gel base fipronil                                   | Sem cheiro, seguro para ambientes confinados          |
| Pulverização Residual | Aplicação em motor, porões e bordas externas                                                            | Inseticida piretroide (autorizado para uso náutico) | Produto não oleoso e não corrosivo                    |
| Nebulização           | Aplicação aérea de névoa fina em áreas fechadas                                                         | Termonebulizador + inseticida leve                  | Requiere ventilação posterior de 2h                   |
| Iscas/Armadilhas      | Instalação nos pontos estratégicos para controle de roedores/insetos                                    | Armadilhas adesivas e porta-isca                    | Substituição a cada 30 dias ou conforme vistoria      |
| Tratamento Anti-cupim | Aplicação de solução em madeiras (bordas de camas, armários, pisos, cadeiras com estofados conforme TR) | Pentaborato de sódio ou bórax                       | Reaplicação a cada 3 meses                            |
| Relatório Final       | Emissão de laudo técnico e recomendações de prevenção                                                   | Documento assinado por técnico responsável          | Inclui orientações para higiene e manutenção contínua |

**10.3.47.** Produtos homologados pela ANVISA e seguros para uso em ambientes marítimos.

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**10.3.48.** Todas as aplicações devem ser feitas por técnicos certificados e com uso de EPIs.

**10.3.49.** É recomendado realizar manutenção preventiva a cada 30 dias.

**10.4. Equipagens para o Serviço de Rouparia e lavanderia na embarcação**

**10.4.1.** A contratada deverá fornecer roupas de cama (lençóis sem estampa, travesseiros e fronhas) que deverão ser de boa qualidade, para os itens **1** e **2** do **Lote Único (ID – 153010 e ID – 153011)**, isto é, as embarcações do tipo **Ferry-Boat** e **Navio** cabendo à contratada a responsabilidade pela troca quando necessário, bem como, a sua lavagem.

**10.4.2.** Para tomar como base quais materiais usar, apresentamos o quadro de indicação de produtos abaixo (ressalta-se que o quadro é apenas para indicação de produtos e suas respectivas composições base, por isso não contém indicação de quantidade):

| NR. | DESCRIÇÃO DOS ITENS DE ROUPARIA                                                                                                                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01  | LENÇOL PARA COLCHÃO DE SOLTEIRO: Material 100% Algodão, medidas: Comprimento 1,60 m x Largura 2,45 m, sem estampa, Cor: <b>diversas</b> .                             |
| 02  | LENÇOL PARA COLCHÃO DE SOLTEIRO COM ELÁSTICO: Material 100% Algodão, medidas: Comprimento 1,05 m x Largura 2,00 m x Altura 25 cm. Sem estampa, Cor: <b>diversas</b> . |
| 03  | TRAVESSEIROS: Material espuma, Revestimento napa impermeável, Comprimento 0,60cm e Largura 0,40 cm, Altura 0,10 cm, sem estampa, Cor: <b>diversas</b> .               |
| 04  | FRONHA DE TRAVESSEIRO: Material 100% Algodão, Mínimo de Comprimento 0,60cm e Largura 0,40 cm, sem estampa, Cor: <b>diversas</b> .                                     |

**10.4.3.** Compete à contratada a responsabilidade integral pela instalação, montagem e operação de uma lavanderia a bordo da embarcação para os itens **1** e **2** do **Lote Único (ID – 153010 e ID – 153011)**, isto é, as embarcações do tipo **Ferry-Boat** e **Navio**, incluindo o fornecimento de todos os equipamentos necessários para o funcionamento adequado do serviço.





**10.4.4.** A CONTRATANTE será responsável por providenciar a infraestrutura local necessária para a instalação e o pleno funcionamento as máquinas e secadoras, incluindo ambiente físico adequado, pontos de energia elétrica e demais recursos exigidos pelos sistemas de arquitetura local.

**10.4.5.** A lavanderia deverá estar equipada, no mínimo, com três (03) máquinas de lavar roupas industriais e três (03) secadoras industriais, garantindo capacidade suficiente para atender às demandas operacionais das embarcações. Adicionalmente, a contratada será responsável pela realização de todas as atividades de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, sempre que necessário, bem como pela substituição de componentes ou equipamentos que apresentem falhas ou estejam fora de especificação, de modo a assegurar o pleno funcionamento das instalações conforme Termo de Referência.

**10.4.6.** Todas as operações deverão estar em conformidade com as especificações técnicas e normas de segurança aplicáveis, garantindo o pleno funcionamento das instalações, conforme especificações abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO DOS ITENS DE ROUPARIA     | Quantidade mínima |
|------|-------------------------------------|-------------------|
| 01   | MÁQUINAS DE LAVAR ROUPAS INDUSTRIAL | 03                |
| 02   | SECADORA DE ROUPAS INDUSTRIAL       | 03                |

**10.4.7.** Das especificações – Descrição do Material de Rouparia:

**10.4.8.** Os produtos oferecidos para lavadeira deverão ser de boa qualidade. Para tomar como base quais produtos usar, apresentamos o quadro de indicação de produtos abaixo (ressalta-se que o quadro é apenas para indicação de produtos e suas respectivas composições base, por isso não contém indicação de quantidade):

| ITEM | DESCRIÇÃO DO MATERIAL DE ROUPARIA                                                                                                                                                                                  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | <b>Sabão líquido para lavar roupas</b> , produto a base de Linear ALQUIL Benzeno sulfonato de sódio, neutralizante, emulsificante, sequestrante, branqueador óptico, espessantes, conservantes, fragrância e água. |
| 2    | <b>Amaciante líquido</b> , produto com composição básica surfactante de quatérmino de amônio, fragrância,                                                                                                          |



|   |                                                                                                                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | corantes, conservantes, espessantes e outras substâncias químicas permitidas. Valor do Ph devemdp estar entre 3,5 e 4,5. Viscosidade de no mínimo 400cp e não possuir grumos, diversos aromas.                 |
| 3 | <b>Água sanitária</b> , produto a base de cloro; composição hipoclorito sódio e água; princípio ativo hipoclorito de sódio e água; princípio ativo hipoclorito de sódio; com teor de cloro ativo 2% a 2,5% pp. |

## 10.5. ESPECIFICAÇÕES A CERCA DA ALIMENTAÇÃO

**10.5.1.** Compete á contratada assegurar a plena operacionalidade e o bem estar de todos a bordo nas lanchas, navio e balsas, as soluções logísticas para alimentação devem ser rigorosamente adaptadas às características específicas de cada embarcação bem como levar em consideração o tipo de operação quando se tratar das Lanchas. Tal adaptação começa pela avaliação do espaço físico disponível para armazenamento e preparo dos gêneros alimentícios, visto que o layout interno, a disposição dos compartimentos e as rotas de circulação podem variar substancialmente entre os tipos de embarcação.

**10.5.2.** Além disso, a capacidade de carga total de cada embarcação deve ser considerada com critério, de modo a evitar que o peso combinado dos mantimentos, utensílios e equipamentos de cozinha comprometa a estabilidade e o calado da lancha, fator fundamental para a navegabilidade segura em diferentes regimes de maré e velocidade. A distribuição do peso deve observar as curvas de estabilidade aprovadas para cada casco, prevenindo variações de centro de gravidade que possam afetar a manobrabilidade e o desempenho em operações de patrulha, busca, resgate ou transporte de pessoal.

**10.5.3.** Outro elemento é o efetivo embarcado em cada missão. O número de passageiros e tripulantes determina não apenas a quantidade de alimentos e água potável a ser embarcada, mas também o dimensionamento de utensílios, equipamentos de conservação, mesas de refeição e kits de descarte de resíduos. Missões com maior contingente ou duração prolongada demandam planejamento minucioso por parte da Contratada de reabastecimentos, rotinas de higienização e contingência para eventualidades (atrasos, avarias, condições climáticas adversas).

### 10.5.4. Nesse contexto, compete a contratada:

**10.5.4.1.** Fornecer todos os gêneros alimentícios, utensílios e insumos necessários, bem como garantir o preparo integral das refeições a bordo para passageiros e tripulação, respeitando as especificidades de cada missão e embarcação.



**10.5.4.2.** Oferecer quatro refeições diárias — café da manhã, almoço com sobremesa, lanche da tarde e jantar com sobremesa — elaboradas segundo cardápio variado, rotativo e equilibrado, confeccionado por nutricionista devidamente habilitado, às expensas exclusivas da contratada.

**10.5.4.3.** Utilizar alimentos de primeira qualidade, observando rigorosos padrões de segurança alimentar, rotulagem e controle de validade, e adequando métodos de conservação (frio, atmosfera modificada ou desidratação) às limitações de espaço e energia de cada lancha.

**10.5.4.4.** Gerir peso e a segregação de cargas de modo a preservar a estabilidade e a integridade estrutural da embarcação, obedecendo às normas vigentes de arqueação, lastro e distribuição de massas.

**10.5.4.5.** Ao harmonizar essas exigências — espaço físico, capacidade de carga, efetivo embarcado e padrões nutricionais — com as peculiaridades operacionais de cada embarcação, garante-se não apenas a eficiência logística, mas também a segurança e o conforto indispensáveis ao êxito das missões. Seguem abaixo orientações mais detalhadas que devem ser seguidas levando sempre em consideração cada tipo de embarcação:

**10.5.4.5.1. Alimentação nos Navios e Balsas:**

**10.5.4.5.1.1. Café da manhã:**

| ITENS | COMPONENTES                   | MEDIDAS POR UND | QUANT POR PESSOA |
|-------|-------------------------------|-----------------|------------------|
| 1.    | Pão Francês ou Pão Massa Fina | 50g             | 02               |
| 2.    | Bolos Variados                | 50g             | 02               |
| 3.    | Tapioca                       | Und.            | 01               |
| 4.    | Manteiga                      | 20g             | 01               |
| 5.    | Queijo fatiado                | Fatia           | 02               |
| 6.    | Presunto fatiado              | Fatia           | 02               |
| 7.    | Fruta regional da estação     | Und.            | 01               |

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**





|     |                                  |        |         |
|-----|----------------------------------|--------|---------|
| 8.  | Suco Natural regional da estação | 300ml  | 2 copos |
| 9.  | Café quente                      | 180ml  | 1 copo  |
| 10. | Leite Líquido                    | 200ml  | 1 copo  |
| 11. | Nesca                            | 200ml  | 1 copo  |
| 12. | Água mineral                     | 350ml  | Garrafa |
| 13. | Banana frita (Pacovã)            | Fatias | 05      |
| 14. | Ovo frito                        | Porção | 01      |
| 15. | Sopa                             | 300ml  | 1 copo  |

**10.5.4.5.1.2. Almoço:**

| PRATOS         | Prato principal / opção | CALSSIFICAÇÃO proteínas             | TIPO DE PREPARAÇÃO                                                                                                       | GRAMATURA in natura por proteína principal |
|----------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Carnes Bovinas | 2                       | Alcatra<br>Contrafilé<br>Coxão Mole | Cozido, Assado de panela, Bife acebolado, Strogonoff, Grelhado, na Chapa, Assado de Panela; Bife acebolado e à milanesa. | 300g                                       |
| Aves           | 2                       | Peito<br>Coxa                       | Grelhados, Assados, Guisados e salpicão.                                                                                 | 350g                                       |



|        |   |                                  |                                                                                  |      |
|--------|---|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------|
|        |   | Sobre coxa                       |                                                                                  |      |
| Peixes | 2 | Tambaqui<br>Pirarucu<br>Tucunaré | Assados, Fritos,<br>Caldeirada de<br>Tambaqui ou Tucunaré,<br>Pirarucu a casaca. | 280g |

**10.5.4.5.1.3. Cardápios do almoço:**

| DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primeiro</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Carne (cozida, assado de panela e assado na chapa) e Ave (grelhados e assados), feijão, salada ou vinagre, arroz, macarrão, vatapá, maionese, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (torta, mousse e pudim), sucos e refrigerantes.                  |
| <b>Segundo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ave (assados e guisado de panela) e Peixe (assado, pirarucu a casaca), baião de dois, feijão, salada ou vinagre, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (pudim, goiabada com creme de leite e sorvete), água, sucos e refrigerantes. |
| <b>Terceiro</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Carne (Grelhado, na chapa e sopa de carne) e Peixe (frito e caldeirada), baião de dois, feijão, salada ou vinagrete, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.                            |
| Esses três cardápios serão intercalados diariamente e estabelecido através de Cardápio elaborado e assinado por Nutricionista, tendo como referências as gramaturas das proteínas x quantitativo de embarcados e, os acompanhamentos com quantidade suficiente para atender a demanda deste TR e posteriormente ao TR. |                                                                                                                                                                                                                                                    |

**10.5.4.5.1.4. Jantar:**

| PRATOS | Prato principal / opção | CALSSIFICAÇÃO proteínas | TIPO DE PREPARAÇÃO | GRAMATURA in natura por proteína principal |
|--------|-------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------------------------------|
|--------|-------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------------------------------|





|                |   |                                     |                                                                                       |      |
|----------------|---|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Carnes Bovinas | 2 | Alcatra<br>Contrafilé<br>Coxão Mole | Grelhado, Cozido,<br>Assado de panela,<br>Assado na chapa e<br>Sopa de carne.         | 300g |
| Aves           | 2 | Peito<br>Coxa<br>Sobre coxa         | Grelhados, Assados<br>ou Guisados de<br>panelas e canja.                              | 350g |
| Peixes         | 2 | Tambaqui<br>Pirarucu<br>Tucunaré    | Assados, Cozidos,<br>Pirarucu a casaca e<br>caldeirada de<br>Tucunaré ou<br>Tambaqui. | 280g |

**10.5.4.5.1.5. Cardápios do Jantar:**

| DESCRIÇÃO       |                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primeiro</b> | Carne (sopa de carne e grelhado), Ave (guisado de panela e canja), salada, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), salada ou vinagre, sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.                               |
| <b>Segundo</b>  | Ave (assados e grelhado) e Peixe (assados e caldeirada), baião de dois, salada ou vinagrete, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (pudim, goiabada com creme de leite e sorvete), água, sucos e refrigerantes. |
| <b>Terceiro</b> | Carne (Grelhado e assado) e Ave (guisado de Panela e grelhado), salada, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), salada ou vinagrete, sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.                                |





Esses três cardápios serão intercalados diariamente e estabelecido através de Cardápio elaborado e assinado por Nutricionista, tendo como referências as gramaturas das proteínas x quantitativo de embarcados e, os acompanhamentos com quantidade suficiente para atender a demanda deste TR.

**10.5.4.5.1.6. Lanche:**

| ITENS | COMPONENTES                                     | MEDIDAS<br>UND | POR<br>PESSOA |
|-------|-------------------------------------------------|----------------|---------------|
| 1.    | Pão Frances                                     | 50g            | 02            |
| 2.    | Bolos Variados                                  | 50g            | 02            |
| 3.    | Manteiga                                        | 20g            | 01            |
| 4.    | Queijo fatiado                                  | Fatia          | 02            |
| 5.    | Presunto fatiado                                | Fatia          | 02            |
| 6.    | Maçã                                            | Und            | 1             |
| 7.    | Banana Prata                                    | Und            | 2             |
| 8.    | Suco Natural regional da estação                | 300ml          | 2 copos       |
| 9.    | Café com Leite ou Achocolatado com leite quente | 180ml          | 2 copos       |

**10.5.4.5.1.7. Almoço e jantar serão acompanhados com a seguinte composição:**

| COMPONENTES | PORÇÕES POR CLIENTE |
|-------------|---------------------|
| Arroz       | Servidos Livre      |
| Feijão      | Servidos Livre      |



|               |                |
|---------------|----------------|
| Vatapá        | Servidos Livre |
| Maionese      | Servidos Livre |
| Farofa        | Servidos Livre |
| Farinha       | Servidos Livre |
| Macarrão      | Servidos Livre |
| Suco de Polpa | Servidos Livre |
| Água Mineral  | Servidos Livre |

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

| Serviço | Qt de Refeições                  | Horário        |
|---------|----------------------------------|----------------|
| Café    | De acordo com o item: 10.6.4.5.3 | 06:00 às 08:00 |
| Almoço  |                                  | 11:00 às 13:00 |
| Lanche  |                                  | 15:00 às 17:00 |
| Jantar  |                                  | 19:00 às 21:00 |

**10.5.4.5.2. Alimentação nas Lanchas de transporte de tropa:**

**10.5.4.5.2.1.** Organização dos alimentos: Os alimentos devem ser embalados em recipientes individuais ou embalagens descartáveis, identificando-os com etiquetas de fácil leitura.

**10.5.4.5.2.2.** Higiene: Antes de iniciar o serviço, lave as mãos, utilize luvas descartáveis e higienize todas as superfícies e utensílios.

**10.5.4.5.2.3.** Refrigeração: Mantenha alimentos perecíveis em caixas térmicas com gelo ou refrigerados até o momento do serviço.



**10.5.4.5.2.4.** Montagem do Ponto de Serviço: Área de apoio: Utilize uma mesa portátil ou uma mesa de plástico resistente para facilitar a entrega dos alimentos aos passageiros, garantindo praticidade e segurança durante o serviço.

**10.5.4.5.2.5.** Utensílios: Disponibilize pratos descartáveis, copos, talheres, guardanapos e sacos de lixo próximos.

**10.5.4.5.2.6.** Distribuição das Refeições: Organização: Monte as refeições em bandejas, colocando os itens de forma organizada (exemplo: pão, queijo, presunto, frutas, bebidas).

**10.5.4.5.2.7.** Serviço individual: Entregue as refeições diretamente aos passageiros.

**10.5.4.5.2.8.** Higiene durante o serviço: Use luvas ou utensílios limpos para montar e distribuir os alimentos, evitando contato direto com as mãos.

**10.5.4.5.2.9.** Evitar contaminações: Troque luvas e lave as mãos sempre que trocar de tarefa ou manipular alimentos diferentes.

**10.5.4.5.2.10.** Controle de temperatura: Sirva alimentos quentes em recipientes térmicos ou aquecidos e mantenha os alimentos frios em caixas térmicas com gelo.

**10.5.4.5.2.11.** Resíduos: Disponibilize sacos de lixo próximos para descarte adequado de embalagens e resíduos.

**10.5.4.5.2.12. Café da manhã:**

| ITENS | COMPONENTES                   | MEDIDAS POR UND | QUANT POR PESSOA |
|-------|-------------------------------|-----------------|------------------|
| 16.   | Pão Francês ou Pão Massa Fina | 50g             | 02               |
| 17.   | Bolos Variados                | 50g             | 02               |
| 18.   | Tapioca                       | Und.            | 01               |
| 19.   | Manteiga                      | 20g             | 01               |
| 20.   | Queijo fatiado                | Fatia           | 02               |
| 21.   | Presunto fatiado              | Fatia           | 02               |



|     |                                  |        |         |
|-----|----------------------------------|--------|---------|
| 22. | Fruta regional da estação        | Und.   | 02      |
| 23. | Suco Natural regional da estação | 300ml  | 2 copos |
| 24. | Café quente                      | 180ml  | 1 copo  |
| 25. | Leite Líquido                    | 200ml  | 1 copo  |
| 26. | Nescau                           | 200ml  | 1 copo  |
| 27. | Água mineral                     | 350ml  | Garrafa |
| 28. | Banana frita (Pacovã)            | Fatias | 05      |
| 29. | Ovo frito                        | Porção | 01      |
| 30. | Sopa                             | 300ml  | 1 copo  |

**10.5.4.5.2.13. Almoço:**

| PRATOS         | Prato principal / opção | CALSSIFICAÇÃO proteínas             | TIPO DE PREPARAÇÃO                                                                                                       | GRAMATURA in natura por proteína principal |
|----------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Carnes Bovinas | 2                       | Alcatra<br>Contrafilé<br>Coxão Mole | Cozido, Assado de panela, Bife acebolado, Strogonoff, Grelhado, na Chapa, Assado de Panela; Bife acebolado e à milanesa. | 300g                                       |
| Aves           | 2                       | Peito<br>Coxa                       | Grelhados, Assados, Guisados e salpicão.                                                                                 | 350g                                       |

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



|        |   |                                  |                                                                                  |      |
|--------|---|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------|
|        |   | Sobre coxa                       |                                                                                  |      |
| Peixes | 2 | Tambaqui<br>Pirarucu<br>Tucunaré | Assados, Fritos,<br>Caldeirada de<br>Tambaqui ou Tucunaré,<br>Pirarucu a casaca. | 280g |

#### 10.5.4.5.2.14. Cardápios do Almoço:

| DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primeiro</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Carne (cozida, assado de panela e assado na chapa) e Ave (grelhados e assados), feijão, salada ou vinagre, arroz, macarrão, vatapá, maionese, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (torta, mousse e pudim), sucos e refrigerantes.                  |
| <b>Segundo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ave (assados e guisado de panela) e Peixe (assado, pirarucu a casaca), baião de dois, feijão, salada ou vinagre, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (pudim, goiabada com creme de leite e sorvete), água, sucos e refrigerantes. |
| <b>Terceiro</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Carne (Grelhado, na chapa e sopa de carne) e Peixe (frito e caldeirada), baião de dois, feijão, salada ou vinagrete, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.                            |
| Esses três cardápios serão intercalados diariamente e estabelecido através de Cardápio elaborado e assinado por Nutricionista, tendo como referências as gramaturas das proteínas x quantitativo de embarcados e, os acompanhamentos com quantidade suficiente para atender a demanda deste TR. |                                                                                                                                                                                                                                                    |

#### 10.5.4.5.2.15. Jantar:

| PRATOS | Prato principal / | CALSSIFICAÇÃO proteínas | TIPO DE PREPARAÇÃO | GRAMATURA in natura por proteína |
|--------|-------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------------|
|--------|-------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------------|





|                | opção |                                     |                                                                                                  | principal |
|----------------|-------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Carnes Bovinas | 2     | Alcatra<br>Contrafilé<br>Coxão Mole | Grelhado, Cozido,<br>Assado de panela,<br>Assado na chapa e/ou<br>frigideira e Sopa de<br>carne. | 300g      |
| Aves           | 2     | Peito<br>Coxa<br>Sobre coxa         | Grelhados, Assados<br>ou Guisados de<br>panelas e canja.                                         | 350g      |
| Peixes         | 2     | Tambaqui<br>Pirarucu<br>Tucunaré    | Assados, Cozidos,<br>Pirarucu a casaca e<br>caldeirada de<br>Tucunaré ou<br>Tambaqui.            | 280g      |

**10.5.4.5.2.16. Cardápios do jantar:**

| DESCRIÇÃO       |                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primeiro</b> | Carne (sopa de carne e grelhado), Ave (guisado de panela e canja), salada, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), salada ou vinagre, sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes.                               |
| <b>Segundo</b>  | Ave (assados e grelhado) e Peixe (assados e caldeirada), baião de dois, salada ou vinagrete, arroz, macarrão, farofa, farinha (tipo 1), sobremesa (pudim, goiabada com creme de leite e sorvete), água, sucos e refrigerantes. |
| <b>Terceiro</b> | Carne (Grelhado e assado) e Ave (guisado de Panela e grelhado), salada, arroz,                                                                                                                                                 |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | macarrão, farofa, farinha (tipo 1), salada ou vinagrete, sobremesa (torta e pudim), água, sucos e refrigerantes. |
| Esses três cardápios serão intercalados diariamente e estabelecido através de Cardápio elaborado e assinado por Nutricionista, tendo como referências as gramaturas das proteínas x quantitativo de embarcados e, os acompanhamentos com quantidade suficiente para atender a demanda deste TR. |                                                                                                                  |

**10.5.4.5.2.17. Lanche:**

| ITENS | COMPONENTES                                     | MEDIDAS<br>UND | POR | QUANT<br>PESSOA | POR |
|-------|-------------------------------------------------|----------------|-----|-----------------|-----|
| 1.    | Pão Frances                                     | 50g            |     | 02              |     |
| 2.    | Bolos Variados                                  | 50g            |     | 02              |     |
| 3.    | Manteiga                                        | 20g            |     | 01              |     |
| 4.    | Queijo fatiado                                  | Fatia          |     | 02              |     |
| 5.    | Presunto fatiado                                | Fatia          |     | 02              |     |
| 6.    | Maçã                                            | Und            |     | 1               |     |
| 7.    | Banana Prata                                    | Und            |     | 2               |     |
| 8.    | Suco Natural regional da estação                | 300ml          |     | 2 copos         |     |
| 9.    | Café com Leite ou Achocolatado com leite quente | 180ml          |     | 2 copos         |     |

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

| COMPONENTES | PORÇÕES POR CLIENTE |
|-------------|---------------------|
|-------------|---------------------|

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



|               |                |
|---------------|----------------|
| Arroz         | Servidos Livre |
| Feijão        | Servidos Livre |
| Vatapá        | Servidos Livre |
| Maionese      | Servidos Livre |
| Farofa        | Servidos Livre |
| Farinha       | Servidos Livre |
| Macarrão      | Servidos Livre |
| Suco de Polpa | Servidos Livre |
| Água Mineral  | Servidos Livre |

**10.5.4.5.2.19.** A contratada deverá fornecer nas embarcações todos os materiais completos de copa e cozinha, incluindo, mas, não se limitando a: talheres, panelas, pratos, copos, xícaras, garrafas térmicas e etc;

**10.5.4.5.2.20.** Os referidos produtos alimentícios deverão ser servidos em modo self service nas dependências das embarcações Bases Arpões. No entanto, para as Lanchas de transporte deverão ser servidos aos passageiros sentados em bandeja específica para cada refeição, garantindo conforto, organização e agilidade no serviço;

**10.5.4.5.2.21.** Todas as despesas com o transporte dos insumos alimentícios e materiais para confecção das refeições até o local de atuação de cada embarcação deverá ser por conta da contratada.

**10.5.4.5.3. Das Especificações referentes a Alimentação:**

**10.5.4.5.3.1. Café da manhã:**

| ITEM | TIPO DE EMBARCAÇÃO | MÉDIA DO VAL ALIMENTAÇÃO | MÊS (B) | QT DE PESSOAS EMB. | QT DE REFEIÇÕES AO DIA | MÉDIA VALOR MÊS (AXBXCXD) | QT DE EMB. | MÉDIA O VAL. TOTAL (MÉDIA VALOR MÊS X QT DE EMB.) |
|------|--------------------|--------------------------|---------|--------------------|------------------------|---------------------------|------------|---------------------------------------------------|
|------|--------------------|--------------------------|---------|--------------------|------------------------|---------------------------|------------|---------------------------------------------------|

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



|              |                                                                        | (A) |    | (C) | (D) | )   |   |            |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|-----|-----|---|------------|
| 01           | Embarcações Ferry-Boat<br>(Item1 do lote 1 único)                      | R\$ | 30 | 56  | 1   | R\$ | 2 | R\$        |
| 02           | Embarcações Navio (Item 2<br>do lote único)                            | R\$ | 30 | 56  | 1   | R\$ | 1 | R\$        |
| 03           | Embarcações Lancha de<br>Transporte de tropa (Item 3<br>do lote único) | R\$ | 15 | 66  | 1   | R\$ | 3 | R\$        |
| <b>TOTAL</b> |                                                                        |     |    |     |     |     |   | <b>R\$</b> |

#### 10.5.4.5.3.2. Almoço e janta:

| ITEM | TIPO DE<br>EMBARCAÇÃO                               | MÉDIA DO<br>VAL.<br>ALIMENTA<br>ÇÃO<br>(A) | MÊ<br>S<br>(B) | QT DE<br>PESSOAS<br>EMB.<br>(C) | QT DE<br>REFEIÇ<br>ÕES AO<br>DIA<br>(D) | MÉDIA<br>VALOR<br>MÊS<br>(AXBXCX<br>D) | QT DE<br>EMBA<br>RCAÇ<br>ÕES | MÉDIA O VAL.<br>TOTAL (MÉDIA<br>VALOR MÊS X<br>QT DE EMB.) |
|------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 01   | Embarcações Ferry-<br>Boat (Item1 do lote<br>único) | R\$                                        | 30             | 56                              | 1                                       | R\$                                    | 2                            | R\$                                                        |

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo  
 Agostinho.  
 Fone: (92) 3652-2004  
 gse@ssp.am.gov.br


**Secretaria de  
Segurança Pública**





|              |                                                                           |     |    |    |   |     |   |            |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|---|-----|---|------------|
| 02           | Embarcações Navio<br>(Item 2 do lote único)                               | R\$ | 30 | 56 | 1 | R\$ | 1 | R\$        |
| 03           | Embarcações Lancha<br>de Transporte de<br>tropa (Item 3 do lote<br>único) | R\$ | 15 | 66 | 1 | R\$ | 3 | R\$        |
| <b>TOTAL</b> |                                                                           |     |    |    |   |     |   | <b>R\$</b> |

**10.5.4.5.3.3. Lanche:**

| ITEM | TIPO DE<br>EMBARCAÇÃO                                                     | MÉDIA DO<br>VALOR<br>ALIMENTA<br>ÇÃO<br>(A) | MÊS<br>(B) | QT DE<br>PESSOA<br>S EMB.<br>(C) | QT DE<br>REFEIÇÃO<br>ES AO<br>DIA<br>(D) | MÉDIA<br>VALOR<br>MÊS<br>(AXBXCX<br>D) | QT DE<br>EMB. | MÉDIA O VAL.<br>TOTAL (MÉDIA<br>VALOR MÊS X<br>QT DE EMB.) |
|------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------|----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------|
| 01   | Embarcações Ferry-<br>Boat (Item 1 do lote<br>único)                      | R\$                                         | 30         | 56                               | 1                                        | R\$                                    | 2             | R\$                                                        |
| 02   | Embarcações Navio<br>(Item 2 do lote único)                               | R\$                                         | 30         | 56                               | 1                                        | R\$                                    | 1             | R\$                                                        |
| 03   | Embarcações Lancha<br>de Transporte de<br>Tropa (Item 3 do lote<br>único) | R\$                                         | 15         | 66                               | 1                                        | R\$                                    | 3             | R\$                                                        |



| TOTAL | R\$ |
|-------|-----|
|-------|-----|

#### **10.6. Transmissão de Dados:**

**10.6.1.** A contratada deverá oferecer as condições logísticas para o pleno funcionamento de serviços de Segurança Pública nas dependências das embarcações. Para isso deverá também disponibilizar sistema de comunicação via satélite capaz de permitir o tráfego para o acesso on-line aos sistemas corporativos das Forças de Segurança Pública, conforme as características discriminadas abaixo.

**10.6.2.** Quanto aos serviços descritos acima, considera-se responsabilidade da empresa contratada:

**10.6.2.1.** O fornecimento de internet será de completa responsabilidade da empresa contratada, abrangendo todos os materiais necessários para a implementação da rede lógica estruturada. Isso inclui equipamentos como roteadores, switches, dispositivos mikrotik, nobreaks, cabos de alta qualidade, racks se necessário, e demais componentes essenciais para garantir a estabilidade, segurança e confiabilidade dos sistemas. Além disso, o projeto deve contemplar a instalação de sistemas de monitoramento e controle de acesso, bem como a configuração e realização de testes rigorosos para assegurar o pleno funcionamento em todos os compartimentos, convés e áreas adjacentes nas duas balsas e do navio. A compatibilidade com as infraestruturas existentes deve ser assegurada para facilitar integrações futuras.

**10.6.2.2.** A celebração dos contratos com as operadoras dos serviços de internet;

**10.6.2.3.** O pagamento em dia das faturas correspondentes aos serviços utilizados.

**10.6.2.4.** O fornecimento pela empresa contratada será completo e integrado, abrangendo todos os materiais e serviços necessários para a implementação da infraestrutura de internet e segurança nas balsas, navio e nas lanchas de transporte de tropa sob responsabilidade da CONTRATANTE.

#### **10.6.3. Especificações Gerais dos Serviços de Internet:**

**10.6.3.1.** O sistema de comunicação via satélite banda larga, com transmissão e recepção de dados com mobilidade, disponibilizado pela empresa CONTRATADA deverá ter capacidade de transmissão de dados com link dedicado, mínimo de 10MB no Frame e com tráfego de dados mensal ilimitado. Considerando que a incidência de chuvas é uma característica marcante do clima da Região Amazônica ao longo do ano e sendo este um fator relevante na escolha da banda a ser utilizada, recomendamos a contratação:

#### **10.6.3.2. Serviços:**

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**10.6.3.2.1. Descrição:**

- 10.6.3.2.1.1. *Conexão instantânea e permanente;*
- 10.6.3.2.1.2. *Suporte a tráfego HTTP, FTP, E e-mail para navegação de internet;*
- 10.6.3.2.1.3. *IP FIXO para acesso remoto;*
- 10.6.3.2.1.4. *Suporte a Voz sobre IP;*
- 10.6.3.2.1.5. *Suporte a rede Virtual Privativa (VPN);*
- 10.6.3.2.1.6. *Disponibilidade do serviço de 99,5%;*
- 10.6.3.2.1.7. *Suporte Técnico via Fone, E-mail, WhatsApp e outros.*
- 10.6.3.2.1.8. *Funciona com qualquer Sistema operacional (Windows, LINUX e MAC OS);*

**10.6.3.2.2. Instalação:**

10.6.3.2.2.1. *Será feita por um técnico encaminhado pela empresa, portando os seguintes equipamentos para sua instalação:*

10.6.3.2.2.2. *1 Modem Satélite – 90cm (ESTABILIZADA)*

10.6.3.2.2.3. *1 Antena Marítima*

10.6.3.2.2.4. *1 BUC/LNB*

10.6.3.2.2.5. *Cabos Coaxial*

10.6.3.2.2.6. *Conectores RG 56*

10.6.3.2.2.7. *Roteador Mikrotik*

10.6.3.2.2.8. *ATA Voip - Telefone*

**10.6.3.2.3. PABX VIRTUAL (VOIP):**

10.6.3.2.3.1. O PABX Virtual Virtual é uma solução de telefonia VoIP que atende às necessidades de conexão entre ramais. Pode ser contratado quantos ramais quiser e utilizá-los em qualquer local com acesso à internet.

| SOLUÇÕES     |                                                                                                                                                              |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUTO      | PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS                                                                                                                                   |
| PABX VIRTUAL | Sistema baseado em protocolos de Voz sobre IP (VoIP) que seguem os padrões de mercado (SIP/RTP), gerenciando todas as chamadas de sua empresa e permitindo a |

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>completa substituição de sistemas de PABX convencionais;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indepe de da utilização de aparelhos telefônicos convencionais, podendo operar exclusivamente com um Softphone (software de telefone, cuja licença é fornecida pela Locaweb) e dos recursos de áudio de um computador;</li> <li>• Configuração de múltiplos clientes compartilhando a mesma infraestrutura de comunicação;</li> <li>• Interface de administração web simples e intuitiva para configuração;</li> <li>• Ramais individuais para usuários, podendo ser alocados em diferentes centros de custo;</li> <li>• Atribuição de perfis aos usuários, configurando permissões de uso da telefonia (interna, local, interurbana, celular e internacional);</li> <li>• Criação de salas de conferência telefônica;</li> <li>• Configuração de números de acesso (números de entrada na telefonia pública, que podem ser redirecionados a qualquer ramal interno de seu PABX);</li> <li>• Configuração de menus de atendimento;</li> <li>• Criação de grupos com possibilidade de discar para ramais em sequência ou em paralelo;</li> <li>• Consulta ao extrato de ligações efetuadas e recebidas;</li> <li>• Compra de créditos de acordo com a sua necessidade para maior controle de suas despesas com telefonia;</li> <li>• Monitoração de status dos ramais.</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 10.6.3.2.3.2. DADOS TÉCNICAS ANTENA MARÍTIMA:

| Parâmetro físico |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Radome altura    | 102 centímetros (40.16 polegadas) |

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
 Fone: (92) 3652-2004  
[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)


**Secretaria de  
Segurança Pública**





|                                 |                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Diâmetro Radome                 | 104.6 centímetros (41.18 polegadas) |
| Diâmetro do refletor            | 83cm (32.7 polegadas)               |
| Radome cor                      | Branco                              |
| Radome material                 | ASA/FRP                             |
| Peso                            | 64kg/141lbs                         |
| Umidade ambiental               | 0 ~ 95%                             |
| Temperatura de operação. Gama   | -20 °C ~ 60 °C                      |
| Controlador de potência tamanho | 330*210*44.5 milímetros             |
| Materiais de embalagem          | Caixa de madeira com pallet         |

#### Rastreamento Paramenter

|                                              |                                                          |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Plataforma                                   | 3-eixos estabilizado, 4-rastreamento eixo                |
| Modo de rastreamento                         | Built-in orientação inercial                             |
| Modo de localização                          | BD/GPS sistema de localização                            |
| Sistema de Freio Motor                       | Elevação, a nível transfronteiriço, azimute e inclinação |
| AZ/intervalo de taxa de rastreamento         | Ilimitado/± 8 ° @ 15S                                    |
| EL faixa/taxa de rastreamento                | -10 ° ~ 110 °/° ± 20 @ 6S                                |
| Roll faixa/taxa de rastreamento              | 35 ° ±/± 20 ° @ 6S                                       |
| LNB skew/intervalo de taxa de rastreamento   | ± 167.5 °/° ± 20 @ 6S                                    |
| Inicial de bloqueio                          | ≤ 90 S                                                   |
| Re-bloqueio após quebrar o Tempo de bloqueio | Quebrar bloqueio <2Min: <1.5Min                          |
|                                              | Quebra de bloqueio ≥2Min:<10Min                          |

#### Parâmetro de comunicação

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Frequência TX | 13.75 ~ 14.75GHz   |
| TX gain       | 40.0dBi (14.25Ghz) |

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



|                    |                                     |
|--------------------|-------------------------------------|
| Frequência RX      | 10.75 ~ 12.75GHz Ku-band            |
| RX gain            | 38.9dBi (12.5Ghz)                   |
| G/T                | 17.0dB/K (céu claro, 30 ° Elevação) |
| Entrada de energia | AC 100V ~ 240V                      |
| Potência de saída  | DC 24V                              |
| Energia estática   | 80W W/O BUC                         |
| Dynamic power      | 100W W/O BUC                        |
| BUC power          | 4W / 6W / 8W / 16W (opcional)       |
| Min.EIRP           | 44dBW                               |

|                            |                                                                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Polarização                | Polarização linear                                                                         |
| Modem Suportado            | Gilat SkyEdge II-c Capricorn-4<br>IDirect X5/X7/IQ200<br>Newtec MDM2510/MDM3310<br>UHP-100 |
| O isolamento POLÍTICO-cruz | > 33DB                                                                                     |
| Tipo de antena             | Anel de foco                                                                               |
| LNB                        | KU-band LNB L.O.(9.75/10.6/11.3GHz<br>personalizável)                                      |

**10.6.3.2.3.3.** As embarcações do Sistema de Segurança Pública deverão possuir os mesmos equipamentos com as mesmas configurações. O retardo máximo na rede satélite não deverá ultrapassar 600ms.

**10.6.3.2.3.4.** Os serviços de comunicação devem garantir uma conexão confiável com a sede do CICC e proporcionar acesso rápido e eficiente aos sistemas internos da Polícia, de forma ágil e sem interrupções, por meio de uma VPN segura e estável.



**10.6.3.2.3.5.** A prestação de serviços deverá atender aos requisitos de comodato dos equipamentos, incluindo a manutenção preventiva e corretiva com a substituição de peças e componentes originais, software de gerenciamento e demais condições constantes neste instrumento.

**10.6.3.2.3.6.** A CONTRATANTE será responsável pelo fornecimento de toda a infraestrutura local necessária dentro de todas as embarcações, para instalação e funcionamento dos equipamentos, como **ambiente físico interno (sala de equipamentos) nas embarcações**, tomadas elétricas, pontos de acesso à rede.

**10.6.3.2.3.7.** Os empregados da CONTRATADA terão acesso aos locais de execução dos serviços devidamente identificados através de crachás e/ou uniforme da empresa, visando cumprir as normas de segurança das unidades.

**10.6.3.2.3.8.** Redes sem fio com múltiplos SSIDs (identificadores de nomes de redes Wi-Fi) serão distribuídas ao longo das embarcações, de acordo com a necessidade. Cada roteador ou ponto de acesso terá um SSID distinto, permitindo uma cobertura eficiente em todas as respectivas embarcações. A instalação será feita aproximadamente na proporção de 2 equipamentos por Convés nos Ferry Boats e Navio ou por cada 40m<sup>2</sup> de área, garantindo conectividade adequada. Para acessar cada rede, o usuário deverá possuir a credencial correspondente ao SSID, promovendo maior segurança e controle de acesso.

#### **10.7. Serviço de Suporte e Manutenção:**

**10.7.1.** Toda a solução deverá ser suportada 24h por dia, sete dias por semana, por equipe técnica qualificada, aptas para pronta resposta. O monitoramento de conectividade deve promover atuação proativa de todo o sistema, permitindo a programação de manutenção preventiva ou corretiva, no menor tempo possível, é fundamental que haja equipe dedicada de suporte, seja remoto e in loco quando necessário, apta para atuar imediatamente após acionamento através dos canais de atendimento, sempre respeitando os prazos para cada tipo de ocorrência conforme TR.

**10.7.2.** A substituição de equipamentos, aplicação de suprimentos ou deslocamento de equipe de apoio, deverá ser sem ônus para o estado, sendo, portanto, o custeio todo do Contratado.

**10.7.3.** A CONTRATANTE provocará reunião de alinhamento no máximo 48 horas, após assinatura do contrato com A CONTRATADA, para que seja definido os detalhes em relação ao Plano de Instalação, apresentação das características da solução oferecida, planejamento e cronograma de instalação;



**10.7.4.** CONTRATADA deverá prestar manutenção e suporte técnico para os componentes das soluções e dos serviços da rede fornecidos;

**10.7.5.** A CONTRATADA deverá fornecer, dimensionar, disponibilizar, instalar, configurar, monitorar, operar, gerenciar e manter os equipamentos/recursos que forem necessários (Switches, Roteadores, modems, meios de transmissão, acessórios necessários, dentre outros) para o provimento dos serviços conforme solicitados;

**10.7.6.** Os equipamentos/recursos serão de propriedade da CONTRATADA, que deverá ser responsável pelo suporte técnico deles;

**10.7.7.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais e equipamentos empregados;

**10.8. Serviços de Prestação de Suporte Técnico Remoto:**

**10.8.1.** Para problemas de conectividade, como falhas de sinal de internet, se faz necessária a disponibilidade de Suporte Técnico Remoto.

**10.8.2.** O Serviço de suporte REMOTO para os equipamentos de segurança de borda contratados, deverá estar disponível no horário 24x7 (24 h por dia), pelo tempo de contrato, com as seguintes características:

**10.8.3.** A contratada deve possuir serviço de abertura de chamados remoto capaz de abrir chamados de forma centralizada, em caso de ocorrências de defeitos e/ou falhas na rede;

**10.8.4.** A contratada deverá iniciar o atendimento de suporte em no máximo 8 horas úteis após a abertura do chamado;

**10.9. Requisitos de conectividade para Ferry Boat e Navio:**

**10.9.1.** Link de Internet Dedicado via Starlink Marítimo e Hughes.

**10.9.2.** Equipamento: Utilizar dois tipos de internet marítima, composto por antena de fase fixa ou motorizada, instalada em local com visão clara do céu, livre de obstruções, para garantir estabilidade e desempenho da conexão.

**10.9.3. CONFIGURAÇÃO DE PERFIL DE TRÁFEGO:**

**10.9.3.1. Banda mínima garantida:** 512 Kbps (download) / 768 Kbps (upload)

**10.9.3.2. Capacidade máxima estimada:** até 150 Mbps (download)

**10.9.3.3. Latência:** entre 20-40 ms, variável conforme condições marítimas e localização geográfica



**10.9.3.4. Infraestrutura de suporte:** *Se muito necessário Instalação de cabos, suportes e sistemas de fixação compatíveis com ambientes marítimos, resistentes à corrosão e vibração.*

**10.9.3.5. Gerenciamento de Tráfego e Qualidade de Serviço (QoS):** *Implementar políticas de QoS para priorizar o tráfego de sistemas críticos, incluindo sistemas de navegação, comunicação, controle de operações e aplicações de missão crítica.*

**10.9.3.6.** *Monitorar continuamente o uso da banda para evitar congestionamentos e garantir a estabilidade da conexão.*

**10.9.3.7.** *Estabelecer limites de banda para diferentes tipos de tráfego, assegurando o desempenho das aplicações essenciais.*

**10.9.4. Conexão segura com o CICC via VPN:**

**10.9.4.1. Estabelecimento de VPN:** *Criar uma VPN de alta segurança entre a embarcação e a sede do (CICC).*

**10.9.4.2. Requisitos de Segurança:**

**10.9.4.2.1.** *Utilizar roteadores compatíveis com criptografia forte (AES-256 ou superior).*

**10.9.4.2.2.** *Implementar autenticação de usuários via certificados digitais ou autenticação multifator.*

**10.9.4.2.3.** *Garantir criptografia ponta a ponta para todas as comunicações.*

**10.9.4.2.4.** **Objetivo:** *Permitir acesso remoto seguro aos sistemas corporativos do Governo do Estado do Amazonas, incluindo bancos de dados e navegações internas.*

**10.9.4.3. Segurança da Rede:**

**10.9.4.3.1. Firewalls e Sistemas de Detecção de Intrusão (IDS):** *Instalar e configurar firewalls avançados e sistemas de detecção de intrusão para monitorar e proteger a rede marítima contra acessos não autorizados e ameaças externas.*

**10.9.4.3.2.** **Controle de Acesso:** *Restringir o acesso às redes e sistemas apenas a usuários autorizados, com gerenciamento de credenciais e logs de auditoria.*

**10.9.4.3.3.** **Criptografia:** *Garantir que todas as comunicações internas e externas estejam criptografadas, incluindo e-mails, transferências de dados e acesso remoto.*

**10.9.4.3.4.** **Infraestrutura e Manutenção**

**10.9.4.3.5.** **Equipamentos:** *Selecionar equipamentos de alta qualidade, compatíveis com ambientes marítimos, resistentes à corrosão, vibração e umidade.*



**10.9.4.3.6.** *Manutenção Preventiva: Realizar inspeções periódicas, testes de desempenho e atualizações de software quando necessário nos equipamentos.*

**10.9.5. Internet para as Lanchas de Transporte de Tropa:**

**10.9.6.** Conexão Starlink mártima para Lanchas de transporte com Wi-Fi para Múltiplos Usuários, Link Dedicado Starlink Marítima: N- Utilizar um kit Starlink Marítima, com antena portátil que pode ser instalada na lancha, garantindo uma visão clara do céu, livre de obstruções.

**10.9.7.** Configurar uma conexão dedicada, garantindo uma banda mínima de 512 Kbps para download e 768 Kbps para upload, com capacidade máxima de até 150 Mbps de download.

**10.9.8.** A latência costuma variar entre 20 a 40 ms, dependendo das condições marítimas e da localização.

**10.9.9.** Wi-Fi para Múltiplos Usuários: Criar uma rede Wi-Fi segura a bordo, permitindo que várias pessoas acessem a internet simultaneamente. Utilizar roteadores compatíveis com a conexão Satelital marítima, com recursos de gerenciamento de banda e segurança.

**10.9.10.** Garantir que a rede suporte o número de usuários necessário, mantendo estabilidade e velocidade. Gerenciamento de Tráfego:

**10.9.11.** Implementar QoS (Qualidade de Serviço) para priorizar o tráfego de sistemas críticos ou de comunicação interna, garantindo o funcionamento eficiente.

**10.9.12.** Monitorar o uso para evitar congestionamentos e manter a conexão estável.

**10.9.13. Segurança e Proteção nas Balsas e Navio:**

**10.9.14.** Utilizar firewalls e sistemas de detecção de intrusão para proteger a rede Wi-Fi contra acessos não autorizados.

**10.9.15.** Garantir que todas as comunicações estejam criptografadas e que o acesso seja restrito a usuários autorizados.

**10.9.16.** Infraestrutura e Manutenção: Instalar equipamentos de alta qualidade compatíveis com o perfil de tráfego marítimo e requisitos de segurança.

**10.9.17.** Realizar manutenção preventiva e atualizações periódicas para assegurar funcionamento contínuo e seguro.





**10.9.18.** A conexão via Starlink Marítima oferece uma banda mínima de 512 Kbps, podendo chegar até 150 Mbps, garantindo uma comunicação rápida, segura e confiável para as lanchas de transporte de tropa. Assim, várias pessoas podem usar a internet ao mesmo tempo, com estabilidade e velocidade, mesmo em movimento.

**10.9.19.** Para cada embarcação exceto as lanchas de transporte de tropa, deverão ser instalados dois sistemas independentes de Internet Satelital Marítima — um baseado em constelação LEO (ex.:Starlink Maritime) e outro em órbita GEO (ex.:HughesJUPITER/banda banda Ka ou banda Ku) — configurados em modo de fail-over automático.

**10.9.20.** A métrica principal de desempenho será o throughput efetivo (taxa de transferência útil medida em Mbps). A CONTRATADA deverá:

**10.9.21.** Garantir throughput mínimo sustentado de  $\geq 50$  Mbps down / 10Mbps up no link LEO (Starlink) e  $\geq 25$  Mbps down / 3Mbps up no link GEO (Hughes), sob condição de estado 5 (Douglas Sea Scale).

**10.9.22.** Registrar o throughput a cada 30 min usando sondas de tráfego e disponibilizar relatórios diários à fiscalização via web.

**10.9.23.** Assegurar disponibilidade combinada  $\geq 99,5\%$  ao ano, com comutação entre links em até 30 segundos quando ocorrer degradação de throughput abaixo de 50% do mínimo contratado.

**10.9.24.** Cada sistema deverá incluir antena marítima estabilizada, modem, roteador SD-WAN com política de link bonding e QoS, além de contrato de serviço dedicado com os respectivos provedores Starlink Maritime e Hughes. Qualquer implementação que não atinja os limiares de throughput estabelecidos será considerada falha grave, sujeita às penalidades contratuais.

**10.9.25.** A adoção de dois sistemas satelitais distintos (LEO+GEO) garante continuidade real de serviço porque cada tecnologia cobre a limitação da outra:

**10.9.26.** LEO (ex: Starlink) oferece alta velocidade e baixa latência, ideal para aplicações sensíveis (videoconferência, CFTV em tempo real). Contudo, seu sinal pode sofrer perdas momentâneas por obstruções laterais (matas ciliares, barrancas altas) ou congestionamento em horários de pico.

**10.9.27.** O fornecimento por parte da empresa contratada será completo e integrado, abrangendo todos os materiais necessários para a implementação da infraestrutura de internet e segurança nas Balsas e no navio. Isso inclui a instalação de sistemas de internet via Internet **Satelital Marítima**, garantindo alta velocidade, conectividade confiável em diferentes condições de navegação.





**10.9.27.1.** Este monitoramento será realizado de forma presencial pela equipe policial embarcada, bem como de forma remota pela equipe especializada em monitoramento do Centro Integrado de Comando e Controle.

**10.9.28. Especificações detalhadas de infraestrutura de internet e instalações necessárias para o ferry boat – BASE ARPÃO I e II:**

| FERRY BOAT                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                                                                                                                         |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BASE ARPÃO I e II             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                                                                                                                         |
| ITEM                          | LOCALIZAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | QUANTIDADE | DETALHES / OBSERVAÇÕES                                                                                                  |
| 2 tipos de Internet Satelital | Instalação no Tijupá (Ultimo andar).<br>(Conforme especificações no TR)                                                                                                                                                                                                                                               | 1          | Internet Satelital instalada no Tijupá, com suporte a visão clara do céu para conexão estável.                          |
| Roteadores                    | Distribuídos estrategicamente para cobertura ampla da <b>Sala de máquina</b> .<br>(Conforme especificações no TR)<br><br>-Distribuídos estrategicamente para cobertura ampla do <b>convés principal</b> .<br>(Conforme especificações no TR)<br><br>- Distribuídos estrategicamente para cobertura do <b>primeiro</b> | 6          | Distribuídos estrategicamente o sinal Wi-Fi para toda a embarcação, garantindo cobertura contínua e sem perda de sinal. |



|  |                                                                                                                                                                                            |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p><b>convés.</b></p> <p>(Conforme especificações no TR)</p> <p>- Distribuídos estrategicamente para <b>cobertura do tijupá</b> (Último andar).</p> <p>(Conforme especificações no TR)</p> |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**10.9.29. Especificações Detalhadas da Infraestrutura de Internet e instalações necessárias para base arpão III:**

| NAVIO                         |                                                                               |            |                                                                                                                         |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BASE ARPÃO III                |                                                                               |            |                                                                                                                         |
| ITEM                          | LOCALIZAÇÃO                                                                   | QUANTIDADE | DETALHES / OBSERVAÇÕES                                                                                                  |
| 2 tipos de Internet Satelital | Instalação no Tijupá (Último andar). (Conforme especificações no TR)          | 1          | Internet Satelital instalada no Tijupá, com suporte a visão clara do céu para conexão estável.                          |
| Roteadores                    | Distribuídos estrategicamente para cobertura ampla da <b>Sala de máquina.</b> |            | Distribuídos estrategicamente o sinal Wi-Fi para toda a embarcação, garantindo cobertura contínua e sem perda de sinal. |





|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|  | <p>(Conforme especificações no TR)</p> <p>-Distribuídos estrategicamente para cobertura ampla do <b>convés principal</b>.</p> <p>(Conforme especificações no TR)</p> <p>- Distribuídos estrategicamente para cobertura do <b>primeiro convés</b>.</p> <p>(Conforme especificações no TR)</p> <p>- Distribuídos estrategicamente para cobertura do <b>segundo convés</b>.</p> <p>(Conforme especificações no TR)</p> <p>- Distribuídos estrategicamente para <b>cobertura do tijupá</b> (Ultimo andar).</p> <p>(Conforme especificações no TR)</p> | 6 |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|



**10.9.30. Especificações detalhadas de Infraestrutura de internet e instalações necessárias para Lanchas de transporte de tropa:**

| LANCHAS DE TRANSPORTE DE TROPA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                                                                                                                         |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM                           | LOCALIZAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | QUANTIDADE | DETALHES / OBSERVAÇÕES                                                                                                  |
| Internet Satelital             | Instalação no Tijupá (Último andar). (Conforme especificações no TR)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1          | Internet Satelital instalada no Tijupá, com suporte a visão clara do céu para conexão estável.                          |
| Roteadores                     | <p>Distribuídos estrategicamente para cobertura ampla da <b>Sala de máquina</b>.<br/>(Conforme especificações no TR)</p> <p>-Distribuídos estrategicamente para cobertura ampla do <b>convés principal</b>.<br/>(Conforme especificações no TR)</p> <p>- Distribuídos estrategicamente para <b>cobertura do tijupá</b> (Ultimo andar).<br/>(Conforme especificações no TR)</p> | 6          | Distribuídos estrategicamente o sinal Wi-Fi para toda a embarcação, garantindo cobertura contínua e sem perda de sinal. |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

#### 10.9.31. Das especificações – Serviço de Internet:

| ITEM         | TIPO DE EMBARCAÇÃO                                          | MÉDIA DO VAL. SERVIÇO | QT DE EMBARCAÇÕES | MÉDIA O VAL. TOTAL (MÉDIA X QT EMBARCAÇÕES) |
|--------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------------------|
| 01           | Embarcações Ferry-Boat (Item 1 do lote único)               | R\$                   | 2                 | R\$                                         |
| 02           | Embarcações Navio (Item 2 do único 1)                       | R\$                   | 1                 | R\$                                         |
| 03           | Embarcações Lancha de transporte de tropa (Item 3 do único) | R\$                   | 3                 | R\$                                         |
| <b>TOTAL</b> |                                                             |                       |                   | <b>R\$</b>                                  |

#### 10.10. Seguro de Vida:

**10.10.1.** Compete a contratada providenciar o seguro de vida (morte ou invalidez permanente) para os servidores da Secretaria de Segurança Pública e demais parceiros embarcados, com cobertura no valor de R\$100.000,00 (cem mil reais) por segurado.

**10.10.2.** O grupo a ser segurado poderá variar ao longo da contratualidade, cabendo à Contratante informar à Contratada, mensalmente, a respeito da nominata de seus integrantes.

#### 10.10.3. DAS ESPECIFICAÇÕES – SERVIÇO DE SEGURO:

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



| ITEM        | TIPO DE EMBARCAÇÃO                                               | MÉDIA VALOR MÊS | QT DE EMB. | MÉDIA VAL. TOTAL |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|------------------|
| 01          | Embarcações Ferry-Boat (Item 1 do lote único)                    | R\$             | 2          | R\$              |
| 02          | Embarcações Navio (Item 2 do lote único)                         | R\$             | 1          | R\$              |
| 03          | Embarcações Lancha de Transporte de Tropa (Item 3 do lote único) | R\$             | 3          | R\$              |
| VALOR TOTAL |                                                                  |                 |            | R\$              |

#### 10.11. Manutenção preventiva:

**10.11.1. Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios:** A manutenção preventiva, de qualquer equipamento pertencentes à embarcação, será realizada de acordo com o “**Plano de Manutenção Preventivo**”, elaborado pela contratada a partir dos manuais dos fabricantes, devendo constar em contrato a ser ulteriormente celebrado.



**10.11.2. Deverão ser realizadas as principais rotinas da manutenção** de condução (troca de óleo do cárter, substituição de elementos de filtros, correias, mangueira, mangotes, baterias, etc.) como também, a elaboração dos cartões de manutenção planejada e controles de apontamento de suas realizações de forma a garantir uma condução adequada às funções da embarcação, firme, tranquila e com segurança.

**10.11.3. Os serviços de manutenção preventiva** acima descrita serão executados pelos profissionais da praça de máquinas.

**10.11.4. Instalações:** Serão efetuados todos os serviços de manutenção preventiva das instalações elétricas, hidráulicas e contra incêndios.

**10.11.5. Equipamentos Auxiliares:** Serão efetuadas a manutenção preventiva dos equipamentos de navegação e comunicação, constantes de aferição, regulação e limpeza.

**10.11.6. Casco e Estruturas:** A manutenção preventiva do casco abaixo e acima da linha d'água (fundo, costado e encolamento) e da estrutura da embarcação consistirá do tratamento de pontos de corrosão (ferrugem), que surgirem nos conveses e estrutura dos compartimentos da embarcação. O serviço constará de retirada de corrosão, aplicação de antiferruginoso e pintura na cor original.

**10.11.7. Material de Manutenção:** Deverá ser fornecido todo e qualquer material necessário à manutenção preventiva da embarcação e de seus equipamentos e instalações, constando de forma geral de: elementos filtrantes para motor principal, motor auxiliar, reversor, óleo lubrificantes e hidráulicos, material de vedação, correias, mangotes, mangueiras, tinta antiferruginosa, filtro para ar condicionados, material elétrico em geral, lâmpadas fluorescentes e incandescentes, fita isolante, tomada, pinos e disjuntores.

**10.11.8. Limpeza e manutenção de Ar Condicionado:** A contratação dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos condicionadores de ar e demais equipamentos de refrigeração tem como objetivo garantir a qualidade do ar nas instalações, promovendo melhores condições de vida e bem-estar para tripulantes e passageiros. Além disso, essa manutenção contribui para a preservação do patrimônio público, uma vez que procedimentos adequados são essenciais para o funcionamento eficiente e a longevidade dos equipamentos. A realização periódica da limpeza e conservação dos componentes ajuda a prevenir danos, reduzir falhas operacionais e assegurar o desempenho adequado dos sistemas. Dessa forma, evitam-se gastos excessivos com substituição de peças e consumo de energia, refletindo positivamente na economia dos recursos públicos. A manutenção preventiva dos sistemas de ar condicionado nas Bases Arpão I, II e III, bem como nas lanchas de transporte de tropa, é fundamental para garantir o funcionamento eficiente e a qualidade do ambiente. Nesse





sentido, recomenda-se que a limpeza completa dos equipamentos sejam realizada a cada três meses, assegurando a remoção de poeira, sujeira e possíveis agentes contaminantes que possam comprometer o desempenho e a saúde dos ocupantes das respectivas embarcações. A adoção de um cronograma regular de limpeza contribuirá para a longevidade dos aparelhos e para a manutenção de condições ambientais adequadas nas instalações e embarcações.

**10.11.9. Das Especificações – Manutenção Preventiva e Corretiva:**

| NR.         | TIPO DE EMBARCAÇÃO                                               | MÉDIA DO VALOR DA EMBARC. | 12 MESES (1 ANO) | MÉDIA VALOR ANO | QT DE EMB. | MÉDIA O VAL. TOTAL |
|-------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------|------------|--------------------|
| 01          | Embarcações Ferry-Boat (Item 1 do lote único)                    | R\$                       | 12/12            | R\$             | 2          | R\$                |
| 02          | Embarcações Navio (Item 2 do lote único)                         | R\$                       | 12/12            | R\$             | 1          | R\$                |
| 03          | Embarcações Lancha de Transporte de Tropa (Item 3 do lote único) | R\$                       | 12/12            | R\$             | 3          | R\$                |
| VALOR TOTAL |                                                                  |                           |                  |                 |            | R\$                |

**10.12. Operação técnica em geral**

**10.12.1. Guarda das embarcações e seus bens patrimoniais:**

**10.12.1.1.** A licitante deverá responsabilizar-se pela atracação e permanência das embarcações quando esta estiver eventualmente “fora de serviço”, em paradas programadas ou em mobilização e desmobilização, constituindo-se sua responsabilidade, também, a guarda do patrimônio que nela estiver.



**10.12.1.2.** Quando navegando ou atracada em porto, os serviços de vigilância e segurança da embarcação serão executados pela tripulação, de modo que a mesma esteja permanente vigiada.

**10.12.1.3.** Durante a vigência do contrato, o serviço deverá ser fornecido ininterruptamente, independentemente da embarcação estar navegando ou atracada em porto, em operação ou em pausa de serviço, devendo portanto, esta despesa constar em sua fatura mensal para efeito do respectivo pagamento.

**10.12.1.4.** A contratada deverá se responsabilizar pelo deslocamento da embarcação desde o início do contrato, e ao final retornar com a embarcação ao porto de origem.

### **10.13. Da manutenção das embarcações:**

#### **10.13.1. Condições Gerais:**

**10.13.1.1.** A **manutenção preventiva** e corretiva dos dois ferry-boats, do navio e das lanchas de transporte de tropa será de inteira responsabilidade da Contratada, devendo ser realizada com regularidade e sempre que necessário, visando garantir a operacionalidade, segurança e conservação dos equipamentos.

**10.13.1.2.** A manutenção deverá ocorrer, preferencialmente, nas bases onde as embarcações se encontrarem, evitando deslocamentos e interrupções nas operações. A CONTRATADA deverá dispor dos meios e da equipe técnica necessária para o atendimento local, sempre que exigido.

**10.13.1.3.** **As lanchas de transporte de tropa poderão ser movimentadas para outro local para fins de manutenção**, desde que não haja prejuízo às atividades operacionais nem atrasos excessivos no deslocamento.

**10.13.1.4.** **Todas as despesas decorrentes das manutenções, incluindo peças, insumos, ferramentas e mão de obra, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus à Contratante.**

**10.13.1.5.** A CONTRATADA responderá integralmente pela qualidade dos serviços executados, devendo corrigir, **sem custos adicionais**, quaisquer falhas ou defeitos decorrentes de execução inadequada.

**10.13.1.6.** A **manutenção corretiva** deverá ser realizada **imediatamente**, sempre que forem identificados defeitos, danos ou quaisquer anormalidades que possam comprometer a segurança ou a eficiência da embarcação.

**10.13.1.7.** A CONTRATADA deverá manter profissionais técnico qualificados disponíveis, apta a atuar conforme a complexidade de cada tipo de embarcação.



**10.13.1.8.** Em caso de necessidade de paralisação da embarcação por mais de 03 (três) horas, a Contratada deverá apresentar solução emergencial à Contratante, resguardando a continuidade do serviço, mediante prévia comunicação.

**10.13.1.9.** A Contratada deverá manter equipe técnica capacitada e disponível para o atendimento das demandas de manutenção, de forma compatível com a complexidade dos sistemas embarcados de cada tipo de embarcação.

**10.13.1.10.** Quaisquer danos ou prejuízos causados nos Motores, Equipamentos e Acessórios em decorrência da inobservância da “MANUTENÇÃO PREVENTIVA” aqui descritas, serão arcados pela CONTRATADA.

**10.13.1.11.** Fornecer serviços de manutenção preventiva e corretiva, assistência técnica, treinamento e troca de equipamentos em caso de defeito durante a vigência do contrato, efetuando os serviços com reposição das peças e sem ônus para a Contratante;

**10.13.1.12.** A CONTRATADA deverá prestar os serviços de substituição de peças danificadas caso haja necessidade.

**10.13.1.13.** A CONTRATADA será responsável por todos os custos de materiais, peças, equipamentos, mão de obra, ferramentas, instrumentos de medição, custos de Manutenção Preventiva, Corretiva e Treinamento.

**10.13.1.14.** Arcar com toda a manutenção preventiva e quando falha da preventiva a execução da corretiva, bem como a higiene interna e externa das Balsas, Navio e Lanchas.

**10.13.1.15.** Realizar a manutenção necessária na periodicidade conforme Manual Técnico de cada equipamento, mantendo as embarcações em perfeitas condições de navegação e de segurança junto aos órgãos marítimos.

#### **10.14. DO PLANEJAMENTO MENSAL**

**10.14.1.** Por se tratar de um Serviço de Gestão, ações administrativas e estratégicas a respeito de funcionários, logística de insumos e rotina de limpeza e manutenção das instalações internas e externas das embarcações da Contratada são de sua responsabilidade, no entanto todas estas ações devem ser alinhadas em planejamento.



**10.14.2.** Após assinatura do contrato, em até 10 dias antes de iniciar o fornecimento dos serviços, a empresa deverá apresentar um planejamento geral do serviço.

**10.14.3.** Da mesma forma durante todo período de execução do serviço, a empresa deverá enviar o planejamento mensal prévio, conforme o cronograma de viagens e missões do Órgão Contratante.

**10.14.4.** Estes planejamentos deverão ser compostos no mínimo pelas seguintes informações:

**10.14.4.1.** Quantidades e modo de entrega dos insumos para alimentação, limpeza, higiene e rouparia;

**10.14.4.2.** Planejamento do cardápio diário conforme as indicações deste Termo de Referência;

**10.14.4.3.** Listagem do nome dos produtos usados para limpeza, higiene e rouparia;

**10.14.4.4.** Lista da Tripulação;

**10.14.4.5.** Planejamento para possível reabastecimento em caso de imprevistos;

**10.14.4.6.** Cronograma atualizado de manutenção preventiva, e caso necessário, de manutenção corretiva.

**10.14.5.** Ademais, se a empresa julgar necessário acrescentar mais informações de seu planejamento de Gestão Náutica para a apreciação do Órgão Contratante, é permitido que as inclua no planejamento mensal.

**10.14.6.** No caso de não aprovação do planejamento por parte do Órgão ou questionamentos, a empresa deverá se reunir com o gestor ou fiscal de contrato, para possível readequação do planejamento.

## **11. VISITA TÉCNICA**

**11.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua Proposta de Preços, as empresas Licitantes PODERÃO realizar a visita técnica nas embarcações, sistemas, instalações e equipamentos das Unidades do Governo Estadual contemplados com o objeto da licitação, para conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, com objetivo de não incorrer em omissão, as quais não poderão ser alegadas em eventuais pretensões de acréscimos de preços, nos termos do § 2º, do artigo 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**11.2.** A visita técnica poderá ser realizada em dias úteis, até 1(um) dia antes da data da sessão de abertura do certame, em data e horários diferentes para os eventuais interessados, devendo ser agendada previamente com o representante da Contratante, por intermédio do e-mail [embarcacaoggi-f@ssp.am.gov.br](mailto:embarcacaoggi-f@ssp.am.gov.br), com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas da data e horário de realização da visita, conforme preconiza o § 4º, do artigo 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

[youtube.com/SegurancaAM](https://www.youtube.com/SegurancaAM)

[facebook.com/segurancaAM](https://www.facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**11.3.** As empresas Licitantes indicarão o seu representante legal para a realização de visita técnica, que deverá estar munido de documento de identificação e de instrumento legal que o habilite como representante da empresa.

**11.4.** O licitante deverá apresentar uma declaração, assinada pelo responsável técnico ou representante legal da empresa, atestando o conhecimento de todas as informações e condições locais necessárias para o cumprimento das obrigações decorrentes do objeto desta licitação, O visitante técnico deverá portar sua Ficha de Visita Técnica, a ser devidamente preenchida durante a realização da vistoria nas embarcações.

**11.5.** A visita in loco é facultativa e não será motivo de inabilitação daquele que não a realizar. A visita possibilita ao licitante inteirar-se das condições do serviço.

**11.6.** Ao optar pela renúncia da visita técnica, a Licitante assume total responsabilidade pelo fato e declara que tem pleno conhecimento das condições, informações e complexidades relacionadas ao objeto desta licitação.

**11.7.** O licitante que não realizar visita técnica não poderá alegar desconhecimento das condições do local para a realização do objeto da licitação, sendo responsabilizado pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do local da prestação dos serviços.

## **12. HABILITAÇÃO TÉCNICA**

**12.1.** A CONTRATADA deverá apresentar os documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal, econômica e financeira, conforme previsão nos arts. 66 a 69 da Lei 14.133/21, bem como cumprir o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

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

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

**12.2.2.** 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 **50% (cinquenta por cento)** das quantidades e prazos descritos na proposta de preços apresentada nesta licitação;

**12.2.2.1.** Entende-se necessário a comprovação de pelo menos 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos e prazos do objeto da licitação em razão da complexidade do serviço a ser prestado, conforme demonstrado no **Anexo I**;

**12.2.2.2.** Considera-se compatível em características semelhantes às especificadas, a execução da totalidade dos seguintes serviços em conjunto:

**12.2.2.2.1.** Prestação de serviços de gestão náutica de embarcação, afretamento (Armação e Tripulação); equipagens a navegação; operação técnica em geral; Serviço de Limpeza, Higiene; Dedetização; Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz; Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios.

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

**12.2.4.** 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;

**12.2.5.** 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;

**12.2.6.** Declaração de que atenderá às exigências mínimas relativas aos serviços, sistemas e de fornecimento de treinamento para o pessoal técnico, essencial para o cumprimento do objeto deste Termo de Referência;

**12.2.7.** Declaração de que a LICITANTE tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

**12.2.8.** Declaração assinada por representante legal da LICITANTE ou responsável técnico, que informará a ocorrência de fatos supervenientes que a impeçam de contratar com o Poder Público;





**12.2.9.** A LICITANTE vencedora, **no momento contratual**, deverá assinar o **Termo de Sigilo**, Confidencialidade e Compromisso, juntamente com a equipe designada à prestação de serviços;

**12.2.10.** Declaração de que a empresa possui ou possuirá, no prazo de até **10 (Dez)** dias corridos após a assinatura do contrato, uma equipe técnica adequada, composta pelos profissionais: Piloto Fluvial, Supervisor Fluvial, Contramestre, Marinheiro Fluvial de Convés, Marinheiro Fluvial de Máquinas, Cozinheiro "A", Taifeiro, Camareira e Marinheiro Auxiliar de máquinas.

**12.2.11.** Declaração da licitante de que possui ou possuirá um setor operacional dotado de pessoal qualificado e que tenha atuado na navegação fluvial e lacustre, com conhecimento de legislação de pessoal da Marinha Mercante Nacional, de navegação fluvial, do tráfego de embarcações, tanto em viagem como em manobra nos portos, capaz de ministrar treinamento e reciclagem de forma regular, de modo a manter uma tripulação sempre pronta a operar todos os equipamentos existentes a bordo e quando necessário possuir condições de ministrar cursos para operação de equipamentos já existentes no mercado e que venha a fazer parte da dotação das embarcações.

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

**12.2.13.** No caso de consórcio, cada consorciado deverá apresentar índice de liquidez geral ou solvência geral, maior ou igual a 1,00 (um) e comprovar possuir capital mínimo ou valor de patrimônio líquido igual ou superior a 30%, devendo essa comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta na forma da Lei, sendo admitido o somatório dos valores de cada consorciado;

**12.2.14.** O percentual previsto no item anterior não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

### **13. DO SIGILO, CONFIDENCIALIDADE E COMPROMISSO**

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**





**13.1.** Por conter serviço de transmissão de Dados, conectividade, e transmissão de dados e voz, o serviço a ser executado deverá considerar o regramento disposto na lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados.

**13.2.** A Lei Geral de Proteção de Dados (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;

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

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

**13.5.** 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;

**13.6.** A Contratada obriga-se a 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;

**13.7.** A quebra do sigilo e/ou da confidencialidade das informações, devidamente comprovada, possibilitará a imediata aplicação de penalidades previstas neste Item específico, 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;



**13.8.** O Termo de Sigilo e Confidencialidade, disposto no **Anexo III**, deverá ser assinado pela CONTRATADA no momento da assinatura do instrumento contratual com o órgão que irá aderir a Ata de Registro de Preços.

#### **14. DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE**

**14.1.** A Proposta de Preços da empresa vencedora que se enquadrar nos limites de valores estabelecidos no art. 1º, §2º da Lei Estadual nº 4.730/2018 deverá possuir Programa de Integridade para contratar com a Administração Pública;

**14.2.** 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;

**14.3.** 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;

**14.3.1.** Os custos da implantação do Programa de Integridade correrão por conta da CONTRATADA, não cabendo ao Órgão CONTRATANTE o seu ressarcimento.

**14.4.** 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.

#### **15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

**15.1.1.** Obedecer aos prazos e condições contratuais estabelecidas;

**15.1.2.** Prestar as informações técnicas que lhe forem requisitadas;

**15.1.3.** Executar todo o serviço de acordo com as quantidades, especificações técnicas, prazos e demais condições descritas neste Termo de Referência;

**15.1.4.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado, facultada a supressão além desse limite, mediante acordo entre as partes, conforme o disposto no art. 24 da IN nº 02/2023;

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



- 15.1.5.** Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados, por seus empregados, ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, bem como por quaisquer acidentes de que eles possam ser vítimas durante a execução dos serviços;
- 15.1.6.** Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.1.7.** Arcar exclusivamente com todos os custos relativos à realização completa do serviço contratado, encarregando-se do respectivo custo de toda a mão de obra e demais insumos necessários ao cumprimento do contrato;
- 15.1.8.** Manter a regularidade ambiental de todos os serviços que irá executar;
- 15.1.9.** Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 15.1.10.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 15.1.11.** Fornecer toda documentação fiscal e técnica com a entrega dos materiais / serviço;
- 15.1.12.** Adotar medidas de segurança necessárias à execução e entrega dos materiais;
- 15.1.13.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.1.14.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 15.1.15.** Indicar preposto para ser o responsável da CONTRATADA na gestão do contrato para ser o contato do Fiscal de Contrato designado pela Secretaria de Estado de Segurança Pública;
- 15.1.16.** Responder em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços constantes do objeto, tais como: salários, seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações, vales-alimentação, vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;
- 15.1.17.** Executar os serviços dentro das especificações ou condições constantes do Termo de Referência, edital e proposta, bem como dentro dos padrões, conceitos e legislações aplicáveis à espécie;
- 15.1.18.** Prestar pronto atendimento às solicitações emitidas pelo fiscal do contrato;



- 15.1.19.** Comunicar a CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- 15.1.20.** Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado, qualquer problema ou impossibilidade de execução de obrigação contratual, para fins de adoção das providências cabíveis;
- 15.1.21.** Arcar com os custos dos serviços;
- 15.1.22.** Em nenhuma hipótese a empresa vencedora poderá veicular acerca do objeto que se refere esse Termo de Referência.
- 15.1.23.** A CONTRATADA sujeitar-se-á às disposições do Código de Proteção do Consumidor instituído pela Lei Federal nº 8.078/90.
- 15.1.24.** A empresa vencedora deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 15.1.25.** Responsabilizar-se por todas as licenças necessárias junto aos órgãos fiscalizadores (guias e demais documentos) para a execução do serviço;
- 15.1.26.** A Armação da tripulação será de acordo com o Cartão de Tripulação de Segurança (CTS) das embarcações, acrescido de outros tripulantes para atender a utilização específica da mesma;
- 15.1.27.** Possuir recursos humanos capazes de atender as solicitações da Contratante, para eventuais substituições de tripulantes, inclusive em viagens;
- 15.1.28.** Proceder visita técnica nas embarcações mediante testes e manobras, sob fiscalização de servidor designado pela Secretaria de Segurança, com provas previstas para todos os equipamentos existentes a bordo, realizando pelo menos um exercício previsto por equipamento (teste rede de incêndio, equipamentos de comunicação, bombas auxiliares, MCP, geradores, sistemas de luzes de navegação e de bordo, material de salvatagem e demais instalações), apresentando ao seu final o competente Laudo Técnico como condição à assinatura do contrato;
- 15.1.29.** A CONTRATADA deverá possuir experiência na área de navegação quanto à regularização de documentos de embarcação junto à Capitania dos Portos, tais como: solicitação de vistoria, serviços de despachos, parte da entrada e de saída, averbação de embarque e desembarque, baixa de exigências e demais serviços necessários, atinentes às atividades de navegação, como: acompanhamento de laudos, perícias e inquéritos administrativos;



- 15.1.30.** Elaborar um Plano de Segurança, para que toda a tripulação tenha conhecimento de seus postos nas seguintes condições: abaloamento, incêndio e abandono;
- 15.1.31.** Fazer-se representar, no local da prestação dos serviços, por preposto aceito pela Administração com a atribuição de atualizar e manter sob sua guarda e responsabilidade os registros dos empregados, coordenando e fiscalizando a execução dos serviços e o cumprimento das normas disciplinares, de segurança e legislação pertinentes;
- 15.1.32.** Comunicar à Contratante qualquer alteração social ou modificação da sua finalidade ou da sua estrutura no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do arquivamento dos documentos no Cartório de Registro específico;
- 15.1.33.** Destacar pessoal para a execução dos serviços, de forma criteriosa, para que estes não sofram qualquer solução de continuidade ou redução de qualidade e quantidade, e providenciar a substituição de qualquer empregado julgado inconveniente ou que não se mostre apto às tarefas inerentes à execução contratual;
- 15.1.34.** Manter o registro de seus empregados devidamente atualizado, e efetuar o controle da jornada de trabalho no respectivo local de prestação dos serviços diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, repondo o profissional faltante;
- 15.1.35.** Ser responsável pelas despesas alusivas a salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, fiscais, comerciais e administrativos, seguros, vales- alimentações, vales-transportes, envolvidas na execução do Contrato, observando o piso salarial referente a cada categoria funcional;
- 15.1.36.** Fornecer EPI's compatíveis com as funções desempenhadas para os funcionários, nas quantidades necessárias para a conservação e higiene dos mesmos, trocando-os quando necessário, sem nenhum ônus adicional para os contratados e nem para a Contratante;
- 15.1.37.** Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;
- 15.1.38.** Os serviços deverão ser prestados sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, a quem caberá o fornecimento e administração dos recursos humanos necessários;
- 15.1.39.** A CONTRATADA será também responsável por quaisquer danos ou prejuízos causados, por seus empregados, ao patrimônio da Contratante ou de terceiros, bem como por quaisquer acidentes de que eles



possam ser vítimas durante a execução dos serviços, sendo de sua exclusiva responsabilidade a organização da “CIPA”, quando for o caso;

**15.1.40.** Qualquer acidente deverá ser imediatamente comunicado aos órgãos competentes, em cumprimento as normas de proteção e segurança do trabalhador, cabendo à CONTRATADA responder pelos direitos trabalhistas e de seguridade;

**15.1.41.** A CONTRATADA se obrigará ainda a substituir qualquer funcionário, mediante solicitação por escrito da Contratante no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, mesmo em viagem em sem que caiba qualquer ônus por esta ocorrência;

**15.1.42.** A CONTRATADA ficará obrigada a concorrer para que seus empregados prestem os serviços com pontualidade, educação, conduta adequada, padrão moral, zelo, dedicação e eficácia;

**15.1.43.** Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA aperfeiçoar a gestão de seus recursos – quer humanos quer materiais – com vistas à qualidade dos serviços à satisfação da Contratante. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo as disposições legais que interfiram em sua execução;

**15.1.44.** Apresentar, antes do início das atividades a serem realizadas nas dependências da Contratante, relação do pessoal a ser alocado nos respectivos serviços, com dados pessoais de identificação e mantê-la rigorosamente atualizada, se for o caso. A critério da Contratante pode ser ainda, solicitados documentos complementares, tais como: documentação comprobatória de idoneidade e de qualificação profissional dos profissionais que atuarão nas dependências das respectivas embarcações, Carteira Profissional, Carteira de Saúde e ficha individual completa, da qual constarão todos os elementos necessários à perfeita identificação de cada profissional. Apresentar, quando solicitado, comprovantes de pagamentos de benefícios e Encargos Sociais e Trabalhistas;

**15.1.45.** Providenciar, após o recebimento de solicitação da Contratante, o afastamento de qualquer empregado ou preposto que embarace a fiscalização ou que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, ou, ainda, aquele que, a critério da Contratante, não esteja habilitado e/ou qualificado para a prestação dos serviços;

**15.1.46.** Conduzir seus trabalhos em harmonia com as atividades da Contratante, de modo a não causar transtornos ao andamento normal de seus serviços e horários estabelecidos em normas internas, nem quaisquer ônus relativos ao uso de recursos materiais ou humanos;





- 15.1.47.** Apresentar, quando solicitado, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;
- 15.1.48.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito;
- 15.1.49.** Arcar exclusivamente com todos os custos relativos à realização completa do serviço contratado, encarregando-se do respectivo custo de toda a mão de obra e demais insumos necessários ao cumprimento do contrato;
- 15.1.50.** A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente relatório da manutenção preventiva prestadas durante aquele período, o qual deverá ser entregue juntamente a fatura mensal para o atesto dos serviços.
- 15.1.51.** Fica vedada, no âmbito do Estado do Amazonas, a contratação de pessoa jurídica que possua em seu quadro societário cônjuge, companheiro, parente consanguíneo ou afim, em linha reta até o segundo grau, de Secretário de Estado, vinculado ao Poder Executivo do Estado do Amazonas, nos termos do Art.1º da Lei nº 5.311, de 18 de novembro de 2020.

## **16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 16.1.** Formalizar o Contrato;
- 16.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços;
- 16.3.** Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do serviço, determinando o que for necessário à regularização das irregularidades observadas;
- 16.4.** Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da aquisição do objeto do presente contrato;
- 16.5.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 16.6.** Não permitir o recebimento do serviço em desacordo com o preestabelecido;
- 16.7.** Providenciar o pagamento dos serviços contratados mensalmente após a apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva execução do serviço e emissão do Termo de Recebimento Definitivo ou Atesto pelo servidor ou comissão responsável pelo recebimento;





- 16.8.** Dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do Contrato;
- 16.9.** Prestar à CONTRATADA, quando necessário e/ou solicitado, quaisquer esclarecimentos referentes à execução do contrato;
- 16.10.** Indicar formalmente o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 16.11.** Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, verificando se, no desenvolvimento dos trabalhos, estão sendo cumpridos os serviços e as especificações previstos no Termo de Referência, proposta e contrato de forma satisfatória e documentando as ocorrências havidas.
- 16.12.** Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo.
- 16.13.** Indicar as veículos, suas características, bem como seus gestores/condutores/responsáveis e outras informações que possibilitem o maior controle da frota pertencente a SSP/AM;
- 16.14.** Fiscalizar a realização dos serviços, podendo, em decorrência, solicitar providências à CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato. O não atendimento sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas no Contrato;
- 16.15.** Aplicar as sanções previstas no Edital, na hipótese de a CONTRATADA não cumprir o Contrato, mantidas as situações normais de disponibilidade e volume dos serviços, arcando a referida licitante com quaisquer prejuízos;
- 16.16.** Cumprir os termos do contrato, e ainda, efetuar os pagamentos das faturas nos prazos estabelecidos no contrato.
- 16.17.** Conferir, receber e atestar as faturas/notas fiscais de cobrança emitidas pela CONTRATADA;

## **17. RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL**

**17.1.** Impactos ambientais são alterações no ambiente causadas pelas ações humanas. Os impactos ambientais podem ser positivos e negativos. Os impactos negativos ocorrem quando as alterações causadas geram risco ao ser humano ou para os recursos naturais encontrados no espaço. Por outro lado, os impactos são considerados positivos quando as alterações resultam em melhorias ao meio ambiente.



**17.2.** A presente contratação visa gerar impactos ambientais positivos, uma vez que haverá previsão da responsabilidade ambiental da futura contratada.

**17.3.** O Serviço observará as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial o disposto na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta;

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

**17.4.1.** Menor impacto sobre recursos naturais, como flora, fauna, ar, solo e água.

**17.4.2.** Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local, bem como produtos orgânicos, livres de adubos químicos, defensivos ou agrotóxicos;

**17.4.3.** Maior eficiência na utilização de recursos naturais, como água e energia;

**17.4.4.** Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

**17.4.5.** Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;

**17.4.6.** Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

**17.4.7.** Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados;

**17.4.8.** Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento;

**17.4.9.** Além dos requisitos estabelecidos em manuais e/ou orientações sobre as práticas de sustentabilidade expedidas pelo Estado do Amazonas;

**17.4.10.** Sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

**17.4.11.** Sejam preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;



**17.4.12.** Não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada, tais como mercúrio, chumbo, cromo hexavalente, cádmio, bifenil-polibromados, éteres difenil-polibromados;

**17.4.13.** Certificados, laudos e outros meios que comprovem o atendimento às normas de qualidade e sustentabilidade;

**17.4.14.** A comprovação dos critérios previstos poderá ser feita por meio de certificação emitida ou reconhecida por instituição pública oficial, instituição credenciada ou por outro meio definido no edital;

**17.4.15.** Observar ainda no que couber a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

**17.5.** O uso de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizado de modo que o bem apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

**17.5.1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperando com essas medidas:

**17.5.2.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

**17.5.3.** Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

**17.5.4.** Treinar e orientar os empregados, sistematicamente, na identificação das atividades de cada ponto de uso contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;

**17.5.5.** Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, visando economia, sem desperdício, sem prejuízo da adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e asseio dos empregados.

**17.5.6.** Executar manutenção preventiva e corretiva das embarcações, bem como substituição de peças desgastadas, destinando corretamente os resíduos sólidos delas decorrentes;

**17.5.7.** Manter a regulação das embarcações, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislação vigente;

**17.5.8.** Buscar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases poluentes na atmosfera;

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

[youtube.com/SegurancaAM](https://www.youtube.com/SegurancaAM)

[facebook.com/segurancaAM](https://www.facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**17.5.9.** Manter as embarcações de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superior aos dos padrões aceitáveis nos termos da legislação regente, normas brasileiras aplicáveis e recomendação dos manuais de proprietários e serviços náuticos;

**17.5.10.** Observar as legislações vigentes sobre controle de poluição do meio ambiente, em especial as regulamentações do IBAMA, CONAMA e Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Sustentabilidade - SEMAS, destacando-se a Lei nº 9.966, de 28 de abril de 2000;

**17.5.11.** Manter programa interno de autofiscalização da correta manutenção das embarcações, quanto à emissão de gases poluentes.

**17.5.12.** Nos termos do artigo 33, inciso IV, da Lei nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e Resolução CONAMA nº 362, de 23/06/2005, a CONTRATADA deverá realizar as manutenções em atenção às práticas sustentáveis, dentre elas o recolhimento e o descarte adequado do óleo lubrificante usado ou contaminado originário da contratação, bem como de seus resíduos e embalagens, obedecendo aos seguintes procedimentos;

**17.5.13.** Recolhimento do óleo lubrificante usado ou contaminado, armazenando-o em recipientes adequados e resistentes a vazamentos e adotando as medidas necessárias para evitar que venham a serem misturado com produtos químicos, combustíveis, solventes, água e outras substâncias que inviabilizem sua reciclagem, conforme artigo 18, incisos I e II, da Resolução CONAMA nº 362, de 23/06/2005, e legislação correlata;

**17.5.14.** Providenciar a coleta do óleo lubrificante usado ou contaminado recolhido, através de empresa coletora devidamente autorizada e licenciada pelos órgãos competentes, ou entregá-lo diretamente a um revendedor de óleo lubrificante acabado no atacado ou no varejo, que tem obrigação de recebê-lo e recolhê-lo de forma segura, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada, conforme artigo 18, inciso III e § 2º, da Resolução CONAMA nº 362, de 23/06/2005, e legislação correlata;

## **18. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

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



- 18.2.** A verificação da adequação da prestação de serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;
- 18.3.** O fiscal designado acompanhará a execução dos serviços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme Art. 22 do Decreto nº 11.246, de 2022.
- 18.4.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 18.5.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;
- 18.6.** A ação da fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais, conforme dispõe a Lei de Licitações e Contratos n.º 14.133/2021;
- 18.7.** O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA ocasionarão na rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções legais.
- 18.8.** Caberá à CONTRATANTE fiscalizar de acordo com sua conveniência e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Contrato;
- 18.9.** Para o acompanhamento e fiscalização do contrato, compete ao Fiscal do Contrato solicitar da Contratada, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do contrato e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;
- 18.10.** O Fiscal do Contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 18.11.** Para o acompanhamento e fiscalização de que trata este tópico, compete ao Gestor, entre outras atribuições:
- 18.11.1.** Solicitar da CONTRATADA, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste Contrato e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;



**18.11.2.** Verificar a conformidade da execução contratual de acordo com as obrigações da CONTRATADA, listadas no item **15** deste Termo de Referência;

**18.11.3.** Indicar a ocorrência de indisponibilidade do fornecimento do serviço;

## **19. GARANTIA CONTRATUAL**

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

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

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

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

## **20. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**20.1.** O objeto contratado será recebido da seguinte forma:

**a) Provisoriamente:** Pelo fiscal do contrato e/ou comissão de fiscalização designados para este fim, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução do serviço, será realizado mediante relatório circunstanciado, elaborado em conformidade com suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, bem como demais documentos julgados necessários. Devendo encaminhá-los ao gestor do contrato ou comissão designada para recebimento definitivo. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório deverá incluir o registro, a análise e a conclusão sobre as ocorrências na execução do contrato, tanto na fiscalização técnica quanto administrativa, e ser encaminhado ao gestor do contrato ou à comissão designada para o recebimento definitivo, conforme disposto no Decreto Estadual n.º 47.133, de 10 de março de 2023.

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am

youtube.com/SegurancaAM

facebook.com/segurancaAM

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**





**b) Definitivamente:** Pela comissão designada pela autoridade competente, por servidor designado ou pelo gestor do contrato, após a inspeção e aceitação do recebimento provisório, em caso de irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, devem ser indicadas as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA as correções necessárias de forma formal. A CONTRATANTE deverá comunicar à empresa para emitir a nota fiscal ou a fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização. Emitir o Termo de Execução de Serviços – TES para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados no módulo de Ações e Fiscalizações do Sistema de Gestão de Contratos – SGC, com base nos relatórios e na documentação apresentados, conforme disposto no Decreto Estadual n.º 47.133, de 10 de março de 2023.

**20.2.** O recebimento provisório ou definitivo do bem não exime a CONTRATADA da responsabilidade pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou pelo desempenho inadequado dos equipamentos fornecidos. A CONTRATADA deverá sanar quaisquer irregularidades detectadas durante a utilização dos equipamentos, dentro do prazo de garantia constante na proposta.

**20.3.** O pagamento só se dará mediante a emissão do Termo de Execução de Serviços – TES, e autorização de faturamento.

## **21. DO PAGAMENTO**

**21.1.** O pagamento se fará por meio de Nota de Empenho e de acordo com o cronograma da Secretaria de Fazenda;

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

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

**21.3.1.** Fatura (preferencialmente com o número da agência e conta do banco);

**21.3.2.** Nota de Empenho;

**21.3.3.** Recibo (uma via);





- 21.3.4. Requerimento solicitando o pagamento;
- 21.3.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 21.3.6. Certidão de Quitação com a Fazenda Estadual;
- 21.3.7. Certidão Negativa de Débitos Relativos à Receita Federal;
- 21.3.8. Certidão Negativa do FGTS;
- 21.3.9. Prova de Quitação com a Fazenda Municipal;
- 21.3.10. Certidão Negativa de Pedido de Falência/Concordata; e
- 21.3.11. Relatório de Execução dos Serviços referente ao mês vigente.

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

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

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

## 22. DO PARCELAMENTO DO OBJETO

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

22.2. O parcelamento do objeto afetaria os custos de gestão de contratos. Além disso, toda a solução configura um sistema único e integrado e o parcelamento trará um risco ao conjunto do objeto pretendido. Portanto, ratificamos a escolha pelo não parcelamento da contratação.

## 23. DO REAJUSTE OU REPACTUAÇÃO DE PREÇOS

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**



**23.1.** As regras acerca do reajustamento do valor contratual são estabelecidas de acordo com a Minuta Contratual aprovada pela Procuradoria Geral do Estado – PGE, no processo nº 2023.02.001131/PA-PGE-SAJ, regido pelas normas da Lei Federal nº 14.133/201, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.133/2023.

**23.2.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano.

**23.3.** Após o interregno de um ano, a contar da data do orçamento, e independente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, exclusivamente para obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

**23.8.** 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.

**23.9.** O reajuste será realizado por apostilamento, conforme art. 136, I da Lei Federal nº 14.133/2021, exceto se coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá ser formalizado por termo de aditamento ao Contrato.

## **24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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



**24.1.1.** 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;

**24.1.2.** Multa, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

**24.1.3.** 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 24.1.4. deste Edital, observadas as seguintes situações:

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

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



- 24.1.3.2.1.** Não manter a proposta para o certame, quando encerrada a etapa competitiva, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 24.1.3.2.2.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 24.1.3.2.3.** Pelo prazo de 12 (doze) a 36 (trinta e seis) meses quando:
- 24.1.3.2.3.1.** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 24.1.3.2.3.2.** Der causa à inexecução total do contrato;
- 24.1.3.2.3.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 24.1.4.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, ao licitante ou contratado que:
- 24.1.4.1.** Apresentar declaração ou documentação falsa ou com informações inverídicas destinada a prejudicar a veracidade de seu teor original exigida para o certame ou a execução do contrato;
- 24.1.4.2.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 24.1.4.3.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 24.1.4.3.1.** Considera-se comportamento inidôneo: praticar atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como a fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, ou a indução deliberada a erro de julgamento.
- 24.1.4.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 24.1.4.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 24.1.5.** As sanções previstas nos subitens 24.1.1., 24.1.3 e 24.1.4. poderão ser aplicadas cumulativamente ou não à penalidade do subitem 24.1.2. deste termo de referência;
- 24.1.6.** Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento de concurso de condutas, aplicar-se-á a pena mais grave.
- 24.1.7.** A aplicação das sanções administrativas previstas nos subitens 24.1.2., 24.1.3 e 24.1.4. deste termo de referência, realizar-se-á por meio de processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se os procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 47.133/2023.



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

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

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

**24.1.7.3.** Constitui justa causa para rescisão contratual do fornecimento de bens ou prestação de serviços, a assunção ao cargo de Secretário de Estado por algum dos sócios das empresas contratadas pelo Poder Executivo, o descumprimento do **item 15.1.51.** em conformidade com o Parágrafo único, Art.3º da Lei nº 5.311, de 18 de novembro de 2020.

## **25. DA PARTICIPAÇÃO DO CONSÓRCIO**

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

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

### **25.3. DAS EXIGÊNCIAS LEGAIS PARA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO**

**25.3.1.** Poderá participar do processo licitatório, pessoa jurídica em consórcio.

**25.3.2.** A participação sob a forma de consórcio deverá observar às seguintes condições, sob pena de exclusão do certame:



**25.3.3.** Eventual consórcio deverá ser composto por empresas que satisfaçam aos termos e condições deste Termo de Referência;

**25.3.4.** Apresentação de Termo de Compromisso de Constituição de Consórcio, por escritura pública ou documento particular registrado em Cartório de Registro de Títulos e Documentos, subscrito pelos consorciados, discriminando: designação do consórcio, endereço, empreendimento, motivo de constituição do consórcio e indicação da empresa líder, que será responsável por sua representação perante a Administração; da participação de cada uma das empresas, das obrigações de cada um dos consorciados individualmente e da responsabilidade solidária dos consorciados por atos praticados na fase de licitação e no decorrer da execução do contrato, bem como demais informações que o consórcio julgar pertinente.

**25.3.5.** Organização, objetivos e composição do consórcio, com a indicação do percentual de participação e do escopo dos serviços relativo a cada empresa perante o consórcio;

**25.3.6.** Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na execução do contrato.

**25.3.7.** Conferência de poderes à empresa líder pela direção, representação e a administração do consórcio perante ao Órgão Contratante e perante terceiros pelas obrigações assumidas pelo consórcio, inclusive com poderes expressos, irrevogáveis e irrevogáveis para concordar com condições, transigir, compromissar-se, receber citação, assinar quaisquer documentos e instrumentos de contratação relacionados com o objeto desta licitação;

**25.3.8.** Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo contratual, bem como o endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre as partes;

**25.3.9.** Eleição do foro da cidade de Manaus-AM, como único competente para dirimir quaisquer questões relacionadas com a constituição do Consórcio e o seu relacionamento com o Governo do Amazonas;

**25.3.10.** O consórcio não terá composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma modificada, sem prévia anuência da Órgão Contratante até a conclusão dos serviços que vierem a ser contratados, sendo vedada a alteração da composição do consórcio durante o período licitatório, observadas as condições estabelecidas no § 5º do art. 15 da Lei nº 14.133/2021;

**25.3.11.** Não é permitido a participação de empresa consorciada por intermédio de mais de um consórcio ou de forma isolada no certame licitatório;





- 25.3.12.** Não será permitida a participação de empresas pertencentes a um mesmo grupo econômico em consórcios distintos;
- 25.3.13.** O consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros;
- 25.3.14.** O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos moldes do Termo de Compromisso de Constituição de Consórcio.
- 25.3.15.** Consórcio composto de até **03 (três) empresas**, com acréscimo de **30% (trinta por cento)**, sobre o valor exigido do licitante individual para a habilitação econômico-financeira.
- 25.3.16.** Não poderão participar, direta ou indiretamente, desta licitação ou da execução do contrato a ele necessário:
- 25.3.16.1.** Empresa que possua, em sua diretoria, integrante participando em mais de uma proposta;
- 25.3.16.2.** Empresa estrangeira que não estejam autorizadas a funcionar no País, nem interessado que se encontre sob falência (conforme Lei nº 11.101/05), concurso de credores, dissolução, liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição, nem aquela que tenha sido declarada inidônea ou esteja impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 25.3.16.3.** Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º e §2º e 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais disposições legais referentes;
- 25.3.16.4.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- 25.3.16.5.** Pessoa física ou jurídica, isoladamente ou na forma de consórcio que ostentem sanção que impeça a participação no certame ou na futura contratação, constantes no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação.
- 25.3.16.6.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

## 26. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**





**26.1.** 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.

**26.2.** Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto constante neste Termo de Referência e das obrigações assumidas no Contrato;

**26.3.** Todos os equipamentos, materiais e serviços deverão contar com garantia do serviço contratado a partir da data de instalação e funcionando durante toda a vigência do contrato.

**26.4.** Todas as despesas decorrentes da execução dos serviços serão de inteira responsabilidade da empresa Contratada, sendo que a omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto será interpretada como não existente ou incluída no preço total, não podendo a Contratada pleitear acréscimos posteriores.

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

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

**26.7.** O presente Termo de Referência foi elaborado pelo órgão demandante, neste caso, a Secretaria de Estado de Segurança Pública – SSP, com orientação do Centro de Serviços Compartilhados por meio da Coordenadoria de Compras e Contratos Governamentais - CCGov e suas respectivas Subcoordenadoria de Normas e Padrões em Compras e Serviços – SNPAD e Gerência de Padronização de Serviços – GPSE.

## **27. DO CONTRATO**

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

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

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



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

## **28. ANEXOS**

**28.1.** Anexo I – Justificativa quanto a exigência de qualificação técnica;

**28.2.** Anexo II – Justificativa quanto a visita técnica;

**28.3.** Anexo III - Termo de Sigilo, Confidencialidade e Compromisso;

**28.4.** Anexo IV – Modelo para proposta de Preços;

## **29. DA DECLARAÇÃO**

**29.1.** Declaramos que este Termo de Referência se encontra em consonância com a Lei Federal n.º 14.133/2021 e suas alterações posteriores, com o Decreto Estadual n.º 47.133/2023 e a Instrução Normativa n.º 02/2023-CSC.

Manaus, 02 de fevereiro de 2026.

|                                                                                                                                 |                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| DEPARTAMENTO DE COMPRAS:<br><br>Revisão:<br><br><i>(documento assinado digitalmente)</i><br><br><b>ANTONIO ALVES DOS SANTOS</b> | Aprovado:<br><br><br><br><br><i>(documento assinado digitalmente)</i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**





|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Chefe do Departamento de Compras e Serviços/SSP-AM</p> <p>Formatado / Digitado:</p> <p><i>(documento assinado digitalmente)</i></p> <p><b>PAULA CAROLINE COSTA DE OLIVEIRA</b><br/>Departamento de Compras e Serviços/SSP-AM</p> | <p><b>COSME MOURA SOUSA</b><br/><i>Integrante técnico</i></p> <p><i>(documento assinado digitalmente)</i></p> <p><b>ADEMIR RIBEIRO DE LIRA</b><br/><i>Chefe do Centro Integrado de tecnologia de informação e comunicação</i></p> <p><i>(documento assinado digitalmente)</i></p> <p><b>DIEGO MAGALHÃES MEDEIROS</b><br/>Secretário Executivo do Gabinete de Gestão Integrada de Fronteira e Divisas – GGI-F/SSP-AM</p> |
| <p><b>AUTORIZO NA FORMA DA LEI</b></p> <p><i>(documento assinado digitalmente)</i></p> <p><b>CEL. QOPM ANÉZIO BRITO DE PAIVA</b><br/>Secretário Executivo de Segurança Pública/SSP-AM.</p>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



## ANEXO I – JUSTIFICATIVAS QUANTO EXIGÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O art. 67 da Lei nº 14.133/2021 estabelece a possibilidade de Administração Pública exigir dos licitantes a **comprovação de qualificação técnica**, tanto operacional quanto profissional, nos seguintes termos:

**Art. 67.** A Administração poderá exigir dos licitantes, exclusivamente para os fins de habilitação, a comprovação de qualificação técnica necessária e adequada à complexidade e relevância do objeto da contratação.

### **No §1º do mesmo artigo:**

§ 1º A qualificação técnica de que trata o caput poderá ser exigida sob as formas de:

*I – comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação;*

*II – comprovação de que o licitante dispõe de pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto;*

*III – indicação das instalações adequadas e do aparelhamento necessário e disponível para a realização do objeto;*

*IV – demonstração do cumprimento de requisitos previstos em normas técnicas, de segurança, de saúde no trabalho e de preservação ambiental.*

Dessa forma, **nos serviços de gestão náutica**, a exigência de profissionais habilitados não apenas é legalmente permitida como também se torna **necessária** frente à natureza técnica, operacional e de risco das atividades. A comprovação de pessoal técnico capacitado para operar embarcações, realizar manutenção e conduzir serviços embarcados é respaldada, ainda, pelas **normas da Autoridade Marítima**, especialmente:

**NORMAM-13/DPC** – que dispõe sobre a **habilitação do pessoal aquaviário e tripulação mínima de segurança**;

**NORMAM-101/DPC** – que trata da **segurança do tráfego aquaviário em águas interiores**;

E pela necessidade de **cumprimento das diretrizes operacionais e sanitárias** exigidas pela ANVISA, Capitania dos Portos e demais órgãos de fiscalização.



“A qualificação técnico-profissional visa garantir que o licitante disponha de profissional com capacidade técnica comprovada para executar o objeto do contrato com segurança e competência. Trata-se de proteger o interesse público frente à complexidade técnica da execução.”

O **profissional responsável técnico**, ainda que não seja parte da relação contratual direta, **responde tecnicamente pela segurança e execução conforme as normas marítimas vigentes para embarcações propulsadas**, podendo ser:

**PLF** – Piloto Fluvial; **SUP** – Supervisor Fluvial; **MFC** – Marinheiros Fluviais de Convés; **MFM** – Marinheiros Fluviais de Máquinas; **CMF** – Contra Mestre Fluvial; **CZA** – Cozinheiros “A”; **(TAA)** – Taifeiro; **CAM** – Camareiras; Marinheiro Auxiliar de Máquinas **MAM**.

Diante do exposto, **é imprescindível que a exigência de qualificação técnico-profissional seja mantida e justificada**, especialmente no que diz respeito à:

Operação segura de embarcações em águas interiores;

- Manutenção preventiva e corretiva de motores, sistemas hidráulicos e elétricos;
- Conformidade com normas de segurança, meio ambiente e vigilância sanitária (ANVISA, Marinha, CREA/CFT);
- Garantia da continuidade e qualidade dos serviços prestados à Secretaria de Segurança Pública do Estado do Amazonas.

A ausência de equipe qualificada compromete a eficiência da execução contratual, podendo resultar em paralisações, falhas operacionais, riscos à integridade da tripulação e, por consequência, prejuízos à segurança pública e ao interesse da coletividade.

Desta forma, é imprescindível que, no presente caso, seja justificada a exigência de qualificação técnico-profissional. A exigência em comento permitirá que a Administração Pública averigue se os profissionais que compõem o quadro permanente das futuras contratadas detêm experiência relativa ao objeto da licitação. Trata-se, portanto, de requisito essencial para aferir se a futura contratada executará a obra com qualidade para, desta forma, atingir o fim maior da Administração Pública, o interesse público.



Ora, se os profissionais que compõem o quadro permanente da futura contratada não possuírem experiência no tipo de obra ou serviço de engenharia a ser executado, na ocasião da fiscalização do objeto do contrato por parte da Administração Pública, poderá ocorrer à paralisação, o retardamento ou, ainda, a entrega da obra de má qualidade.

Por sua vez, a entrega da obra de má qualidade comprometerá a segurança da Administração Pública.

Ademais, os Serviços de Manutenção Preventiva e Corretiva das Referidas Embarcações, é parte integrante do objeto da presente licitação, SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA, de forma que a execução de um serviço de má qualidade obstará o cumprimento de um dever do Estado, de atender as necessidades da Secretaria de Segurança Pública em suas ações de combate a violência e tráfico no Estado do Amazonas, de maneira mais satisfatória dos administrados.

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am  
[youtube.com/SegurancaAM](https://www.youtube.com/SegurancaAM)  
[facebook.com/segurancaAM](https://www.facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**





## ANEXO II - JUSTIFICATIVA QUANTO À VISITA TÉCNICA

- 1) Por se tratar de um serviço de alta complexidade, que envolve variadas formas de prestação de serviços, nos quais todos serão feitos considerando os espaços físicos das embarcações, optou-se pela possibilidade da visita técnica das empresas licitantes as embarcações nas quais os serviços serão desempenhados.
- 2) Vale ressaltar que a visita é uma possibilidade aos licitantes para ter melhor dimensionamento das embarcações na elaboração de propostas. No entanto não é uma exigência e nem causará danos àqueles que optarem por não fazê-la. Bem como, não é de responsabilidade da Administração Pública qualquer possível prejuízo ao Licitante devido a falta de conhecimento in loco.



### ANEXO III - MODELO DE TERMO DE SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

A **NOME DO ÓRGÃO**, sediada em ENDEREÇO DO ÓRGÃO, CIDADE/ESTADO, doravante denominado **CONTRATANTE**, CNPJ sob o nº CNPJ DO ÓRGÃO e, de outro lado, a **NOME DA EMPRESA**, sediada em ENDEREÇO DA EMPRESA, CNPJ sob o nº CNPJ DA EMPRESA, doravante denominada **CONTRATADA**;

Considerando que, em razão do Contrato nº **XX/20XX**, a **CONTRATADA** poderá ter acesso a informações sigilosas da **CONTRATANTE**;

Considerando a necessidade de ajustar as condições de revelação destas informações sigilosas, bem como definir as regras para o seu uso e proteção;

Considerando o disposto na Política de Segurança da Informação da **CONTRATANTE**;

Resolvem celebrar o presente Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo, doravante **TERMO**, vinculado ao Contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto deste Termo o estabelecimento de condições específicas para regulamentar as obrigações a serem observadas pela **CONTRATADA**, no que diz respeito ao trato de informações sigilosas, disponibilizadas pela **CONTRATANTE**, por força dos procedimentos necessários para a execução do objeto do referido Contrato celebrado entre as partes e em acordo com o que dispõem a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, que regulamentam os procedimentos para acesso e tratamento de informação classificada em qualquer grau de sigilo.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DOS CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste Termo, são estabelecidos os seguintes conceitos e definições:

**Informação:** dados, processados ou não, que podem ser utilizados para produção e transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato.

**Informação sigilosa:** aquela submetida temporariamente à restrição de acesso público em razão de sua imprescindibilidade para a segurança da sociedade e do Estado.



**Contrato:** contrato celebrado entre as partes, ao qual este Termo se vincula.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DAS INFORMAÇÕES SIGILOSAS

Serão consideradas como informação sigilosa, toda e qualquer informação classificada ou não nos graus de sigilo ultrassecreto, secreto e reservado. O Termo abrangerá toda informação escrita, verbal, ou em linguagem computacional em qualquer nível, ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, podendo incluir, mas não se limitando a: know-how, técnicas, especificações, relatórios, compilações, código fonte de programas de computador na íntegra ou em partes, fórmulas, desenhos, cópias, modelos, amostras de ideias, aspectos financeiros e econômicos, definições, 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;

### CLÁUSULA QUARTA – DOS LIMITES DO SIGILO

As obrigações constantes deste Termo não serão aplicadas às informações que:

- I. Sejam comprovadamente de domínio público no momento da revelação, exceto se tal fato decorrer de ato ou omissão da CONTRATADA;
- II. Tenham sido comprovadas e legitimamente recebidas de terceiros, estranhos ao presente Termo;
- III. 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.

### CLÁUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

As partes se comprometem 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

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
Fone: (92) 3652-2004  
gse@ssp.am.gov.br

**Secretaria de  
Segurança Pública**



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

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

**Parágrafo Segundo** – A CONTRATADA compromete-se a dar ciência e obter o aceite formal da direção e empregados que atuarão direta ou indiretamente na execução do Contrato sobre a existência deste Termo bem como da natureza sigilosa das informações.

- I. A CONTRATADA deverá firmar acordos por escrito com seus empregados visando garantir o cumprimento de todas as disposições do presente Termo e dará ciência à CONTRATANTE dos documentos comprobatórios.

**Parágrafo Terceiro** – A CONTRATADA obriga-se a 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.

**Parágrafo Quarto** – Cada parte permanecerá como fiel depositária das informações reveladas à outra parte em função deste Termo.

- I. Quando requeridas, as informações deverão retornar imediatamente ao proprietário, bem como todas e quaisquer cópias eventualmente existentes.

**Parágrafo Quinto** – A CONTRATADA obriga-se por si, sua controladora, suas controladas, coligadas, representantes, procuradores, prepostos, sócios, acionistas e cotistas, por terceiros eventualmente consultados, seus empregados, contratados e subcontratados, assim como por quaisquer outras pessoas vinculadas à CONTRATADA, direta ou indiretamente, a manter sigilo, bem como a limitar a utilização das informações disponibilizadas em face da execução do Contrato.

**Parágrafo Sexto** – A CONTRATADA, na forma disposta no Parágrafo Primeiro, também se obriga a:

- I. Não discutir perante terceiros, usar, divulgar, revelar, ceder a qualquer título ou dispor das informações, no território brasileiro ou no exterior, para nenhuma pessoa, física ou jurídica, e para nenhuma outra finalidade que não seja exclusivamente relacionada ao objetivo aqui referido, cumprindo-lhe adotar cautelas e precauções adequadas no sentido de impedir o uso indevido por qualquer pessoa que, por qualquer razão, tenha acesso a elas;



- II. 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;
- III. 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; e
- IV. Identificar as pessoas que, em nome da CONTRATADA, terão acesso às informações sigilosas.

#### CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

O presente Termo tem natureza irrevogável e irretratável, permanecendo em vigor desde a data de sua assinatura até expirar o prazo de classificação da informação a que a CONTRATADA teve acesso em razão do Contrato.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

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.

#### CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS

Este Termo de Confidencialidade é parte integrante e inseparável do Contrato.

**Parágrafo Primeiro** – Surgindo divergências quanto à interpretação do disposto neste instrumento, ou quanto à execução das obrigações dele decorrentes, ou constatando-se casos omissos, as partes buscarão solucionar as divergências de acordo com os princípios de boa-fé, da equidade, da razoabilidade, da economicidade e da



moralidade.

**Parágrafo Segundo** – O disposto no presente Termo prevalecerá sempre em caso de dúvida e, salvo expressa determinação em contrário, sobre eventuais disposições constantes de outros instrumentos conexos firmados entre as partes quanto ao sigilo de informações, tal como aqui definidas.

**Parágrafo Terceiro** – Ao assinar o presente instrumento, a CONTRATADA manifesta sua concordância no sentido de que:

- I. A CONTRATANTE terá o direito de, a qualquer tempo e sob qualquer motivo, auditar e monitorar as atividades da CONTRATADA;
- II. A CONTRATADA deverá disponibilizar, sempre que solicitadas formalmente pela CONTRATANTE, todas as informações requeridas pertinentes ao Contrato.
- III. A omissão ou tolerância das partes, em exigir o estrito cumprimento das condições estabelecidas neste instrumento, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará os direitos, que poderão ser exercidos a qualquer tempo;
- IV. Todas as condições, Termos e obrigações ora constituídos serão regidos pela legislação e regulamentação brasileiras pertinentes;
- V. O presente Termo somente poderá ser alterado mediante Termo aditivo firmado pelas partes;
- VI. Alterações do número, natureza e quantidade das informações disponibilizadas para a CONTRATADA não descaracterizarão ou reduzirão o compromisso e as obrigações pactuadas neste Termo, que permanecerá válido e com todos seus efeitos legais em qualquer uma das situações tipificadas neste instrumento;
- VII. O acréscimo, complementação, substituição ou esclarecimento de qualquer uma das informações disponibilizadas para a CONTRATADA, serão incorporados a este Termo, passando a fazer dele parte integrante, para todos os fins e efeitos, recebendo também a mesma proteção descrita para as informações iniciais disponibilizadas, sendo necessário a formalização de Termo aditivo ao Contrato;
- VIII. Este Termo não deve ser interpretado como criação ou envolvimento das partes, ou suas filiadas, nem em obrigação de divulgar informações para a outra parte, nem como obrigação de celebrarem qualquer outro acordo entre si.





#### CLÁUSULA NONA – DO FORO

A CONTRATANTE elege o foro de Manaus - AM, onde está localizada a sede da Contratante, para dirimir quaisquer dúvidas originadas do presente Termo, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e estabelecidas as condições, o presente TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO é assinado pelas partes em 2 (duas) vias de igual teor e um só efeito.

DE ACORDO:

| Contratante                  | Contratada                   |
|------------------------------|------------------------------|
| (assinatura)Matrícula:       | (assinatura)<br>Empresa      |
| Testemunhas                  |                              |
| Testemunha 1<br>(assinatura) | Testemunha 2<br>(assinatura) |



## ANEXO IV – MODELO PARA PROPOSTA DE PREÇOS

| LOTE ÚNICO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |                 |                |                   |                 |             |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------------|-------------------|-----------------|-------------|
| ITEM       | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDADE | QUANT<br>MENSAL | QUANT<br>ANUAL | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>MENSAL | VALOR ANUAL |
| 1          | (ID - 153010) - <b>SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA</b> , Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento e Operação Técnica (Armação e Tripulação); Equipagens a navegação para o serviço de Limpeza, Higiene, Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz; Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, fins atender as <b>Embarcações Ferry-Boat, tamanho de 39 metros a 45 metros</b> , conforme Termo de | Mensal  | 2               | 24             | R\$               | R\$             | R\$         |

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

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.  
 Fone: (92) 3652-2004  
 gse@ssp.am.gov.br

Secretaria de  
**Segurança Pública**





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |   |    |     |     |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|----|-----|-----|-----|
|    | Referência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |   |    |     |     |     |
| 02 | (ID - 153011) - <b>SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA</b> , Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento e Operação Técnica (Armação e Tripulação); Equipagens a navegação para o serviço de Limpeza, Higiene, Rouparia e Lavanderia; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz; Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, fins atender as <b>Embarcações Navio, tamanho de 39 metros a 45 metros</b> , conforme Termo de Referência. | Mensal | 1 | 12 | R\$ | R\$ | R\$ |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |   |    |     |     |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|----|-----|-----|-----|
| 03 | (ID - 153012) - <b>SERVIÇO DE GESTÃO NÁUTICA</b> , Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de Gestão Náutica de forma contínua compreendendo: Afretamento e Operação Técnica (Armação e Tripulação); Equipagens a navegação para o serviço de Limpeza e Higiene; Alimentação preparada nas dependências das embarcações, sob orientação de nutricionista em caráter não residente; Sistema de comunicação via satélite banda larga com transmissão e recepção de dados e voz; Seguro de Vida para todos embarcados (Tripulação e Passageiros); Conservação e Manutenções Preventivas das instalações e estrutura das embarcações, Motores, Geradores, Sistema de Refrigeração, Equipamentos e Acessórios, fins atender as embarcações <b>Lanchas de transporte de tropa, tamanho de 20 metros a 35 metros</b> , conforme Termo de Referência. | Mensal               | 3 | 36 | R\$ | R\$ | R\$ |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | VALOR GLOBAL DO LOTE |   |    |     |     | R\$ |



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ÍNDICE

1. OBJETO
2. JUSTIFICATIVA
3. FUNDAMENTAÇÃO
4. DO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL
5. DO PRAZO DE VALIDADE DE REGISTRO DE PREÇOS
6. DO REAJUSTE DO REGISTRO DE PREÇOS
7. VALIDADE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
8. DETALHAMENTO DO OBJETO
9. DOS PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO
10. FORMAS DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
11. VISITA TÉCNICA
12. HABILITAÇÃO TÉCNICA
13. DO SIGILO, CONFIDENCIALIDADE E COMPROMISSO
14. DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE
15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
17. RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL
18. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO
19. GARANTIA CONTRATUAL
20. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO
21. DO PAGAMENTO
22. DO PARCELAMENTO DO OBJETO
23. DO REAJUSTE OU REPACTUAÇÃO DE PREÇOS
24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
25. DA PARTICIPAÇÃO DO CONSÓRCIO
26. DISPOSIÇÕES GERAIS





# AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

- 27. DO CONTRATO
- 28. ANEXOS (listagem)
- 29. DA DECLARAÇÃO
- 30. ANEXOS

<https://www.ssp.am.gov.br/>  
instagram: @seguranca\_am  
[youtube.com/SegurancaAM](https://www.youtube.com/SegurancaAM)  
[facebook.com/segurancaAM](https://www.facebook.com/segurancaAM)

Rua Olegário Mariano, Nº 099, Santo Agostinho.

Fone: (92) 3652-2004

[gse@ssp.am.gov.br](mailto:gse@ssp.am.gov.br)

**Secretaria de  
Segurança Pública**

