ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR — ETP

Agência Amazonense de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental – AADESAM

Processo Administrativo nº 2026.AQL.0005

Pregão Eletrônico SRP nº 002/2026/COL/AADESAM

Programa Prato Cheio

INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar examina a demanda do Programa Prato Cheio e fundamenta a escolha da solução, o dimensionamento dos serviços, a organização dos lotes e as condições para a execução da contratação. A análise considera o Documento de Formalização da Demanda, o Termo de Referência, o Mapa de Riscos e a pesquisa de preços instruída no processo, observados o regulamento aplicável à AADESAM e as disposições pertinentes da Lei nº 14.133/2021.

1. DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DAS NECESSIDADES E REQUISITOS

1.1. Necessidade da contratação. É necessário implantar, ampliar, gerir e operar Unidades de Segurança Alimentar e Nutricional para assegurar atendimento regular aos beneficiários do Programa Prato Cheio. O serviço deve manter a qualidade das refeições, a regularidade do atendimento e a segurança sanitária nos pontos da capital, da região metropolitana e do interior do Amazonas.

1.2. Interesse público. A contratação atende à população em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar, segundo os critérios do programa. A dispersão territorial e as diferenças entre as condições de acesso, abastecimento e infraestrutura exigem planejamento por localidade, sem prejudicar a padronização da qualidade do atendimento.

1.3. Objeto. Registro de preços para contratação de serviços de alimentação coletiva para implantação, ampliação, gestão e operação de Unidades de Segurança Alimentar e Nutricional do Programa Prato Cheio na Capital, na Região Metropolitana e em municípios do interior do Estado do Amazonas, com Gestão e Operação Total e fornecimento de almoços nos Lotes 1 a 7, e fornecimento de lanches prontos para consumo, sob demanda, exclusivamente em Manaus, no Lote 8, conforme este Termo de Referência.

1.4. Requisitos gerais. A execução deverá assegurar disponibilidade de equipe, instalações, equipamentos, insumos e logística em medida compatível com cada lote. As entregas observarão cardápios, porções, padrões sanitários, horários e critérios de medição definidos no Termo de Referência. Os requisitos específicos de cada tipo de fornecimento devem ser observados na elaboração da proposta e na operação.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

2.1. Gestão e Operação Total. Nesta alternativa, a empresa assume a organização da produção, a aquisição de insumos, a gestão das instalações e da equipe, o acompanhamento nutricional, a distribuição e o registro do atendimento. A responsabilidade pelo resultado de cada lote fica concentrada no respectivo contratado, com fiscalização pela AADESAM.

2.2. Refeições transportadas. A produção em unidade central e o transporte até os pontos de atendimento são alternativas adequadas quando as distâncias, a estrutura de distribuição e o controle de temperatura permitem preservar a qualidade. Para os lotes que reúnem localidades com condições distintas de acesso, esse arranjo, adotado isoladamente, aumenta a dependência de rotas e pode dificultar o cumprimento dos horários e a reposição de itens.

2.3. Serviços de catering. O atendimento típico de eventos, com estruturas temporárias e prestação eventual, tem menor aderência à necessidade de operação continuada das unidades. Para o Lote 8, é suficiente fornecer lanches prontos sob demanda, sem os serviços adicionais característicos de buffet ou coffee break, conforme o TR.

2.4. Solução escolhida. Recomenda-se a Gestão e Operação Total dos serviços de refeições nos Lotes 1 a 7 e o fornecimento separado de lanches no Lote 8. Essa composição permite coordenar as etapas que afetam a qualidade das refeições, adequar a logística a cada lote e contratar lanches de acordo com as demandas da capital. A análise considera as alternativas examinadas e a pesquisa de preços formalizada nos autos.

3. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os riscos e as medidas de tratamento encontram-se detalhados no Mapa de Riscos. No planejamento, destacam-se a divergência entre o cadastro de localidades e os documentos, a inconsistência de quantitativos, a especificação insuficiente dos lanches e o agrupamento que possa limitar a competição ou exigir capacidade operacional incompatível com a demanda.

3.2. Na execução, os principais riscos são atraso na mobilização, deficiência de instalações ou licenças, interrupção do abastecimento, perda de qualidade sanitária ou nutricional, atraso nas entregas e divergências de medição. As medidas de controle incluem vistoria, designação da fiscalização, verificação de rotas, rastreabilidade, acompanhamento das entregas, conferência dos mapas diários e aplicação dos critérios de recebimento do TR.

3.3. A conferência das peças deve observar a inclusão de Pauini e Tapauá no Lote 3 e de Tonantins no Lote 4. Os novos subtotais e a sequência dos itens devem coincidir no TR, no ETP e nas peças da licitação. A alteração dos lotes preserva as estimativas de atendimento de cada município.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. Implantação e mobilização. Para os Lotes 1 a 7 a contratada providenciará os imóveis, a equipe, os equipamentos e as licenças dos pontos indicados no TR. A proposta considerará a estrutura por conta da contratada. Cada unidade dependerá de vistoria e liberação formal da AADESAM. O Lote 8 fica sujeito aos controles sanitários do fornecimento, sem implantação de refeitório ou ponto de almoço.

4.2. Operação das unidades. Os Lotes 1 a 7 abrangem apenas almoços, em dias úteis locais, das 11h às 13h, no horário da unidade. Incluem a gestão, o cardápio, o abastecimento, o preparo, o porcionamento, o transporte quando necessário e o serviço aos beneficiários. A contratada responde pela supervisão nutricional, pela manutenção e pelos registros exigidos no TR.

4.3. Fornecimento de lanches. O Lote 8 tem um único item e um único preço unitário. Cada unidade é uma porção individual de um único produto da lista fechada do item 4.5.4 do TR. A Ordem de Fornecimento indicará a opção, a quantidade, o endereço, a data e a hora, nos limites de atendimento em Manaus previstos no item 4.5, sem alterar a composição do item nem o preço unitário.

4.4. Cronograma. A vigência contratual inicial é de 12 meses da assinatura. A mobilização integra a vigência e será concluída em até 30 dias corridos do recebimento da Ordem de Serviço inicial. O início depende da liberação formal. Os 250 dias úteis são a base da estimativa anual. A programação efetiva observa as ordens, a vigência e o TR.

4.5. Forma de contratação. A seleção ocorrerá por pregão eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por lote. O registro atende à frequência da demanda e à variação de quantitativos e datas de acionamento. As quantidades registradas constituem estimativas para planejamento e disputa; o fornecimento será solicitado em função da demanda, conforme as condições do edital, da ata e do contrato.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.1. Metodologia. Adota-se o quadro principal de itens do TR como referência da quantidade anual por localidade. A Capacidade Nominal Diária (CND) é apurada em função da base de 250 dias úteis, de modo que a quantidade anual estimada de cada item corresponde à CND multiplicada por 250. Nos fornecimentos sob demanda, a CND é referência de dimensionamento e não obriga a emissão de ordens diárias.

5.2. Composição dos lotes. O planejamento contempla 79 itens de refeições nos Lotes 1 a 7: 18 pontos de atendimento em Manaus e 61 municípios fora da capital. O Lote 8 contém um item de lanches. Pauini e Tapauá integram o Lote 3, como itens 40 e 41, e Tonantins integra o Lote 4, como item 58. Cada um desses municípios conserva a previsão de 200 refeições por dia de referência e 50.000 refeições anuais.

5.3. Memória de cálculo por item

A quantidade anual estimada de cada item corresponde à multiplicação da Capacidade Nominal Diária — CND (A) pela base de 250 (duzentos e cinquenta) dias úteis (B), preservados os quantitativos de cada localidade previstos no Termo de Referência.

LOTE 1 — MANAUS — UNIDADES DE ALMOÇO

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
1	Novo Israel	Refeições	500	250	125.000
2	Jorge Teixeira	Refeições	500	250	125.000
3	Riacho Doce	Refeições	400	250	100.000

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
4	Viver Melhor	Refeições	400	250	100.000
5	Jesus Me Deu	Refeições	400	250	100.000
6	Alfredo Nascimento	Refeições	400	250	100.000
7	Rio Piorini	Refeições	400	250	100.000
8	Braga Mendes	Refeições	400	250	100.000
9	São José	Refeições	400	250	100.000
10	Centro	Refeições	600	250	150.000
11	Compensa	Refeições	270	250	67.500
12	Alvorada	Refeições	400	250	100.000
13	Parque Mauá	Refeições	400	250	100.000
14	Petrópolis	Refeições	400	250	100.000
15	Coroado	Refeições	400	250	100.000
16	Parque São Pedro	Refeições	400	250	100.000
17	Bairro da União	Refeições	400	250	100.000
18	Aleixo	Refeições	400	250	100.000
—	**TOTAL DO LOTE 1**	**Refeições**	**7.470**	**250**	**1.867.500**

LOTE 2 — REGIÃO METROPOLITANA DE MANAUS E ENTORNO

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
19	Manacapuru	Refeições	300	250	75.000
20	Iranduba	Refeições	300	250	75.000
21	Careiro	Refeições	300	250	75.000
22	Novo Airão	Refeições	200	250	50.000
23	Presidente Figueiredo	Refeições	300	250	75.000
24	Autazes	Refeições	300	250	75.000
25	Careiro da Várzea	Refeições	200	250	50.000
26	Manaquiri	Refeições	200	250	50.000
27	Anamã	Refeições	200	250	50.000
28	Caapiranga	Refeições	200	250	50.000
29	Itapiranga	Refeições	200	250	50.000
30	Silves	Refeições	200	250	50.000
31	Rio Preto da Eva	Refeições	300	250	75.000
—	**TOTAL DO LOTE 2**	**Refeições**	**3.200**	**250**	**800.000**

LOTE 3 — CALHAS DO MÉDIO E BAIXO SOLIMÕES E DO PURUS

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
32	Tefé	Refeições	300	250	75.000
33	Coari	Refeições	300	250	75.000
34	Alvarães	Refeições	200	250	50.000
35	Uarini	Refeições	200	250	50.000
36	Maraã	Refeições	200	250	50.000
37	Fonte Boa	Refeições	300	250	75.000
38	Jutaí	Refeições	300	250	75.000
39	Japurá	Refeições	300	250	75.000
40	Anori	Refeições	200	250	50.000
41	Codajás	Refeições	300	250	75.000
42	Beruri	Refeições	300	250	75.000
43	Pauini	Refeições	200	250	50.000
44	Tapauá	Refeições	200	250	50.000
45	Lábrea	Refeições	300	250	75.000
46	Boca do Acre	Refeições	300	250	75.000
47	Canutama	Refeições	200	250	50.000
—	**TOTAL DO LOTE 3**	**Refeições**	**4.100**	**250**	**1.025.000**

LOTE 4 — CALHAS DO ALTO SOLIMÕES E DO JURUÁ

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
48	Tabatinga	Refeições	300	250	75.000
49	Benjamin Constant	Refeições	300	250	75.000
50	São Paulo de Olivença	Refeições	300	250	75.000
51	Santo Antônio do Içá	Refeições	200	250	50.000
52	Amaturá	Refeições	200	250	50.000
53	Atalaia do Norte	Refeições	200	250	50.000
54	Tonantins	Refeições	200	250	50.000
55	Carauari	Refeições	300	250	75.000
56	Eirunepé	Refeições	200	250	50.000
57	Itamarati	Refeições	300	250	75.000
58	Guajará	Refeições	200	250	50.000
59	Ipixuna	Refeições	300	250	75.000
60	Juruá	Refeições	200	250	50.000

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
61	Envira	Refeições	200	250	50.000
—	**TOTAL DO LOTE 4**	**Refeições**	**3.400**	**250**	**850.000**

LOTE 5 — CALHA DO MADEIRA

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
62	Humaitá	Refeições	300	250	75.000
63	Manicoré	Refeições	300	250	75.000
64	Borba	Refeições	300	250	75.000
65	Novo Aripuanã	Refeições	300	250	75.000
66	Nova Olinda do Norte	Refeições	300	250	75.000
67	Apuí	Refeições	300	250	75.000
—	**TOTAL DO LOTE 5**	**Refeições**	**1.800**	**250**	**450.000**

LOTE 6 — CALHAS DO MÉDIO E BAIXO AMAZONAS

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
68	Itacoatiara	Refeições	300	250	75.000
69	Urucurituba	Refeições	300	250	75.000
70	Parintins	Refeições	300	250	75.000
71	Barreirinha	Refeições	300	250	75.000
72	Maués	Refeições	300	250	75.000
73	Nhamundá	Refeições	200	250	50.000
74	Urucará	Refeições	200	250	50.000
75	São Sebastião do Uatumã	Refeições	200	250	50.000
76	Boa Vista do Ramos	Refeições	300	250	75.000
—	**TOTAL DO LOTE 6**	**Refeições**	**2.400**	**250**	**600.000**

LOTE 7 — CALHA DO RIO NEGRO

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
77	Santa Isabel do Rio Negro	Refeições	200	250	50.000

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
78	São Gabriel da Cachoeira	Refeições	300	250	75.000
79	Barcelos	Refeições	200	250	50.000
—	**TOTAL DO LOTE 7**	**Refeições**	**700**	**250**	**175.000**

LOTE 8 — MANAUS — LANCHES SOB DEMANDA

ITEM	LOCALIDADE OU ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
80	Lanche individual pronto para consumo, conforme item 4.5 do Termo de Referência.	Lanches	500	250	125.000
—	**TOTAL DO LOTE 8**	**Lanches**	**500**	**250**	**125.000**

A CND representa a quantidade diária estimada de almoços por ponto nos Lotes 1 a 7 e a capacidade diária de referência para o dimensionamento dos lanches sob demanda no Lote 8. Os 250 (duzentos e cinquenta) dias úteis constituem fator de cálculo da estimativa anual. A programação efetiva observará a vigência contratual, a mobilização e as ordens emitidas pela Contratante, conforme o Termo de Referência.

5.4. Consolidação dos quantitativos

LOTE E ABRANGÊNCIA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DE ITENS	CND ACUMULADA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
1 — Manaus — unidades de almoço	Refeições	18	7.470	1.867.500
2 — Região Metropolitana de Manaus e entorno	Refeições	13	3.200	800.000
3 — Calhas do Médio e Baixo Solimões e do Purus	Refeições	16	4.100	1.025.000
4 — Calhas do Alto Solimões e do Juruá	Refeições	14	3.400	850.000
5 — Calha do Madeira	Refeições	6	1.800	450.000
6 — Calhas do Médio e Baixo Amazonas	Refeições	9	2.400	600.000
7 — Calha do Rio Negro	Refeições	3	700	175.000
8 — Manaus — lanches sob demanda	Lanches	1	500	125.000

LOTE E ABRANGÊNCIA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DE ITENS	CND ACUMULADA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
TOTAL DOS LOTES 1 A 7	**Refeições**	**79**	**23.070**	**5.767.500**

Os Lotes 1 a 7 compreendem 79 (setenta e nove) itens de refeições, correspondentes a 18 (dezoito) pontos de atendimento em Manaus e 61 (sessenta e um) municípios fora da Capital. A estimativa consolidada corresponde a 23.070 (vinte e três mil e setenta) refeições por dia de referência e a 5.767.500 (cinco milhões, setecentas e sessenta e sete mil e quinhentas) refeições anuais, sendo 1.867.500 (um milhão, oitocentas e sessenta e sete mil e quinhentas) em Manaus e 3.900.000 (três milhões e novecentas mil) nos demais municípios.

O Lote 8 compreende um único item de lanches sob demanda, exclusivamente em Manaus, com capacidade diária de referência de 500 (quinhentas) unidades e quantidade anual estimada de 125.000 (cento e vinte e cinco mil) lanches.

A composição territorial e a numeração dos itens seguem os quadros do Termo de Referência, preservando os quantitativos de cada localidade. Os subtotais dos Lotes 3, 4, 5 e 6 correspondem, respectivamente, a 1.025.000, 850.000, 450.000 e 600.000 refeições anuais.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa encontra-se instruída em planilha de pesquisa de preços e memória de cálculo próprias do processo. O subtotal financeiro de cada lote é formado pela soma dos produtos dos quantitativos anuais pelos preços unitários estimados dos itens correspondentes. A redistribuição de municípios deve ser refletida na composição dos subtotais, utilizando os preços unitários do orçamento instruído.

6.2. O tratamento do orçamento estimado observa a motivação registrada no processo e a seção 19 do TR. O orçamento fica em peça própria, separado das informações públicas necessárias à proposta, com acesso aos órgãos de controle e divulgação no momento definido pela regra aplicável.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Capacidade e estrutura operacional. Nos Lotes 1 a 7 serão verificadas as unidades de produção e serviço, os equipamentos, as licenças e a capacidade de atendimento conforme o TR. No Lote 8, a verificação será compatível com o preparo ou a aquisição, o acondicionamento e a entrega de lanches. As instalações da futura execução serão comprovadas na mobilização, antes da liberação.

7.2. Segurança sanitária. As licenças e os controles sanitários serão verificados de acordo com a atividade de cada lote, nos termos do TR e da RDC Anvisa nº 216/2004. Os Lotes 1 a 7 incluem MBP, POP, APPCC ou sistema equivalente, controles de temperatura e água, rastreabilidade e amostras de pratos preparados. A aceitação de lanches observará as características e controles do item 4.5 do TR.

7.3. Padrão nutricional. Os almoços observarão o item 4.3 do TR, inclusive 110 g para o prato proteico bovino ou de ave sem osso e fichas técnicas com teor proteico mínimo de 18 g por refeição. O nutricionista elaborará os cardápios em ciclos de 4 a 6 semanas, para aprovação da Contratante. As porções e a regra de aceitação são as dos itens 4.3 e 16 do TR.

7.4. Logística e continuidade. A pontualidade mínima mensal é de 95% por lote, medida conforme o item 12.8.2 do TR. A confirmação das ordens, o atendimento emergencial e a substituição de itens seguirão o item 4.4. Os lanches terão as janelas, os prazos e os limites de requisição do item 4.5.

7.5. Habilitação, garantia e subcontratação. A habilitação verifica a capacidade pela natureza e dimensão dos lotes, conforme a seção 18 do TR, e não exige a instalação prévia dos futuros pontos. As regras relativas à garantia da contratação estão previstas na Seção 9 do Termo de Referência, e as disposições sobre subcontratação, na Seção 8 do Termo de Referência. A subcontratação acessória depende de autorização e tem limite de 20%, nos termos da seção 9. No Lote 8, a aquisição regular de produtos de terceiros é admitida na forma do TR.

7.6. Medição e pagamento. Os almoços são medidos pelo quantitativo servido e aceito e os lanches pelo quantitativo entregue e aceito. A glosa é apurada pelo quantitativo afetado e pelo preço unitário, nos termos da seção 16 do TR. As unidades não distribuídas somente entram na medição se comprovados os requisitos cumulativos do item 16.5.1. A prestação de contas da coparticipação, quando autorizada, é segregada do preço contratual.

8. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

8.1. Organização territorial. O objeto é dividido em oito lotes para compatibilizar a cobertura territorial com a capacidade de atendimento, a organização das equipes e as condições de abastecimento. A separação por lotes evita atribuir a uma única empresa a obrigação de atender a toda a capital e a todo o interior. O Lote 8 é separado porque corresponde a fornecimento sob ordem específica em Manaus e tem condições de execução distintas da operação das unidades de refeições.

8.2. Comparação entre item e lote. A adjudicação isolada tornaria cada ponto uma operação independente, com mobilização, responsável técnico, programação, abastecimento, estoque e contingência próprios. Para o modelo de Gestão e Operação Total, isso fracionaria a responsabilidade pelo atendimento regional e retiraria do contratado a gestão compartilhada de compras, supervisão, reposição, logística e contingência dentro do grupo. O agrupamento mantém um responsável por lote para coordenar essas atividades e permite medir e fiscalizar cada ponto pelo respectivo preço unitário.

8.3. Lotes 3, 4 e 5. Pauini e Tapauá integram o Lote 3 em razão da vinculação ao eixo do rio Purus. A denominação «Calha do Médio Solimões e do Purus» descreve a abrangência desse grupo. Tonantins integra o Lote 4 por sua vinculação ao Alto Solimões, deixando o Lote 5. Os grupos passam a prever, respectivamente, 600.000, 1.075.000 e 675.000 refeições anuais. Permanecem válidas as quantidades de cada localidade e o atendimento definido no TR.

8.4. Vantagem do agrupamento. Os Lotes 1 a 7 organizam os 79 pontos de almoço em sete núcleos contratuais de supervisão e abastecimento. Adjudicar cada ponto isoladamente exigiria gerir até 79 frentes contratuais autônomas e replicar a coordenação regional e os controles de mobilização. Um lote estadual único concentraria a capacidade exigida. O agrupamento intermediário mantém a participação separada por região, com escala para compartilhar equipe de supervisão e contingência e menor duplicação de gestão. Por isso, a adjudicação isolada é incompatível com a operação integrada escolhida. O Lote 8, de um item, é disputado de forma autônoma. O critério por lote preserva os limites unitários e a medição por item, conforme o art. 82, § 1°, da Lei n° 14.133/2021 e a seção 18 do TR.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

9.1. A execução depende da disponibilidade de imóveis, licenças, fornecimento de água e energia, insumos, equipamentos, mão de obra e logística. Esses recursos deverão ser assegurados pela contratada na extensão das responsabilidades previstas no TR, inclusive a adequação e a manutenção das instalações necessárias ao lote.

9.2. A AADESAM deverá coordenar o atendimento com as áreas responsáveis pelo Programa Prato Cheio, pela definição dos pontos de distribuição e pela fiscalização. A programação de abertura de unidades e o atendimento nos locais já em operação devem ser compatibilizados para evitar interrupções ou sobreposição de demandas.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

10.1. A contratação integra o planejamento das ações do Programa Prato Cheio, conforme o DFD e os instrumentos de planejamento e execução constantes do Processo Administrativo nº 2026.AQL.0005. O dimensionamento subsidia o planejamento das unidades, das ordens de atendimento e dos recursos necessários à contratação.

10.2. A composição dos lotes e os quantitativos deverão constar de forma idêntica no ETP, no TR, no edital, na planilha de referência e no sistema eletrônico. A compatibilidade com o plano de contratações anual, quando elaborado, e com os instrumentos orçamentários será registrada no processo segundo as rotinas da AADESAM.

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS

11.1. Espera-se manter o atendimento regular à população beneficiária, ampliar o acesso a refeições com padrão nutricional definido e reduzir interrupções causadas por falhas de abastecimento, instalação ou logística.

11.2. O acompanhamento será feito por indicadores de cobertura por unidade, quantidades autorizadas e fornecidas, pontualidade, conformidade dos cardápios, segurança sanitária, destinação de resíduos e ocorrências de rejeição ou glosa. A consolidação dos registros por item e lote apoiará a avaliação da execução e o controle de desperdício.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Na preparação do certame. Aplicar ao edital, à ata, à minuta de contrato e ao cadastro eletrônico o mesmo quadro de oito lotes e 80 itens, o padrão do Lote 8 e os critérios do TR. Preservar a identificação das parcelas de habilitação, os preços unitários de referência e a publicidade das especificações e quantidades, conforme as seções 18 e 19 do TR.

12.2. Antes do início da execução. Designar gestor e fiscalização, emitir a Ordem de Serviço inicial, verificar a regularidade exigível das instalações, liberar a operação formalmente e organizar os registros das ordens, do aceite, de ocorrências e da medição, nos termos do TR.

12.3. Durante a execução e na transição. Acompanhar a qualidade, as entregas, os registros financeiros e sanitários, os riscos logísticos e o cumprimento dos prazos. Organizar a transição ou o encerramento de modo a preservar a continuidade do atendimento, conforme previsto no TR.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. São impactos relevantes a geração de resíduos orgânicos e embalagens, o consumo de água e energia, o uso de produtos de higienização e o descarte de óleos e gorduras. A contratada deverá implementar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, registrar a destinação e cumprir as exigências de logística reversa e comprovação documental previstas no TR.

13.2. Serão priorizadas, quando compatíveis com os requisitos de segurança, integridade e conservação, embalagens recicladas, recicláveis ou de origem renovável. A aquisição de insumos de produtores locais e da agricultura familiar será incentivada e comprovada sempre que exequível e vantajosa, conforme dispõe o TR.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. A Gestão e Operação Total para refeições, combinada ao fornecimento de lanches sob demanda em lote próprio na capital, é tecnicamente adequada às necessidades do Programa Prato Cheio. O dimensionamento é compatível com o quadro de itens e com a memória de cálculo do TR, e a estimativa econômica está instruída na pesquisa de preços do processo.

14.2. Consideram-se os requisitos de mobilização, as responsabilidades por lote, os controles sanitários e operacionais e a medição prevista nos instrumentos da contratação. Com a composição e os quantitativos registrados neste ETP, conclui-se pela viabilidade da solução proposta para subsidiar a contratação, observadas as providências de planejamento e as condições aplicáveis à divulgação do certame.

15. RESPONSÁVEIS

A Equipe de Planejamento da Contratação foi instituída pela Portaria nº 002/2025 – GAB/AADESAM, de 17 de janeiro de 2025, conforme o registro constante do processo.

Manaus (AM), 18 de NOVEMBRO de 2026

LILIAN QUEIROZ RODRIGUES
Gestora de Apoio Logístico

FULVIO PACÍFICO SEABRA
Diretor Administrativo-Financeiro