TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026/COL/AADESAM
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP | PROCESSO Nº 2026.AQL.0005

DADOS DA INSTITUIÇÃO

AGÊNCIA AMAZONENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO, SOCIAL E AMBIENTAL - AADESAM

CNPJ. Nº. 13.272.780/0001-70

ENDEREÇO: Rua Major Gabriel, Nº 1721 – Centro.

CIDADE: Manaus U.F.: AM

CEP: 69020-060

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. 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.

LOTE 1 — MANAUS — UNIDADES DE ALMOÇO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
1	Novo Israel	Refeições	125.000
2	Jorge Teixeira	Refeições	125.000
3	Riacho Doce	Refeições	100.000
4	Viver Melhor	Refeições	100.000
5	Jesus Me Deu	Refeições	100.000
6	Alfredo Nascimento	Refeições	100.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
7	Rio Piorini	Refeições	100.000
8	Braga Mendes	Refeições	100.000
9	São José	Refeições	100.000
10	Centro	Refeições	150.000
11	Compensa	Refeições	67.500
12	Alvorada	Refeições	100.000
13	Parque Mauá	Refeições	100.000
14	Petrópolis	Refeições	100.000
15	Coroado	Refeições	100.000
16	Parque São Pedro	Refeições	100.000
17	Bairro da União	Refeições	100.000
18	Aleixo	Refeições	100.000
—	**TOTAL DO LOTE 1**	**Refeições**	**1.867.500**

LOTE 2 — REGIÃO METROPOLITANA DE MANAUS E ENTORNO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
19	Manacapuru	Refeições	75.000
20	Iranduba	Refeições	75.000
21	Careiro	Refeições	75.000
22	Novo Airão	Refeições	50.000
23	Presidente Figueiredo	Refeições	75.000
24	Autazes	Refeições	75.000
25	Careiro da Várzea	Refeições	50.000
26	Manaquiri	Refeições	50.000
27	Anamã	Refeições	50.000
28	Caapiranga	Refeições	50.000
29	Itapiranga	Refeições	50.000
30	Silves	Refeições	50.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
31	Rio Preto da Eva	Refeições	75.000
—	**TOTAL DO LOTE 2**	**Refeições**	**800.000**

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

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

LOTE 4 — CALHAS DO ALTO SOLIMÕES E DO JURUÁ

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
48	Tabatinga	Refeições	75.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
49	Benjamin Constant	Refeições	75.000
50	São Paulo de Olivença	Refeições	75.000
51	Santo Antônio do Içá	Refeições	50.000
52	Amaturá	Refeições	50.000
53	Atalaia do Norte	Refeições	50.000
54	Tonantins	Refeições	50.000
55	Carauari	Refeições	75.000
56	Eirunepé	Refeições	50.000
57	Itamarati	Refeições	75.000
58	Guajará	Refeições	50.000
59	Ipixuna	Refeições	75.000
60	Juruá	Refeições	50.000
61	Envira	Refeições	50.000
—	**TOTAL DO LOTE 4**	**Refeições**	**850.000**

LOTE 5 — CALHA DO MADEIRA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
62	Humaitá	Refeições	75.000
63	Manicoré	Refeições	75.000
64	Borba	Refeições	75.000
65	Novo Aripuanã	Refeições	75.000
66	Nova Olinda do Norte	Refeições	75.000
67	Apuí	Refeições	75.000
—	**TOTAL DO LOTE 5**	**Refeições**	**450.000**

LOTE 6 — CALHAS DO MÉDIO E BAIXO AMAZONAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
68	Itacoatiara	Refeições	75.000
69	Urucurituba	Refeições	75.000
70	Parintins	Refeições	75.000
71	Barreirinha	Refeições	75.000
72	Maués	Refeições	75.000
73	Nhamundá	Refeições	50.000
74	Urucará	Refeições	50.000
75	São Sebastião do Uatumã	Refeições	50.000
76	Boa Vista do Ramos	Refeições	75.000
—	**TOTAL DO LOTE 6**	**Refeições**	**600.000**

LOTE 7 — CALHA DO RIO NEGRO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
77	Santa Isabel do Rio Negro	Refeições	50.000
78	São Gabriel da Cachoeira	Refeições	75.000
79	Barcelos	Refeições	50.000
—	**TOTAL DO LOTE 7**	**Refeições**	**175.000**

LOTE 8 — MANAUS — LANCHES SOB DEMANDA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
80	Lanche individual pronto para consumo, conforme item 4.5 deste Termo de Referência.	Lanches	125.000
—	**TOTAL DO LOTE 8**	**Lanches**	**125.000**

1.2. As estimativas de consumo por item e lote foram calculadas mediante a multiplicação da Capacidade Nominal Diária de referência — CND (A) pela base anual de 250 (duzentos e cinquenta) dias úteis (B), conforme a memória de cálculo a seguir:

TABELA 01 — MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

LOTE 1 — MANAUS — UNIDADES DE ALMOÇO

ITEM	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
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	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	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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
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	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
61	Envira	Refeições	200	250	50.000

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

LOTE 5 — CALHA DO MADEIRA

ITEM	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	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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
—	**TOTAL DO LOTE 6**	**Refeições**	**2.400**	**250**	**600.000**

LOTE 7 — CALHA DO RIO NEGRO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
77	Santa Isabel do Rio Negro	Refeições	200	250	50.000
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	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CND (A)	DIAS (B)	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA (A × B)
80	Lanche individual pronto para consumo, conforme item 4.5 deste Termo de Referência.	Lanches	500	250	125.000
—	**TOTAL DO LOTE 8**	**Lanches**	**500**	**250**	**125.000**

TABELA 01 – MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

1 Capacidade Nominal Diária (CND): quantidade diária estimada de almoços por ponto e capacidade diária de referência para lanches sob demanda.

2 Os 250 dias úteis são fator de cálculo da estimativa anual. O calendário efetivo decorre da vigência, da mobilização e das ordens emitidas pela Contratante, sem garantia de contratação ou consumo integral.

1.3. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.3.1. Os serviços são comuns, conforme demonstrado no ETP. Seus padrões de

desempenho e qualidade são definidos neste Termo de Referência.

1.4. **Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.4.1. A operação dos almoços é contínua nos Lotes 1 a 7. O Lote 8 é autônomo e atende demandas eventuais ou programadas de lanches, exclusivamente em Manaus.

1.4.2. Adota-se o Sistema de Registro de Preços em razão da frequência da demanda e da variação do quantitativo a requisitar, conforme o art. 82 da Lei nº 14.133/2021 e o regulamento aplicável à AADESAM. O registro não obriga a contratar os quantitativos estimados.

1.4.3. A vigência de cada contrato e os marcos de mobilização e início do atendimento são os definidos nos itens 12.2 e 12.9 deste TR.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste TR, apresenta a necessidade, a memória das quantidades e a justificativa do agrupamento.

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

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

3.2. Nos Lotes 1 a 7, a Gestão e Operação Total abrange a mobilização das unidades, o preparo e o serviço de almoços nos pontos do item 1. No Lote 8, aplicam-se as condições próprias de fornecimento do item 4.5.

4. REQUISITOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DA CONTRATAÇÃO

4.1. **Capacidade de Produção e Fornecimento**

4.1.1. Nos Lotes 1 a 7, as cozinhas de produção deverão atender aos requisitos deste item e às normas sanitárias vigentes, inclusive à RDC Anvisa nº 216/2004. Os requisitos de instalação do Lote 8 são os do item 4.5.

4.1.1.1. A licença sanitária do estabelecimento da licitante que exerça a atividade pertinente será exigida na habilitação quando prevista em lei. As licenças das instalações que serão utilizadas na execução serão verificadas na mobilização,

antes do início da atividade, conforme os itens 11 e 18.5.4.

4.1.2. A planta física deverá ser projetada e operada de forma a garantir um fluxo linear e unidirecional, minimizando o risco de contaminação cruzada. A planta deve possuir áreas específicas para:

4.1.2.1. Recebimento de insumos, com docas adequadas e áreas dedicadas para inspeção visual e aferição de temperatura no momento da descarga;

4.1.2.2. Armazenamento, com estoques secos e refrigerados/congelados, dimensionados para o volume de produção e giro de estoque. Serão exigidas, no mínimo, duas câmaras frias independentes: uma para produtos congelados (temperatura $\leq$ -18°C) e outra para produtos resfriados (temperatura $\leq$ 5°C), ambas com monitoramento contínuo de temperatura e sistemas de alarme.

4.1.2.3. Pré-Preparo, com áreas distintas e devidamente equipadas para a manipulação inicial de carnes, vegetais, legumes e outros insumos, separando o processamento de alimentos crus e cozidos.

4.1.2.4. Cocção, com área equipada com fornos combinados/convencionais, caldeirões industriais, fogões de alta capacidade, e sistemas de exaustão eficientes para garantir um ambiente de trabalho seguro e a qualidade do ar.

4.1.2.5. Porcionamento e Embalamento, a ser realizada em ambiente controlado e climatizado, com temperatura adequada para a manipulação segura dos alimentos antes da distribuição.

4.1.2.6. Distribuição/Expedição, com sistema de controle de temperatura para garantir que as refeições mantenham a cadeia quente ou fria até o momento da entrega.

4.1.2.7. Lavagem e Higienização, a ser realizada em áreas e com equipamentos específicos para utensílios e equipamentos, garantindo sua desinfecção.

4.1.2.8. Descarte de Resíduos, com área específica e sistema de coleta adequada, isolada das áreas de manipulação de alimentos, com procedimentos que evitem atração de vetores.

4.1.3. Todos os equipamentos devem ser de grau industrial, preferencialmente em aço inoxidável ou material sanitário equivalente, em perfeito estado de conservação e funcionamento. A empresa deverá apresentar um plano de manutenção preventiva e corretiva para todos os equipamentos críticos, assegurando sua operacionalidade contínua e segura, sendo que a manutenção dos equipamentos ficará a cargo e custas da contratada.

4.1.4. Sistemas eficazes de ventilação, iluminação adequada, controle de pragas (dedetização e desratização, com periodicidade máxima trimestral e registro), além de pisos laváveis, antiderrapantes e paredes com revestimento liso e impermeável em todas as áreas de manipulação de alimentos.

4.1.5. Nos Lotes 1 a 7, a equipe deverá suportar variação de até 20% (vinte por cento) sobre a quantidade diária programada, para mais ou para menos. A Contratante formalizará o ajuste com ao menos 48 horas de antecedência nos Lotes 1 e 2 e 72 horas nos Lotes 3 a 7. Permanecem o preço unitário, os limites contratados e a regra de medição do item 16.

4.1.6. A empresa deverá implementar e manter um sistema robusto de controle de qualidade, alinhado às melhores práticas e normas vigentes.

4.2. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

4.2.1. Nos Lotes 1 a 7, a Contratada apresentará os Manuais de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) na mobilização e os manterá implantados, conforme a RDC Anvisa nº 216/2004. Os procedimentos abrangerão:

4.2.1.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios.

4.2.1.2. Relatório de controle da potabilidade da água, com laudos semestrais e relatórios diários de cloração.

4.2.1.3. Controle integrado de pragas e vetores.

4.2.1.4. Seleção e recebimento de matérias-primas, incluindo critérios de inspeção visual, temperatura e embalagem.

4.2.1.5. Controle de validade e condições de armazenamento dos alimentos.

4.2.1.6. Preparo dos alimentos, com rigoroso controle de temperatura e tempo de

cocção para garantir a eliminação de patógenos.

4.2.1.7. Transporte dos alimentos, assegurando a manutenção da temperatura e integridade.

4.2.1.8. Higienização e saúde dos manipuladores de alimentos.

4.2.2. A Contratada demonstrará na mobilização dos Lotes 1 a 7 a implantação e a validação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) ou de sistema equivalente. Não se exige certificação específica.

4.2.3. A fiscalização da contratante poderá, a qualquer tempo, solicitar as Planilhas de Monitoramento de Pontos Críticos de Controle devidamente preenchidas e assinadas pelo Responsável Técnico, sob pena de sanção contratual.

4.2.4. É necessário apresentar um sistema completo de rastreabilidade, implementado, para todos os insumos utilizados, desde a origem até o produto final, permitindo o acompanhamento de lotes de produção e a rápida identificação de qualquer problema.

4.2.5. A empresa é obrigada a coletar e reter amostras de 100g (cem gramas) de todas as preparações oferecidas diariamente. As amostras deverão ser acondicionadas em freezer a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) por um período mínimo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas em caso de surtos ou suspeitas.

4.2.6. A empresa é responsável por produzir, gerir e armazenar os registros detalhados e diários de:

4.2.6.1. Temperaturas de recebimento, armazenamento (câmaras frias), cocção, porcionamento e expedição dos alimentos.

4.2.6.2. Volume de refeições produzidas e distribuídas.

4.2.6.3. Ocorrências, intercorrências e descartes.

4.2.6.4. Laudos microbiológicos mensais das refeições prontas.

4.2.6.5. Relatórios de calibração periódica de termômetros e outros instrumentos de medição.

4.2.7. A empresa deverá realizar análises periódicas da potabilidade da água utilizada em todo o processo e apresentar os resultados à Contratante.

4.2.8. A empresa deverá realizar dedetização e desratização a cada três meses ou em menor período, caso as instalações apresentem infestações. Os procedimentos deverão ser realizados ao final do expediente do último dia de funcionamento da semana, com limpeza completa das cozinhas no dia posterior, para garantir a segurança alimentar.

4.3. Padrões Nutricionais e Planejamento de Cardápios

4.3.1. A empresa deverá ter nutricionista(s) com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), responsável(eis) técnico(s) pela elaboração, supervisão e avaliação dos cardápios e da qualidade nutricional das refeições, com carga horária compatível com a demanda do contrato.

4.3.2. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista, baseados nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e nas necessidades nutricionais específicas da população atendida, considerando aspectos culturais e regionais.

4.3.3. Cada porção de almoço será planejada para fornecer de 600 a 800 kcal, com teor proteico mínimo de 18 g por refeição. A faixa de 18 a 25 g é referência de planejamento; o mínimo de 18 g é o requisito de aceitação nutricional. A aferição decorre da ficha técnica aprovada.

4.3.4. Cada refeição deverá conter obrigatoriamente 1 (uma) porção de cereal, 1 (uma) porção de leguminosa, 1 (uma) porção de proteína animal ou vegetal de alto valor biológico, 1 (uma) porção de hortaliças ou salada e 1 (uma) porção de fruta fresca ou sobremesa simples.

4.3.5. Porções do almoço. Os pesos referem-se à preparação pronta para servir, descontados prato, embalagem e utensílios, incluído o osso apenas nas preparações descritas como com osso. A aferição e a glosa obedecem ao item 16.

4.3.5.1. Saladas: 100g (cem gramas), compostas por vegetal tipo A (folhoso) e vegetal tipo B (não folhoso) ou vegetal tipo C (tubérculo/raiz). Quando a salada for do tipo C, a guarnição deve ser dos tipos A e/ou B. As saladas podem ser acrescidas de frutas.

4.3.5.2. Prato proteico: 110 g (cento e dez gramas) para carne bovina sem osso

(patinho, acém, paleta ou músculo traseiro) ou frango sem osso, e 200 g para carnes com osso. Para peixes (filé ou parte inteira), vísceras e embutidos, a porção será de 150 g. Quando previsto no cardápio, o prato proteico vegetal terá porção mínima de 110 g e equivalência nutricional demonstrada na ficha técnica. Carnes e pescados terão origem em estabelecimento sob inspeção oficial que autorize a comercialização na área de fornecimento. As carnes devem estar livres de aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Preparações de pescado serão acompanhadas de limão.

4.3.5.3. Guarnição: 100g (cem gramas).

4.3.5.4. Arroz Tipo I: Mínimo 150g (cento e cinquenta gramas), podendo ser simples ou composto (à grega, de couve, cenoura).

4.3.5.5. Feijão tipo I, carioca ou preto: mínimo de 120 g por porção, sem espessantes farináceos. Quando o cardápio incluir feijoada, a porção de pertences da feijoada (carne seca, rabinho, lombo ou orelha de porco e linguiça calabresa) pesará, em conjunto, no mínimo 250 g.

4.3.6. O cardápio será cíclico, com ciclos de 4 (quatro) a 6 (seis) semanas, variação sazonal e aprovação da Contratante. A ficha técnica indicará o rendimento, as porções e a composição, observadas as exigências deste item.

4.3.7. Quaisquer substituições de itens do cardápio devem ser nutricionalmente equivalentes e previamente aprovadas pelo nutricionista da Contratante. Em caso de falta do vegetal previsto, a substituição deve ser por equivalente do mesmo grupo, com autorização. O prato proteico e a guarnição não poderão ser substituídos sem autorização expressa da Contratante.

4.3.8. A empresa deverá preocupar-se em confeccionar as preparações utilizando o mínimo de sal, açúcar e óleo, a fim de evitar doenças crônico-degenerativas.

4.3.9. Manter fixado em local visível na cozinha e no refeitório o cardápio semanal.

4.3.10. Os lanches fornecidos deverão observar critérios básicos de qualidade nutricional, priorizando alimentos frescos e minimamente processados, sempre que possível.

4.4. Logística de Distribuição

4.4.1. A logística da Contratada atenderá às localidades expressamente indicadas no item 1, observadas as condições de acesso e os padrões de segurança alimentar. Não será exigido ponto adicional fora do quadro de itens.

4.4.2. Nos Lotes 1 a 7, o transporte dos alimentos preparados utilizará veículos higienizados e devidamente licenciados quando exigido, com compartimentos isotérmicos ou refrigerados e termômetros calibrados. O alimento quente será mantido acima de 60 °C em conservação a quente, e o refrigerado, a até 5 °C, observados os tempos, temperaturas e procedimentos da RDC Anvisa nº 216/2004. O controle será registrado na expedição e no recebimento.

4.4.3. Toda a equipe envolvida na produção e entrega dos alimentos deve ser devidamente treinada nos protocolos sanitários aplicáveis ao transporte de alimentos.

4.4.4. A Contratada observará a pontualidade mínima de 95% (noventa e cinco por cento), apurada mensalmente conforme os itens 12.8.2 e 16.1.

4.4.5. As Ordens de Serviço e de Fornecimento serão confirmadas em até 4 (quatro) horas a partir do recebimento. Os acionamentos emergenciais, formalizados pela Contratante, serão atendidos em até 24 (vinte e quatro) horas, no território, nos limites de capacidade e nas instalações habilitadas previstos no TR.

4.4.6. Itens rejeitados poderão ser substituídos, sem custo adicional, em até 1 (uma) hora da notificação e dentro do período de atendimento ou recebimento. Alimento em desconformidade sanitária deve ser segregado e não poderá ser servido. A medição segue o item 16.

4.4.7. O preço inclui as embalagens exigidas para transporte e consumo externo. Quando o almoço for servido no refeitório, a Contratada disponibilizará também os utensílios necessários.

4.5. Fornecimento de Lanches

4.5.1. Cada unidade do item 80 é uma porção individual de um único produto pronto

para consumo, escolhida dentre as opções fechadas do item 4.5.4. A cotação e o faturamento usarão um único preço unitário, aplicável a qualquer opção autorizada na ordem. Não haverá cobrança por conjunto de alimentos ou por componente adicional.

4.5.2. O Lote 8 compreende preparação ou aquisição, embalagem e entrega. Não inclui buffet, coffee break, montagem de evento, garçons, mobiliário, refeitório nem operação de unidade de almoço.

4.5.3. A Contratada poderá produzir o lanche ou adquiri-lo de estabelecimento regularmente habilitado para a atividade, respondendo em ambos os casos pela origem, rastreabilidade, integridade, acondicionamento, conservação e entrega. Aplicam-se as normas sanitárias pertinentes ao tipo de produto e atividade.

4.5.4. Opções de porção individual para o item 80, com os mínimos por unidade, sem o peso da embalagem:

a) Sanduíche de pão com queijo ou mortadela: pão de 50 g e recheio de 25 g.
b) Biscoitos em embalagem individual: 40 g.
c) Produto de panificação em porção individual: 75 g.
d) Maçã ou tangerina, fresca e íntegra: 100 g de peso do produto.
e) Suco natural ou industrializado, ou achocolatado: 200 mL em embalagem individual.

4.5.5. Cada porção será entregue individualmente embalada, própria para consumo imediato e identificada quanto ao produto, à origem, ao lote ou data de produção e à validade, conforme a legislação aplicável.

4.5.6. A aceitação de cada lanche exige:

I. Prazo de validade vigente no recebimento e durante o período de consumo informado na ordem.
II. Conformidade com a opção solicitada, inclusive quanto ao peso ou volume mínimo.
III. Integridade da embalagem e ausência de sinais de deterioração ou contaminação.
IV. Temperatura conforme rotulagem, processo de preparo e norma sanitária aplicável ao produto.

4.5.7. A Ordem de Fornecimento (OF) será emitida com antecedência mínima de 48 horas e indicará a opção, a quantidade, o endereço urbano em Manaus, a data, o horário e o responsável pelo recebimento. A unidade recebedora ficará disponível por pelo menos uma hora após o horário indicado, inclusive para reposição. A OF não pode solicitar

produto ou combinação fora do item 4.5.4. Para acionamento emergencial, vale o item 4.4.5.

4.5.8. Os lanches serão requisitados em dias úteis, para entrega entre 8h e 18h, horário de Manaus, respeitado o limite total de 500 (quinhentas) unidades por dia e a quantidade contratada. Os 125.000 lanches anuais são estimativa. A entrega e a medição observam os itens 12.8 e 16.

5. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE E PLANO DE GESTÃO DE RESÍDUOS

5.1. A Contratada apresentará e implementará, na mobilização, Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) compatível com a atividade do lote e com a Lei nº 12.305/2010, abrangendo a redução, a segregação e a destinação dos resíduos de sua operação.

5.2. A empresa deverá implementar e comprovar um sistema de logística reversa para óleos e gorduras comestíveis utilizados, bem como para embalagens e outros materiais passíveis de reciclagem.

5.3. Será exigida a comprovação da correta destinação dos resíduos através de documentos fiscais ou certificados de cooperativas/empresas de reciclagem.

5.4. Priorizar a utilização de embalagens para as refeições que sejam fabricadas com materiais reciclados, recicláveis ou de origem renovável (ex: papelão certificado FSC), desde que mantenham a integridade, segurança alimentar, performance térmica adequada e sejam livres de substâncias tóxicas (como PVC e bisfenóis). As embalagens devem ser otimizadas em termos de volume e peso para reduzir o impacto ambiental do transporte. Todas as embalagens deverão possuir identificação clara do tipo de material para facilitar a segregação e reciclagem pós-consumo.

5.5. Nos Lotes 1 a 7, a Contratada priorizará insumos de produtores locais e da agricultura familiar quando houver oferta regular, condições sanitárias e fornecimento compatível com o objeto. Registrará as aquisições e, quando não ocorrerem, a circunstância verificada. Não é exigido percentual mínimo de compra.

6. REQUISITOS DE SEGURANÇA OCUPACIONAL

6.1. A empresa deverá garantir um ambiente de trabalho seguro e saudável para seus

colaboradores, em conformidade com as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego.

6.2. Fornecer e fiscalizar o uso de EPIs adequados e obrigatórios para todas as funções, incluindo itens específicos para ambientes de manipulação de alimentos, tais como luvas descartáveis, toucas, máscaras, calçados de segurança antiderrapantes e aventais impermeáveis.

6.3. Assegurar que todos os funcionários estejam devidamente uniformizados e identificados por crachás durante toda a jornada de trabalho. Os uniformes devem ser condizentes com a atividade e as estações climáticas, com fornecimento de peças adequadas e sua substituição a cada 6 (seis) meses ou sempre que necessário.

6.4. Manter todos os exames médicos ocupacionais (admissionais, periódicos, demissionais, de mudança de função e de retorno ao trabalho) atualizados e em conformidade com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

6.5. Promover treinamentos contínuos em segurança no trabalho, prevenção de acidentes e higiene pessoal, visando à capacitação da equipe e à manutenção dos padrões de segurança alimentar. O treinamento inicial e atualização semestral para funcionários devem ser supervisionados pela Contratante.

6.6. A seleção, contratação e pagamento dos funcionários deverão ser em número compatível com o volume de refeições servidas diariamente, conforme legislação vigente, garantindo que não haja sobrecarga de trabalho que possa comprometer a qualidade e a segurança.

7. INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS

Não se indicam marcas ou modelos específicos. Serão aceitos os produtos e equipamentos que atendam às especificações e à legislação aplicável.

8. DA VEDAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MARCA/PRODUTO NA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

A fiscalização rejeitará produtos ou insumos que descumpram as especificações deste TR

ou estejam sujeitos a restrição sanitária aplicável. A rejeição será registrada com identificação do produto, da remessa e da desconformidade verificada.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. A subcontratação parcial do objeto é permitida até o limite de 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

9.1.1. É vedada a subcontratação integral e, nos Lotes 1 a 7, do planejamento nutricional, da gestão da cozinha e da coordenação da distribuição. No Lote 8, a aquisição regular de produtos de terceiros é forma de suprimento do item 4.5 e não configura subcontratação, desde que a Contratada mantenha a responsabilidade pelo fornecimento.

9.1.2. O transporte acessório e a limpeza especializada poderão ser subcontratados nos limites deste capítulo. A coordenação das entregas, a verificação da conformidade e a relação com a AADESAM permanecem com a Contratada.

9.1.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, a responsabilidade integral pela perfeita execução contratual permanecerá com a empresa, que deverá supervisionar e coordenar as atividades do subcontratado, respondendo perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações correspondentes à subcontratação.

9.1.4. A subcontratação dependerá de autorização prévia da Contratante, que avaliará se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução da parcela do objeto. Para tanto, a empresa apresentará a documentação comprobatória da capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e anexada ao processo.

9.1.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica se esta ou seus dirigentes mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigentes do órgão ou entidade contratante, ou com agente público que desempenhe função na contratação, na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau.

10. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1. Será exigida a garantia da contratação, conforme os arts. 96 e seguintes da Lei nº

14.133, de 2021. A garantia terá validade durante toda a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual. A Contratada poderá optar por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual da contratação.

10.2. Se for escolhido o seguro-garantia, o edital assegurará prazo de, no mínimo, 1 (um) mês contado da homologação, para apresentação da apólice antes da assinatura do contrato, na forma do art. 96, § 3°, da Lei n° 14.133/2021.

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

10.4. Esgotado o prazo do item 10.2 sem apresentação da apólice, aplica-se a regra do item 10.7 para as demais modalidades admitidas.

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

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

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

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

10.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação

e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

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

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

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

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

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

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

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

10.14. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

10.15. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da

emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

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

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

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

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

10.20. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

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

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

10.21.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes

do término da vigência da apólice.

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

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

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

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

11. DA DISPONIBILIZAÇÃO E VISTORIA DOS IMÓVEIS

11.1. Nos Lotes 1 a 7, cabe à Contratada prospectar, disponibilizar e adequar os imóveis. A proposta considerará todos os custos de instalação e operação, inclusive locação ou outro título de uso, sem cessão presumida de imóvel, mobiliário ou equipamentos pela AADESAM. Cada ponto ficará na localidade do item correspondente: no bairro indicado, em Manaus, ou na área urbana da sede do município indicado nos demais lotes. A Contratada indicará o endereço na mobilização.

11.2. Antes de abrir o ponto, a Contratada apresentará relatório de instalação com endereço, título de uso, imagens georreferenciadas, planta ou croqui e as licenças legalmente exigíveis. A operação depende de vistoria e anuência escrita da AADESAM. Protocolo só será aceito como licença quando a norma aplicável lhe atribuir efeito autorizativo. No Lote 8, a liberação verifica apenas as instalações e atividades usadas para preparar ou acondicionar o lanche, sem exigir ponto de atendimento ao público.

11.3. Cada unidade dos Lotes 1 a 7 deverá atender, conforme as atividades realizadas no imóvel, aos requisitos de cozinha, armazenamento, distribuição e atendimento do item 4.1 e, cumulativamente, aos requisitos aplicáveis a seguir:

11.3.1. Áreas segregadas de estoque, cocção, higienização e atendimento;

11.3.2. Banheiros masculinos, femininos e adaptados para PCD;

11.3.3. Sistema de reserva de água potável com autonomia mínima de 48 horas;

11.3.4. Mobiliário e equipamentos industriais completos e novos (ou em perfeito estado de conservação), sendo vedado o uso de utensílios de madeira.

11.4. A Administração Pública poderá, a qualquer tempo e sem aviso prévio, realizar vistorias presenciais para verificar a conformidade das instalações, equipamentos e mão de obra.

11.5. Em localidade de difícil acesso, a fiscalização poderá usar vistoria remota documentada. Isso não dispensa as licenças nem substitui vistoria presencial da autoridade competente quando prevista em norma.

11.6. A ciência das condições do objeto será declarada na habilitação, conforme o item 18.5.4, sem exigência de visita ou locação prévia de imóvel.

11.7. Todo o ônus financeiro decorrente da adequação predial, manutenção corretiva e substituição de equipamentos será de inteira responsabilidade da Contratada, devendo estar contemplado no preço ofertado.

11.8. A Contratante utilizará o checklist do Anexo I deste TR para a vistoria dos pontos de almoço, registrando cada requisito, a decisão e a data da liberação.

12. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1. Condições de Execução

12.1.1. A execução observará a programação formal da AADESAM, as especificações do lote e os requisitos de aceitação e faturamento deste TR.

12.2. Início da Execução do Objeto

12.2.1. A AADESAM emitirá uma Ordem de Serviço inicial após o contrato produzir efeitos. A Contratada concluirá a mobilização em até 30 (trinta) dias corridos do recebimento dessa ordem e iniciará o atendimento na data nela indicada, observado esse prazo e a liberação formal da fiscalização. No Lote 8, concluída a

mobilização, cada entrega será acionada por OF. A demora da Contratante na vistoria ou liberação, após a comprovação tempestiva dos requisitos pela Contratada, será documentada pelo gestor e não caracterizará atraso desta.

12.3. Descrição Detalhada dos Métodos, Rotinas e Etapas

12.3.1. A solução abrange o serviço de almoços nos Lotes 1 a 7 e o fornecimento sob demanda de lanches, exclusivamente em Manaus, no Lote 8, conforme itens 4.3 e 4.5.

12.4. Planejamento Estratégico e Nutricional

12.4.1. Nos Lotes 1 a 7, o nutricionista da Contratada, inscrito no CRN competente, elaborará e acompanhará o cardápio, conforme o ciclo e os critérios do item 4.3.

12.4.2. Os almoços atenderão aos padrões nutricionais, de composição e de porção do item 4.3. Os lanches atenderão às especificações e ao padrão unitário do item 4.5.

12.4.3. Qualquer alteração no cardápio deve ser nutricionalmente equivalente e previamente aprovada pelo nutricionista da Contratante, com especial atenção para a manutenção da qualidade do prato proteico e da guarnição.

12.5. Cadeia de Suprimentos e Logística

12.5.1. A Contratada será responsável por toda a cadeia de suprimentos. Isso inclui a seleção e qualificação de fornecedores que comprovem a qualidade e segurança alimentar dos produtos.

12.5.2. A aquisição de insumos de produtores locais e da agricultura familiar seguirá o item 5.5.

12.5.3. Os insumos devem ser recebidos e armazenados seguindo procedimentos rigorosos de conferência, higienização e acondicionamento em ambientes que garantam as condições ideais de temperatura e umidade, em estrita conformidade com as normas sanitárias aplicáveis (RDC nº 216/2004 da ANVISA). Especial atenção às duas câmaras

frias independentes (congelados ≤ -18°C e resfriados ≤ 5°C) com monitoramento contínuo.

12.5.4. Implementação de um sistema completo de rastreabilidade para todos os insumos, desde a origem até o produto final, permitindo o acompanhamento de lotes e a rápida identificação de problemas.

12.6. Produção de Refeições

12.6.1. Os almoços serão produzidos nas cozinhas industriais previstas no item 4.1. Os lanches serão produzidos ou adquiridos na forma do item 4.5.

12.6.2. Utilização de equipamentos industriais em aço inoxidável ou material sanitário equivalente, em perfeito estado de conservação e com plano de manutenção preventiva e corretiva.

12.6.3. O porcionamento dos almoços ocorrerá em ambiente controlado. Utensílios e embalagens térmicas observarão o item 4.4.7, conforme a modalidade de atendimento.

12.6.4. A preparação, a aquisição e a entrega dos lanches observarão as regras específicas do item 4.5 e a permissão do item 9 para aquisição de produtos de terceiros.

12.7. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

12.7.1. Nos Lotes 1 a 7, o controle sanitário atenderá ao item 4.2, inclusive APPCC ou sistema equivalente. No Lote 8, aplicam-se os controles sanitários, de origem, acondicionamento e validade do item 4.5.

12.7.2. Os registros dos almoços seguirão o item 4.2.6. Para os lanches, a Contratada registrará a opção entregue, a origem, o lote ou a data de produção, a validade, a integridade e a temperatura quando exigível.

12.7.3. Nos Lotes 1 a 7, a coleta e a retenção das amostras das preparações observarão o item 4.2.5.

12.7.4. Nas instalações de preparo dos almoços será realizado o controle de água conforme o item 4.2. Para o Lote 8, a regularidade sanitária será verificada conforme a atividade exercida e a documentação do estabelecimento.

12.7.5. Nas cozinhas dos Lotes 1 a 7, o controle de pragas seguirá o item 4.2.8. No Lote 8, aplicam-se as exigências sanitárias do estabelecimento utilizado.

12.8. Distribuição e Serviço

12.8.1. O planejamento, o transporte e o registro das temperaturas dos almoços observarão o item 4.4. O transporte dos lanches observará as condições do item 4.5.

12.8.2. A pontualidade mínima é de 95% ao mês, por lote. Divide-se o número de serviços de almoço iniciados ou de entregas de lanche concluídas no prazo pelo número de eventos programados no período, multiplicando-se por 100. Excluem-se do cálculo cancelamentos e atrasos comprovadamente atribuíveis à Contratante. O horário observado será o da OS ou da OF, dentro dos limites do TR.

12.8.3. A confirmação das ordens e os acionamentos emergenciais seguirão os prazos do item 4.4.5.

12.8.4. A substituição de itens rejeitados e seu registro observarão os itens 4.4.6 e 16.3.

12.8.5. No Lote 8, as condições térmicas e de transporte serão as do item 4.5, conforme o alimento efetivamente requisitado. Não se exige veículo de cadeia quente ou fria para alimento que não necessite de controle térmico.

12.9. Cronograma de Realização dos Serviços

12.9.1. O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses contados da assinatura. A mobilização integra a vigência. Os 250 dias úteis são a base estimativa do item 1.2; as ordens definem o calendário efetivo dentro da vigência e das quantidades contratadas. Eventual prorrogação observará o regime aplicável ao objeto de

cada lote.

12.9.2. Fase de mobilização (até 30 dias corridos do recebimento da OS inicial):

12.9.2.1. Emissão da Ordem de Serviço inicial e apresentação do plano de mobilização. A OS identificará, conforme o lote, as localidades, os itens, o calendário, os horários e a programação de atendimento.

12.9.2.2. Verificação dos requisitos técnicos e documentais e liberação formal, conforme os itens 11, 12.2 e 18.5.

12.9.2.3. Composição e integração das equipes de gestão e técnica da Contratada.

12.9.3. Apresentação à Contratante dos Planos de Trabalho detalhados, incluindo cronograma de manutenção, planos de qualidade e segurança alimentar.

12.9.4. Fase de execução (da liberação até o encerramento da vigência):

12.9.4.1. Operação dos almoços nos Lotes 1 a 7 e entrega de lanches por Ordem de Fornecimento no Lote 8.

12.9.4.2. Rotinas diárias de planejamento de cardápios, aquisição, preparo, distribuição e serviço.

12.9.4.3. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e instalações.

12.9.4.4. Realização de treinamentos de equipe e acompanhamento nutricional.

12.9.4.5. Coleta e análise de amostras de alimentos.

12.9.4.6. Gestão e destinação adequada de resíduos.

12.9.4.7. Emissão de relatórios de acompanhamento mensais e trimestrais para a Contratante.

12.9.5. Fase de encerramento (último mês da vigência, sem interrupção antecipada do serviço):

12.9.5.1. Elaboração e apresentação do Termo de Encerramento, detalhando a execução do projeto, resultados e lições aprendidas.

12.9.5.2. Garantia da transição da execução contratual, conforme procedimentos a serem definidos.

12.10. Local e Horário da Prestação dos Serviços

12.10.1. Os Lotes 1 a 7 prestarão atendimento somente no turno do almoço, de segunda

a sexta-feira em dias úteis da localidade, das 11h às 13h, no horário local. O serviço ocorrerá nos pontos dos itens 1.1 e 1.2, nos endereços liberados na forma do item 11. A OS programará o calendário por ponto dentro desse padrão.

12.10.2. No Lote 8, os lanches serão entregues exclusivamente em Manaus, na data, hora e endereço indicados na OF, nos limites dos itens 4.5.7 e 4.5.8.

12.11. Materiais a Serem Disponibilizados

A Contratada disponibilizará os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios dos Lotes 1 a 7. O Lote 8 observará, para esses fins, as condições de acondicionamento e entrega do item 4.5.

12.11.1. Equipamentos de cozinha industrial (fornos, fogões, caldeirões, câmaras frias, freezers, liquidificadores, balanças).

12.11.2. Utensílios de cozinha (panelas, talheres, pratos, tábuas de polipropileno – madeira vedada).

12.11.3. Veículos apropriados para transporte de alimentos, com controle térmico.

12.11.4. Embalagens térmicas individuais para refeições.

12.11.5. EPIs completos para toda a equipe.

12.11.6. Materiais de higiene e limpeza, em conformidade com as normas sanitárias.

12.11.7. Insumos alimentícios frescos e de qualidade.

12.12. Informações Relevantes para o Dimensionamento da Proposta

12.12.1. O dimensionamento da proposta observará o quadro de itens e a memória de cálculo constantes do item 1. A estimativa anual corresponde a 5.767.500 (cinco milhões, setecentas e sessenta e sete mil e quinhentas) refeições, distribuídas entre os Lotes 1 a 7, e a 125.000 (cento e vinte e cinco mil) lanches sob demanda, exclusivamente na Capital, no Lote 8. As quantidades por localidade estão detalhadas nos quadros do item 1 deste Termo de Referência.

12.12.2. A proposta abrangerá todos os custos de mobilização e execução do respectivo

lote, dentro das localidades, dos prazos e dos padrões deste TR. Na proposta, os valores serão discriminados por item e totalizados por lote, nos termos do item 18.

12.12.3. No Lote 8, o único preço unitário do item 80 incluirá todas as opções do item 4.5.4, a embalagem e a entrega nos limites de horário, quantidade e território definidos no item 4.5.

12.13. Especificação da Garantia do Serviço

12.13.1. A garantia da execução obedecerá às condições da seção 10.

12.13.2. A base da garantia é o valor anual do contrato efetivamente firmado, nos termos do item 10.1. As modalidades e os prazos são os da seção 10.

12.14. Uniformes

12.14.1. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado. Deverão ser fornecidos EPIs específicos e uniformes com identificação (crachás), e as peças devem ser de qualidade, com substituição a cada 6 meses ou sempre que necessário.

12.15. Procedimentos de Transição e Finalização do Contrato

12.15.1. Ao término da vigência contratual, ou em caso de sua rescisão, a Contratada deverá colaborar plenamente com a Administração para garantir uma transição suave e sem interrupções na prestação do serviço essencial de alimentação.

12.15.2. A Contratada deverá transferir todo o conhecimento operacional, logístico e nutricional adquirido durante a execução do contrato. Isso inclui documentação de processos, manuais de operação, lista de fornecedores homologados, dados de desempenho e quaisquer outras informações relevantes para a continuidade do serviço.

12.15.2.1.1. Realização de inventário detalhado de todos os equipamentos, utensílios e estoques remanescentes pertencentes à Administração ou que devam ser transferidos à nova contratada.

12.15.3. Apresentação de comprovantes de quitação de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relacionadas ao contrato, incluindo verbas rescisórias, como condição para a liberação final da garantia e do saldo financeiro.

12.15.4. Desmobilização organizada das equipes e equipamentos, minimizando qualquer impacto negativo na operação.

12.16. Mecanismos de Monitoramento e Controle

12.16.1. A fiscalização e o monitoramento da execução contratual serão contínuos e rigorosos, assegurando o cumprimento das especificações técnicas e dos resultados esperados.

12.16.2. A execução será acompanhada e fiscalizada por um corpo técnico designado, composto por fiscais técnicos e administrativos, e, se necessário, setoriais, com expertise em nutrição, segurança alimentar e gestão de contratos públicos.

12.16.3. A Contratada deverá apresentar relatórios mensais e trimestrais detalhados, contendo informações sobre:

12.16.3.1. Lotes 1 a 7: volume de almoços programados, produzidos, servidos, aceitos e rejeitados por item e unidade.

12.16.3.2. Lote 8: volume de lanches ordenados, entregues, aceitos e rejeitados por OF e por opção do item 4.5.4.

12.16.3.3. Resultados das análises de qualidade e segurança alimentar (laudos microbiológicos, potabilidade da água).

12.16.3.4. Registros de temperatura dos alimentos em todas as etapas.

12.16.3.5. Ocorrências, intercorrências e ações corretivas.

12.16.3.6. Nos Lotes 1 a 7, comprovação das aquisições locais e da agricultura familiar ou registro da circunstância que as impediu, conforme o item 5.5.

12.16.3.7. Comprovantes de regularidade trabalhista e fiscal.

12.16.4. Indicadores de Desempenho e Qualidade:

12.16.4.1. Qualidade nutricional: cumprimento do item 4.3 nos almoços e conformidade da opção, peso ou volume e integridade do item 4.5 nos lanches.

12.16.4.2. Segurança dos alimentos: cumprimento dos controles dos itens 4.2 e 4.5, segundo a natureza de cada lote.

12.16.4.3. Pontualidade: percentual de eventos no prazo, medido conforme o item 12.8.2.

12.16.4.4. Atendimento a demandas: cumprimento dos prazos de confirmação e de atendimento emergencial previstos no item 4.4.5.

12.16.4.5. Sustentabilidade: Cumprimento do PGRS, logística reversa de óleos e gorduras, uso de embalagens sustentáveis.

12.16.4.6. As manifestações dos usuários poderão orientar ações de fiscalização. A medição e as glosas observarão os critérios objetivos da seção 16.

12.16.5. Realização de vistorias in loco, programadas e não programadas (efeito surpresa), para verificar as instalações, os processos de produção e a conformidade com os requisitos. Poderão ser realizadas auditorias de segurança alimentar e nutricional por órgãos externos.

12.16.6. O descumprimento contratual será apurado conforme a seção 17. A falta de pagamento por unidade inaceita segue a seção 16.

13. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

13.3. As comunicações entre a AADESAM e o Contratado devem ser realizadas por

escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

13.4. A AADESAM poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

14. PREPOSTO

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

14.2. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante os horários de serviço dos restaurantes e cozinhas populares, conforme estabelecido pela AADESAM.

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

15. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO

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

15.2. Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

15.2.7. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.2.7.1. O Fiscal Técnico, ou a equipe técnica da Contratante, analisará e aprovará os cardápios cíclicos propostos pela Contratada, garantindo que atendam às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e às necessidades específicas da população atendida, bem como aos valores calóricos e proteicos mínimos estipulados no Termo de Referência.

15.2.7.2. Verificação, in loco e por amostragem, da presença e quantidade das porções mínimas de cereais, leguminosas, proteínas, hortaliças/saladas e frutas nas refeições, conforme detalhado nos requisitos.

15.2.7.3. Verificação da qualidade, validade, acondicionamento e integridade dos

lanches fornecidos, incluindo inspeção visual e conferência por amostragem.

15.2.7.4. Monitoramento rigoroso das substituições de itens do cardápio, que devem ser previamente aprovadas e nutricionalmente equivalentes.

15.2.7.5. Avaliação da apresentação, sabor, aroma e textura dos alimentos, além de suas temperaturas de serviço.

15.2.7.6. Controle de Sódio, Açúcar e Gordura: Verificação das práticas de preparo para garantir o uso mínimo de sal, açúcar e óleo, buscando prevenir doenças crônico-degenerativas.

15.2.7.7. Realização de vistorias regulares nas cozinhas industriais e pontos de distribuição para verificar a conformidade da estrutura física, fluxo linear, áreas segregadas (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, porcionamento, expedição, higienização, descarte de resíduos) e a adequação e funcionamento dos equipamentos, como câmaras frias (temperaturas $\leq$ -18°C e $\leq$ 5°C), fogões, fornos e sistemas de exaustão, todos em aço inoxidável ou material sanitário equivalente. A presença de alvará sanitário válido e atualizado é condição fundamental.

15.2.7.8. A fiscalização verificará a implementação dos Manuais de Boas Práticas e dos POP, nos termos dos itens 4.2 e 4.5, segundo a atividade de cada lote.

15.2.7.9. Nos Lotes 1 a 7, a fiscalização verificará o APPCC ou sistema equivalente e a correção dos desvios encontrados, na forma do item 4.2.

15.2.7.10. Os controles de temperatura, inclusive no transporte, serão verificados com base nos registros e nos limites dos itens 4.2, 4.4 e 4.5, segundo o alimento e o lote.

15.2.7.11. Nos Lotes 1 a 7, a fiscalização verificará a coleta e a guarda das amostras na forma do item 4.2.5.

15.2.7.12. Auditoria do sistema de rastreabilidade para os insumos, desde a origem até o produto final.

15.2.7.13. A fiscalização verificará o controle de pragas e os respectivos registros conforme os itens 4.2 e 4.5, segundo a atividade de cada lote.

15.2.7.14. A pontualidade, a confirmação de ordens e o atendimento

emergencial serão aferidos na forma dos itens 4.4.5 e 12.8.2.

15.2.7.15. A fiscalização verificará os veículos, o acondicionamento e o licenciamento, nos termos dos itens 4.4 e 4.5.

15.2.7.16. Avaliação das embalagens para transporte, garantindo que preservem a qualidade e a temperatura dos alimentos.

15.2.7.17. Acompanhamento da efetividade da logística em áreas de difícil acesso, dado o contexto geográfico do Amazonas.

15.2.7.18. Verificação da implementação do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) e do sistema de logística reversa para óleos, gorduras e embalagens. Comprovação da destinação ambientalmente adequada por meio de documentos fiscais ou certificados.

15.2.7.19. As aquisições locais e da agricultura familiar serão acompanhadas conforme o item 5.5.

15.2.7.20. Observação do fornecimento e uso adequado de EPIs, uniformes e da realização de treinamentos em segurança e higiene para os colaboradores da Contratada. Verificação da existência e conformidade do PCMSO.

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

Rotina de Fiscalização Técnica	**Prazo/Frequência**
Aprovação do cardápio dos almoços	A cada ciclo de 4 a 6 semanas
Composição e porcionamento dos almoços	Diária, por amostragem do item 16.3
Controle de Substituições de Itens no Cardápio	Diária (conforme ocorrência)
Qualidade e temperatura das preparações	Diária no turno do almoço; no Lote 8, no recebimento

Verificação de Práticas de Preparo (uso de sal, açúcar, Óleo)	Semanal
Inspeção das Instalações e Equipamentos (geral)	Quinzenal (rotineira) e semanal (não anunciada)
Verificação de Temperaturas de Recebimento, Armazenamento, Cocção e Distribuição (registros)	Diária
Conferência dos Manuais de Boas Práticas e dos POP	Na mobilização e semanalmente na operação
Verificação do APPCC ou equivalente e da rastreabilidade	Na mobilização e trimestralmente, conforme o lote
Verificação da Coleta e Armazenamento de Amostras Testemunhais	Diária
Análise de Potabilidade da Água (laudos laboratoriais)	Semestral (apresentação dos laudos)
Verificação das licenças sanitárias exigíveis	Antes da liberação e nas renovações
Verificação de Controle de Pragas (registros e inspeção)	Trimestral (após dedetização/desratização) e mensal (inspeção visual de sinais de pragas)
Verificação da pontualidade dos almoços e das entregas de lanches	Registro diário e cálculo mensal na forma do item 12.8.2
Inspeção dos Veículos de Transporte e Embalagens	Mensal (planejada) e diária (amostral, no momento da entrega)
Capacidade de Resposta a Demandas Emergenciais/Substituições	Conforme ocorrência (monitoramento do tempo de resposta)
Verificação do PGRS e Logística Reversa (registros e evidências)	Trimestral
Acompanhamento das aquisições locais e da agricultura familiar	Trimestral, nos Lotes 1 a 7, conforme o item 5.5
Verificação do Uso de EPIs, Uniformes e Treinamentos (segurança ocupacional)	Mensal (inspeções não anunciadas) e semestral (validação de treinamentos)
Registro de ocorrências e Notificações para Correção	Diária (conforme necessidade)
Análise dos relatórios mensais e recebimento provisório	Prazo definido no item 16.9.5

Reporte ao Gestor do Contrato	Semanal (resumo de atividades e pendências) e imediato (para situações críticas)

15.3. Fiscalização Administrativa

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

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

15.4. Gestor do Contrato

15.4.1. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

15.4.1.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

15.4.2. Receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

16. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

16.1. A fiscalização apurará mensalmente, por item do contrato, as unidades aceitas, as unidades rejeitadas e as ocorrências de prazo e qualidade. O preço unitário contratado é a base da medição.

16.2. Para cada item serão registrados data, ponto ou endereço de entrega, ordem,

quantidades autorizadas, servidas ou entregues, aceitas, rejeitadas e não distribuídas. A mesma unidade não poderá ser medida mais de uma vez, inclusive quando houver substituição.

16.3. Na verificação do peso dos almoços, a fiscalização coletará aleatoriamente cinco porções da remessa ou examinará todas, se houver menos de cinco, usando balança calibrada e descontando a tara. A amostra com componente abaixo de 90% da gramagem do item 4.3.5 gera conferência ampliada para identificar e segregar as porções afetadas; a tolerância pontual não autoriza reduzir a ficha técnica. Os lanches devem cumprir integralmente o peso ou volume do item 4.5.4. Alimentos com desconformidade sanitária serão segregados sem tolerância. Havendo reposição conforme o item 4.4.6, será medida somente a unidade conforme. Sem reposição aceita, a glosa de cada item será o preço unitário multiplicado pela quantidade de unidades não prestadas ou rejeitadas, com identificação e registro da quantidade efetivamente afetada.

16.4. A falta de equipe ou insumo obrigatório será registrada. Se comprometer a prestação, serão excluídas da medição as unidades não prestadas ou rejeitadas por essa causa, sem glosa duplicada pelo custo do recurso ausente. Eventual sanção será apurada pela seção 17.

16.5. Do Recebimento e da Apuração do Valor Devido

16.5.1. Nos Lotes 1 a 7, pagam-se os almoços efetivamente servidos aos beneficiários e aceitos. No Lote 8, pagam-se os lanches entregues ao responsável indicado na OF e aceitos. Admite-se excepcionalmente a medição de unidades não distribuídas quando, cumulativamente, foram produzidas em conformidade sob ordem anterior; a distribuição foi impedida por ato superveniente da Contratante, formalmente registrado; e a fiscalização comprovou o fato, a quantidade, o nexo e a destinação regular. A quantidade excepcional não pode superar a autorizada e não pode ser incluída também como servida ou entregue. Sobras ordinárias, excesso de produção e itens rejeitados não são remunerados.

16.5.2. Com o pedido de recebimento provisório, a Contratada apresentará as ordens, os mapas diários, os comprovantes de serviço ou entrega e os relatórios dos itens 16.6 a 16.8 pertinentes ao período, antes da emissão da nota fiscal.

16.5.3. A inconsistência será comunicada à Contratada e registrada por item e quantidade. A parcela incontroversa será medida, liquidada e paga nos prazos deste TR, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

16.5.4. A documentação será consolidada por mês, discriminada por item, data e ponto, e conterá os comprovantes dos itens a seguir.

16.6. Relatório de coparticipação: quando ato aplicável do Programa e autorização formal da AADESAM prevejam a cobrança, a Contratada registrará por ponto e dia o quantitativo atendido, o valor autorizado e o total arrecadado. Prestará contas e fará o repasse integral pelo fluxo institucional indicado na OS, até o quinto dia útil do mês subsequente. A arrecadação não integra o preço do fornecedor nem altera a medição. Sem autorização, não será cobrado valor do beneficiário.

16.7. Relatório de sobras: discriminará as quantidades descartadas, a causa e o destino, com pesagem e documentos do PGRS. A hipótese excepcional do item 16.5.1 terá registro separado, instruído com a ordem original, a comunicação superveniente da Contratante e o ateste da fiscalização.

16.8. Os registros permitirão conciliar por item as unidades autorizadas, servidas ou entregues, aceitas, rejeitadas, substituídas e descartadas. A Contratada conservará os documentos de origem e os apresentará à fiscalização quando solicitados.

16.9. A quantidade produzida ou descartada, isoladamente, não gera direito a pagamento. Aplicam-se os critérios dos itens 16.3 e 16.5.1.

16.9.1. A Contratada assume integral responsabilidade pela acurácia e conformidade das informações que embasarão o processo de pagamento, cabendo-lhe as seguintes atribuições específicas:

16.9.1.1. Manter registro diário por item de serviço, unidade, beneficiários atendidos ou destinatário da entrega e ocorrência que afete a medição.

16.9.1.2. Consolidar os registros de coparticipação e de sobras, nas hipóteses dos itens 16.6 e 16.7.

16.9.1.3. Preservar os documentos primários de produção, entrega, aceite e destinação ambiental para conferência pela fiscalização.

16.9.1.4. Cumprir o PGRS e manter apartados os registros de descarte reconhecível pelo item 16.5.1 e os de descarte ordinário.

16.9.2. É responsabilidade da Contratada capacitar continuamente sua equipe para o correto registro e controle das quantidades, bem como para a execução adequada de todos os procedimentos previstos no PGRS, garantindo a fidelidade e a conformidade das operações.

16.9.3. O fiscal registrará, para cada ajuste, o fato, o item, a quantidade, o cálculo e a evidência utilizada, assegurando a conferência pela Contratada e o pagamento da parcela incontroversa.

16.9.4. O recebimento provisório observará os controles sanitários aplicáveis ao lote e os documentos de medição. Laudos de água e comprovantes de aquisição serão vinculados às instalações e aos períodos efetivamente sujeitos a esses controles.

16.9.5. O recebimento provisório ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis do protocolo da medição mensal com seus documentos. Pendência individualizada suspende o prazo somente quanto à parcela afetada, até o saneamento.

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

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

caráter administrativo.

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

16.9.9. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal de prestação do serviço.

16.9.10. No encerramento da medição mensal:

16.9.10.1. O fiscal técnico registrará a medição, as rejeições, as substituições e as glosas, com a memória de cálculo, e encaminhará o termo ao gestor.

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

16.9.11. A Contratada substituirá ou sanará os itens inconformes nos prazos deste TR. O ateste da parte controvertida fica suspenso até a solução, preservado o recebimento da parte executada comprovada.

16.9.12. O encerramento do contrato não suspende o pagamento de unidades aceitas sem controvérsia.

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

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

16.9.15. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias do

recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela AADESAM, com termo detalhado da quantidade e da qualidade aceitas.

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

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

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

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

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

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

16.9.18. Os prazos da parcela afetada ficam suspensos durante o saneamento de inconsistência comunicada à Contratada, sem atingir a parte incontroversa.

16.9.19. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade

civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

16.10. Liquidação

16.10.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

16.10.2. A liquidação recairá sobre o valor atestado. Havendo divergência, observar-se-á o processamento da parcela incontroversa, previsto no item 16.5.3.

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

16.10.3.1. O prazo de validade;

16.10.3.2. A data da emissão;

16.10.3.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

16.10.3.4. O período respectivo de execução do contrato;

16.10.3.5. O valor a pagar; e

16.10.3.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

16.10.5. A Contratada manterá as condições de habilitação fiscal, social e trabalhista. A AADESAM verificará a situação por consulta às bases oficiais competentes ou pelas certidões e documentos legalmente admitidos.

16.10.6. A verificação de regularidade e das ocorrências impeditivas tem as seguintes finalidades:

16.10.6.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

16.10.6.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

16.10.7. Verificada irregularidade, a AADESAM notificará a Contratada para regularizar a situação ou apresentar defesa em 5 (cinco) dias úteis. O prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, mediante decisão motivada.

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

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

16.10.10. Havendo execução e aceitação comprovadas, a irregularidade será apurada no procedimento próprio e não impedirá, por si só, o pagamento da parcela devida pelo objeto executado.

16.11. Prazo de pagamento

16.11.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

16.12. Forma de pagamento

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

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

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

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

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

16.13. Reajuste

16.13.1. Os preços inicialmente contratados permanecerão fixos por um ano contado da data-base do orçamento estimado da contratação, fixada em 31/03/2026.

16.13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

16.13.4. 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).

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

16.13.6. 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.

16.13.7. 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.

16.13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

17. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

17.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

17.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

17.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

17.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

17.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

17.2.2. Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, inciso III, e § 4º, da Lei nº 14.133/2021, ao licitante ou contratado que praticar infrações administrativas previstas nos incisos II a VII do art. 155 da referida Lei, sempre que, consideradas a natureza e a gravidade da infração, bem como as circunstâncias do caso concreto, não se justificar a imposição de penalidade mais grave, como a declaração de inidoneidade.

17.3. Multa:

17.3.1. Moratória, para as infrações descritas no item "d", de 0,01% (zero vírgula zero um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias.

17.3.2. Multa moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado na apresentação, suplementação ou reposição da garantia, incidente sobre o valor total do contrato e limitada a 2% (dois por cento), observado o prazo aplicável da seção 10.

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

17.3.4. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "e" a "h" de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

17.3.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea "c", de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

17.3.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "b", de 5% (cinco por

cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

17.3.7. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d", de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

17.3.8. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "a", de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

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

17.3.10. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

17.3.11. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

17.3.12. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

17.3.13. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.3.14. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

17.3.15. As notificações serão enviadas pelo canal formal previsto no contrato ou ao endereço eletrônico indicado pela Contratada. A AADESAM manterá nos autos a prova da comunicação.

17.3.16. A Contratada manterá atualizados os contatos informados à AADESAM.

A intimação observará o meio admitido no processo, com prova da comunicação e respeito ao contraditório.

17.3.17. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
b) As peculiaridades do caso concreto;
c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) Os danos que dela provierem para o contratante; e
e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.3.18. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

17.3.19. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

17.3.20. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

17.3.21. As sanções serão registradas pela AADESAM e nos cadastros oficiais cabíveis, na forma da legislação aplicável.

17.3.22. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.3.23. Multas e indenizações definitivamente apuradas poderão ser descontadas dos créditos do próprio contrato e da garantia, observado o procedimento aplicável e sem prejuízo da cobrança do saldo devido.

18. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

18.1. A seleção será por pregão eletrônico, para registro de preços, com julgamento pelo menor preço por lote. Cada lote é disputado separadamente, na forma do edital.

18.2. Regime de Execução

18.2.1. A execução será indireta, com remuneração por preço unitário de refeição ou de lanche aceito. A Gestão e Operação Total dos Lotes 1 a 7 compreende a instalação, gestão e operação dos pontos de almoço. O Lote 8 corresponde ao fornecimento autônomo de lanches sob demanda.

18.3. Critérios de aceitabilidade de preços.

18.3.1. A proposta indicará o preço unitário e o preço total de cada item, com duas casas decimais no preço unitário. O preço total do item será o produto do preço unitário pelo quantitativo estimado do quadro 1.1, e o valor do lote será a soma dos totais dos seus itens. O item 80 terá um único preço unitário.

18.3.1.1. Nenhum preço unitário poderá superar o máximo do respectivo item do orçamento estimado, nem o total do lote poderá superar a soma dos máximos dos seus itens. A planilha pública

para formulação da proposta conterá as especificações e as quantidades, observadas as regras de divulgação do item 19.

18.3.1.2. Preço total do lote inferior a 50% do orçamento estimado é indício de inexequibilidade. O pregoeiro realizará diligência para aferir a viabilidade da proposta, assegurando ao licitante a demonstração dos custos e das condições de execução. A desclassificação será fundamentada.

18.4. Exigências de habilitação

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

18.5.1. Habilitação jurídica

a) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento,

a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

i) Consórcio de empresas, se admitido no edital: compromisso de constituição subscrito pelas consorciadas, com indicação da líder; a constituição e o registro serão comprovados antes da assinatura do contrato, conforme o art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

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

18.5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº

1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

18.5.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

c) Balanço patrimonial, demonstração do resultado e demais demonstrações dos dois últimos exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei. Do último

exercício exigível serão calculados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), de acordo com as fórmulas abaixo:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

d) Se LG, LC e SG forem todos superiores a 1 (um), fica atendido o requisito pelos índices. Se qualquer índice for igual ou inferior a 1 (um), o requisito será atendido mediante comprovação, no último balanço exigível, de patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado dos lotes a adjudicar ao licitante. O patrimônio líquido é critério subsidiário; não se exige capital circulante líquido mínimo cumulativo.

e) Apura-se o patrimônio líquido pela soma dos valores estimados dos lotes em que o licitante possa ser adjudicatário. Se não houver capacidade para todos, verifica-se a suficiência na ordem crescente dos lotes, sem excluir os lotes para os quais a capacidade esteja comprovada.

f) Para pessoa jurídica constituída há menos de 2 (dois) anos, as demonstrações limitam-se ao último exercício exigível. Para a empresa constituída no exercício da licitação aplica-se a alínea "i".

g) Serão consideradas as demonstrações exigíveis na data do procedimento,

observada a forma de escrituração e apresentação prevista para a licitante.

h) O licitante apresentará declaração de profissional contábil habilitado com os índices calculados pelas fórmulas e, se acionado o critério subsidiário, o patrimônio líquido apurado. Em caso de denominador zero, o profissional indicará essa ocorrência, e o requisito será verificado pelo patrimônio líquido.

i) Para a empresa constituída no exercício da licitação, o balanço de abertura substitui as demonstrações anteriores e serve de base à verificação dos índices ou do patrimônio líquido, quando cabível, conforme o art. 65, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

18.5.4. Qualificação Técnica

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

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

c) Registro da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas, em plena validade, nos Lotes 1 a 7. No Lote 8, o registro é exigido quando a atividade exercida pelo licitante estiver legalmente sujeita ao conselho.

d) Licença sanitária vigente do estabelecimento do licitante em que se exerça atividade pertinente ao lote, quando exigida pela legislação sanitária. As licenças das instalações a mobilizar serão verificadas somente antes da autorização de funcionamento.

e) O alvará de funcionamento de cada ponto de execução, quando exigível, será verificado na mobilização e antes da liberação.

f) O AVCB ou documento equivalente, quando exigível, será verificado na mobilização, antes da liberação do imóvel. Não se exige locação, instalação ou licenciamento prévio dos futuros pontos para participar do certame.

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

18.5.5. Qualificação Técnico-Operacional

18.5.5.1. A aptidão operacional será demonstrada por atestado ou certidão emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, ou por conselho competente quando cabível, referente a serviço similar, de complexidade operacional equivalente ou superior à parcela relevante do lote.

18.5.5.2. A prova de experiência e as condições de mobilização serão verificadas nas etapas indicadas a seguir.

a) Nos Lotes 1 a 7, a parcela relevante é o preparo e fornecimento de almoços ou refeições coletivas de porte compatível. No Lote 8, é o fornecimento de lanches ou de alimentos prontos em porções individuais, de natureza similar. Exige-se atestado de pelo menos 50% da quantidade anual da parcela no respectivo lote, admitidos atestados em nome da matriz ou filial e seu somatório. O atestado emitido pelo contratante anterior não depende de assinatura de nutricionista para provar a capacidade operacional.

b) Para adjudicação de mais de um lote, a aptidão será verificada pelo somatório dos mínimos exigidos para lotes de mesma natureza. A mesma quantidade comprovada não será reaproveitada para multiplicar a capacidade. Se insuficiente para todos, considerar-se-á a ordem crescente de numeração. Refeições e lanches são aferidos separadamente.

c) Em diligência, serão aceitos documentos aptos a confirmar a legitimidade, as quantidades e a natureza dos atestados. A compatibilidade é verificada pela atividade efetivamente atestada e pelo objeto social pertinente.

d) Na mobilização, a Contratada informará o endereço do estabelecimento de apoio e os contatos do preposto apto a atender às localidades contratadas. Não se exige escritório instalado em Manaus na habilitação.

e) Na mobilização, a fiscalização verificará os Manuais de Boas Práticas e os POP aplicáveis ao lote.

f) Na mobilização dos Lotes 1 a 7, a fiscalização verificará o APPCC ou sistema equivalente. No Lote 8, verificará as condições sanitárias e a rastreabilidade do item 4.5.

g) Nos Lotes 1 a 7, a instalação e os meios de coleta e retenção de amostras serão demonstrados na mobilização, na forma do item 4.2.5.

h) Antes de iniciar a operação, a Contratada demonstrará como identifica a origem dos produtos, os lotes de produção e as remessas entregues.

i) Na mobilização, a Contratada indicará os veículos próprios ou contratados utilizados, comprovando os requisitos de transporte e licenciamento aplicáveis ao alimento a transportar.

j) A aquisição de insumos locais e da agricultura familiar será verificada na execução dos Lotes 1 a 7, conforme o item 5.5, sem exigir parceria firmada previamente à licitação.

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

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

18.6. Qualificação Técnico-Profissional

18.6.1.1. Para os Lotes 1 a 7, a qualificação técnico-profissional será comprovada pela indicação do profissional habilitado, com inscrição ativa no conselho competente, e pela prova de responsabilidade técnica por serviço semelhante, na forma do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

18.6.1.2. A licitante indicará nutricionista habilitado, com declaração de disponibilidade e anuência do profissional. No Lote 8, exige-se responsável técnico apenas quando a lei o exigir para a atividade exercida. A anotação cabível em nutrição observará a Resolução CFN nº 795/2024.

18.6.1.3. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021);

18.6.1.4. A disponibilidade efetiva do responsável técnico será comprovada na contratação, admitidos vínculo societário, vínculo empregatício ou contrato de prestação de serviços. A anotação legalmente exigível para as instalações de execução será apresentada na mobilização, antes do início da atividade.

18.6.1.5. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156

da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

18.7. Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

19. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

19.1. O orçamento estimado terá sigilo temporário motivado nos autos, para evitar a ancoragem das ofertas na estimativa interna. Permanecem públicos os quantitativos, as especificações e as informações necessárias à formulação das propostas. O sigilo não se opõe aos órgãos de controle e não abrange valores idênticos anteriormente divulgados, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021.

19.2. O orçamento será divulgado após o julgamento das propostas. Encerrados os lances, se a melhor oferta permanecer acima dos limites e a divulgação for necessária à negociação, o pregoeiro poderá divulgar, mediante decisão motivada e registro em ata, os valores estritamente necessários, observadas as regras do edital e do regulamento aplicável.

19.3. A Contratada responde pelos custos e riscos ordinários dos imóveis, licenças, equipe, abastecimento, preparação, qualidade e logística de sua atividade. A AADESAM responde por seus atos de programação, alteração e suspensão e pela liberação sob sua competência após a apresentação regular e tempestiva da documentação. A fiscalização registrará os fatos e as medidas previstas no Mapa de Riscos da contratação. A medição de unidades não distribuídas dependerá dos requisitos cumulativos do item 16.5.1.

19.4. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

19.4.1. Em Caso De Força Maior, Caso Fortuito Ou Fato Do Príncipe Ou Em Decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos

do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

19.4.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

19.4.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

20. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Este TR, seus quantitativos e critérios de cotação e execução são públicos. A divulgação dos valores estimados seguirá exclusivamente a seção 19.

22. DA ELABORAÇÃO E APROVAÇÃO

Elaborado por:	De acordo / Aprovado por:
Manaus (AM), 18 de Novembro de 2026 **LILIAN QUEIROZ RODRIGUES** Gestora de Apoio Logístico – GAL AADESAM	Manaus (AM), 18 de Novembro de 2026 **FULVIO PACIFICO SEABRA** Diretor Administrativo – Financeiro AADESAM

ANEXO I

CHECKLIST DE VISTORIA E LIBERAÇÃO DAS UNIDADES DE ALMOÇO

Município: _____ **Data:** / ___ **Tipo de Vistoria:** ( ) Presencial ( ) Remota (Fotos/Vídeos Georreferenciados)

1. DOCUMENTAÇÃO E REGULARIDADE (IMÓVEL)

- [ ] Licenças de funcionamento e sanitária válidas, quando exigíveis. Aceita-se protocolo somente quando a norma lhe atribuir efeito autorizativo.
- [ ] AVCB ou documento equivalente, quando exigível.
- [ ] Comprovação do título de uso do imóvel pela Contratada.
- [ ] Certificado de dedetização e desratização (vigente).
- [ ] Laudo de potabilidade e registros de controle da água conforme o item 4.2.

2. INFRAESTRUTURA FÍSICA E ACESSIBILIDADE

- [ ] Fachada com identificação visual conforme padrão da SEAS/AADESAM.
- [ ] Banheiros Masculino e Feminino em perfeitas condições de higiene.
- [ ] Banheiro adaptado para PCD (barras de apoio, largura de porta).
- [ ] Área de salão/refeitório com ventilação e iluminação adequadas.
- [ ] Piso antiderrapante, lavável e em bom estado (sem infiltrações).
- [ ] Telas de proteção em janelas e portas (prevenção de vetores).

3. ÁREA DE PRODUÇÃO (COZINHA E ESTOQUE)

- [ ] Fluxo de produção linear (evita contaminação cruzada).
- [ ] Sistema de exaustão (coifas) instalado e operante.
- [ ] Estoque com estrados e prateleiras adequados à higienização e à inspeção.
- [ ] Separação adequada entre alimentos e produtos de limpeza.

- [ ] **Capacidade Hídrica:** Reservatório com autonomia comprovada para 48h.

4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (MÍNIMO EXIGIDO)

- [ ] Nas cozinhas de produção, câmaras separadas para congelados e resfriados, com controle térmico, conforme o item 4.1.2.2.
- [ ] **Cocção:** Fogões industriais, fornos e caldeiras sem vazamentos.
- [ ] **Mobiliário:** Mesas e bancos de refeitório íntegros e higienizados.
- [ ] **Utensílios:** Panelas, talheres e pratos em quantidade suficiente.
- [ ] **Vedação:** Ausência total de materiais de madeira (colheres, tábuas, etc.).
- [ ] **Higiene:** Bebedouros industriais com filtros trocados.

5. RECURSOS HUMANOS (EQUIPE MÍNIMA NO LOCAL)

- [ ] Responsável técnico identificado e disponibilizado, conforme os itens 4.3.1 e 18.6.
- [ ] Equipe uniformizada (toucas, aventais, calçados fechados).
- [ ] Comprovação de treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.
- [ ] Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) disponíveis e em uso.

PARECER DA FISCALIZAÇÃO:

( ) APROVADO: unidade apta a iniciar a operação. ( ) APROVADO COM RESSALVAS: unidade apta somente se as ressalvas não afetarem licenças, higiene ou segurança dos alimentos; registrar as medidas e seus prazos no parecer. ( ) REPROVADO: unidade não apta; exige saneamento e nova vistoria antes do funcionamento.

Assinatura do Fiscal: _____

Assinatura do Preposto da Empresa: _____