

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO – Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021

Processo Administrativo nº 14.471/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência (TR) tem por objeto a contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

- a) Os serviços do objeto desta contratação são caracterizados como **comuns e contínuos** com dedicação exclusiva de mão de obra, uma vez que o regime de dedicação é exclusiva de mão de obra, exigindo que os empregados do contratado fiquem à disposição nas dependências do contratante para a execução contratual, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

b) **Quantitativos estimados**

A estimativa das quantidades foi dimensionada com base na demanda atualmente atendida, no histórico de fornecimento e na capacidade operacional das unidades integrantes do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, considerando o fornecimento de aproximadamente **3.500 (três mil e quinhentas) refeições por dia**, durante **22 (vinte e dois) dias úteis mensais**, pelo período de **12 (doze) meses**, totalizando **924.000 (novecentas e vinte e quatro mil) refeições**. O quantitativo anual estimado corresponde a **264.000 refeições de almoço, 264.000 refeições de jantar, 105.600 refeições de café da manhã destinadas aos usuários e 290.400 refeições de café da manhã destinadas aos servidores públicos municipais**, constituindo parâmetro para o planejamento e a execução da contratação, sem implicar obrigação de consumo integral pela Administração.

c) **Prazo de vigência**

O presente contrato entra em vigor na data da emissão da respectiva ordem de início dos serviços e terá vigência de **12 (doze) meses**, admitida a sua prorrogação sucessiva por períodos iguais ou inferiores até o limite de **60 (sessenta) meses**, desde que demonstrada a vantajosidade econômica para a Administração, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 872/2024, e nas demais normas legais e regulamentares atinentes à matéria. O instrumento contratual estabelecerá, de forma expressa, os critérios objetivos para o reajuste anual de preços, a ser aplicado mediante a variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a continuidade da política pública municipal de segurança alimentar e nutricional, diante da existência de parcela da população de São Carlos/SP em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, que demanda atendimento regular por meio de refeições adequadas, em quantidade e condições compatíveis com suas necessidades.

O público beneficiário compreende pessoas em situação de vulnerabilidade ou insegurança alimentar, incluindo, entre outros, beneficiários inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico, pessoas com renda familiar per capita de até meio salário mínimo, pessoas em situação de rua,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

beneficiários do Benefício de Prestação Continuada – BPC e de programas de transferência de renda, idosos, pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e demais públicos definidos pela política municipal de segurança alimentar, observados os critérios de acesso estabelecidos pela Administração.

A necessidade de atuação municipal encontra fundamento no art. 6º da Constituição Federal, que reconhece a alimentação como direito social, e no art. 203, segundo o qual a assistência social será prestada a quem dela necessitar, tendo, entre seus objetivos, a redução da vulnerabilidade socioeconômica. A Lei Federal nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, igualmente estabelece a alimentação adequada como direito fundamental e orienta a atuação do Poder Público para sua promoção.

A política municipal é operacionalizada por meio de **04 (quatro) unidades de Restaurante Popular “Nosso Prato”, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição – Cozinha Piloto**, estrutura que possibilita ampliar o alcance territorial do atendimento e facilitar o acesso da população beneficiária às refeições, especialmente nas regiões de maior demanda.

A contratação é necessária para assegurar a continuidade e regularidade da operação dessas unidades, compreendendo a gestão operacional e técnica do sistema e o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, bem como o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo 2026/2027.

A presente contratação não foi contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, quando da elaboração do instrumento. A demanda será objeto de regularização mediante sua inclusão no PCA, observados os procedimentos administrativos aplicáveis, de modo a assegurar o alinhamento entre o planejamento das contratações e a formalização do presente processo, em observância à Lei Federal nº 14.133/2021 e às orientações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

2.1. Justificativa da contratação

A presente contratação é necessária para assegurar a continuidade, regularidade e qualidade da operação do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, serviço de natureza contínua e essencial destinado ao fornecimento de refeições à população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, bem como de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente. Eventual interrupção comprometeria o funcionamento das unidades, o atendimento dos beneficiários e a execução da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

A necessidade decorre da estrutura atualmente mantida pelo Município, composta por 04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição – Cozinha Piloto, **com** demanda estimada de aproximadamente 3.500 (três mil e quinhentas) refeições diárias. A operação envolve atividades contínuas e coordenadas de aquisição de gêneros alimentícios e insumos, planejamento nutricional, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições, controle de estoques, gestão de mão de obra, higienização, controle sanitário e de qualidade e manutenção dos equipamentos e instalações vinculados à operação.

A contratação de empresa especializada mostra-se necessária em razão da complexidade e da escala da operação, permitindo concentrar a execução das atividades em estrutura técnica e operacional compatível com as exigências do serviço, sem afastar a responsabilidade da Administração pela fiscalização e pelo controle dos resultados contratados. A solução deverá assegurar o cumprimento dos quantitativos, horários, cardápios, composições, gramaturas e condições de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição estabelecidos pela Administração, bem como os requisitos de qualidade e segurança alimentar.

A contratação também se justifica pela necessidade de evitar a descontinuidade de serviço público essencial, considerando que a vigência do contrato atualmente existente se encerra em 14 de novembro de 2026. A conclusão tempestiva do novo procedimento é necessária para garantir a transição entre os ajustes e impedir interrupção do fornecimento de refeições à população beneficiária e do café da manhã aos servidores municipais.

Sob o aspecto jurídico, a necessidade está relacionada à concretização do direito social à alimentação, previsto no art. 6º da Constituição Federal, e à atuação estatal na proteção social e na promoção da segurança alimentar e nutricional. A contratação, enquanto instrumento destinado a viabilizar a continuidade da política pública, deverá observar os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, interesse público e demais diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à adequada caracterização da necessidade e à busca da solução capaz de produzir o resultado pretendido pela Administração.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para manter ininterruptamente o Sistema “Nosso Prato”, garantir o fornecimento regular das refeições, preservar a estabilidade operacional das unidades e assegurar a continuidade da política municipal de segurança alimentar e nutricional, além de cumprir a obrigação de fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais prevista no Acordo Coletivo vigente.

2.2. Enquadramento da contratação

A contratação fundamenta-se no artigo 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, e no artigo 61, inciso I, do Decreto Municipal nº 872/2024, e nas demais normas legais e regulamentares aplicáveis à matéria.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução definida consiste na contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais do tipo almoço, jantar e café da manhã, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, bem como o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente.

A contratação abrangerá a execução integrada de todas as atividades materiais, técnicas, operacionais e logísticas necessárias ao adequado funcionamento do Sistema, incluindo a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o planejamento nutricional, a elaboração dos cardápios, o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições, a gestão dos estoques, a disponibilização e o gerenciamento da mão de obra, a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, o controle sanitário e de qualidade, o gerenciamento dos resíduos e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente vinculadas à operação.

A solução será executada no âmbito da rede municipal composta por 04 (quatro) unidades de Restaurante Popular, 01 (uma) Cozinha Comunitária e 01 (um) Centro de Distribuição, correspondente à Cozinha Piloto, observadas as características operacionais, os tipos de refeições e os quantitativos definidos para cada unidade.

A Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal de São Carlos será utilizada como Unidade Central de produção, cabendo à contratada organizar os fluxos de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, produção, acondicionamento, transporte e distribuição necessários ao atendimento regular das demais unidades abrangidas pela contratação.

A execução deverá assegurar o fornecimento estimado de 3.500 (três mil e quinhentas) refeições diárias, durante 05 (cinco) dias por semana, considerando-se a média de 22 (vinte e dois) dias úteis mensais, totalizando aproximadamente 924.000 (novecentas e vinte e quatro mil) refeições durante o período de 12 (doze) meses.

A solução compreende 528.000 (quinhentas e vinte e oito mil) refeições do tipo almoço ou jantar e 396.000 (trezentos e noventa e seis mil) cafés da manhã, conforme quantitativos, distribuição e memória de cálculo apresentados neste Estudo Técnico Preliminar.

Os cardápios deverão ser elaborados e acompanhados por profissional nutricionista legalmente habilitado, observando os princípios da variedade, do equilíbrio nutricional, da aceitabilidade, da sazonalidade, da segurança sanitária e da adequação cultural. As preparações deverão atender às composições, gramaturas, características e demais parâmetros estabelecidos no Termo de Referência.

A contratada deverá manter responsável técnico nutricionista e equipe mínima de 53 (cinquenta e três) profissionais, composta por nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, ajudantes de motorista, almoxarife, assistente administrativo, açougueiro e operadores de caixa, conforme distribuição funcional definida no Termo de Referência.

A equipe deverá ser qualificada, treinada, uniformizada e mantida em quantidade suficiente durante todo o período de funcionamento das unidades, cabendo à contratada promover a substituição imediata dos profissionais afastados, de modo a evitar prejuízos à produção, à distribuição, ao atendimento e à higienização.

A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, produtos de higienização, equipamentos complementares, recursos logísticos e demais elementos necessários à execução integral dos serviços, ressalvados os bens, equipamentos e instalações que forem expressamente disponibilizados pelo Município.

Os alimentos deverão possuir procedência comprovada, identificação de lote, prazo de validade, embalagem íntegra e condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação. Todas as etapas deverão observar as normas sanitárias, as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e os controles definidos no Termo de Referência.

A contratada será responsável pelo controle de qualidade em todas as etapas da operação, incluindo o recebimento dos gêneros, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e descarte dos resíduos, devendo manter os registros e documentos necessários à verificação da conformidade sanitária, nutricional e operacional dos serviços.

Também caberá à contratada manter estoques e fluxos de abastecimento compatíveis com a demanda, assegurando a reposição dos gêneros alimentícios e demais insumos em tempo suficiente para impedir interrupções no fornecimento das refeições.

O transporte e a distribuição deverão ser organizados de forma a preservar a integridade, a qualidade, a temperatura e a segurança das refeições até o momento do consumo, observando-se os horários, locais e condições estabelecidos pela Administração.

A solução contempla a higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios, áreas de preparo, refeitórios e demais dependências vinculadas à execução, bem como o controle integrado de pragas e a adoção de procedimentos adequados para separação, acondicionamento e destinação dos resíduos gerados.

A contratada deverá executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente relacionados à operação, providenciando reparos e, quando necessário, a substituição imediata dos equipamentos indispensáveis, de modo a preservar a continuidade dos serviços durante todo o período contratual.

Deverão ser adotadas medidas de contingenciamento para enfrentamento de intercorrências relacionadas à falta de insumos, indisponibilidade de equipamentos, ausência de profissionais, interrupção de serviços essenciais ou outras situações capazes de comprometer o fornecimento das refeições.

A execução será remunerada por preço unitário por refeição efetivamente fornecida e devidamente atestada, estando incluídos nos valores contratados todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

das obrigações. Esse modelo permite à Administração acompanhar as quantidades executadas, controlar os pagamentos e concentrar os custos da operação em valores unitários previamente definidos.

O prazo de vigência e de execução contratual será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, admitida a prorrogação sucessiva, desde que observados os requisitos legais, a manutenção da necessidade administrativa, a vantajosidade da contratação e a disponibilidade orçamentária.

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pelo Município, que verificarão, entre outros aspectos, os quantitativos fornecidos, o cumprimento dos horários, a composição e a qualidade das refeições, as condições higiênico-sanitárias, as temperaturas, a regularidade da operação logística e a conformidade dos serviços com o Termo de Referência.

A contratação integrada permitirá a concentração da responsabilidade operacional em uma única empresa, favorecendo a padronização dos processos produtivos, nutricionais e sanitários, a coordenação das atividades, a identificação das responsabilidades, a correção de falhas, a simplificação da fiscalização e a continuidade do atendimento.

Permanecerão sob responsabilidade exclusiva do Município a gestão da política pública, a definição dos critérios de acesso dos usuários, a fiscalização contratual, o acompanhamento da execução e o controle dos resultados, não havendo transferência de competências decisórias ou próprias da Administração Pública.

Dessa forma, a solução contempla todo o ciclo operacional necessário ao fornecimento contínuo das refeições, desde a aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios até a distribuição aos usuários, a higienização das unidades, a manutenção dos equipamentos, o controle dos resultados e a adequada destinação dos resíduos, mostrando-se compatível com a necessidade administrativa e com as finalidades da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar requisitos mínimos de desempenho, qualidade, continuidade, capacidade operacional, segurança alimentar, controle nutricional, sustentabilidade, gestão e regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira, de modo a assegurar a adequada execução dos serviços de gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, em conformidade com as condições estabelecidas no Termo de Referência e com a legislação aplicável.

4.1. Necessidade da contratação

A contratação deverá assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade do fornecimento de refeições prontas individuais, compreendendo almoço, jantar e café da manhã, destinadas à população em situação de vulnerabilidade social e alimentar, bem como o fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais, em conformidade com o Acordo Coletivo vigente.

Os serviços possuem natureza contínua e essencial, considerando que eventual interrupção poderá comprometer o funcionamento das unidades, a execução da política municipal de segurança alimentar e nutricional, o atendimento dos usuários e o cumprimento das obrigações administrativas assumidas pelo Município.

A execução indireta deverá viabilizar a gestão integrada das atividades necessárias ao funcionamento do Sistema, abrangendo a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos, o planejamento nutricional, o preparo, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições, o controle dos estoques, a disponibilização e a gestão da mão de obra, a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, o controle sanitário e de qualidade e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente vinculadas à operação.

4.2. Requisitos de desempenho e qualidade

A contratada deverá assegurar a prestação contínua, regular e adequada dos serviços, observando os quantitativos, horários, cardápios, composições, gramaturas, condições de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição estabelecidos no Termo de Referência.

Constituem resultados mínimos de desempenho esperados:

- fornecimento regular e contínuo das refeições, de acordo com os quantitativos e os horários estabelecidos pela Administração;
- atendimento diário das unidades integrantes do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, da Cozinha Comunitária e do Centro de Distribuição correspondente à Cozinha Piloto;
- observância dos padrões nutricionais, sanitários, organolépticos, de rendimento, aceitabilidade e segurança alimentar previstos no Termo de Referência;
- utilização de gêneros alimentícios de qualidade, com procedência comprovada, identificação de lote, prazo de validade, embalagens íntegras e condições adequadas de conservação;
- manutenção das temperaturas adequadas durante as etapas de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição;
- padronização das preparações e dos processos produtivos;
- pontualidade na produção, no transporte e na disponibilização das refeições;
- controle de qualidade em todas as etapas da execução;
- reposição imediata de pessoal, insumos ou equipamentos quando necessária à preservação da continuidade do serviço;
- correção imediata de falhas ou inconformidades identificadas pela fiscalização;
- manutenção da regularidade operacional das unidades durante toda a vigência contratual.

Os cardápios deverão observar os princípios da variedade, do equilíbrio nutricional, da aceitabilidade, da sazonalidade, da segurança sanitária e da adequação cultural, devendo ser elaborados e acompanhados por profissional nutricionista habilitado e submetidos à aprovação da Administração, conforme os procedimentos estabelecidos no Termo de Referência.

As preparações deverão possuir fichas técnicas padronizadas, elaboradas e assinadas pelo responsável técnico nutricionista da contratada, contendo as informações necessárias à padronização, ao controle nutricional, à composição, ao rendimento e à adequada execução das refeições.

4.3. Requisitos operacionais

A contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística compatível com a complexidade, a escala e a abrangência territorial do objeto, de modo a assegurar a produção, o armazenamento, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das refeições em condições que preservem sua qualidade, segurança e integridade até o momento do consumo.

A Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal de São Carlos será utilizada como Unidade Central de produção das refeições, conforme estabelecido no Termo de Referência, cabendo à contratada organizar os fluxos de produção e distribuição necessários ao atendimento das demais unidades.

A contratada deverá disponibilizar todos os gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, produtos de higienização, equipamentos complementares, veículos, recursos logísticos e demais elementos necessários à execução integral dos serviços, ressalvados os bens e instalações que forem expressamente disponibilizados pelo Município.

A contratada deverá manter estrutura de suprimentos e estoque suficiente para assegurar a continuidade da produção, observando as condições adequadas de recebimento, armazenamento, conservação, controle de validade, rastreabilidade e utilização dos gêneros alimentícios e demais insumos.

Também deverá manter plano de contingenciamento operacional que permita a adoção de providências imediatas diante de falta de insumos, ausência de profissionais, falha ou indisponibilidade de equipamentos, interrupção de serviços essenciais ou outras intercorrências capazes de comprometer o fornecimento das refeições.

A equipe deverá ser qualificada, treinada, uniformizada e suficiente para o cumprimento das obrigações assumidas, observando as normas trabalhistas, previdenciárias, sanitárias e de saúde e segurança do trabalho.

Para assegurar a capacidade de produção, a regularidade do serviço e o atendimento aos padrões técnicos, sanitários e operacionais, deverá ser mantida equipe mínima composta por:

- 01 (uma) nutricionista coordenadora;
- 06 (seis) nutricionistas supervisoras de rota;
- 04 (quatro) cozinheiros;
- 25 (vinte e cinco) auxiliares de cozinha;
- 08 (oito) auxiliares de serviços gerais;
- 04 (quatro) ajudantes de motorista;
- 01 (um) almoxarife;
- 01 (um) assistente administrativo;
- 01 (um) açougueiro;
- 02 (dois) operadores de caixa.

A equipe mínima corresponderá ao total de 53 (cinquenta e três) profissionais e deverá ser mantida durante o período de funcionamento das unidades, admitidas substituições em decorrência de afastamentos legais, desde que seja assegurada a reposição imediata e não haja prejuízo à produção, ao atendimento, à distribuição ou à higienização.

A contratada deverá manter profissional de nível superior legalmente habilitado, com formação em Nutrição e registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, como responsável técnico pela execução dos serviços, providenciando sua substituição, nos casos de impedimento, por profissional com qualificação equivalente ou superior, observadas as condições previstas no Termo de Referência.

4.4. Requisitos sanitários, nutricionais e de segurança alimentar

A execução dos serviços deverá observar integralmente as normas da Vigilância Sanitária, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e dos demais órgãos competentes, especialmente aquelas relacionadas às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, segurança alimentar, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições.

A contratada deverá elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs aplicáveis à execução, promovendo sua efetiva observância por todos os profissionais envolvidos.

Deverá ser realizado controle higiênico-sanitário em todas as etapas do processo produtivo, incluindo o recebimento e armazenamento dos gêneros, o pré-preparo, o preparo, o acondicionamento, o transporte, a distribuição e o descarte dos resíduos.

A contratada deverá manter rigorosamente higienizados os utensílios, os equipamentos, as áreas destinadas à preparação dos alimentos, os refeitórios e as demais dependências vinculadas aos serviços, antes e após sua utilização, empregando produtos devidamente regularizados perante os órgãos competentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas no Termo de Referência, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade vencido, embalagens violadas, alterações de características, procedência não comprovada ou condições inadequadas de conservação.

A substituição de gêneros ou preparações somente poderá ocorrer mediante autorização prévia da Administração e demonstração de equivalência nutricional, sanitária, qualitativa, econômica e operacional, conforme previsto no Termo de Referência.

4.5. Requisitos de sustentabilidade

A execução contratual deverá observar práticas de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto e com a legislação ambiental aplicável, especialmente a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

A contratada deverá:

- promover o uso racional de água, energia elétrica, gás e demais recursos utilizados na execução;
- adotar medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos e insumos;
- realizar a separação e o acondicionamento adequado dos resíduos gerados;
- destinar os resíduos de acordo com as orientações da Administração e com a legislação ambiental e sanitária aplicável;
- separar os resíduos orgânicos e encaminhá-los às operações de compostagem ou fabricação de adubo orgânico quando tais operações forem implantadas pelo Município;
- otimizar a utilização dos sacos destinados ao acondicionamento dos resíduos;
- utilizar, preferencialmente, produtos biodegradáveis e produtos de limpeza com menor impacto ambiental, quando técnica e operacionalmente viável;
- observar as exigências aplicáveis ao armazenamento, manuseio e utilização de saneantes e produtos químicos;
- adotar critérios de racionalização e redução de impactos ambientais ao longo da execução contratual.

4.6. Requisitos de gestão e fiscalização

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, permanecendo sob responsabilidade do Município a gestão da política pública, a definição dos critérios de acesso dos usuários, o controle dos resultados e a adoção das decisões administrativas relacionadas à execução contratual.

A contratada deverá:

- atender às orientações e determinações da fiscalização;
- franquear o acesso da fiscalização aos locais de execução e às informações relacionadas ao contrato;
- manter registros relativos às refeições produzidas, transportadas, distribuídas e efetivamente fornecidas;
- disponibilizar documentos, controles, fichas técnicas, registros sanitários, controles de temperatura, estoques e demais informações necessárias à verificação da conformidade dos serviços;
- comunicar imediatamente qualquer ocorrência capaz de comprometer a produção, a distribuição, a qualidade ou a continuidade do atendimento;
- corrigir, nos prazos estabelecidos pela fiscalização, as falhas e inconformidades verificadas;
- manter preposto ou representante apto a atuar como interlocutor perante a Administração;
- assegurar a supervisão técnica permanente das atividades;
- responsabilizar-se integralmente pelos atos de seus empregados, prepostos e eventuais terceiros cuja atuação tenha sido previamente autorizada;

- manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

O acompanhamento e a fiscalização exercidos pelo Município não afastarão nem reduzirão a responsabilidade da contratada pela qualidade, regularidade, segurança e continuidade dos serviços.

4.7. Requisitos de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira

A futura contratada deverá atuar em ramo de atividade compatível com o objeto e demonstrar capacidade jurídica, técnica, operacional e econômico-financeira suficiente para assumir as obrigações decorrentes da contratação, observando-se os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as exigências detalhadas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

Para fins de qualificação técnica, deverá ser demonstrada experiência anterior na execução de serviços de fornecimento de refeições preparadas em grande escala, mediante apresentação de atestado ou atestados de capacidade técnica que comprovem o atendimento do quantitativo mínimo estabelecido no Termo de Referência.

Conforme definido no Termo de Referência, a comprovação da aptidão técnica deverá demonstrar experiência em quantitativo correspondente a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do volume diário licitado, equivalente a 1.750 (mil setecentas e cinquenta) refeições por dia, admitindo-se o somatório de atestados relativos a contratos executados simultaneamente, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Também deverão ser observados, conforme o momento e a forma definidos no Termo de Referência:

- regularidade da empresa perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente;
- disponibilidade de responsável técnico nutricionista devidamente habilitado e registrado no respectivo conselho profissional;
- apresentação de licença ou alvará sanitário vigente, expedido pela autoridade competente;
- apresentação de alvará de localização e funcionamento, quando exigível;
- atendimento às normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- regularidade das instalações perante o Corpo de Bombeiros, mediante AVCB, CLCB ou documento equivalente, conforme a legislação aplicável;
- comprovação da regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira.

As exigências de habilitação deverão permanecer limitadas aos documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade da licitante para executar o objeto, resguardando-se a competitividade, a isonomia e o julgamento objetivo.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostras representativas das refeições, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, para avaliação de sua conformidade com os padrões de composição, porcionamento, apresentação, acondicionamento, temperatura, características sensoriais, segurança alimentar e demais especificações técnicas da contratação.

A Administração poderá, ainda, realizar verificação técnica da capacidade operacional e estrutural da licitante provisoriamente vencedora, observados os critérios objetivos, os procedimentos, os prazos e as condições estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

4.8. Estrutura de participação e execução contratual

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando a necessidade de preservar a unidade de responsabilidade pela gestão operacional integrada, pela qualidade das refeições, pelo cumprimento dos padrões sanitários e pela continuidade dos serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

A subcontratação total ou parcial do objeto será, como regra, vedada. Excepcionalmente, poderá ser autorizada previamente, de forma expressa e formal pela Administração, limitada ao percentual máximo de 20% (vinte por cento) dos serviços ou da parcela de mão de obra, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações e pela qualidade da execução.

A eventual subcontratação não poderá implicar a transferência da responsabilidade técnica, da gestão operacional ou das parcelas essenciais e predominantes do objeto, devendo observar as condições e os limites definidos no Termo de Referência, no edital e no contrato.

A realização de vistoria técnica prévia nas unidades será facultativa, mediante agendamento com a Secretaria demandante, permitindo às licitantes conhecer as condições físicas, operacionais e logísticas dos locais de execução, sem que sua não realização constitua impedimento à participação no certame.

4.9. Subcontratação

Será admitida a subcontratação parcial do objeto, desde que restrita às atividades acessórias, complementares ou de natureza especializada que não comprometam a unidade técnica, a coordenação, a responsabilidade pela execução contratual ou a qualidade dos serviços prestados, permanecendo a contratada como única e integral responsável perante a Administração pela execução do objeto, pela observância das especificações técnicas, pelos prazos contratuais e pela qualidade dos produtos entregues. A subcontratação dependerá de prévia e expressa autorização da Administração, mediante demonstração da capacidade técnica da subcontratada para a execução das atividades pretendidas, vedada a transferência da parcela principal do objeto, da responsabilidade técnica e das obrigações contratuais assumidas pela contratada, nos termos do art. 122 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Poderão ser objeto de subcontratação, mediante prévia autorização da Administração, atividades especializadas como manutenção de equipamentos, controle de pragas, higienização técnica, calibração de equipamentos, serviços especializados acessórios sondagens, dentre outras parcelas acessórias que podem ser terceirizadas, desde que não compreendam as atividades essenciais do objeto.

A autorização para subcontratação ficará condicionada à apresentação, pela CONTRATADA, da documentação necessária à comprovação da **capacidade técnica e da regularidade do subcontratado**, cuja análise e aprovação caberão à CONTRATANTE, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica que se enquadre nas hipóteses previstas no art. 122, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo a CONTRATADA declarar a inexistência das situações impeditivas antes da autorização da subcontratação.

O descumprimento das condições estabelecidas para a subcontratação, inclusive a realização de subcontratação sem autorização prévia da CONTRATANTE ou em percentual superior ao permitido, caracterizará **inexecução contratual**, sujeitando a CONTRATADA às sanções administrativas cabíveis, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no contrato.

4.10. Das Garantias

Não será exigida garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que os riscos da execução serão mitigados pelo acompanhamento e fiscalização contínuos, pelo controle quantitativo e qualitativo das refeições, pela possibilidade de glosa dos serviços prestados em desconformidade e pela aplicação das medidas administrativas e sanções previstas no contrato e na legislação. A exigência de garantia, diante das características do objeto, não se mostra necessária ou proporcional, evitando-se encargo adicional aos licitantes sem prejuízo da proteção do interesse público e da adequada execução contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

4.11. Vistoria

Para participação da licitação é facultativo a realização de visita técnica aos locais, com a finalidade de tomar conhecimento das condições das instalações, equipamentos e demais condições preexistentes.

Para o agendamento da visita técnica, a interessada deverá entrar em contato com a SMDR, por meio do **Departamento de Gestão dos Restaurantes Populares**, exclusivamente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, no horário das 09h às 12h e das 13h às 16h.

O contato poderá ser realizado **por telefone**: (16) 3368.7051, com a Diretora Karin Diniz; ou **por e-mail**: agricultura@saocarlos.sp.gov.br.

A visita técnica deverá ser realizada por profissional formalmente designado pela empresa interessada, o qual deverá apresentar, no ato da visita, credencial específica emitida pela empresa, devidamente identificada.

Após a realização da visita técnica, a licitante deverá apresentar, no momento oportuno (fase de habilitação), o Atestado de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do **APÊNDICE I**, devidamente preenchido e assinado. A não apresentação do referido documento acarretará a inabilitação da licitante.

Alternativamente, a licitante que optar pela não realização da visita técnica deverá apresentar, também na fase de habilitação, a Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica, conforme modelo constante do **APÊNDICE II**, devidamente assinada. A ausência deste documento igualmente acarretará a inabilitação da licitante.

4.12. Da participação em forma de Consórcio

Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio na presente licitação.

A vedação à participação de empresas em consórcio fundamenta-se no art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021, que admite essa restrição desde que devidamente justificada no processo licitatório, bem como no art. 18, inciso IX, que exige motivação circunstanciada das regras relativas à participação de empresas em consórcio. No caso concreto, a opção pela vedação considera as características do objeto, consistente na contratação de empresa especializada para a **gestão operacional e técnica integrada do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”**, cuja execução demanda unidade de gestão, coordenação das atividades de produção, abastecimento, preparo, logística, distribuição, controle nutricional e sanitário, gestão de mão de obra e manutenção dos equipamentos e instalações vinculados à operação.

A solução foi estruturada de modo a concentrar em uma única contratada a responsabilidade pela execução integral dos serviços, permitindo maior unidade de gestão, definição objetiva de responsabilidades e fiscalização centralizada dos resultados. A participação de empresas reunidas em consórcio, embora juridicamente possível, não se mostra necessária para viabilizar a execução do objeto, uma vez que o levantamento de mercado identificou empresas especializadas com capacidade técnica e operacional para executar integralmente a solução pretendida, não se verificando, portanto, necessidade técnica ou econômica que justifique a formação de consórcio para o atendimento do objeto.

A vedação não tem por finalidade restringir indevidamente a competitividade, mas decorre da análise das características concretas da contratação e da existência de mercado fornecedor apto à execução integral do objeto por empresa individualmente constituída. Busca-se, dessa forma, preservar a unidade de responsabilidade pela execução contratual e simplificar a gestão e fiscalização do ajuste, sem afastar a participação de empresas individualmente capacitadas para o cumprimento das obrigações estabelecidas.

4.13. Da apresentação e avaliação das amostras

Encerrada a fase de julgamento das propostas, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentação das amostras, nos termos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, ficando o certame suspenso, quando necessário, para realização da avaliação técnica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

A apresentação das amostras terá por finalidade exclusiva **verificar a conformidade técnica da solução ofertada com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência**, não se confundindo com a fase de habilitação ou com eventual vistoria técnica.

A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, na data, horário e local definidos pela Administração, amostras representativas das refeições que compõem o objeto, observando os requisitos de composição, porcionamento, apresentação, acondicionamento, temperatura, características sensoriais, segurança dos alimentos e demais especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

As amostras deverão ser produzidas em condições compatíveis com aquelas previstas para a futura execução contratual, de modo a permitir a adequada avaliação da capacidade da licitante de atender aos padrões técnicos exigidos.

A avaliação será realizada por **Comissão Técnica designada pela Secretaria Municipal competente**, preferencialmente composta por profissionais com formação e experiência compatíveis com o objeto, incluindo nutricionistas e servidores que atuarão no acompanhamento da execução contratual.

A Comissão Técnica avaliará as amostras com base em critérios objetivos previamente estabelecidos, considerando, no mínimo:

- I. composição e apresentação da refeição;
- II. compatibilidade com os requisitos nutricionais e o cardápio estabelecido;
- III. peso e porcionamento;
- IV. aparência e cor;
- V. aroma e sabor;
- VI. textura e características sensoriais;
- VII. temperatura adequada para consumo;
- VIII. acondicionamento e embalagem;
- IX. condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação; e
- X. conformidade com as demais especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

A avaliação será formalizada mediante **Laudo Técnico Circunstanciado**, contendo os critérios avaliados, os resultados obtidos e a conclusão fundamentada quanto à conformidade ou não conformidade das amostras.

A aprovação das amostras será condição para o prosseguimento da licitante no certame, observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

A reprovação das amostras implicará a **desclassificação da proposta**, mediante decisão motivada, quando caracterizada a desconformidade com as exigências estabelecidas. Nessa hipótese, será convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação e avaliação das respectivas amostras, prosseguindo-se sucessivamente até a identificação de proposta que atenda integralmente aos requisitos técnicos estabelecidos.

Caberá exclusivamente à licitante convocada arcar com as despesas relativas à **produção, transporte, acondicionamento, entrega e eventual reposição das amostras**, não sendo devido qualquer ressarcimento pela Administração.

As amostras aprovadas poderão ser utilizadas como **referência técnica de qualidade** durante a execução contratual, para fins de fiscalização da conformidade das refeições fornecidas, sem prejuízo dos demais mecanismos de controle, medição e fiscalização previstos no Termo de Referência e no contrato.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

A prestação dos serviços será realizada sob regime de execução indireta, cabendo à CONTRATADA disponibilizar, às suas expensas, toda a mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, equipamentos, supervisão técnica, treinamento e demais recursos necessários à adequada e integral execução do objeto, observadas as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A execução contratual compreenderá, além do fornecimento das refeições, todas as atividades necessárias ao funcionamento do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, incluindo produção, armazenamento, porcionamento, distribuição, transporte, quando aplicável, limpeza, higienização, controle de acesso, emissão e controle de tickets, suporte administrativo e operacional, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.

As refeições deverão apresentar padrão adequado de qualidade e atender às boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, observando características próprias de aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor, bem como temperatura adequada à natureza de cada preparação, garantindo-se que os alimentos quentes sejam mantidos em condições adequadas de temperatura e que as preparações frias, especialmente saladas, sejam mantidas sob refrigeração apropriada.

Os gêneros alimentícios e as refeições prontas deverão estar próprios para consumo, dentro do prazo de validade e livres de sinais de deterioração, contaminação biológica, física ou química, insetos, sujidades e corpos estranhos, em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

Os gêneros alimentícios e demais insumos deverão ser armazenados em condições adequadas de temperatura, ventilação, organização, conservação e segregação, de acordo com as características de cada produto e com as normas sanitárias aplicáveis.

Os empregados e prepostos da CONTRATADA deverão apresentar-se devidamente uniformizados, observando rigorosamente as normas de higiene pessoal e utilizando corretamente os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs exigidos para cada atividade. O atendimento ao público deverá ser realizado com urbanidade, cortesia, respeito e dignidade.

As áreas destinadas ao consumo das refeições, incluindo refeitórios, balcões de distribuição e áreas de apoio, inclusive sanitários, deverão ser mantidas limpas, organizadas e higienizadas durante todo o período de funcionamento das unidades, assegurando condições adequadas de salubridade e conforto aos usuários.

A CONTRATADA deverá observar, quando aplicável, as disposições da Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, assegurando aos usuários informações adequadas e claras sobre os serviços e produtos fornecidos e observando as normas relativas à segurança e à proteção dos consumidores.

5.1. Da distribuição das refeições

As refeições deverão ser fornecidas em condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em conformidade com as exigências dos órgãos de vigilância sanitária competentes.

A distribuição das refeições nas unidades presenciais será realizada mediante balcão térmico para as preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas, pratos e talheres adequados, higienizados e em condições apropriadas de uso. O sistema de distribuição deverá observar o modelo de serviço definido pela CONTRATANTE.

Nas unidades em que houver fornecimento de refeições em embalagem individual, as marmitas deverão possuir capacidade de **650 g (seiscentos e cinquenta gramas)**, quando aplicável, e os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à natureza da preparação. Quando houver fracionamento de alimentos preparados, industrializados crus, semiprocessados ou prontos para consumo, deverá ser disponibilizada identificação contendo, no mínimo, nome do produto, peso, horário do envase e prazo de validade, observada a legislação sanitária aplicável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

5.1.1. Almoço e jantar

O porcionamento das refeições deverá observar os padrões quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

As saladas, arroz, feijão e sopa deverão ser disponibilizados conforme a composição e o sistema de distribuição estabelecidos para cada refeição.

Nas refeições fornecidas em embalagem individual, a marmita deverá ser acompanhada de salada, acondicionada em embalagem descartável com tampa e capacidade de 100 ml, e de fruta da época, conforme composição do cardápio.

O suco deverá ser fornecido em copo descartável com capacidade de 200 ml, consumido a vontade, observadas as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.1.2. Sobremesa

As frutas deverão ser previamente higienizadas e disponibilizadas em condições adequadas de consumo.

Doces cremosos, gelatinas e pudins deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml.

Os doces industrializados deverão atender às exigências sanitárias e de rotulagem aplicáveis.

A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres de aço inoxidável, acondicionados juntamente com guardanapo em embalagem adequada, bem como bandejas devidamente higienizadas e, quando necessário, forradas com material descartável.

A CONTRATADA deverá disponibilizar os temperos necessários para acompanhamento das saladas, incluindo, conforme composição do serviço, sal, azeite e vinagre.

5.2. Da operacionalização do serviço

5.2.1. Dos gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo

Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e demais materiais necessários à execução dos serviços deverão atender aos padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência e à legislação aplicável.

A utilização, manipulação, conservação e armazenamento dos gêneros alimentícios deverão observar a legislação sanitária vigente e as orientações dos órgãos competentes.

5.2.2. Do armazenamento

Os gêneros alimentícios e demais materiais deverão ser armazenados em locais apropriados, organizados e protegidos contra contaminação, observando-se as condições de temperatura e conservação exigidas para cada produto.

A CONTRATADA deverá manter estoque compatível com a demanda prevista e dispor de estoque de segurança suficiente para assegurar a continuidade do atendimento em situações de atraso ou falha no fornecimento regular de gêneros alimentícios.

5.2.3. Do preparo

O preparo dos alimentos deverá ser realizado por profissionais devidamente capacitados, mediante aplicação das técnicas adequadas e observância da legislação sanitária.

Os alimentos preparados que não forem imediatamente distribuídos deverão ser mantidos em condições adequadas de temperatura e conservação até o momento do fornecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Os vegetais destinados ao consumo cru deverão ser submetidos aos procedimentos adequados de higienização e sanitização, permanecendo em condições apropriadas de conservação até sua distribuição.

Todos os alimentos prontos para consumo deverão permanecer protegidos contra contaminação e acondicionados em recipientes adequados.

A água utilizada no preparo e na diluição de bebidas deverá atender aos padrões de potabilidade aplicáveis.

As preparações poderão ser submetidas à avaliação da CONTRATANTE, que poderá determinar a retirada e substituição imediata de alimentos que apresentem desconformidade com as especificações contratadas ou condições inadequadas de consumo.

5.2.4. Da distribuição

A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser observados os horários estabelecidos, a uniformidade das porções, as condições adequadas de temperatura e a apresentação das refeições.

Todos os componentes previstos no cardápio deverão permanecer disponíveis em quantidade suficiente durante todo o período de atendimento.

Os utensílios e recipientes deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com a demanda.

As caixas térmicas utilizadas no transporte deverão ser previamente higienizadas e mantidas em condições adequadas de conservação, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

Quando previsto nas especificações do serviço, os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao respectivo valor energético.

5.2.5. Do controle de qualidade

A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações servidas, inclusive das dietas especiais, quando houver, e mantê-las conservadas pelo período estabelecido na legislação sanitária aplicável, para eventual análise microbiológica ou verificação pela fiscalização, apresentando os respectivos laudos quando solicitados pela CONTRATANTE.

5.2.6. Da higiene

A higienização das dependências, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços será de responsabilidade da CONTRATADA e deverá observar as normas sanitárias vigentes.

O controle integrado de pragas deverá ser realizado sempre que necessário, por profissionais capacitados ou empresa especializada, mediante utilização de produtos regularmente autorizados pelos órgãos competentes.

A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas pela CONTRATADA.

Os resíduos e sobras de alimentos deverão ser recolhidos e acondicionados adequadamente, sendo destinados ao local indicado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental e sanitária aplicável.

Os materiais e recipientes pertencentes à CONTRATADA deverão ser mantidos nos locais previamente definidos pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA será responsável pela higienização das áreas adjacentes aos locais utilizados na execução dos serviços, compreendendo as áreas externas vinculadas às unidades, quando sob sua responsabilidade.

5.3. Das instalações e equipamentos



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA as instalações necessárias à execução dos serviços de alimentação.

Eventuais adaptações ou complementações necessárias à adequada execução dos serviços, quando previamente autorizadas pela CONTRATANTE, serão realizadas pela CONTRATADA às suas expensas, observadas as condições estabelecidas no contrato.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações diretamente vinculados à execução do objeto será de responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das responsabilidades atribuídas à CONTRATANTE quanto aos aspectos estruturais das edificações.

As atividades de manutenção deverão ser realizadas de modo a não comprometer a continuidade, segurança e regularidade dos serviços.

5.4. Do pessoal

A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal técnico e operacional suficiente para assegurar o cumprimento integral das obrigações contratuais.

Deverá ser mantido, nas unidades ou conforme a organização operacional aprovada pela CONTRATANTE, nutricionista responsável técnico, devidamente habilitado e registrado no conselho profissional competente, com atribuições compatíveis com a execução dos serviços.

Os empregados deverão observar as normas internas da CONTRATANTE e as disposições legais relativas à saúde, segurança, higiene e condições de trabalho.

Os empregados deverão apresentar-se com higiene pessoal adequada, cabelos protegidos, unhas aparadas e sem utilização de adornos incompatíveis com a manipulação de alimentos.

Os profissionais deverão permanecer devidamente uniformizados e identificados por crachá durante o período de trabalho.

Os uniformes e equipamentos de proteção deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, mantidos limpos e em condições adequadas de utilização.

A CONTRATADA deverá disponibilizar estrutura apropriada para armazenamento dos uniformes limpos e recolhimento dos uniformes utilizados, evitando o trânsito desnecessário de empregados uniformizados em áreas externas e reduzindo riscos de contaminação.

A escala mensal de trabalho deverá ser disponibilizada à CONTRATANTE, contendo a identificação dos profissionais, respectivas funções e horários.

A CONTRATADA deverá cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços e toda a legislação aplicável à atividade.

5.5. Das boas práticas ambientais

A CONTRATADA deverá observar a legislação ambiental aplicável à execução dos serviços, especialmente quanto à gestão de resíduos, uso racional de recursos naturais, eficiência energética e destinação ambientalmente adequada dos resíduos produzidos durante a execução contratual.

5.5.1. Uso racional da água

A CONTRATADA deverá observar as disposições da Lei Federal nº 12.305/2010 e da legislação estadual aplicável à gestão de resíduos, bem como adotar medidas de uso racional da água e prevenção de desperdícios na execução dos serviços.

A CONTRATADA deverá orientar e capacitar seus empregados quanto ao uso racional da água, adotando procedimentos que evitem desperdícios durante as atividades de preparo de alimentos, higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, sem prejuízo das condições adequadas de higiene e segurança sanitária.

As torneiras deverão permanecer fechadas durante atividades que não demandem o uso contínuo de água, especialmente durante o descascamento, corte e preparo de alimentos, limpeza de utensílios e interrupções temporárias das atividades.

A lavagem e higienização de frutas, verduras e hortaliças deverão ser realizadas mediante procedimentos que conciliem o uso racional da água com as exigências de segurança sanitária, observando-se os métodos, produtos, concentrações, tempos de contato e demais parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

A CONTRATADA deverá adotar, sempre que tecnicamente viável, equipamentos e dispositivos destinados à redução do consumo de água, tais como redutores de vazão e outros mecanismos de eficiência hídrica.

É vedado utilizar água corrente de forma contínua ou desnecessária para descongelamento de alimentos, limpeza de utensílios, remoção de resíduos ou outras atividades que possam ser realizadas mediante métodos que reduzam o consumo.

Os resíduos sólidos e restos de alimentos deverão ser removidos previamente dos utensílios e equipamentos, sempre que possível, evitando-se o uso excessivo de água durante os procedimentos de higienização.

A CONTRATADA deverá monitorar o consumo de água nas atividades sob sua responsabilidade e adotar medidas corretivas sempre que identificadas situações de desperdício ou consumo inadequado.

As medidas de uso racional da água não poderão comprometer os procedimentos de higiene, sanitização, segurança dos alimentos ou condições adequadas de funcionamento das unidades.

5.6. Da eficiência energética

A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá considerar, sempre que aplicável, critérios de **eficiência energética e redução do consumo**, observada a legislação pertinente.

Na aquisição de equipamentos, deverão ser observadas, quando aplicáveis, as certificações e os critérios de eficiência energética reconhecidos pelos órgãos competentes, inclusive **PROCEL e INMETRO**.

As instalações elétricas, de gás, vapor e demais sistemas executados ou modificados pela CONTRATADA deverão observar as **normas técnicas e de segurança aplicáveis**, bem como os padrões estabelecidos pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá realizar **inspeções e manutenções periódicas** nos equipamentos e sistemas utilizados na execução dos serviços, de modo a assegurar seu funcionamento adequado, segurança e eficiência.

Os equipamentos de refrigeração e aquecimento deverão ser mantidos em condições adequadas de funcionamento, incluindo a limpeza periódica dos componentes e sistemas necessários à adequada dissipação de calor e eficiência energética.

A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE qualquer **falha, defeito ou anormalidade** identificada em equipamentos ou instalações que possa comprometer a segurança, o funcionamento ou o consumo de energia.

A iluminação dos ambientes deverá ser utilizada de forma racional, mantendo-se desligados os pontos de iluminação dos locais desocupados, quando compatível com a segurança e a execução dos serviços.

A CONTRATADA deverá orientar seus empregados quanto ao **uso racional da energia elétrica** e adotar medidas destinadas à redução de desperdícios durante a execução dos serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

A CONTRATADA poderá propor à CONTRATANTE medidas de eficiência energética que contribuam para a redução do consumo, tais como sensores de presença, adequação dos sistemas de iluminação e outras soluções tecnicamente viáveis.

A CONTRATADA deverá manter em condições adequadas de segurança e funcionamento os equipamentos elétricos, extensões e demais dispositivos utilizados na execução dos serviços, observando as normas técnicas aplicáveis.

As medidas de eficiência energética não poderão comprometer a **segurança dos trabalhadores, a conservação dos alimentos, as condições higiênico-sanitárias ou a continuidade dos serviços**.

5.7. Da redução do desperdício de alimentos

A CONTRATADA deverá adotar medidas destinadas à **redução do desperdício de alimentos e resíduos orgânicos**, priorizando, quando tecnicamente adequado, o aproveitamento integral ou de partes não convencionais dos alimentos, desde que preservadas a segurança sanitária, a qualidade e a adequação nutricional das refeições.

A elaboração dos cardápios deverá considerar, sempre que tecnicamente viável, o aproveitamento racional dos gêneros alimentícios e de suas partes comestíveis, observadas as necessidades nutricionais estabelecidas neste Termo de Referência.

Os cardápios deverão considerar a **sazonalidade dos alimentos**, priorizando produtos próprios da época, desde que compatíveis com os padrões nutricionais, qualitativos e sanitários estabelecidos, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.

As preparações que utilizarem partes não convencionais dos alimentos deverão integrar os cardápios submetidos previamente à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, observada a antecedência estabelecida para aprovação dos cardápios.

A CONTRATADA deverá orientar e capacitar seus profissionais quanto às práticas de **prevenção de desperdícios, aproveitamento adequado dos alimentos e redução da geração de resíduos**, sem prejuízo das condições de segurança alimentar.

O aproveitamento de partes não convencionais dos alimentos somente será admitido quando estas forem **próprias para consumo, devidamente higienizadas e submetidas aos procedimentos de preparo adequados**, observadas as normas sanitárias vigentes.

O pré-preparo e preparo de frutas, hortaliças e demais alimentos deverão observar os procedimentos de **higienização, sanitização, conservação e manipulação** estabelecidos pela legislação sanitária vigente e pelas boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

A CONTRATADA deverá adotar medidas que contribuam para a redução da geração de resíduos alimentares, inclusive mediante planejamento adequado dos cardápios, controle de estoque, armazenamento correto, aproveitamento racional dos gêneros e adequação da produção à demanda.

As práticas de aproveitamento integral dos alimentos não poderão comprometer a **qualidade, segurança sanitária, aceitabilidade ou adequação nutricional** das refeições fornecidas.

5.8. Do programa de coleta seletiva e destinação de resíduos

A CONTRATADA deverá colaborar com os programas de coleta seletiva existentes nas unidades da CONTRATANTE, realizando a segregação e o acondicionamento dos resíduos de acordo com as orientações e os sistemas implantados.

Os resíduos recicláveis e não recicláveis deverão ser segregados e destinados conforme a legislação aplicável e as orientações da CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Quando houver programa de compostagem ou aproveitamento de resíduos orgânicos implantado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá realizar a segregação dos resíduos alimentares e encaminhá-los ao sistema de destinação definido.

A utilização dos sacos e recipientes destinados ao acondicionamento dos resíduos deverá observar critérios de racionalidade e redução de desperdícios.

5.9. Dos produtos de limpeza e saneantes

A CONTRATADA deverá priorizar, sempre que tecnicamente viável, a utilização de produtos biodegradáveis e ambientalmente adequados.

Os saneantes deverão ser utilizados de forma racional, observando-se as instruções dos fabricantes, as normas sanitárias e ambientais e as condições de segurança aplicáveis.

Os fornecedores deverão atender aos requisitos legais e regulatórios pertinentes aos produtos fornecidos.

A utilização e manipulação de detergentes, saneantes e produtos similares deverá observar a legislação sanitária aplicável.

5.10. Do controle de poluição sonora

Os equipamentos utilizados pela CONTRATADA que possam produzir níveis relevantes de ruído deverão atender às normas técnicas e ambientais aplicáveis, inclusive quanto aos limites de emissão sonora e às certificações exigíveis.

5.11. Da destinação do óleo de cozinha usado

A CONTRATADA deverá realizar a coleta, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada do óleo de cozinha usado, sendo vedado seu descarte na rede de esgoto, solo ou demais locais inadequados.

Sempre que possível, o óleo deverá ser encaminhado para reciclagem ou reaproveitamento por entidades ou empresas regularmente habilitadas para essa finalidade, observada a legislação aplicável.

5.12. Dos locais de prestação dos serviços

Os serviços serão executados no Centro de Distribuição – Cozinha Piloto, localizado na Rua Julião José dos Santos, nº 07, Vila Izabel, São Carlos/SP; no Restaurante Popular “Nosso Prato” Cidade Aracy, localizado na Avenida Vicente Laurito, nº 45, Cidade Aracy, São Carlos/SP; no Restaurante Popular “Nosso Prato” Antenor Garcia, localizado na Rua Jaime Bruno, nº 55, Antenor Garcia, São Carlos/SP; no Restaurante Popular “Nosso Prato” São Carlos VIII, localizado na Rua José Nazari, nº 200, São Carlos VIII, São Carlos/SP; no Restaurante Popular “Nosso Prato” Santa Angelina, localizado na Rua José Quatrochi, nº 140, Santa Angelina, São Carlos/SP; e na Cozinha Comunitária, localizada na Rua Roque José Florêncio, nº 100, Distrito de Santa Eudóxia, São Carlos/SP.

5.13. Dos equipamentos, utensílios e instalações

A CONTRATADA deverá manter e repor, quando necessário, os materiais de consumo e utensílios necessários à execução dos serviços, observando-se as condições e quantitativos disponibilizados pela CONTRATANTE no início da execução.

Os bens permanentes pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados para utilização pela CONTRATADA permanecerão sob responsabilidade desta durante o período de utilização, mediante termo de responsabilidade específico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

A CONTRATADA será responsável pelas manutenções diretamente relacionadas à operação e conservação dos equipamentos e instalações que estiverem sob sua responsabilidade, permanecendo com a CONTRATANTE as intervenções de natureza estrutural predial que não decorram de ação ou omissão da contratada.

5.14. Do controle de acesso, cadastro, venda de tickets e coparticipação

A população identificada pela Secretaria competente ou pelas equipes de abordagem social poderá ser encaminhada para cadastro prévio, observados os critérios estabelecidos pela Administração, para acesso ao Restaurante Popular.

As unidades deverão dispor de sistema de identificação e controle de acesso por catraca com biometria, sistema digital on-line ou solução tecnológica equivalente, conforme especificações e validação da CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA a aquisição, instalação, operação e manutenção do sistema, quando assim definido no contrato.

O usuário que não possuir cadastro poderá realizá-lo no local, em espaço disponibilizado pela CONTRATADA, sob supervisão da CONTRATANTE.

O atendimento será realizado mediante emissão e utilização de ticket válido para a data correspondente.

A CONTRATADA deverá organizar o atendimento e a formação das filas, observando a ordem de chegada e adotando medidas de organização compatíveis com o fluxo de usuários.

A aquisição do ticket será realizada no guichê ou caixa da unidade e sua apresentação ocorrerá no acesso ao restaurante. Em caso de perda ou extravio, serão observadas as regras estabelecidas pela CONTRATANTE.

O valor da refeição a ser pago pelo usuário será de **R\$ 1,00 (um real)**, sendo vedada qualquer cobrança adicional ou majoração não autorizada pela Administração.

Não poderá ser cobrada a participação do usuário nas hipóteses de gratuidade previstas na legislação municipal aplicável, incluindo crianças e adolescentes nas condições previstas, beneficiários do BPC, beneficiários de programas de transferência de renda, pessoas em situação de rua, pessoas deslocadas em razão de desastres ou situações emergenciais, pessoas encaminhadas por programas municipais específicos, atletas e paratletas beneficiários de programas municipais, pessoas inscritas em programas municipais de proteção social, pessoas com idade igual ou superior a 60 anos e pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, observados os critérios e condições estabelecidos na legislação municipal.

A diferença entre o valor efetivamente pago pelo usuário e o custo da refeição será suportada pela Prefeitura Municipal de São Carlos, conforme as regras estabelecidas na legislação municipal e no contrato.

Para controle da emissão de tickets e dos atendimentos realizados, a CONTRATANTE acompanhará, em conjunto com a administração da CONTRATADA, os quantitativos efetivamente registrados, permitindo a conciliação entre os relatórios de atendimento, os tickets emitidos e os valores arrecadados.

O gestor do contrato consolidará as informações necessárias à medição e ao pagamento, certificando os quantitativos efetivamente atendidos, os valores arrecadados a título de coparticipação e o valor correspondente à parcela a ser paga ou subsidiada pela Administração.

5.15. Da manutenção dos equipamentos e suporte operacional

A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, assegurando sua disponibilidade, segurança e funcionamento adequado.

Em caso de falha, quebra ou indisponibilidade de equipamento essencial à execução dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente o reparo ou a substituição, bem como adotar medidas de contingência necessárias para evitar a interrupção ou redução do atendimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

5.16. Da equipe mínima

Para assegurar a capacidade de produção, a regularidade dos serviços e o atendimento aos padrões técnicos, sanitários e operacionais estabelecidos neste Termo de Referência, a CONTRATADA deverá manter equipe mínima compatível com a execução do objeto, composta por **01 (um) Nutricionista Coordenador, 06 (seis) Nutricionistas Supervisores de Rota, 04 (quatro) Cozinheiros, 25 (vinte e cinco) Auxiliares de Cozinha, 08 (oito) Auxiliares de Serviços Gerais, 04 (quatro) Ajudantes de Motorista, 01 (um) Almoxeiro, 01 (um) Assistente Administrativo, 01 (um) Açougueiro e 02 (dois) Operadores de Caixa**, totalizando **53 (cinquenta e três) profissionais**.

A equipe mínima deverá ser mantida durante todo o período de funcionamento das unidades, admitindo-se substituições em razão de férias, afastamentos legais ou outras situações justificadas, desde que assegurada a imediata reposição dos profissionais e não haja prejuízo à continuidade, qualidade, segurança e regularidade da execução contratual.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da contratada:

- a) Responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços, nos termos da legislação vigente e das condições estabelecidas no contrato.
- b) Executar os serviços utilizando as instalações, equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE.
- c) Complementar, quando necessário e às suas expensas, os equipamentos necessários à execução dos serviços, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato.
- d) Realizar, às suas expensas, eventuais adaptações necessárias nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização.
- e) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por extravios e danos decorrentes de sua utilização.
- f) Responsabilizar-se pela manutenção predial e das instalações hidráulicas e elétricas diretamente vinculadas à execução dos serviços.
- g) Responsabilizar-se pelos entupimentos da rede de esgoto decorrentes da execução dos serviços, providenciando os reparos necessários às suas expensas.
- h) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos e providenciar sua substituição quando necessária à continuidade dos serviços.
- i) Devolver, ao término do contrato, os equipamentos, utensílios e mobiliários pertencentes à CONTRATANTE em condições adequadas de uso, ressalvado o desgaste natural.
- j) Realizar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a conferência e verificação do estado de conservação dos equipamentos e das instalações, na presença de representante da CONTRATANTE, providenciando os reparos, substituições ou reposições de sua responsabilidade.
- k) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços sejam utilizadas exclusivamente para atendimento do objeto contratado.
- l) Arcar com as despesas de gás, telefone e demais serviços de comunicação utilizados exclusivamente na execução do objeto, quando de sua responsabilidade.
- m) Manter equipe técnica e operacional qualificada e em quantidade suficiente para a adequada execução dos serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

- n) Manter profissional responsável técnico devidamente habilitado e registrado no respectivo Conselho Regional de Nutrição – CRN, providenciando sua substituição, em caso de impedimento, por profissional de igual ou superior qualificação, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.
- o) Manter seus empregados regularmente registrados e assumir integralmente os encargos trabalhistas, previdenciários e demais obrigações decorrentes da relação de trabalho.
- p) Manter o padrão de qualidade e uniformidade das refeições e dos serviços, independentemente das escalas de trabalho adotadas.
- q) Impedir que empregado que tenha cometido falta disciplinar grave permaneça ou retorne às instalações da CONTRATANTE, observada a legislação aplicável.
- r) Atender imediatamente às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de empregados que não atendam aos requisitos necessários à adequada prestação dos serviços.
- s) Realizar os exames ocupacionais admissionais, periódicos, demissionais e demais exames exigidos pela legislação, arcando com os respectivos custos e apresentando os comprovantes quando solicitados.
- t) Manter controle sobre as condições de saúde dos empregados e providenciar sua substituição imediata quando houver impedimento para o exercício da função.
- u) Fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs exigidos pela legislação e necessários à execução das atividades.
- v) Identificar, acompanhar e orientar adequadamente os empregados em período de experiência.
- w) Promover, às suas expensas, treinamentos periódicos, gerais e específicos, para a equipe envolvida na execução dos serviços.
- x) Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança e os procedimentos internos da CONTRATANTE aplicáveis à execução dos serviços.
- y) Permitir o acesso de pessoas externas às áreas de execução somente mediante autorização da CONTRATANTE e acompanhamento de representante da CONTRATADA.
- z) Submeter os cardápios à apreciação e aprovação da CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- aa) Substituir, quando solicitado pela CONTRATANTE e devidamente justificado, empregado que não atenda às necessidades da execução contratual.
- bb) Alterar cardápios previamente aprovados somente mediante justificativa formal e autorização da CONTRATANTE.
- cc) Afixar, semanalmente, o cardápio diário completo nas dependências das unidades.
- dd) Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e os procedimentos operacionais aplicáveis aos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- ee) Manter controle de qualidade em todas as etapas de operacionalização dos serviços, mediante procedimentos de identificação, avaliação e controle dos perigos relacionados à produção de alimentos.
- ff) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de qualidade adequada, dentro do prazo de validade e em conformidade com as exigências sanitárias e de registro aplicáveis.
- gg) Manter as áreas destinadas ao armazenamento de gêneros e produtos alimentícios em condições adequadas de higiene, organização, conservação e temperatura.
- hh) Programar horários para recebimento de gêneros, produtos e materiais, de modo a não interferir na rotina das unidades.
- ii) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as etapas da execução.

- jj) Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os procedimentos de higienização e sanitização previstos na legislação sanitária.
- kk) Adotar medidas para prevenir a ocorrência de contaminação cruzada durante o pré-preparo, preparo e manipulação dos alimentos.
- ll) Realizar a manipulação dos alimentos prontos mediante procedimentos adequados de higiene das mãos e utilização dos utensílios e equipamentos de proteção exigidos.
- mm) Responsabilizar-se pela qualidade das refeições fornecidas e, diante de suspeita de desconformidade, adotar imediatamente as medidas de controle e análise previstas na legislação sanitária.
- nn) Monitorar a aceitabilidade das preparações e adotar as medidas corretivas previstas neste Termo de Referência quando os resultados estiverem abaixo do parâmetro estabelecido.
- oo) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, as refeições fornecidas que apresentem vícios, defeitos ou desconformidades decorrentes da execução.
- pp) Manter quantidade suficiente de utensílios para atendimento dos usuários, realizando sua coleta e higienização adequada.
- qq) Manter higienizados os utensílios, equipamentos e locais de preparo e consumo das refeições, utilizando produtos adequados e autorizados pelos órgãos competentes.
- rr) Realizar a higienização e desinfecção das áreas vinculadas à execução dos serviços, observando a legislação sanitária vigente.
- ss) Higienizar os refeitórios e áreas de atendimento das unidades, incluindo mesas e bancos, recolhendo e acondicionando adequadamente os resíduos gerados.
- tt) Recolher diariamente, e sempre que necessário, os resíduos alimentares das áreas utilizadas, acondicionando-os e destinando-os conforme a legislação aplicável e as orientações da CONTRATANTE.
- uu) Implantar e manter procedimentos de controle integrado de pragas, utilizando produtos devidamente autorizados pelos órgãos competentes.
- vv) Cumprir e fazer cumprir pelos empregados o regulamento interno e as normas de segurança da CONTRATANTE.
- ww) Observar as boas práticas e as normas de segurança na utilização e conservação dos equipamentos e utensílios empregados na execução dos serviços.
- xx) Cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho e as normas aplicáveis às atividades desenvolvidas na execução contratual.
- yy) Apresentar, quando solicitado, os documentos e programas de saúde e segurança do trabalho exigidos pela legislação vigente.
- zz) Assumir integral responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, ambientais e demais obrigações decorrentes da execução dos serviços e da relação com seus empregados.
- aaa) Arcar com as despesas relativas à alimentação de seus empregados.
- bbb) Manter planos de contingência e procedimentos alternativos para situações emergenciais que possam comprometer a continuidade dos serviços, incluindo falta de água, energia, gás, vapor, quebra de equipamentos e outros eventos previsíveis.
- ccc) Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- ddd) Responsabilizar-se pelos danos causados à CONTRATANTE, aos seus bens ou a terceiros, decorrentes de atos ou omissões relacionadas à execução dos serviços, observada a legislação aplicável.
- eee) Manter controle diário das refeições efetivamente fornecidas e dos serviços prestados.
- fff) Emitir a nota fiscal/fatura de acordo com o contrato, considerando os serviços e quantitativos efetivamente executados.
- ggg) A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pela execução dos serviços e pelas eventuais desconformidades decorrentes de sua atuação.
- hhh) Cumprir, quando aplicável, as exigências legais relativas aos Serviços Especializados em Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT e à Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio – CIPA, conforme o número de empregados e a legislação vigente.
- iii) Assumir integral responsabilidade pelos encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e ambientais decorrentes da execução dos serviços.
- jjj) Arcar com as despesas relativas à alimentação de seus empregados.
- kkk) Cumprir a legislação aplicável à gestão, acondicionamento e destinação dos resíduos sólidos gerados na execução dos serviços.
- III) Cumprir a legislação trabalhista aplicável, inclusive quanto à jornada de trabalho e às normas coletivas da categoria profissional.
- mmm) Priorizar a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar do Município de São Carlos, desde que haja oferta e os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado, observados os critérios estabelecidos pela CONTRATANTE.
- nnn) Responsabilizar-se pela obtenção e renovação das licenças, autorizações, registros e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, bem como pelas penalidades decorrentes de seu descumprimento.
- ooo) Observar e atender às orientações da fiscalização quanto à execução dos serviços, acesso às dependências, entrega, recebimento e demais procedimentos administrativos, assegurando a rastreabilidade da execução.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da contratante:

- a) Designar Gestor e Fiscais para acompanhamento e fiscalização da execução contratual.
- b) Disponibilizar à CONTRATADA as instalações, equipamentos e demais recursos existentes necessários à execução dos serviços, mediante relação formal dos bens disponibilizados.
- c) Autorizar, quando necessário, adaptações nas instalações e equipamentos ou a aquisição de novos equipamentos, observadas as condições estabelecidas no contrato e às expensas da CONTRATADA, quando assim definido.
- d) Arcar com as despesas de água e energia elétrica das dependências disponibilizadas à CONTRATADA.
- e) Assegurar condições adequadas das instalações disponibilizadas, especialmente quanto à limpeza, ventilação, organização e condições estruturais necessárias à execução dos serviços.
- f) Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, registrando as ocorrências e determinando a correção das irregularidades identificadas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

- g) Notificar a CONTRATADA sobre falhas ou irregularidades na execução, estabelecendo prazo para sua correção e adotando as medidas administrativas e contratuais cabíveis.
- h) Assegurar à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa nos procedimentos administrativos decorrentes da execução contratual, quando cabíveis.
- i) Realizar o recebimento e a conferência das refeições e dos serviços, verificando sua quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no contrato.
- j) Efetuar, quando cabível, as glosas correspondentes aos serviços ou refeições não executados ou prestados em desconformidade, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- k) Comunicar previamente à CONTRATADAS alterações relevantes quanto aos locais, horários ou condições de execução dos serviços.
- l) Efetuar os pagamentos devidos após o regular atesto da execução, observados os prazos e condições estabelecidos no contrato.
- m) Manter os registros e documentos necessários à comprovação da execução contratual, incluindo notas fiscais, atestos, comunicações e relatórios de fiscalização.
- n) Promover a divulgação do contrato e de seus aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- o) Disponibilizar canais oficiais para comunicação, solicitações e notificações relacionadas à execução contratual.
- p) Prestar à CONTRATADA as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução dos serviços.
- q) Comunicar à autoridade competente situações que possam comprometer a continuidade ou regularidade da execução contratual, adotando as providências necessárias à proteção do interesse público.
- r) A CONTRATANTE não responderá pelos compromissos assumidos pela CONTRATADA perante terceiros, nem pelos danos causados a terceiros decorrentes de atos ou omissões da CONTRATADA, de seus empregados ou prepostos, ressalvadas as hipóteses previstas em lei.

8. GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, observando-se as cláusulas avençadas, as disposições do presente Termo de Referência e os preceitos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências advindas de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre o órgão ou entidade contratante e a CONTRATADA deverão ser realizadas por escrito, sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, para esse fim, o uso de mensagens eletrônicas.

O CONTRATANTE poderá convocar, a qualquer tempo, representante da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de forma imediata.

A formalização da presente contratação ocorrerá por meio de TERMO DE CONTRATO ou outro instrumento equivalente, conforme a legislação aplicável.

O gestor do Contrato será responsável por coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, mantendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento contratual, incluindo ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais. Deverá elaborar relatórios destinados à verificação da necessidade de adequações do contrato para o pleno atendimento da finalidade da Administração.

Compete ao gestor acompanhar os registros realizados pelos fiscais, referentes a todas as ocorrências relacionadas à execução contratual e às medidas adotadas, comunicando à autoridade superior aquelas que



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

ultrapassarem sua competência. Também deverá verificar, de forma contínua, a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de empenho e pagamento, registrando em relatório de riscos eventuais quaisquer situações que impeçam o fluxo normal da liquidação e do pagamento das despesas.

O gestor emitirá documento comprobatório das avaliações realizadas pelo fiscal técnico quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, destacando o desempenho na execução contratual com base em indicadores objetiva e previamente definidos e aferidos, bem como em eventuais penalidades aplicadas. Essas informações deverão constar no cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

Quando necessário, o gestor adotará as providências para formalizar processo administrativo de responsabilização, com vistas à aplicação de sanções, o qual será conduzido pela comissão prevista no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021. Ao término do contrato, deverá elaborar relatório final contendo informações sobre a consecução dos objetivos que motivaram a contratação e eventuais medidas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, o qual deverá anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando, sempre que necessário, as providências cabíveis à regularização de eventuais falhas ou defeitos.

Em caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas estabelecidas, o fiscal do Contrato deverá comunicar o fato, de imediato, ao gestor do Contrato.

O gestor do Contrato será a **Diretora de Gestão dos Restaurantes Populares, Karin Cristina Ruy Spina Diniz**, CPF nº 263.633.128-09, matrícula 7.953.

Para a função de fiscal do Contrato será designada o **Chefe de Seção de Apoio aos Restaurantes Populares, Flávio Renato Fernandes da Silva**, CPF nº 319.689.038-44, matrícula 22.738.

A fiscalização da execução contratual deverá assegurar o fiel cumprimento das condições estabelecidas no TERMO DE CONTRATO, de modo a garantir os melhores resultados para a Administração, nos termos do art. 154, caput, do Decreto Municipal nº 872/2024.

Deverão ser registradas pela fiscalização, no histórico de gerenciamento da contratação, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, incluindo a descrição das medidas necessárias à correção das falhas ou defeitos constatados, nos termos do §1º do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do inciso I do art. 154 do Decreto Municipal nº 872/2024.

A atuação da fiscalização não exime nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades verificadas na execução contratual, inclusive perante terceiros, ainda que decorrentes de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios. A ocorrência dessas situações não implica corresponsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR), tampouco de seus agentes ou prepostos, conforme estabelecido nos arts. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os representantes da SMDR, designados por ato formal do respectivo Secretário, deverão anotar em registro próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução contratual, com a devida identificação de data (dia, mês e ano), nome dos funcionários eventualmente envolvidos, bem como as medidas determinadas para regularização das inconformidades. Os registros deverão ser encaminhados à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

A conformidade dos materiais a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada previamente, com base no documento apresentado pela CONTRATADA contendo a relação detalhada de insumos, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e na proposta contratual, incluindo especificações técnicas como marca, qualidade, forma de uso e respectivas quantidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação das sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo, conforme a gravidade da infração, resultar na rescisão contratual, nos termos do art. 115 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O fiscal do Contrato deverá comunicar ao gestor do Contrato, em tempo hábil, sobre o término do Contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

Após a assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, destinada à apresentação do plano de fiscalização. Esse plano deverá conter informações sobre as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, as estratégias para execução do objeto, o plano complementar de execução da contratada, quando houver, o método de aferição dos resultados, as sanções aplicáveis, entre outros aspectos pertinentes.

Por fim, o gestor encaminhará ao setor de contratos a documentação pertinente à formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão, nos termos estabelecidos no contrato.

9. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A verificação da execução do objeto será realizada pela **Secretaria Municipal responsável pela demanda**, por meio de servidor designado para acompanhamento e fiscalização da contratação, mediante o fornecimento dos itens e/ou a prestação dos serviços no local indicado pela Administração.

A medição será realizada com base na quantidade de refeições efetivamente processadas e servidas no período de referência.

Durante a execução contratual, a fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do objeto contratado, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

9.1. Do recebimento

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, a fiscalização irá apurar o resultado das avaliações do fornecimento dos itens e/ou a prestação dos serviços e, se for o caso, a análise da cobertura contratada, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório.

Os bens e/ou 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.

O objeto contratado será **recebido definitivamente** no prazo de até 5 (cinco) dias, contados do fornecimento e/ou da conclusão dos serviços, pela fiscalização designada, após a devida verificação de conformidade com as especificações contratuais, obedecendo aos seguintes procedimentos:

- 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 à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.
- Comunicar à CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

- Enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.2. Do Faturamento

A fatura deve corresponder ao objeto recebido e respectivos valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema em 02 (dois) dias úteis, com suspensão do prazo de pagamento.

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 551/2023, de 22 de setembro de 2023.

Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

Serão deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, configurado por prazo inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

9.3. Das condições de pagamento

O pagamento à CONTRATADA será efetuado pelo(s) fornecimento(s) efetivamente entregue(s), em moeda nacional, no **prazo de até 30 (trinta dias) corridos** a contar do atesto da Fatura/Nota Fiscal, por meio de depósito em conta corrente, mediante Ordem Bancária.

O pagamento será efetuado mediante a aplicação do preço unitário contratado sobre a quantidade efetivamente processada de refeições almoço/jantar e café da manhã.

O pagamento poderá ser efetuado parcialmente na pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira que for imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura ou nota fiscal, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, importará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando novo prazo após a regularização da situação.

Para efeito de pagamento, considerar-se-á paga a fatura na data da emissão da Ordem Bancária.

No pagamento do(s) produto(s)/serviço(s) descrito(s) na Nota Fiscal, será verificada a pertinência da retenção do Imposto sobre a Renda (IR), Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (CONFINS) e Contribuição para o PIS/PASEP, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 551, 22 de setembro de 2023. Ademais, a retenção do Imposto Sobre Serviços (ISS) ocorrerá desde que esteja prevista em regulamento que se aplique ao caso.

10. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, sob a forma ELETRÔNICA, nos termos do art. 28, inciso I, e art. 29 da Lei Federal nº 14.133/2021 e dos arts. 61, inciso I, e 129 do Decreto Municipal nº 872/2024, com adoção do **critério de julgamento de MENOR PREÇO**, na forma do art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 64, inciso I, do Decreto Municipal nº 872/2024, com adjudicação em **lote único** e formalização por Contrato.

10.2. Exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista

Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, deverão ser observados os requisitos:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:
 - I.A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada 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.
 - II.A certidão acima abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB/ PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.
 - III.Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscrito em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br, ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
 - IV.Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município sede da empresa.
- d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.
- f) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e aprendizes, previstas em lei e em outras normas específicas, comprovando-se por meio idôneo e rastreável pela Administração Pública.
- g) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- h) Será admitida a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, mediante prévia e expressa anuência da Administração, desde que a pessoa jurídica resultante atenda aos requisitos de habilitação, sejam mantidas as demais cláusulas e condições contratuais e não haja prejuízo à execução ou à continuidade do objeto.

10.3. Qualificação Econômico-Financeira

Para fins de qualificação econômico-financeira, deverão ser observados os requisitos:

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.
- b) Comprovação de que a licitante possui, de acordo com o seu capital social, os seguintes índices mínimos, de acordo com os dados do seu Balanço Patrimonial, a serem calculados pela Comissão Permanente de Licitações: Liquidez Geral igual ou superior a 1,0; Liquidez Corrente igual ou superior a 1,0 e Solvência Geral igual ou superior a 1,0.
- c) A liquidez geral será calculada pela soma do ativo circulante e do realizável a longo prazo, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: $(AC + RLP)/(PC + PNC)$.
- d) A liquidez corrente será calculada pela divisão do ativo circulante pelo passivo circulante: $(AC)/(PC)$.
- e) A solvência geral será calculada pelo ativo total, dividido pela soma do passivo circulante e do passivo não circulante: $(AT)/(PC + PNC)$.
- f) Comprovação de capital social ou patrimônio líquido com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor desta contratação.
- g) Os documentos do subitem anterior limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.
- h) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme artigo 65, §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- i) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
- j) Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112, da Lei nº 5.764/1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10.3.1. Observação sobre a adoção dos índices contábeis

- I. A exigência de comprovação da qualificação econômico-financeira dos licitantes, mediante a apresentação dos índices de **Liquidez Geral (LG)**, **Solvência Geral (SG)** e **Liquidez Corrente (LC)**, fundamenta-se na necessidade de aferir, de forma objetiva e proporcional, a aptidão econômico-financeira das empresas para cumprir as obrigações decorrentes da contratação, especialmente diante da natureza contínua e da relevância operacional do serviço, nos termos do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- II. Os índices adotados constituem parâmetros usuais de análise da situação econômico-financeira das empresas, permitindo avaliar, respectivamente, a capacidade de cumprimento das obrigações de curto e longo prazo (LG), a relação entre o ativo total e o passivo total (SG) e a capacidade de pagamento das obrigações de curto prazo (LC). A utilização desses indicadores mostra-se compatível com a natureza, a dimensão e os riscos inerentes à execução do objeto.
- III. A exigência de índices em patamar mínimo **superior a 1 (um)** mostra-se adequada à finalidade de aferir condição econômico-financeira suficiente para o cumprimento das obrigações contratuais, desde que os percentuais e critérios estabelecidos no edital estejam devidamente justificados nos autos e não imponham restrição desproporcional à competitividade, em observância ao art. 69, caput e § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- IV. A exigência de comprovação de **patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação** encontra fundamento no art. 69, § 4º, da Lei Federal nº

14.133/2021, que admite essa exigência, nas hipóteses legalmente previstas, como mecanismo adicional de aferição da capacidade econômico-financeira do licitante para suportar os encargos decorrentes da execução contratual. No presente caso, a exigência deverá ser mantida em razão das características, do porte e da continuidade do objeto, desde que demonstrada sua pertinência e proporcionalidade em relação aos riscos da contratação.

- V. Dessa forma, os requisitos de qualificação econômico-financeira estabelecidos mostram-se **objetivos, proporcionais e compatíveis com as características e os riscos da contratação**, destinando-se a assegurar que a futura contratada disponha de capacidade financeira suficiente para cumprir regularmente as obrigações assumidas, sem estabelecer exigências estranhas às admitidas pelo art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021. A medida busca compatibilizar a segurança da execução contratual com a preservação da competitividade, em observância aos princípios da legalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa.

10.4. Qualificação Técnica

Para fins de qualificação técnica, deverão ser observados os requisitos exigidos:

- a) A comprovação da aptidão técnica será realizada mediante a apresentação de, no mínimo, um atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando serviço de fornecimento de refeições preparadas em grande escala, em quantidade não inferior a 50% do volume diário licitado (ou seja, de no mínimo de 1.750 refeições por dia).
- b) A exigência visa demonstrar a capacidade técnica-operacional da licitante para executar o objeto pretendido, reduzindo riscos de inadimplemento e assegurando a regularidade, continuidade e qualidade do fornecimento de refeições.
- c) Os atestados poderão ser emitidos em nome da matriz ou filial da licitante, desde que comprovado o vínculo com a execução do objeto atestado.
- d) O atestado de capacidade técnica deverá ser registrado pelo Conselho Regional de Nutrição do local de execução dos serviços objeto do atestado, comprovando que a licitante teve o contrato fiscalizado devidamente pelo conselho competente.
- e) Admitir-se-á o somatório de atestados distintos, desde que relativos a contratos executados de forma simultânea e que, somados, comprovem a experiência exigida, conforme o disposto no art. 67, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- f) A Administração poderá promover diligências para verificar a autenticidade e a veracidade das informações apresentadas, podendo requerer cópias de contratos, notas fiscais, ordens de fornecimento ou quaisquer outros documentos comprobatórios da execução do objeto, conforme o art. 64, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- g) A licitante deverá apresentar **ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO** em plena validade, expedido pelo órgão municipal competente da sede da empresa, ou, no caso de Microempreendedor Individual (MEI), o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), em conformidade com o art. 4º, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.
- h) A exigência objetiva comprovar a regularidade do exercício da atividade econômica e a compatibilidade do objeto social da licitante com o objeto da contratação, assegurando a legalidade da atuação empresarial, a segurança jurídica do certame e a continuidade da execução contratual, sem prejuízo do tratamento diferenciado conferido ao Microempreendedor Individual, nos termos da legislação vigente.

- i) A licitante deverá apresentar **LICENÇA ou ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE**, expedido pela autoridade de Vigilância Sanitária competente (municipal ou estadual), relativo ao estabelecimento responsável pela produção, preparo, acondicionamento ou distribuição das refeições, em conformidade com a legislação sanitária aplicável.
- j) A licença sanitária constitui requisito essencial para atividades que envolvem manipulação de alimentos, nos termos da Lei nº 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde), de mais normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo instrumento mínimo de controle do risco sanitário.
- k) A licitante deverá comprovar que dispõe, para a execução do objeto, de ao menos um profissional de nível superior legalmente habilitado, atuante como Responsável Técnico, com formação em NUTRIÇÃO, devidamente registrado no respectivo Conselho Regional de Nutrição (CRN), nos termos da Lei nº 8.234/1991 e das normas expedidas pelo Conselho Federal de Nutrição.
- l) A comprovação da disponibilidade e do vínculo profissional do responsável técnico com a licitante poderá ser feita por meio de um dos seguintes documentos, isolada ou cumulativamente: contrato de trabalho ou registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS); contrato social, quando o profissional figurar como sócio da empresa; contrato de prestação de serviços firmado entre a licitante e o profissional; comprovante de registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição competente, no qual conste o profissional indicado como responsável técnico.
- m) A exigência de responsável técnico nutricionista tem por finalidade assegurar o atendimento aos parâmetros nutricionais, sanitários e higiênico-sanitários das refeições fornecidas, compreendendo a elaboração e acompanhamento de cardápios, o controle de qualidade dos insumos, a supervisão das boas práticas de manipulação de alimentos e a adequação das preparações ao perfil do público atendido, especialmente em se tratando de alimentação coletiva destinada a populações em situação de vulnerabilidade social.
- n) A licitante deverá comprovar a regularidade de seu Registro ou Inscrição junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente, correspondente à jurisdição do domicílio de sua sede, nos termos da legislação profissional aplicável. O documento tem por finalidade comprovar a regularidade profissional da empresa perante o Conselho Regional de Nutricionistas, atestando sua habilitação legal para o exercício das atividades relacionadas ao objeto da contratação.
- o) A licitante deverá apresentar DECLARAÇÃO de que a empresa atende às normas de boas práticas de manipulação de alimentos, conforme regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), podendo a Administração, em fase de execução contratual, exigir a apresentação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- p) A exigência reforça o compromisso com a segurança alimentar, sem antecipar indevidamente exigências típicas da fase de execução, preservando o equilíbrio entre planejamento e competitividade.
- q) A licitante deverá apresentar Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros (CLCB) ou documento equivalente, conforme legislação vigente.
- r) Todos os documentos apresentados deverão estar válidos e legíveis, sob pena de inabilitação da licitante, podendo a Administração realizar diligências complementares para sanar dúvidas ou verificar a autenticidade das informações, em conformidade com o art. 64, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A proposta de preços foi apresentada em moeda corrente nacional, contendo a discriminação dos serviços e valor total, contemplando todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, despesas com transporte, materiais,



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

equipamentos, seguros e demais custos incidentes, conforme especificações e quantitativos constantes da Tabela 1.

Tabela 1: Valor médio estimado

Item	Discriminação	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Médio Total (R\$)
1	Contratação de empresa especializada para a gestão operacional e técnica do Sistema de Restaurantes Populares “Nosso Prato”, compreendendo o fornecimento contínuo de refeições prontas individuais, do tipo almoço, jantar e café da manhã destinadas à população em situação de vulnerabilidade social, assim como, fornecimento de café da manhã aos servidores públicos municipais (em conformidade com Acordo Coletivo) no Município de São Carlos/SP, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.	1	Serviço	21.158.280,00

O valor global estimado corresponde a **R\$ 21.158.280,00** (vinte e um milhões, cento e cinquenta e oito mil, duzentos e oitenta reais).

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

31.01.08.244.2030.2.041.3.3.90.34.01.1100000 - Ficha 1136

Registra-se que a previsão para assinatura do contrato será em **janeiro de 2027**, sendo admitida sua formalização em data anterior. Diante desse cronograma, a reserva orçamentária deverá observar o adequado planejamento financeiro, contemplando os créditos necessários à cobertura das parcelas contratuais vincendas, em conformidade com as normas de gestão orçamentária e financeira vigentes.

13. APÊNDICES

Este termo de referência possui apêndices anexos.

14. RESPONSÁVEIS

**DIEGO
AVILA DE
MELLO**

Assinado digitalmente por
DIEGO AVILA DE MELLO
Localização:
Data: 2026.09.22
15:24:04-03'00'
Foxit PDF Reader
Versão: 2026.1.1

Diego Avila de Mello
Chefe da Seção de Planejamento e Formalização de Demandas do
Eixo Urbanístico

**ALEXANDRE
WELLINGTON DE
SOUZA**

Assinado de forma
digital por ALEXANDRE
WELLINGTON DE SOUZA
Dados: 2026.09.22
15:59:25 -03'00'

Alexandre Wellington de Souza
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural
Ordenador de despesas



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

APÊNDICE I – Modelo de atestado de vistoria técnica

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Eu, _____, servidor público da Secretaria Municipal de _____, matrícula nº _____, atesto que o representante da Empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____, fone _____, e-mail: _____, Sr. _____, inscrito no CPF nº _____, compareceu e vistoriou os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação, tendo pleno conhecimento das condições locais, operacionais, técnicas e demais informações necessárias à elaboração da proposta, bem como com os termos do edital. A empresa se dá por satisfeita com as informações obtidas, tendo analisado todo o edital e seus anexos e conferido as informações, concordando com as condições existentes.

Visita realizada em São Carlos (SP), (dia) de (mês) de (ano)

Assinatura e carimbo
(Representante Legal da Empresa)

Assinatura do Servidor da Administração Responsável pelo Acompanhamento da Visita

Observações:

- 1) Emitir em papel que identifique a licitante.
- 2) O licitante deverá trazer 2 (duas) vias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

APÊNDICE II – Modelo de Declaração de dispensa de vistoria técnica

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA TÉCNICA

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por meio de seu representante legal, _____, portador do RG nº _____, CPF nº _____, cargo _____, DECLARA, para fins de participação na licitação promovida pela Secretaria Municipal de _____ do Município de São Carlos, que **opta pela dispensa da realização da visita técnica**, declarando-se plenamente ciente das condições, características e especificidades dos locais de execução dos serviços, assumindo integral responsabilidade por eventuais equívocos ou omissões que decorram da ausência da referida vistoria.

Esta declaração é firmada para fins de habilitação no certame, ciente de que a não apresentação deste documento no momento oportuno implicará na inabilitação da licitante.

São Carlos (SP), (dia) de (mês) de (ano)

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observações:

1) Emitir em papel que identifique a licitante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

APÊNDICE III - Minuta de ordem de início de serviços

ORDEM DE SERVIÇO N.º ____/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º ____/2026

INTERESSADA: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ____/2026

CONTRATADA: _____ CNPJ: _____

Fica a CONTRATADA autorizada a iniciar a execução dos serviços objeto do Contrato n.º **XX/20XX**, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência, no Contrato Administrativo, na legislação aplicável e na presente Ordem de Serviço. A execução contratual terá início em XX/XX/20XX.

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- a) Os serviços serão executados no **Centro de Distribuição (Cozinha Piloto), nos 04 (quatro) Restaurantes Populares “Nosso Prato” e na Cozinha Comunitária**, no Município de São Carlos/SP.
- b) A CONTRATADA deverá disponibilizar **mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, utensílios, EPIs e demais recursos** necessários à execução dos serviços.
- c) Os serviços deverão ser prestados nos **dias e horários estabelecidos pela CONTRATANTE**, conforme a programação de cada unidade.
- d) A CONTRATADA deverá manter **preposto e responsável técnico** para acompanhamento da execução e interlocução com a Administração.
- e) A execução será acompanhada e fiscalizada pelo **Gestor e pelos Fiscais do Contrato** designados pela Administração.
- f) Eventuais inconformidades deverão ser **corrigidas pela CONTRATADA nos prazos determinados pela fiscalização**, sem prejuízo das medidas contratuais cabíveis.
- g) As comunicações relativas à execução contratual deverão ser realizadas por **meio formal, preferencialmente eletrônico**.
- h) Permanecem aplicáveis as disposições do **Contrato, Termo de Referência, edital e legislação pertinente**, especialmente a Lei Federal n.º 14.133/2021.
- i) Ao término da contratação, a CONTRATADA deverá **colaborar com a transição dos serviços**, fornecendo as informações necessárias à continuidade da execução.

São Carlos, *dia de mês de ano.*

Nome

Cargo

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

Declaro ter recebido a presente Ordem de Serviço e estar ciente de todas as condições para início da execução contratual.

Representante da Contratada

Nome:

Cargo:

Data:

APÊNDICE IV – Padrões mínimos de qualidade dos gêneros alimentícios

Este Apêndice estabelece os padrões mínimos de qualidade dos gêneros alimentícios a serem utilizados na execução contratual. Os produtos deverão atender à legislação sanitária vigente e apresentar procedência comprovada, identificação de lote, prazo de validade, integridade das embalagens e condições adequadas de armazenamento e conservação.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando-se a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável, bem como as Boas Práticas de Fabricação, Manipulação, Armazenamento e Transporte de Alimentos.

A CONTRATADA deverá assegurar que os produtos fornecidos sejam compatíveis com as especificações, padrões de qualidade e requisitos nutricionais estabelecidos no Termo de Referência, ficando sujeita à rejeição dos produtos que apresentem desconformidade.

Eventuais substituições de gêneros alimentícios somente poderão ocorrer mediante prévia autorização da CONTRATANTE, acompanhadas da comprovação de equivalência nutricional, qualitativa e sanitária, sem prejuízo da manutenção dos demais padrões estabelecidos para a execução contratual.

Produto	Especificação mínima	Não será aceito
Arroz Tipo 1	Longo fino, tipo 1, safra recente, grãos inteiros, livres de impurezas, umidade e insetos.	Grãos mofados, quebrados em excesso, odor estranho.
Feijão Carioca	Tipo 1, grãos uniformes, limpos, safra recente.	Carunchos, pedras, terra, grãos mofados.
Feijão Preto	Tipo 1, uniforme, livre de impurezas.	Misturas, insetos, odor alterado.
Lentilha	Grãos íntegros e secos.	Grãos quebrados ou mofados.
Grão-de-bico	Grãos uniformes, limpos e secos.	Impurezas e umidade.
Macarrão	Massa seca de sêmola/semolina, embalagem íntegra.	Umidade, embalagem violada.
Farinha de Mandioca	Tipo branca/amarela, seca e limpa.	Mofo, odor rançoso.
Fubá	Fino, amarelo, livre de insetos.	Umidade e grumos.
Óleo de Soja	Refinado, embalagem lacrada.	Embalagem violada.
Azeite	Extra virgem, acidez conforme legislação.	Oxidação e vazamentos.
Açúcar	Cristal branco, seco.	Umidade e sujidades.
Sal	Refinado e iodado.	Empedrado por umidade.
Café	Torrado e moído, embalagem a vácuo.	Odor rançoso.
Leite UHT	Integral, embalagem longa vida.	Embalagem estufada.
Queijo Muçarela	Refrigerado, cor uniforme.	Mofo ou odor alterado.
Requeijão	Refrigerado, embalagem íntegra.	Separação excessiva de soro.
Ovos	Classe A, casca íntegra e limpa.	Trincados ou sujos.
Carne Bovina	Resfriada/congelada, inspeção oficial, baixo teor de gordura.	Odor alterado, excesso de gordura.
Carne Suína	Inspeção oficial, cortes padronizados.	Coloração anormal.
Frango	Inspeção oficial, sem excesso de água.	Recongelada.
Peixe	Filé sem espinhas, inspeção oficial.	Odor forte, queimadura por frio.
Alface	Folhas íntegras e frescas.	Folhas murchas ou amareladas.
Tomate	Maduro, firme, sem rachaduras.	Podridão.
Cenoura	Íntegra e firme.	Brotada ou mole.
Batata	Firme, sem brotação.	Esverdeada.
Abobrinha	Firme e fresca.	Mole ou escurecida.
Abóbora	Casca íntegra.	Partes deterioradas.
Repolho	Cabeça compacta.	Folhas apodrecidas.
Pepino	Firme e verde.	Amolecido.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Banana	Classe extra, madura.	Machucada ou com fungos.
Maçã	Firme e uniforme.	Batidas ou podres.
Laranja	Casca íntegra, madura.	Mofo.
Mamão	Maduro, firme.	Fermentado.
Melancia	Íntegra e madura.	Rachaduras.
Pão Francês	Produção diária, miolo macio.	Ressecado ou mofado.
Pão de Forma	Embalagem original.	Mofo.
Bolo	Aspecto fresco.	Mofo ou ressecamento.
Polpa de Fruta	100% fruta, congelada.	Descongelada/recongelada.
Chocolate em Pó	Conforme identidade e qualidade.	Umidade.
Alho/Cebola	Íntegros, sem brotação.	Podridão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

APÊNDICE V – Composição dos cardápios

Os cardápios deverão observar os princípios da variedade, equilíbrio nutricional, aceitabilidade, sazonalidade, segurança sanitária e adequação cultural, devendo apresentar frequência máxima de repetição quinzenal e índice de aceitabilidade mínimo de 85%, aferido mediante pesquisas amostrais periódicas.

A seguir serão enumeradas as principais composições do cardápio:

- A forma de preparo ficará a cargo da CONTRATADA, desde que observados os parâmetros nutricionais, sanitários, organolépticos, de rendimento, aceitabilidade e segurança alimentar previstos neste Termo de Referência e previamente aprovados pela CONTRATANTE.
- Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, fornecidos pela CONTRATADA, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes deste termo de referência pela CONTRATADA, após prévia autorização da CONTRATANTE, mediante demonstração formal de equivalência nutricional, sanitária, econômica e operacional.
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

A composição dos cardápios da refeição diária (desjejum, almoço e jantar), servida ou distribuída, e lanche “in natura”, deverão observar a seguinte composição básica:

Café da manhã: café feito sem açúcar, achocolatado (sazonal), leite de vaca, pão (francês, bisnagas ou pão de forma), bolinho, bolacha doce e salgada, queijo muçarela ou queijo prato, presunto cozido ou manteiga, frutas unitárias (banana, maçã, laranja, tangerina, pera ou goiaba) suco natural/polpa de fruta adoçado.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO/PESSOA
Café da Manhã	- Café infusão sem açúcar (garrafa térmica) - Café infusão com açúcar (garrafa térmica) - Leite com chocolate em pó (sazonal) (200 ml) - Leite com café (200 ml) - Pão francês 50 gramas - Bolo 40 gramas - Manteiga - Frios /Laticínios: 25 gramas (queijo muçarela/prato) e 25 gramas (presunto magro cozido) - Fruta: 01 unidade ou porção Suco adoçado - polpa de fruta – 200 ml	Porcionada

Almoço e Jantar: saladas, prato base, prato principal, guarnição, massas (acompanhadas de queijo parmesão ralado), sopas, sobremesas, sucos polpa, complementos e temperos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO/PESSOA
----------	------------	---------------

Almoço e Jantar	- Prato Base: arroz branco com opção integral (1 vez no mês) (arroz em preparação especial 02 vezes no mês) - Prato Base: feijão (feijão em preparação especial 02 vezes no mês) - Prato Principal e opção: carne bovina (sem ossos), carne suína (sem ossos), carne frango (sem ossos), peixe, embutidos, ovo (01 prato principal) - Guarnição: 01 tipo de preparação - Massas: 02 vezes no mês (lasanha, macarrão) - Sopa: 01 tipo (outono/inverno) - Salada: 01 tipo (01 legume cru-s ou cozidos ou folhas ou folhas com legumes/frutas, 01 tipo elaborada (mensal/datas especiais) - Sobremesa: 01 doce (1 vez na semana), frutas (4 vezes na semana) - Suco polpa fruta (200 ml) – adoçado - Complemento: tempero para salada (sal, azeite, vinagre/limão)	Porcionada
-----------------	--	------------

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos “per capita”, frequência de utilização.
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão.
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do Anexo de cardápio mensal para almoço e jantar e café da manhã.
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das crianças e outras, a critério da CONTRATANTE e com ciência prévia à CONTRATADA nestes casos.
- A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado previamente pela CONTRATANTE.
- Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição máxima quinzenal.
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação; podendo a CONTRATADA, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao CONTRATANTE e este as aceite.
- Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros compatíveis nutricionalmente.
- Os itens do “tipo de preparo” são sugestões para elaboração dos cardápios e para a composição de custos.
- O item “sugestão de cardápio” é apenas um modelo a ser apresentado pela CONTRATADA para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões.
- Os ingredientes (gêneros alimentícios) serão de responsabilidade da CONTRATADA e sempre de primeira qualidade, podendo ser reprovados pela CONTRATANTE que determinarão a imediata substituição, mantendo os registros, visando apuração das responsabilidades por parte da CONTRATADA.
- No caso dos sucos de polpa deverá haver a opção de suco em todos os restaurantes presenciais, fornecido em equipamento e temperatura apropriada (gelado).

III.1. Sugestões de tipos de preparo

- a) CARNES DE PEIXE: Será permitida a utilização de peixes dos tipos: Preferencialmente porquinho, filé de merluza, filé de pescada branca, conforme sugestões: Filé de peixe à dorê, Filé de peixe à escabeche, Filé de peixe ao molho tártaro, Filé de peixe empanado, Filé de peixe grelhado, Peixe à brasileira, Peixe à portuguesa e Peixe assado.
- b) CARNES BOVINAS: Será permitida a utilização de carnes dos tipos: Preferencialmente coxão mole, patinho e lagarto, conforme sugestões: Almôndegas ao molho, Bife acebolado, Bife a role, Bife de panela, Bife surpresa, Carne assada ao molho madeira, Carne moída com legumes, Carne moída com batata, Carne assada ao Vinagrete, Carne assada recheada com bacon, Carne assada recheada com linguiça, Quibe de forno e Strogonoff.
- c) CARNES SUÍNAS: Somente será permitida a utilização de carnes dos tipos: lombo, pernil, linguiça (pernil e calabresa), conforme sugestões: Bife de pernil acebolado, Lombo assado ao molho de tomate e azeitonas, Lombo assado, Lombo grelhado acebolado, Pernil assado, Linguiça assada acebolada, Linguiça ao molho de tomate e Linguiça calabresa acebolada.
- d) CARNES DE AVES: Somente será permitida a utilização de carnes dos tipos: peito, filé de peito, filé de sobrecoxa, coxa ou sobrecoxa (sem ossos e sem pele): Filé de frango grelhado, Frango à espanhola, Frango assado, Frango com creme, Frango desfiado com milho verde, Frango ensopado, Fricassê de frango, Peito de frango com creme de milho e Strogonoff.
- e) OUTRAS CARNES E PRATOS: Será permitida a utilização de outras carnes ou combinações de pratos, desde que submetidas antecipadamente ao crivo do CONTRATANTE, por meio dos cardápios regulares, conforme sugestões: Carne seca, Cozidos, Feijoada (feijão preto; pernil; coxão mole; bacon; calabresa), Lasanha de presunto queijo.
- f) ARROZ: Em todas as refeições (almoço e jantar) deverá ser servido arroz em sistema de porcionamento; mensalmente deverá ser disponibilizado arroz integral; deverá ser oferecido, 02 vezes no mês, um tipo de arroz com preparação especial tipo: grega, com ervilha, com presunto etc., em substituição ao preparo normal.
- g) FEIJÃO/LEGUMINOSAS: Em todas as refeições (almoço e jantar) deverá ser servido feijão em sistema de porcionamento; Quinzenalmente o feijão será substituído por, grão de bico, feijão branco, feijão preto ou lentilha; Quinzenalmente, deverá ser servido um tipo de feijão/leguminosa com preparação especial tipo: tutu, com bacon, com pernil, feijoada (com calabresa, bacon, pernil, coxão mole em cubos) (outono/inverno), em substituição ao preparo normal.
- h) SOPAS: Nas estações de outono e inverno, em todas as refeições (almoço e jantar) deverá ser servido sopa em sistema de porcionamento (250ml a 300ml), conforme sugestões: Caldinho de Feijão, Caldo Verde, Caldo de Legumes, Cebola, Creme de abóbora, Creme de ervilhas, Creme de milho, Creme de tomate, Ervilha, Espinafre com batata, Feijão branco, Grão de bico, Grão de bico com linguiça, Legumes com fubá, Legumes, Lentilha, Lentilha com linguiça e Mandioquinha.
- i) SALADAS: As refeições deverão ser servidas com um tipo diferente de salada nas durante o ano:
 - I. Tipo 1 - Composta por hortaliça folhosa de boa qualidade, com folhas firmes, respeitando variedade e sazonalidade: Alface lisa, Alface crespa, Alface Americana, Alface Roxa, Almeirão, Acelga, Agrião, Catalonha, Couve manteiga, Escarola, Mostarda, Rúcula, Repolho branco e Repolho roxo (Cardápio especial).
 - II. Tipo 2 - Composta por hortícolas ou leguminosas de boa qualidade, em preparações cruas ou cozidas: Abobrinha brasileira, Abobrinha italiana, Batata gráuda lavada, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cebola, Cenoura, Chuchu, Couve Flor, Ervilha, Feijão branco ou fradinho, Lentilha, Milho

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

verde, Mandioquinha, Grão de Bico, Pepino, Pimentão verde, vermelho, amarelo, Rabanete, Soja, Tomate salada, Quiabo e Vagem.

- III. Tipo 3 - Preparação Elaborada. Composta por no mínimo 02 (dois) ingredientes, em quantidades proporcionais, conforme sugestões abaixo:

TIPO	INGREDIENTES
Batata com Ovos	Batata e ovos
Batata Alemã	Batata, salsicha, ovos
Caipira	Quiabo e abóbora
Caponata	Berinjela, pimentões, azeitonas e passas
Camponesa	Feijão branco, vagem e cenoura
Colorida	Cenoura e vagem
Especial	Brócolis, cenoura, cebola
Grãos	Ervilha, soja, milho
Maionese de batata	Batata, maionese, salsa
Jardineira	Brócolis, vagem, cenoura, couve flor, milho, ervilha
Maionese de legumes	Batata, cenoura, vagem, milho, ervilha, maionese
Maria Clara	Nabo e rabanete
Paulista	Chuchu, ovos, molho de maionese
Salada verde	Alface, couve manteiga, agrião ou rúcula
Salpicão de frango	Frango desfiado, vagem, cenoura, milho ervilha, molho de maionese, batalha palha (datas especiais)
Waldorf	Maçãs, salsão, castanha ou nozes, uva passa (datas especiais)
Tabule	Trigo integral, pepino, tomate, cebola, hortelã
Tropical	Abacaxi, laranja, maçã, manga

- j) GUARNIÇÕES: Deverá ser servido, no almoço, 1(um) tipo de guarnição, de acordo com as características do prato principal, conforme sugestões: Abóbora acebolada, Abobrinha à bolonhesa, Abobrinha gratinada, Abobrinha refogada, Almeirão alho e óleo, Almeirão refogado, Batata Corada, Batata gratinada, Batata palha (datas especiais), Batata portuguesa, Berinjela à bolonhesa, Berinjela ao sugo com queijo, Berinjela refogada, Brócolis ao alho e óleo, Brócolis com couve-flor, Catalonha alho e óleo, Cenoura sauté, Chuchu ao molho branco, Couve-flor ao molho branco, Couve manteiga refogada, Creme de espinafre, Creme de milho, Escarola alho e óleo, Espaguete à bolonhesa, Espaguete ao sugo, Espaguete alho e óleo, Espinafre refogado, Espinafre alho e óleo, Farofa de legumes, Farofa com Pernil, Farofa de beterraba, Farofa com ovos e cebola, Farofa de banana, Jardineira de legumes, Jardineira de legumes ao molho, Lasanha, Legumes mistos, Macarrão ao forno, Mandioca assada, Mostarda refogada, Nhoque ao sugo, Nhoque gratinado branco, Omelete de queijo, Pirão de ovos, Pirão de peixe, Polenta

ao sugo, Purê de batata, Purê de batata com cenoura, Purê de mandioquinha com batata, Quiabo, Quiabebe, Ratatouille, Sauté de legumes, Suflê de chuchu, Suflê de legumes, Suflê de queijo, Talharim ao sugo, Vagem alho e óleo, Vagem na manteiga, Virado de abobrinha, Virado de chuchu e Virado de vagem.

- k) **SOBREMESAS:** Deverá ser servido, diariamente em cada refeição (almoço e jantar), 1(um) tipo de sobremesa, composta no mínimo por 01 (um) doce (semanalmente) e 01 (uma) fruta (4 vezes na semana), observando a incidência de forma a variar o cardápio, conforme sugestões: Abacaxi, Arroz doce com canela, Banana caramelada, Banana prata, Bolo de chocolate, Bolo de cenoura, Canjica, Caqui, Creme de abacate, Creme de chocolate, Creme de baunilha, Doce de leite cremoso, Doce de mamão caseiro, Doce de abóbora caseiro, Laranja Pera, Maçã, Mamão, Manga, Manjar branco, Manjar branco com ameixas, Melancia, Melão, Pé de moleque, Pudins de diversos sabores, Romeu e Julieta, Salada de Frutas, Tangerina e Uva rosada/Itália.

III.2. Padrão de formulação do cardápio

Frequência e Consumo "per capita" (gramagem) do Café da Manhã.

Gênero/Produto Alimentício	Frequência Semanal	Consumo "per capita"
Pão francês	05 vezes por semana	50 g
Pão de leite (tipo hot dog)/Pão de forma)	Santa Eudóxia, Casas de Acolhimento e DGCA (1.860 Und. /semana)	50 g
Bolinho	02 vezes por semana	50 g
Café	05 vezes por semana	110 ml
Leite	05 vezes por semana	200 ml
Achocolatado em pó (outono/inverno)	05 vezes por semana	40 g
Suco de polpa	05 vezes por semana	200 ml
Manteiga (Santa Eudóxia e Aracy)	03 vezes por semana	10 g
Laticínios: queijo muçarela ou prato fatiado	05 vezes por semana (servidores)	25 g
Laticínios: queijo muçarela ou prato fatiado	01 vezes por semana (Santa Eudóxia e Aracy)	25 g
Frios: presunto magro cozido	05 vezes por semana (servidores)	25 g
Frios: presunto magro cozido	01 vezes por semana (Santa Eudóxia e Aracy)	25 g
Fruta: 01 unidade ou porção	07 vezes por semana	Unidade

Frequência e consumo "per capita" de carnes em geral do prato principal (preparações) do almoço e jantar, conforme quadro abaixo:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

CARNE	PREPARO	FREQUÊNCIA MENSAL	TIPO	“PER CAPITA”
Carne Bovina	Tiras	2	Coxão Mole, Patinho	142g
	Moída	2	Patinho	165g
	Cubos	2	Coxão Mole	165g
	Lagarto	Datas Especiais	Datas Especiais	180g
Aves	Filé	2	Filé, Filé de Sobrecoxa, Sassami	171g
	Assado	2	Coxa e Sobrecoxa	258g
	Cozido	2	Peito, Coxa, Sassami	150g
Pescados	Filé	1	Saint Peter, Pescada, Merluza e outros	125g
	Cozido	1	Filé Merluza	141g
Suínos	Filé	2	Lombo, Pemil sem osso	150g
	Assado	2	Linguiça Toscana	180g
Preparações Diversas	Diversos	2	Omeletes variados, Ovos, Panquecas, Hamburgueres, Almondegas, Salsicha	150g
Outras Preparações	Cozido	2	Feijoada	280g
			Vaca Atolada, Puchero, Cassoulet	200g

Frequência e consumo “per capita” de guarnições, saladas e demais complementos, conforme quadro abaixo:

TIPO	PREPARO	FREQUÊNCIA	“PER CAPITA”
Salada	Folhas	3 vezes/semana	80g (presencial) / 25g (marmita)
	Legumes (cru)	1 vez/semana	80g (presencial) / 25g (marmita)
	Legumes (cozido)	1 vez/semana	80g (presencial) / 25g (marmita)
Arroz	Branco	5 vezes/semana	Porcionado
	Integral	1 vez/mês	Porcionado
	Preparação Especial	1 vez/mês	Porcionado
Feijão	Preparação Normal	5 vezes/semana	Porcionado
	Feijão Preto	2 vezes/mês	Porcionado
	Feijão Branco	2 vezes/mês	Porcionado
Guarnição	Diversos	5 vezes/semana	100 à 150g

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Doce	Diversos	1 vez/semana	80g à 100g
Fruta	Diversos	4 vezes/semana	100g à 150g
Suco	Diversos	5 vezes/semana	200 ml (presencial)

III.3. Sugestão de Cardápio semanal (este item é apenas um modelo a ser apresentado pela CONTRATADA para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões):

CARDÁPIO – CAFÉ DA MANHÃ					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
TODOS	LEITE C/ CAFÉ	LEITE C/ CAFÉ	LEITE C/ CAFÉ	LEITE C/ CAFÉ	LEITE C/ CAFÉ
	SUCO	SUCO	SUCO	SUCO	SUCO
Sevidores Municipais	PÃO C/ PRESUNTO E MUÇARELA	PÃO C/ PRESUNTO E MUÇARELA	PÃO C/ PRESUNTO E MUÇARELA	PÃO C/ PRESUNTO E MUÇARELA	PÃO C/ PRESUNTO E MUÇARELA
Aracy e Santa	PÃO C/ MANTEIGA	PÃO C/ PRESUNTO	PÃO C/ MANTEIGA	PÃO C/ MUÇARELA	PÃO C/ MANTEIGA
TODOS	BOLINHO	FRUTA	FRUTA	FRUTA	BOLINHO

CARDÁPIO – ALMOÇO E JANTAR (semana 1)					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Complemento	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJOADA
Prato principal	SOBRECOXA AO CREME DE MANDIOQUINHA	CARNE EM TIRAS COM CEBOLA CARMELADA	PERNIL DE PANELA COM CENOURA	OVOS COM PRESUNTO, MUÇARELA, TOMATE E CHEIRO VERDE	TIRAS, PERNIL E CALABRESA
Guarnição	ABOBRINHA REFOGADA	CREME DE MILHO	PURÊ DE BATATA	CENOURA COM BRÓCOLIS NO ALHO	FAROFA DE CENOURA COM BACON

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Salada	REPOLHO ROXO COM MAÇÃ	REPOLHO	REPOLHO	REPOLHO	VINAGRETE
Sobremesa	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	BANANA	LARANJA

CARDÁPIO – ALMOÇO E JANTAR (semana 2)					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Complemento	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO
Prato principal	CARNE MOÍDA (PATINHO)	FRANGO EM CUBOS COM MILHO	LINGUIÇA CALABRESA NO MOLHO	PERNIL DE PANELA COM CENOURA	OVOS MEXIDOS COM CEBOLA, TOMATE E CHEIRO VERDE
Guarnição	REFOGADO DE CENOURA	PURÊ DE BATATA DOCE	CHUCHU REFOGADO COM TOMATE E CHEIRO VERDE	BRÓCOLIS NO ALHO	FAROFÁ DE BANANA
Salada	PEPINO AGRIDOCE	VINAGRETE	REPOLHO	VINAGRETE	REPOLHO
Sobremesa	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	BANOFE	LARANJA

CARDÁPIO – ALMOÇO E JANTAR (semana 3)					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Complemento	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO
Prato principal	PERNIL COM MANDIOQUINHA	CARNE EM TIRAS COM MILHO	SALSICHA COM MOLHO E PIMENTÃO	OVOS COM PRESUNTO E QUEIJO	COXA E SOBRECOXA
Guarnição	VAGEM NO ALHO	CENOURA REFOGADA	BATATA SOUTÊ	ABOBRINHA REFOGADA	MIX DE LEGUMES NA MANTEIGA

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Salada	BATATA COM OVOS	ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE
Sobremesa	MAÇÃ	LARANJA	MAÇÃ	BANANA	BANANA

CARDÁPIO – ALMOÇO E JANTAR (semana 4)					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Complemento	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO
Prato principal	PAT. MOÍDO C/ BATATA	SASSAMI DESFIADO	PERNIL COM BACON E BATATA	OVOS MEXIDOS COM BRÓCOLIS	LINGUIÇA CALABRESA ACEBOLADA
Guarnição	PIMENTA CAMBUCI REFOGADA COM TOMATE	MILHO COM TOMATE	POLENTA COM QUEIJO	FAROFÁ COM FRANGO DESFIADO (FR. CUBOS)	PURÊ DE BATATA COM MANDIOQUINHA
Salada	BETERRABA COM CEBOLA (TEMPERAR)	COUVE	COUVE	COUVE	COUVE
Sobremesa	MAÇÃ	LARANJA	MAÇÃ	BANANA	MAÇÃ

III.4. Níveis de qualidade

Os seguintes itens devem ser obrigatoriamente observados quando do preparo das refeições:

- Somente será permitida a utilização de arroz agulhinha, tipo I, limpo.
- Somente será permitida a utilização, de acordo com o prato, de feijão tipo I, rosinha, jalo, roxinho, carioquinha, preto ou branco.
- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal do Município de São Carlos).
- Aves grelhadas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango).
- Embutidos: presunto, paio e linguiça suína (calabresa e portuguesa).
- Defumados: Toucinho.
- Óleos para preparação: soja e girassol, de boa qualidade, refinados, sem colesterol, rico em poli-insaturados e com alto teor de pureza.
- Azeites para saladas: azeite de oliva extravirgem.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

- i) Vinagre de primeira qualidade, de uva ou maçã, tinto ou branco.
- j) Sal iodado.
- k) Ovos tipo extra.
- l) Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência (DEVERÁ SER INSPECIONADO POR ÓRGÃO COMPETENTE).
- m) Concentrados de tomates: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos.
- n) Sucos: dois tipos: Natural: Com fruta de primeira qualidade, com concentração de polpa entre 35% a 50% conforme o sabor, com variedade de no mínimo quatro tipos de frutas/semana em dias alternados ou com repetição máxima de dois dias subsequentes. Artificial: com adição de açúcar, com cor, sabor e aroma característicos da fruta, de primeira qualidade, com uma variedade de quatro tipos de sabores de frutas/semana em dias alternados, ou com repetição máxima de dois dias subsequentes.
- o) Leites para preparações em pó.
- p) Farinha de trigo, milho, mandioca torrada e fubá: de primeira qualidade e marcas renomadas e conhecidas no mercado;
- q) Frutas: selecionadas e variadas, de primeira qualidade, segundo classificação CEAGESP;
- r) Verduras e legumes: de primeira qualidade, segundo classificação CEAGESP;
- s) Na eventual falta de um componente do cardápio, o mesmo deverá ser substituído por outro do mesmo grupo de alimentos, mediante prévia anuência da CONTRATANTE.

Todas as preparações alimentares deverão possuir fichas técnicas padronizadas, elaboradas e assinadas pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA, contendo obrigatoriamente: ingredientes; quantidades brutas e líquidas; fator de correção; fator de cocção; rendimento; per capita; valor nutricional; modo de preparo; temperatura de distribuição; custos unitários e índice de aceitabilidade.

As fichas técnicas deverão permanecer disponíveis para fiscalização da CONTRATANTE durante toda a vigência contratual.