



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Departamento de Licitações
Comissão Permanente de Licitações – Pregão Eletrônico
São Carlos, Capital da Tecnologia

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 066/2026
PROCESSO Nº 14471/2026
ID 1101262

RESPOSTA A PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

OBJETO: 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

Aos 2 (dois) dias do mês de outubro do ano de 2026, às 09h00, reuniu-se, na Sala de Licitações a Comissão Permanente de Licitações – Pregão Eletrônico, para responder ao pedido de esclarecimento enviado por e-mail pela empresa **VERDE MAIS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, pessoa jurídica de direito privado, referente à licitação em epígrafe.

QUESTIONAMENTOS:

- 1 - Sobre as frutas do desjejum, considerando que os serviços são prestados somente nos dias úteis, assim, 5 vezes na semana, a frequência de 7 vezes frutas não é compatível, ainda mais considerando que o exemplo de cardápio prevê a intercalação de fruta e bolinho, gerando uma frequência de 2 e 3 respectivamente. Poderiam explicar, por favor.
- 2 - Sobre o quadro de mão de obra mínimo, solicitamos esclarecer se os colaboradores deverão cumprir jornada de 44 horas semanais, ou a contratada poderá adotar jornadas inferiores?
- 3 - Sobre o pagamento pelo usuário final, estes valores serão arrecadados pelo caixa da contratada e ficarão sobre responsabilidade imediata da contratante? Sendo que a contratada pagará mediante emissão de nota fiscal o valor integral unitário ofertado na proposta da licitante?
- 4 - O bolo de 40 gramas do desjejum é industrializado?
- 5 - No APÊNDICE V a composição do desjejum menciona "Fruta: 01 unidade ou porção Suco adoçado - polpa de fruta – 200 ml", enquanto no item III.2. Padrão de formulação do cardápio, o Suco é servido 5 x na semana e a fruta 7 vezes. Qual seria o item que devemos considerar para fins de precificação e fornecimento?
- 6 - No APÊNDICE V a composição do desjejum possui per capita diferentes do previsto no item no item III.2. Padrão de formulação do cardápio. Qual seria o item que devemos considerar para fins de precificação e fornecimento?
- 7 - Sobre o fornecimento do pão com manteiga, o mesmo poderá ser fornecido já com a manteiga embalado, ou deverá haver blister (sache) de manteiga?
- 8 - Sobre a porção de fruta, o Edital não estabelece qual o tamanho (peso) da porção, sendo necessário para realizar a correta precificação. Por favor, informar.
- 9 - Sobre a distribuição do café da manhã para os servidores públicos, a contratada será responsável pelo transporte, se sim, informar as localidades, quantidades por local e horários de distribuição.
- 10- Sobre a distribuição do café da manhã para os servidores público, independente se serão ou não transportados, o mesmos deverão estar embalados ou serão servidos em balcão?
- 11- Sobre a distribuição do café da manhã para os população em situação de vulnerabilidade social, serão servidos nas unidades correto? Deverão estar embalados ou serão servidos em balcão?
- 12 - No APÊNDICE V, consta os itens Arroz e Feijão não possuem per capita, apesar do Edital mencionar que serão porcionados. Se serão porcionados, solicitamos informar o tamanho da porção.
- 13 - No APÊNDICE V, consta Suco com gramagem em kg e não em litros, e frutas em litros e não kg. Solicitamos verificar se os per capita ali estão corretos, tendo em vista que normalmente a fruta é de 80 a 100g e o suco de 200 ml.
- 14- No APÊNDICE V, com relação a Guarnição, de 100 a 300g Presencial, solicitamos esclarecer o porquê do range, e se o usuário irá se servir da guarnição, ou a contratada irá porcionar no prato do usuário, sendo o limite 300g?
- 15 - No APÊNDICE V, com relação ao doce, 100 a 200g na marmita, solicitamos esclarecer o porquê do range, e se a contratada poderá sempre porcionar o mínimo - 100g?
- 16 - Solicitamos informar dentro o número de refeições do Edital, quantas marmitas são servidas, para fins de precificação dos insumos descartáveis necessários.
- 15 - No APÊNDICE V, na "Frequência e consumo "per capita" de guarnições, saladas e demais complementos, conforme quadro abaixo:" está divergente do item K do mesmo apêndice, solicitamos esclarecer qual devemos seguir.

RESPOSTA DA UNIDADE RESPONSÁVEL: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

1 – Frutas do desjejum e frequência de 7 vezes por semana

Esclarece-se que a frequência indicada de 07 (sete) vezes por semana para frutas, constante do quadro de frequência e consumo per



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Departamento de Licitações

Comissão Permanente de Licitações – Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

capita do café da manhã, apresenta divergência em relação ao funcionamento previsto para o serviço, de 05 (cinco) dias por semana, bem como ao modelo de cardápio semanal apresentado, no qual há alternância entre fruta e bolinho.

Dessa forma, para fins de elaboração dos cardápios e precificação, deverá ser considerada a composição prevista no modelo de cardápio semanal, observadas as frequências e os demais parâmetros estabelecidos no Termo de Referência.

2 – Jornada da mão de obra

A equipe mínima prevista no Termo de Referência deverá ser mantida em quantidade suficiente para assegurar a execução integral dos serviços durante o período de funcionamento das unidades.

A definição das jornadas, escalas e respectivos horários de trabalho deverá observar a legislação trabalhista vigente e as normas coletivas aplicáveis, cabendo à CONTRATADA organizar sua escala de trabalho de forma a garantir o cumprimento integral das obrigações contratuais.

3 – Arrecadação dos valores pagos pelos usuários

Sim. O Termo de Referência estabelece que a aquisição do ticket será realizada no guichê ou caixa da unidade, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a organização do atendimento e o controle dos tickets emitidos.

O valor a ser pago pelo usuário será de R\$ 1,00 (um real), não sendo permitida cobrança adicional.

4 – Bolo de 40 gramas do desjejum

O Termo de Referência estabelece, para o bolinho do café da manhã, o consumo per capita de 50 g, com frequência de 02 (duas) vezes por semana.

O documento não estabelece que o bolinho deva ser necessariamente industrializado. Poderá ser fornecido de acordo com a forma de produção adotada pela CONTRATADA, desde que atendidas as especificações de qualidade, segurança sanitária, composição, rendimento e validade constando na embalagem de distribuição, bem como nas demais condições estabelecidas no Termo de Referência e no cardápio aprovado pela CONTRATANTE.

5 – Frequência de fruta e suco no desjejum

Para fins de precificação e fornecimento, deverão ser observados os parâmetros constantes do quadro “Frequência e Consumo per capita (gramagem) do Café da Manhã”, que estabelece:

Suco de polpa: 05 (cinco) vezes por semana – 200 ml;

Fruta: 01 (uma) unidade ou porção.

Ressalta-se que a frequência de fruta indicada como 07 (sete) vezes por semana apresenta incompatibilidade com o funcionamento previsto de 05 (cinco) dias semanais e com o modelo de cardápio apresentado, devendo esse ponto ser objeto de retificação no documento.

6 – Divergência entre os per capitas do desjejum

Para fins de precificação e fornecimento, deverão ser considerados os per capitas expressamente estabelecidos no quadro “Frequência e Consumo per capita (gramagem) do Café da Manhã”, constante do Apêndice V, quais sejam:

Pão francês: 50 g;

Bolinho: 50 g;

Café: 110 ml;

Leite: 200 ml;

Achocolatado em pó: 40 g;

Suco de polpa: 200 ml;

Manteiga: 10 g;

Queijo: 25 g;

Presunto: 25 g.

Eventuais divergências entre esse quadro e outras partes do Apêndice V deverão ser uniformizadas mediante retificação, de modo a assegurar parâmetros únicos para todos os licitantes.

7 – Fornecimento do pão com manteiga

O Termo de Referência estabelece o fornecimento de pão com manteiga, sendo indicada a quantidade de 10 g de manteiga para Santa Eudóxia e Aracy.

O documento não determina que a manteiga seja obrigatoriamente fornecida em sachê ou blister. Dessa forma, a CONTRATADA poderá definir a forma de apresentação, desde que respeitada a quantidade estabelecida e as condições de higiene, conservação, segurança alimentar e demais exigências sanitárias aplicáveis.

8 – Peso da porção de fruta do desjejum

Para o café da manhã, o Apêndice V estabelece 01 (uma) unidade ou porção de fruta, sem fixar gramatura específica para essa refeição.

A faixa de 100 g a 150 g constante do quadro de “Frequência e consumo per capita de guarnições, saladas e demais complementos” refere-se à fruta servida como sobremesa no almoço e jantar, não ao café da manhã.

Assim, considerando que não há gramatura específica definida para a fruta do desjejum, recomenda-se a retificação do Apêndice V, com a definição objetiva do peso da porção, possibilitando adequada precificação pelos licitantes.

9 – Distribuição do café da manhã aos servidores públicos

Informamos que a CONTRATADA não será responsável pelo transporte dos cafés da manhã aos Servidores Públicos municipais, cada Unidade Administrativa ficará responsável pela retirada na Cozinha Piloto – Central de Distribuição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Departamento de Licitações

Comissão Permanente de Licitações – Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

10 – Forma de acondicionamento do café da manhã dos servidores

O Termo de Referência estabelece que a CONTRATADA será responsável pelo preparo, acondicionamento, e distribuição das refeições, observadas as condições de segurança alimentar e os horários estabelecidos pela Administração.

Serão obrigatoriamente acondicionados em embalagens individuais.

À CONTRATADA deverá garantir o adequado acondicionamento e a manutenção das condições de qualidade e segurança dos alimentos.

11 – Distribuição do café da manhã à população em situação de vulnerabilidade social

Sim. O café da manhã destinado à população em situação de vulnerabilidade social será fornecido especificamente nas unidades da Cidade Aracy e na Cozinha Comunitária de Santa Eudóxia, conforme a programação estabelecida para cada unidade.

O planejamento prevê 400 (quatrocentas) refeições diárias de café da manhã destinadas aos usuários, sendo 230 na unidade Cidade Aracy e 170 na Cozinha Comunitária de Santa Eudóxia.

Quanto à forma de distribuição, o Termo de Referência estabelece a necessidade de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição adequados sendo obrigatoriamente embalado individualmente. A forma de distribuição deverá observar a estrutura e a programação operacional de cada unidade.

12 – Arroz e feijão – per capita

O arroz e o feijão deverão ser porcionados pela CONTRATADA, conforme previsto no Apêndice V.

Para fins de padronização da execução contratual, o porcionamento deverá observar as quantidades estabelecidas nas respectivas fichas técnicas de preparação e nos cardápios previamente aprovados pela CONTRATANTE, garantindo a uniformidade das porções durante a prestação dos serviços.

Ressalta-se que o Termo de Referência estabelece que o porcionamento das refeições deverá observar os padrões quantitativos definidos e que a distribuição das refeições é de responsabilidade da CONTRATADA.

Observação: recomenda-se a retificação do Apêndice V para que seja expressamente indicada aproximadamente 250g de arroz e de 160g de feijão cozidos.

13 – Suco e frutas

Esclarece-se que o suco deverá ser fornecido em porção de 200 ml, conforme os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência.

Quanto às frutas, deverá ser observada a unidade de medida correspondente à modalidade de refeição. Para almoço e jantar, o Apêndice V estabelece 100 g a 150 g por pessoa para a fruta. No café da manhã, está prevista 01 (uma) unidade ou porção, sem gramatura específica.

Dessa forma, não deverão ser consideradas unidades em kg para o suco ou litros para as frutas, devendo ser observadas as unidades e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

14 – Guarnição

Esclarece-se que o Apêndice V estabelece para a guarnição a quantidade de 100 g a 150 g por pessoa, e não de 100 g a 300 g.

Nas unidades presenciais, o porcionamento e a distribuição das refeições serão realizados pela CONTRATADA, observando-se a uniformidade das porções e os padrões quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

Portanto, o usuário não deverá definir livremente a quantidade da guarnição, cabendo à CONTRATADA realizar o porcionamento conforme o padrão estabelecido e o cardápio aprovado pela CONTRATANTE.

15 – Doce

Esclarece-se que, conforme o Apêndice V, a porção de doce deverá ser de 80 g a 100 g por pessoa, e não de 100 g a 200 g.

Dessa forma, a CONTRATADA poderá trabalhar com a porção mínima de 80 g, desde que respeitados os padrões estabelecidos no Termo de Referência, as fichas técnicas de preparação e o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

16 – Quantidade de marmitas para fins de precificação dos descartáveis

Informamos que o quantitativo de refeições ofertadas em marmitas é de aproximadamente 670 unidades no almoço, sendo 14.740 unidades/mês, totalizando 176.880 unidades/ano.

Estes esclarecimentos foram encaminhados ao licitante e serão disponibilizados no portal desta Administração, para conhecimento público.

Fernando Campos
Autoridade Competente

Vivianne Cavalcanti
Pregoeira

Arthur Otta
Membro