

ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana (SMSPMU)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº. 12/2026

DATA DE ELABORAÇÃO: 02/06/2026

Conforme disposto na Lei Federal nº. 14.133/2021 – Art. 18, nos incisos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII e XIII do §1º e no Decreto Municipal nº. 872/2024, as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's).

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação e embasar o termo de referência/projeto básico/plano de trabalho, que somente será elaborado se a contratação for considerada viável.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP é importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os materiais/equipamentos/serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza, além de analisar as contratações anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e execução do objeto.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade analisar a viabilidade da contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e descentralizado de refeições preparadas (tipo marmite), visando atender às necessidades operacionais e de subsistência do efetivo lotado nos postos do Corpo de Bombeiros Militar do Município de São Carlos/SP.

2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

A classificação do objeto supra, verifica-se que trata de serviços comuns, de acordo com o Art. 6º, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133/21, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado e indicam objetivamente os padrões de desempenho e qualidade dos itens que esta Administração pretende adquirir.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de alimentação preparada (almoço e jantar), visando atender ao efetivo do **Corpo de Bombeiros de São Carlos**. A demanda é fundamental para garantir a manutenção das atividades operacionais e administrativas da unidade, assegurando a disponibilidade física e funcional dos militares para o atendimento das ocorrências da população.

A necessidade decorre da natureza essencial e ininterrupta dos serviços prestados pela corporação, que atua em regime de plantão de 24 horas, durante os 365 dias do ano, sem interrupção em finais de semana ou feriados. Considerando que o contrato vigente (nº 108/16) está próximo de seu término, a nova contratação é medida indispensável para evitar a descontinuidade do fornecimento, o que comprometeria diretamente a capacidade de resposta do efetivo em situações de emergência.

Sob o aspecto técnico e de saúde, a contratação busca garantir que os bombeiros tenham acesso a uma alimentação balanceada, preparada sob rigorosas condições higiênico-sanitárias e em estrita conformidade com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, com o Código Sanitário do Estado de São Paulo e com a Portaria C.V.S. nº 5/13. A solução exige logística especializada para entrega em dois postos distintos (Vila São Gabriel e Centro), com controle de qualidade, além de prever mobilidade para fornecimento em locais de incidentes críticos ou catástrofes, por meio de embalagens adequadas (marmite) ou kits de emergência.

A contratação encontra amparo no interesse público e na obrigação da Administração de prover meios adequados para o desempenho das forças de segurança, observando-se os princípios da legalidade e eficiência previstos na Lei Federal nº 14.133/2021. O adequado planejamento, consolidado neste Estudo Técnico Preliminar, assegura que a solução seja proporcional à demanda, com quantitativos baseados no histórico de consumo e reforços operacionais necessários para a segurança do Município.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O presente objeto não foi contemplado no Plano de Contratações Anual (PCA) da Secretaria Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana (SMSPMU), uma vez que a definição do quantitativo e das especificações técnicas necessárias para o novo contrato de alimentação do Corpo de Bombeiros ainda estava em fase de análise técnica e levantamento de histórico de consumo pela equipe da unidade no momento da elaboração do referido instrumento.

Ressalta-se, contudo, que a presente contratação possui caráter essencial e superveniente, decorrendo da necessidade de assegurar a continuidade do serviço público ininterrupto após o término do aditivo contratual vigente, previsto para 13/09/2026. Por esse motivo, a demanda será objeto de regularização no PCA vigente, em observância ao disposto no Art. 12, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e às diretrizes de planejamento administrativo, assegurando o devido alinhamento entre as necessidades operacionais da corporação e a execução orçamentária do Município.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos necessários para a presente contratação são:

- a) As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.
- b) Os documentos apresentados deverão ser, **obrigatoriamente**, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.
- c) As refeições deverão possuir padrão mínimo de qualidade, higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, com o Código Sanitário do Estado de São Paulo e com a Portaria CVS nº 5/13, ou norma que a substitua e os alimentos devem apresentar boa aparência, sabor, valor nutricional adequado e estar livres de contaminação. A empresa deverá observar critérios de armazenamento, manipulação e transporte compatíveis com as exigências sanitárias, as quais serão entregues em dois postos distintos: Vila São Gabriel (Rua Equador, 193) e Centro (Rua Riachuelo, 546). O transporte, por conta e risco do fornecedor, deve ser realizado em veículos equipados e compatíveis com a legislação sanitária, garantindo a manutenção da temperatura tanto para o abastecimento dos balcões térmicos quanto para o fornecimento em marmiteix, quando solicitado.
- d) As refeições devem ser entregues diariamente, nos horários previamente estabelecidos, garantindo continuidade do atendimento ao efetivo e devem ocorrer nas quantidades previstas, respeitando eventuais ajustes por variação operacional devidamente justificada.
- e) O fornecimento deverá ocorrer mesmo em feriados, fins de semana e dias de plantão, conforme escala operacional.
- f) As refeições deverão ser fornecidas prontas para consumo, mantendo temperatura, acondicionamento e integridade adequados e o serviço deve atender aos diferentes postos operacionais, conforme necessidade da unidade. A contratada deverá garantir regularidade no fornecimento, sem interrupções, sob pena de comprometer a rotina operacional.

- g) A empresa deverá estar regularizada nos órgãos sanitários competentes e possuir alvarás necessários, mantendo sempre a higiene e boas práticas de manipulação. Equipamentos, utensílios e veículos usados no transporte deverão atender às normas sanitárias vigentes.
- h) Se houver alteração nos endereços de entrega antes da expedição da Ordem de Serviço (OS), a empresa deverá entregar os produtos ou executar os serviços, no endereço indicado pela Secretaria requisitante, desde que o mesmo seja dentro do município de São Carlos, mediante comunicação via telefone ou e-mail com antecedência mínima uma hora, visando atender ocorrências de grande vulto.
- i) Fornecer e manter o cardápio regularmente, não utilizar sobras para confecção dos alimentos assegurando a qualidade ou reutilizar alimentos previamente preparados para a produção das refeições, devendo assegurar que todos os alimentos utilizados sejam frescos, próprios para consumo e preparados exclusivamente para cada fornecimento, sendo terminantemente vedada a utilização de alimentos ultra processados e de sobras de refeições anteriores.
- j) As entregas serão feitas diariamente, sendo o prazo de substituição ou reposição em caso de uma eventual irregularidade de no máximo 01 (uma) hora, devendo a contratada arcar com todos os custos de logística para a nova entrega e recolhimento do item irregular.

As condições de julgamento das propostas, bem como, critérios de qualificação técnica serão dispostas no Termo de Referência.

Exigências relativas à habilitação jurídica, social, fiscal e trabalhista, bem como os critérios de qualificação econômico-financeira, serão de acordo com a legislação e constarão no Termo de referência.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar as soluções disponíveis para a contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação diária, objetivando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento parcelado de refeições destinadas aos Bombeiros Militares que integram o efetivo dos Postos de Bombeiros do município de São Carlos.

6.1. Identificação das alternativas

Constatou-se que o mercado apresenta uma oferta diversificada de fornecedores no segmento de nutrição e alimentação especializados no atendimento ao setor público. A prospecção identificou empresas com infraestrutura adequada para o preparo e transporte de refeições prontas, capazes de atender às exigências de segurança alimentar e à logística específica dos Postos de Bombeiros, assegurando que o procedimento licitatório conte com ampla competitividade e propostas condizentes com os preços praticados na região de São Carlos.

As principais alternativas identificadas no levantamento de mercado foram:

- a) realização de procedimento licitatório convencional para contratação imediata;
- b) adesão a atas de registro de preços ou consórcio público vigentes de outros entes públicos, desde que atendidos os requisitos legais e a compatibilidade do objeto;
- c) instituição de Sistema de Registro de Preços para viabilização da contratação.

6.2. Escolha da alternativa

A Secretaria Municipal de Justiça realizou pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em 28 de abril de 2026, com a finalidade de identificar como outros entes públicos têm atendido demandas semelhantes relativas a aquisição de refeições prontas, do tipo marmitex para atendimento de diversas secretarias e inclusive de Corpo de Bombeiros. A pesquisa foi efetuada no ambiente

“Contratações”, seção “Editais e Avisos de Contratações”, utilizando-se como palavra-chave “fornecimento de marmitex” ou “alimentação pronta”, também utilizou a seção “Atas de Registro de Preços” tendo sido identificados, dentre os resultados apresentados, editais considerados relevantes, notadamente das Prefeituras de Mococa (<https://pncp.gov.br/app/editais/44763928000101/2025/240>), de Itanhaém (<https://pncp.gov.br/app/editais/46578498000175/2025/137>) e de Aguaí (<https://pncp.gov.br/app/editais/46425229000179/2025/24>), todas do Estado de São Paulo.

Nos editais de Mococa - SP, a modalidade utilizada foi Pregão Eletrônico, via Ata de Registro de Preços (ARP), com amparo legal no art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, com cadastros realizados no exercício de 2025. Todavia, tal modelo não se mostra adequado nem juridicamente válido para atender ao caso concreto em tela, considerando que o Município de São Carlos sabe exatamente quanto vai consumir e se compromete a contratar aquele valor. O DFD classifica o serviço como contínuo por 12 meses. A alimentação do efetivo é uma necessidade diária e ininterrupta (365 dias/ano), com previsibilidade total, possuindo cálculo exato da prontidão diária dos postos da Vila São Gabriel e do Centro.

Quanto aos resultados obtidos junto às outras Prefeituras paulistas de Itanhaém e Aguaí, verificou-se a adoção da modalidade **Pregão Eletrônico**, com a formalização de **Contrato de Fornecimento Contínuo (sem utilização de Registro de Preços)**, fundamentada no art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021. Tal modelo mostra-se o mais adequado à realidade da Secretaria Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana (SMSPMU), visto que o contrato vigente (nº 108/16) está próximo de seu término e a nova contratação é medida indispensável para evitar a descontinuidade do fornecimento. A interrupção deste serviço comprometeria diretamente a prontidão e a capacidade de resposta do efetivo do Corpo de Bombeiros em situações de emergência.

Nesse contexto, o contrato a ser formalizado impõe à empresa vencedora o dever de manter a estrutura de prontidão necessária para o fornecimento das refeições diariamente, incluindo finais de semana e feriados, exatamente como previsto no Documento de Formalização de Demanda (DFD). Esta modelagem assegura maior rigor na fiscalização e garante a execução ininterrupta do serviço pelo período de 12 meses.

Dessa forma, recomenda-se a adoção do **Pregão Eletrônico, sob o regime de prestação de serviço contínuo**, como solução para a presente demanda. Esta alternativa mostra-se a mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e jurídico, assegurando o atendimento das necessidades operacionais da corporação, a observância aos princípios da legalidade, planejamento e eficiência, bem como a adequada gestão dos recursos públicos.

6.3. Escolha dos fornecedores

O levantamento dos potenciais fornecedores foi realizado mediante consulta direta ao mercado e análise em fontes públicas, de modo a identificar empresas especializadas no ramo de fornecimento de alimentação preparada (refeições), com capacidade técnica e operacional compatível com o objeto pretendido para o atendimento do Corpo de Bombeiros. Tal procedimento assegurou a obtenção de referências representativas de preços e condições praticadas, em estrita observância aos princípios do planejamento, da razoabilidade e da economicidade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e das diretrizes do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Adicionalmente, a Administração adotou critérios técnicos de seleção para garantir a validade da pesquisa, tais como:

- a) **Experiência no segmento:** Foram selecionadas empresas com atuação comprovada no fornecimento de refeições preparadas, refeições coletivas e serviços de alimentação compatíveis com o objeto da contratação.

- b) **Capacidade operacional:** As empresas consultadas possuem estrutura operacional compatível com a produção, acondicionamento, transporte e entrega das refeições demandadas pela Administração.
- c) **Regularidade jurídica:** Foi verificada a compatibilidade do objeto social das empresas com as atividades de preparo, fornecimento e comercialização de refeições e alimentos.
- d) **Atendimento aos requisitos técnicos:** Considerou-se a aptidão das empresas para atender às exigências sanitárias, operacionais e de qualidade necessárias à execução do objeto.
- e) **Competitividade e isonomia:** Realizou-se análise do Quadro de Sócios e Administradores (QSA), não sendo identificados vínculos societários capazes de comprometer a independência das cotações obtidas.
- f) **Localização:** As empresas selecionadas possuem estabelecimento no Município de São Carlos/SP ou próximo ao município, fator que contribui para maior eficiência logística, facilidade de atendimento e representatividade dos preços praticados no mercado local.

Com base nos critérios técnicos adotados, foram selecionadas as empresas **Fino Sabor Restaurante, Costela Dourada Restaurante, Cozinhaça Grill Restaurante, Torresan & Pierri Alimentos, Banane, Via Massa Oriental, Restaurante Cantos e Contos, Restaurante São Carlos e Jack Pepira**, por apresentarem atuação compatível com o objeto da contratação, capacidade operacional para atendimento da demanda, regularidade jurídica e representatividade no mercado local de alimentação preparada. A escolha dessas empresas mostra-se técnica, razoável e devidamente fundamentada, contribuindo para a obtenção de parâmetros de preços confiáveis e compatíveis com a realidade do mercado do Município de São Carlos/SP. Dessa forma, entende-se que a seleção realizada assegura a adequada formação da estimativa de preços, a observância dos princípios da economicidade, isonomia e eficiência, bem como a adoção das boas práticas de pesquisa de mercado exigidas para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e instrução do processo licitatório.

6.4. Pesquisa de preço

Esta Secretaria Municipal de Justiça também realizou pesquisa, além de fornecedores acima mencionados, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em 29 de abril de 2026, com a finalidade de identificar como outros entes públicos têm atendido demandas semelhantes relativas à contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação pronta ou marmitex. A pesquisa foi efetuada no ambiente “Contratações”, seção “Editais e Avisos de Contratações” e seção “Atas de Registro de Preços”, utilizando-se como palavra-chave “alimentação pronta” e “marmitex”, respectivamente, tendo sido identificados, dentre os resultados apresentados, editais considerados relevantes, notadamente das Prefeituras de Mococa, Itanhaém e Aguaí, todas deste Estado de São Paulo.

A solicitação de cotação foi encaminhada diretamente a 09 (nove) fornecedores atuantes no ramo de **fornecimento de alimentação preparada e serviços correlatos**, com capacidade técnica e operacional para atender à demanda contínua e aos requisitos nutricionais e higiênico-sanitários estabelecidos. A busca visou obter parâmetros atualizados de preços praticados no mercado, em estrita observância ao **Art. 23, §1º, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021**, bem como aos **Arts. 52 e 54, inciso VIII do Decreto Municipal nº 872/2024**. Os respectivos comprovantes de solicitação, respostas negativas e orçamentos obtidos foram devidamente acostados aos autos, demonstrando a concisão e a ampla busca por competitividade e a transparência na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Como resultado, seis fornecedores retornaram com propostas contendo os valores dos itens cotados, o que atende ao requisito legal mínimo de obtenção de, pelo menos, três preços válidos para composição da estimativa de valor da contratação.

6.5. Identificação do agente pela pesquisa

A pesquisa foi realizada por Diego Avila de Mello, Chefe da Seção de Planejamento e Formalização de Demandas do Eixo Urbanístico, da Secretaria Municipal de Justiça, com base em critérios de isonomia, adequação técnica e compatibilidade de mercado, garantindo a idoneidade das cotações utilizadas. O levantamento ocorreu no mês de abril de 2026, em conformidade com o disposto no art. 52, inciso II, do Decreto Municipal nº 872/2024 e suas alterações.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa do quantitativo para a contratação de fornecimento de refeições (marmitex) foi elaborada com base no efetivo de Bombeiros Militares que atuam no município. Considerou-se o consumo diário necessário para a manutenção das atividades operacionais nos dois postos existentes (Centro e Vila São Gabriel), totalizando uma demanda mensal de 1.138 (mil cento e trinta e oito) refeições.

As informações foram extraídas dos controles administrativos da corporação e do histórico de consumo, **resumidas nas especificações da contratação**, enviadas pelo Corpo de Bombeiros de São Carlos – SP, a qual acompanha este processo, servindo como parâmetro técnico para o dimensionamento da demanda anual.

O atendimento abrangerá o fornecimento diário e ininterrupto (incluindo sábados, domingos e feriados) nas seguintes unidades:

- **Posto de Bombeiros Centro:** Rua Riachuelo, nº 546;
- **Posto de Bombeiros Vila São Gabriel:** Rua Equador, nº 193.

Para fins de planejamento e garantia da continuidade do serviço essencial, a distribuição anual encontra-se assim consolidada:

- **Refeições Regulares:** 13.656 unidades (correspondentes a 1.138 refeições/mês x 12 meses);
- **Reserva Técnica (Eventos e Emergências):** 294 unidades, destinadas a atender escalas extras, treinamentos da corporação ou ocorrências de grande porte e longa duração.
- **Total Estimado Anual: 13.950 (treze mil novecentas e cinquenta) refeições.**

Registra-se que a contratação será formalizada sob o regime de fornecimento conforme a necessidade. O quantitativo de **13.950 unidades** é estimativo, não configurando obrigação de aquisição integral do saldo. O pagamento ficará estritamente condicionado às quantidades efetivamente solicitadas pela administração e devidamente entregues e atestadas pela unidade requisitante.

A metodologia adotada busca prevenir a descontinuidade de um serviço essencial à segurança pública. A projeção fundamentada visa promover a adequada gestão dos recursos e a previsibilidade orçamentária, em estrita observância aos princípios do planejamento, economicidade e eficiência, conforme determina a Lei Federal nº 14.133/2021.

A definição deste quantitativo máximo encontra respaldo na necessidade de margem de segurança para situações excepcionais de emergência (incêndios de grandes proporções ou desastres naturais), onde o efetivo permanece em campo por tempo superior à escala ordinária, garantindo-se sempre que o ônus financeiro ocorra apenas sobre o que for efetivamente consumido.

Assim, a medida visa prevenir insuficiência no atendimento, garantir isonomia entre os beneficiários e resguardar o interesse público, mantendo-se o pagamento condicionado exclusivamente

às quantidades efetivamente solicitadas e entregues, em observância aos princípios do planejamento, economicidade e responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação, **acompanhada dos preços unitários referenciais**, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, serão disponibilizados no processo eletrônico nº 5.921/2026.

Com base na opção pela contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas (marmiteix), o método adotado para a estimativa prévia de preços seguiu estritamente as diretrizes estabelecidas pelos normativos do Poder Executivo e os entendimentos consolidados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP). Utilizou-se, para tanto, uma metodologia combinada que envolveu a pesquisa direta junto a fornecedores atuantes no mercado local e a busca detalhada de contratações similares e vigentes no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), garantindo a obtenção de parâmetros válidos e alinhados com a realidade de mercado, conforme determina o Art. 23, § 1º, incisos I e IV da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como os Arts. 52 e 54, incisos I e VIII do Decreto Municipal nº 872/2024.

A composição da estimativa de preços foi estruturada de modo a assegurar valores atuais, realistas e compatíveis com o mercado, mediante a comparação entre contratações públicas recentes e preços praticados por fornecedores privados. Para tanto, foram realizadas consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nas quais se identificaram cinco processos relevantes, cujos os objetos apresentam aderência ao escopo da contratação pretendida, conforme detalhamento a seguir.

Órgão	Edital	Modalidade	Data PNCP	Id PNCP	Valor Registrado (R\$)
Itanhaém/SP	121/2024/2025	Pregão Eletrônico – Edital – Art. 28, I	12/06/2025	46578498000175-1-000137/2025	15,76
Mococa/SP	17/2025	Pregão Eletrônico – Edital – Art. 28, I	15/05/2025	44763928000101-1-000240/2025	23,47
Aguaí/SP	13/2025	Pregão Eletrônico – Edital – Art. 28, I	29/05/2025	46425229000179-1-000024/2025	28,73

Com o objetivo de complementar e validar o estudo de formação do preço estimado, foram solicitadas cotações formais a fornecedores regularmente estabelecidos no mercado, e daqueles que obtivemos resposta, os resultados obtidos estão indicados a seguir.

Fornecedor	Data orçamento	Quantidade	Valor registrado por refeição (R\$)
Fino Sabor Restaurante Ltda	15/04/2026	13.950	34,95
Costela Dourada Restaurante Ltda	06/05/2026	13.950	35,10
Cozinha Grill Restaurante Ltda	05/05/2026	13.950	36,20
Torresan & Pierre Alimentos Ltda	15/04/2026	13.950	36,90
Guilherme Rossit Pierri	15/04/2026	13.950	38,95
Jack Pepira Alimentação Ltda	16/04/2026	13.950	70,00

A estimativa de valor da contratação foi formada com base em um conjunto de preços exequíveis, tratados estatisticamente por meio da aplicação da média aritmética simples dos valores considerados válidos.

O uso da **média aritmética simples** é fundamental por ser um dos métodos estatísticos mais intuitivos e fáceis de calcular. Ela fornece uma representação central dos dados, oferecendo uma visão rápida e concisa de um conjunto de valores.

Assim, o valor estimado da contratação foi definido com base na média da proposta comercial apresentada pelas empresas acima mencionadas.

A exclusão da proposta apresentada pela empresa JACK PEPIRA ALIMENTAÇÃO LTDA., inscrita no CNPJ nº 46.402.641/0001-73, da composição do cálculo da média, teve como objetivo aprimorar a representatividade estatística da cesta de preços. A desconsideração de tal referência cumpre a função metodológica de eliminar valor manifestamente discrepante (*outlier*), o qual, por estar fixado em R\$ 70,00 por unidade, apresentou-se flagrantemente sobrestimado e fora da realidade do mercado analisado.

Para efeitos de fixação do preço de referência, optou-se por balizar a estimativa estritamente com base nas propostas comerciais diretas, válidas e atuais obtidas junto aos fornecedores locais para o presente exercício, visto que os dados consultados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) remetem ao ano anterior e a realidades econômicas distintas.

Com essa adequação metodológica, a média saneada e adotada como preço máximo de referência passou para **R\$ 36,42** por refeição, calculada a partir dos orçamentos das empresas remanescentes (Fino Sabor, Costela Dourada, Cozinha Grill, Torresan & Pierre e Guilherme Rossit Pierri). Tal critério estabelece um teto orçamentário seguro, técnico e estritamente aderente à realidade atual do mercado local para o atendimento das 13.950 refeições previstas, em estrita observância aos princípios da economicidade e do planejamento.

Essa prática visa assegurar que a média final reflita com maior precisão o padrão central dos preços praticados no mercado, especialmente em situações nas quais valores atípicos ou extremos possam resultar de erros de medição, entradas incorretas ou eventos isolados.

Concluído o levantamento de mercado, procedeu-se à consolidação do valor estimado da contratação, o qual levou em consideração a pluralidade das fontes consultadas, a compatibilidade entre os valores apurados, a observância aos preços praticados no mercado e o princípio da economicidade da Administração Pública, evitando-se a subestimação e a superestimação de custos. O quadro demonstrativo com o preço médio estimado da contratação apresenta-se a seguir.

Item	Discriminação	Quantidade	Unidade de Medida	Valor médio (R\$)	Valor total (R\$)
1	Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e descentralizado de refeições preparadas (tipo marmitex), visando atender às necessidades operacionais e de subsistência do efetivo lotado nos postos do Corpo de Bombeiros Militar do Município de São Carlos/SP.	13.950	refeição	36,42	508.059,00

O valor global estimado da contratação corresponde, portanto, a **R\$ 508.059,00 (quinhentos e oito mil, cinquenta e nove reais)**.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições preparadas (tipo marmitex), com especificações nutricionais e técnicas previamente definidas, destinadas ao atendimento do efetivo lotado na unidade do Corpo de Bombeiros Militar do Município.

A necessidade que motiva a contratação decorre do dever institucional de garantir a subsistência e a manutenção da capacidade operacional dos bombeiros militares, que atuam em regime de plantão de 24 horas em serviços essenciais de emergência, salvamento e combate a incêndios. A regularidade nutricional é indispensável para o desempenho físico das funções operacionais da corporação. A ausência da contratação comprometeria diretamente a continuidade e a eficiência dos serviços de segurança pública e resposta a desastres, gerando risco iminente de descontinuidade do atendimento à população e prejuízo às ações institucionais daquela corporação no Município.

Os usuários diretos da solução são os Bombeiros Militares em escala regulamentar de serviço operacional ou administrativo. Indiretamente, a solução beneficia toda a sociedade e o Município, assegurando que a corporação permaneça prontamente restabelecida e alimentada para o atendimento de ocorrências a qualquer hora do dia ou da noite.

A escolha da solução por meio da contratação de fornecimento de refeições prontas, com distribuição planejada e descentralizada nos postos operacionais, fundamenta-se nos seguintes aspectos:

- **Garantia de continuidade do serviço público essencial**, mantendo o efetivo alimentado sem necessidade de afastamento dos postos de plantão;
- **Padronização do cardápio e controle de qualidade**, assegurando os níveis calóricos, padrões higiênico-sanitários e supervisão nutricional adequados;
- **Racionalização administrativa**, centralizando o fornecimento em contrato único e evitando indenizações fragmentadas;
- **Economicidade decorrente da contratação em escala**, otimizando o custo unitário por refeição frente ao mercado varejista;
- **Eficiência logística** mediante planejamento fixo de horários para a disponibilização diária do alimento.

Destaca-se que as entregas deverão ser realizadas ponto a ponto, diretamente nos postos operacionais indicados pela Administração (Posto Centro - e Posto Vila São Gabriel), de modo a facilitar a rotina da corporação, mitigar riscos de deslocamento de viaturas para fins de alimentação, reduzir custos operacionais e assegurar que as refeições sejam consumidas respeitando-se as condições adequadas de temperatura e conservação.

Em situações excepcionais, tais como calamidades públicas, desastres naturais, treinamentos operacionais, operações especiais ou ocorrências de grande porte que demandem a mobilização extraordinária do efetivo, a Contratada deverá, mediante solicitação da Administração, realizar o fornecimento e a entrega das refeições individuais diretamente no local de atuação das equipes e viaturas empregadas na operação, independentemente de sua localização dentro da área de atendimento. As refeições deverão ser acondicionadas e transportadas em recipientes térmicos adequados, capazes de preservar as condições de higiene, qualidade e temperatura apropriada para consumo, mantendo padrão equivalente ao das refeições regularmente fornecidas, sem acarretar qualquer custo adicional à Administração. Excepcionalmente, mediante prévia anuência do Contratante e em razão das características da operação ou da impossibilidade logística de fornecimento da refeição convencional, o atendimento poderá ser realizado por meio de kit de prontidão, composto por 02 (dois) pães com frios, 02 (duas) frutas, 01 (um) suco em embalagem descartável de 500 ml e 01 (uma) barra de cereal, em substituição à refeição quente, observando-se a manutenção das condições nutricionais mínimas necessárias ao atendimento do efetivo operacional.

A solução proposta mostra-se adequada por atender integralmente à necessidade institucional identificada; vantajosa sob o aspecto econômico e operacional, em razão da otimização do tempo de resposta das equipes e da racionalização administrativa; e legal, por observar os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021. Conclui-se, portanto, que a contratação pretendida apresenta total compatibilidade com as finalidades institucionais da Secretaria demandante, atendendo ao interesse público de forma proporcional e devidamente fundamentada.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em exame à natureza dos serviços que se pretende contratar por meio desta licitação, verifica-se a necessidade de seu agrupamento em um único lote, com o objetivo de garantir a regularidade e a continuidade do fornecimento das refeições, observando os critérios técnicos, logísticos e de economicidade, como forma de assegurar a ampla concorrência.

A licitação para a contratação de que trata o objeto deste Estudo Técnico Preliminar em lote único justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa e a padronização do objeto, vez que a divisão da prestação de serviços entre vários fornecedores para o mesmo local poderia implicar descontinuidade de horários, variação na qualidade nutricional, bem como em graves dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos operacionais, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário e coordenado.

Somado a isso, há a necessidade de estabelecimento de um padrão rígido de qualidade, higiene e eficiência que possa ser rigorosamente acompanhado e fiscalizado ao longo da execução dos serviços, o que ficaria sobremaneira dificultado e fragmentado caso se tratasse de diversos fornecedores operando simultaneamente.

O não parcelamento da solução, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, neste caso, demonstra-se técnica e economicamente viável e não possui a finalidade de reduzir o caráter competitivo do certame. Visa, tão somente, assegurar a gestão e a fiscalização segura do contrato e, principalmente, garantir não só a ampla competição necessária ao processo licitatório, mas também atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento e sem interrupções as necessidades do efetivo da unidade do Corpo de Bombeiros Militar.

O agrupamento do item faz-se necessário haja vista a economia de escala obtida junto ao mercado local, a eficiência na fiscalização de um único instrumento contratual e para mitigar os transtornos logísticos que surgiriam com a existência de duas ou mais empresas dividindo os horários de entrega diária nos postos operacionais. Assim, com destaque para os princípios da eficiência, da segurança jurídica e da economicidade, é imprescindível a licitação por lote global.

Assim, sugere-se o **não parcelamento** do objeto, configurando-se em um único lote, conforme especificação a seguir:

COTA PRINCIPAL - DESTINADA A AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

LOTE 1			
Item	Descrição do produto	Quant.	U.M.
1	Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e descentralizado de refeições preparadas (tipo marmitex), visando atender às necessidades operacionais e de subsistência do efetivo lotado nos postos do Corpo de Bombeiros Militar do Município de São Carlos/SP.	13.950	refeições

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há aquisições semelhantes às pretendidas até o momento nesta Administração Pública.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição dos produtos não foi identificada durante o levantamento das metas e objetivos previstos para o ano de 2026 e não foi devidamente apontado no PCA (Plano de Contratações Anual), de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação para o fornecimento contínuo de refeições preparadas visa alcançar resultados institucionais concretos, alinhados às finalidades da Secretaria demandante e aos princípios da eficiência, planejamento, continuidade do serviço público e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Como benefícios diretos, pretende-se:

- **Garantir a subsistência e a manutenção da capacidade operacional** de todo o efetivo do Corpo de Bombeiros Militar em escala regulamentar de plantão;
- **Viabilizar a execução organizada e ininterrupta das ações de socorro**, salvamento, combate a incêndios e Defesa Civil no município;
- **Assegurar a padronização nutricional e o rigoroso controle de qualidade** dos alimentos fornecidos, em estrita observância às normas higiênico-sanitárias vigentes;
- **Evitar o afastamento ou deslocamento de militares e viaturas** dos postos de salvamento para fins de alimentação, otimizando o tempo de resposta a emergências;
- **Proporcionar condições adequadas de trabalho e amparo técnico** para o desempenho das funções de segurança pública.

Como benefícios indiretos, destacam-se:

- **Fortalecimento da segurança pública e da proteção civil** perante toda a comunidade do município de São Carlos;
- **Garantia de prontidão e eficiência da corporação** no atendimento a sinistros e chamados de emergência a qualquer hora do dia ou da noite;
- **Mitigação de riscos de descontinuidade do serviço essencial** por falta de suporte logístico ou alimentar básico ao efetivo;
- **Otimização de recursos públicos** por meio de uma contratação planejada e centralizada em lote único, evitando indenizações ou despesas fragmentadas;
- **Eficiência logística com entregas diretas nos postos operacionais** (Posto Centro e Posto Vila São Gabriel), reduzindo custos internos e assegurando o consumo do alimento em condições ideais de temperatura.

Do ponto de vista administrativo, a contratação permite maior previsibilidade orçamentária, fiscalização contratual centralizada e controle quantitativo exato do atendimento à demanda. Sob o aspecto operacional e de segurança, os resultados esperados refletem-se na manutenção da eficiência máxima do Corpo de Bombeiros perante a sociedade.

Assim, os resultados pretendidos demonstram que a solução proposta é plenamente compatível com os objetivos institucionais do Município e da corporação atendida, apresentando impactos positivos tanto na prestação do serviço essencial quanto na gestão eficiente dos recursos públicos, em estrita conformidade com os princípios da Administração Pública.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

As providências administrativas e operacionais necessárias à regularidade do procedimento e à adequada execução do objeto compreendem, inicialmente, a submissão do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência à autoridade competente, para fins de autorização formal da contratação, em conformidade com o fluxo interno da Secretaria Municipal demandante e as diretrizes do convênio com a corporação militar.

Complementarmente, serão adotadas as providências administrativas internas pertinentes, incluindo a juntada da requisição formal de serviços, o mapa de cotações com base nos preços de mercado local, a atualização e organização dos documentos processuais, a reserva e indicação da respectiva dotação orçamentária, a emissão de parecer jurídico pela Procuradoria Geral do Município e a prévia análise do Controle Interno, conforme exigido pelas normas e ritos procedimentais da Administração Pública Municipal.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação para o fornecimento de refeições preparadas (tipo marmitex), por se tratar de prestação de serviço de alimentação pronta, **apresenta baixo impacto ambiental direto**. Contudo, envolve aspectos ambientais indiretos relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos (embalagens descartáveis), resíduos orgânicos e à logística de transporte diário.

Os impactos ambientais potenciais são:

- **Geração de resíduos sólidos:** Uso de embalagens primárias descartáveis (como recipientes de alumínio, tampas de cartão aluminizado, plásticos protetores e talheres descartáveis) necessárias para o acondicionamento e higiene do alimento;
- **Geração de resíduos orgânicos:** Potencial desperdício ou sobras de alimentos não consumidos nas unidades atendidas;
- **Emissões decorrentes de transporte:** Deslocamentos diários em horários fixos para a entrega das refeições quentes nos postos operacionais da corporação, gerando emissões gasosas comuns de veículos automotores.

Para mitigar os impactos identificados, serão adotadas as seguintes medidas:

- **Exigência de regularidade sanitária e ambiental da contratada:** Assegurar que a empresa fornecedora cumpra rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária (ANVISA) e possua os devidos licenciamentos para manipulação e produção de alimentos;
- **Destinação adequada de embalagens:** Orientação para que os postos assistidos realizem a separação e o descarte correto das embalagens recicláveis (como o alumínio), observando as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010);
- **Controle de desperdício:** Fornecedor baseado no quantitativo exato do efetivo de plantão escalado, evitando a produção excedente e minimizando a geração de resíduos orgânicos;
- **Otimização logística:** Planejamento racional de rotas pela contratada para a entrega simultânea nos postos de atendimento (Posto Centro e Posto Vila São Gabriel), reduzindo o tempo de trânsito, otimizando o consumo de combustível e garantindo que o alimento chegue na temperatura adequada;
- **Uso de caixas térmicas reutilizáveis:** Exigência de que o transporte das marmitas até os postos seja feito em caixas térmicas apropriadas e reutilizáveis, evitando o uso de caixas de papelão descartáveis de transporte secundário.

Considerando a natureza do objeto, verifica-se que os impactos ambientais são de baixa complexidade e plenamente mitigáveis, não representando impedimento à contratação. As medidas

propostas são proporcionais ao porte e às características do fornecimento, atendendo ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

Conclui-se que a contratação é ambientalmente viável, desde que observadas as medidas mitigadoras indicadas, demonstrando compatibilidade entre a solução escolhida e a responsabilidade socioambiental da Administração Pública, em consonância com as boas práticas de governança e controle.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

À vista das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de refeições preparadas (tipo marmix) destinadas ao efetivo da unidade do Corpo de Bombeiros Militar mostra-se tecnicamente adequada, administrativamente viável e juridicamente possível.

Restou demonstrado que a necessidade da contratação encontra fundamento no planejamento institucional da Administração Pública, visando garantir a subsistência, a higidez nutricional e a manutenção da capacidade operacional dos militares em regime de plantão, com impacto direto na preservação da continuidade e eficiência de serviços essenciais de segurança pública e resposta a emergências.

O levantamento de mercado local evidenciou a existência de soluções disponíveis e competitivas, sendo adotada a metodologia de cálculo que reflete os preços reais praticados na região, proporcionando racionalização administrativa e estrita observância aos princípios da eficiência e da economicidade. A análise de riscos indicou que os eventos identificados são moderados e plenamente administráveis mediante medidas preventivas e mitigadoras adequadas. Quanto aos aspectos ambientais, verificou-se que os impactos (focados no manejo de resíduos orgânicos e destinação de embalagens) são de baixa complexidade e perfeitamente mitigáveis, não representando óbice à contratação.

Ademais, a solução contempla logística com entregas diretas nos postos operacionais indicados pela corporação, o que contribui para maior controle, celeridade, eficiência na distribuição e redução de riscos operacionais ou deslocamentos desnecessários de viaturas.

Dessa forma, em conformidade com os princípios do planejamento, da legalidade, da eficiência, da continuidade do serviço público, da economicidade e do desenvolvimento sustentável previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, declara-se **VIÁVEL** a contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e demais atos subsequentes necessários à formalização do procedimento licitatório.

17. APÊNDICES

Este documento possui apêndices anexos.

18. RESPONSÁVEIS

Fabio Januário Gonçalves dos Santos
Diretor do Departamento de Contratações do Eixo
Urbanístico

Gustavo Domingos Soares da Silva
Capitão PM Comandante do 4º Subgrupamento de
Bombeiros



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Secretaria Municipal de Justiça
Responsável pela Elaboração

Responsável técnico

Paulo Cesar Belonci
Secretário Municipal Adjunto de Segurança Pública
Ordenador de despesas

APÊNDICE A – Análise dos riscos

A.1. Mapa de risco (Art. 18, inciso X da Lei Federal nº 14.133/21)

Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e descentralizado de refeições preparadas (tipo marmitex), visando atender às necessidades operacionais e de subsistência do efetivo lotado nos postos do Corpo de Bombeiros Militar do Município de São Carlos.

Risco	Dano/Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classificação (P x I)	Ação Preventiva	Ação de Contingência (se o risco ocorrer)
Estimativa inadequada de quantitativos	Excesso ou insuficiência de refeições diárias para o efetivo de plantão.	2	4	Médio	Alinhamento prévio diário/semanal com o comando dos Bombeiros com base na escala oficial de plantão.	Ajuste quantitativo dentro dos limites legais de acréscimo/supressão contratual ou remanejamento de cotas.
Especificação técnica insuficiente ou genérica	Recebimento de refeições fora do padrão de gramatura, sem variedade ou de qualidade inferior.	2	4	Médio	Definição clara no TR quanto ao peso mínimo da proteína, composição do cardápio e padrões higiênico-sanitários.	Recusa formal no recebimento do lote de refeições e exigência de substituição imediata sob pena de sanção.
Pesquisa de preços desatualizada	Risco de sobrepreço, contratação antieconômica ou licitação deserta (se o preço ficar baixo).	2	4	Médio	Pesquisa ampla baseada estritamente em fornecedores locais ativos e cotações do ano corrente (2026).	Revisão/realinhamento da estimativa de preços antes da publicação final do edital.
Atraso na entrega diária das refeições	Comprometimento da rotina dos plantonistas e atraso na troca de turnos operacionais.	3	4	Alto	Exigência contratual de cronograma rígido com faixas de horário estipuladas para almoço e jantar.	Notificação imediata, aplicação de sanções administrativas e autorização para compra emergencial com ressarcimento pela contratada.
Entrega em desacordo com as condições térmicas	Alimentos entregues frios ou malconservados, gerando riscos à saúde.	2	4	Médio	Exigência de transporte obrigatório em caixas térmicas higienizadas e apropriadas para conservação de calor.	Recusa do lote e exigência de substituição imediata das refeições por conta e risco da empresa contratada.
Problemas com qualidade sanitária / Intoxicação	Afastamento médico de militares do plantão por problemas gastrointestinais, esvaziando o posto.	2	5	Alto	Exigência de alvará sanitário atualizado da contratada e fiscalização por amostragem das condições da cozinha.	Suspensão imediata do fornecimento, abertura de processo punitivo e acionamento de plano de contingência para alimentação emergencial.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Justiça

Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico

“São Carlos, Capital da Tecnologia”

Falha na conferência quantitativa nos postos	Divergência entre o número de marmitex entregues e o número faturado em nota.	2	4	Médio	Designação formal de fiscais em cada posto (Centro e Vila São Gabriel) para conferência e assinatura do canhoto.	Apuração administrativa no fechamento da fatura mensal e glosa (desconto) dos valores não entregues.
Ausência de registro / fiscalização contratual	Fragilidade na prestação de contas e falta de controle do histórico do contrato.	2	3	Médio	Utilização de planilhas padronizadas de controle diário assinadas pelo oficial responsável pelo plantão.	Regularização documental imediata e reforço de procedimentos internos de fiscalização.
Pagamentos em desconformidade com a execução	Risco de danos ao erário por pagar refeições que não foram efetivamente fornecidas.	2	5	Alto	Vinculação estrita do pagamento mensal à aferição das notas fiscais confrontadas com os relatórios dos fiscais dos postos.	Retenção preventiva de pagamentos e abertura de apuração administrativa.

A matriz de riscos demonstra que os eventos identificados se concentram nas faixas média e alta, não havendo riscos classificados como críticos, o que confirma a viabilidade administrativa da contratação sob a ótica da gestão de riscos. Os principais riscos estão relacionados à estimativa de quantitativos e a eventual atraso nas entregas, ambos plenamente administráveis mediante planejamento adequado, especificações claras e fiscalização efetiva. A adoção de entregas ponto a ponto atua como medida mitigadora relevante, reforçando o controle e reduzindo riscos operacionais. Conclui-se que a contratação apresenta risco global moderado e controlável, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência e governança previstos na Lei nº 14.133/2021 e com a racionalidade exigida pelo TCESP.

MATRIZ DE RISCO

IMPACTO	Muito alto	5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto
	Alto	4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	Médio	3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	Baixo	2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto	Alto
	Muito baixo	1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio	Médio
			1	2	3	4	5	
			Improvável	Pouco provável	Provável	Muito provável	Altamente provável	
			PROBABILIDADE					

APENDICE B – Detalhamento do Cardápio

B.1. Cardápio semanal: deverá ser elaborado e disponibilizado cardápio semanal, de forma prévia, contendo a descrição completa das preparações a serem ofertadas em cada dia, garantindo a adequada programação, variedade e equilíbrio nutricional das refeições. O cardápio deverá ser apresentado à fiscalização para acompanhamento e validação, podendo sofrer ajustes mediante necessidade justificada.

A contratada deverá seguir o cardápio abaixo sugerido, respeitando as limitações.

As refeições deverão ser compostas, no mínimo, pelos seguintes itens:

- a) **Base:** arroz e feijão.
- b) **Prato principal:** deverão ser disponibilizadas 02 (duas) opções de preparações proteicas, sendo carnes de origem bovina, suína, de frango ou peixe, preparadas de formas variadas (assadas, cozidas, grelhadas ou ensopadas), em sistema de alternância e não processadas. Admite-se a oferta de linguiça toscana de primeira qualidade como uma das opções proteicas, desde que sua disponibilização não ultrapasse 02 (duas) vezes por semana, devendo ser preparada de forma adequada e observando-se critérios de qualidade e valor nutricional.
- c) **Guarnição:** deverão ser disponibilizadas, no mínimo, 02 (duas) opções de guarnições, sendo obrigatoriamente uma delas composta por preparações à base de legumes ou vegetais, tais como refogados ou assados, vegetais folhosos, ovos fritos (02 unidades), bolinho de arroz assado ou frito, cremes e/ou suflês de vegetais e leguminosas, purês e similares, e a outra guarnição preparações à base de massas, tais como rondelli, ravióli, lasanha, canelone, nhoque e panqueca, devendo estas serem ofertadas como guarnição no mínimo 03 (três) vezes por semana.
- d) **Saladas:** 1 (um) tipo compostas por hortaliças e legumes variados, tais como alface, tomate, beterraba, entre outros, respeitando a sazonalidade dos alimentos. Os molhos para salada deverão ser variados: vinagrete, maionese ou com ervas variadas ou rose.
- e) **Sobremesa:** fruta in natura ou doce, em sistema de alternância, tais como banana, laranja, melancia, melão, sagu, pudim, gelatina, tortas, bolo (cenoura, chocolate ou banana), entre outros.
- f) **Bebida:** suco de fruta, preferencialmente natural ou concentrado, em sabores variados, porém não deverá ser artificial.

B.1.1. Observação:

- 1) Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S nº 5/13, de 19/4/2013.
- 2) A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.
- 3) Em casos de acontecimentos excepcionais, ocorrências diversas, catástrofes naturais, treinamentos operacionais, entre outros que mobilize grande contingente do Corpo de Bombeiros, a Contratada deverá fornecer o almoço ou jantar em embalagem tipo “marmitex” em condições adequadas para ser consumida (aquecida) no local de emprego do efetivo, as embalagens deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos que garantam a qualidade quando de seu consumo. Fica sob responsabilidade da Contratada, em tais circunstâncias, a entrega da refeição no local que será antecipadamente estabelecido.
- 4) Ocorrendo tal hipótese, na embalagem conterá refeição composta de arroz, feijão, prato principal, guarnição, uma fruta ou sobremesa adequada à ocasião e um suco artificial, cujo valor

equivalerá ao de uma alimentação normal servida cotidianamente à Contratante e sem qualquer outro ônus, a esta última.

- 5) Ainda no caso acima e caso for necessário, e de acordo com o contratante, a contratada poderá substituir a refeição supracitada por 02 pães com frios, duas frutas, um suco artificial em embalagem descartável de 500 ml e uma barra de cereal, cujo valor equivalerá ao de uma alimentação normal servida cotidianamente, e sem qualquer outro ônus.

B.1.2. Vedação de Itens

Não será permitida a utilização de alimentos ultraprocessados de baixo valor nutricional, tais como salsicha, linguiça de frango, hambúrgueres processados, nuggets, empanados industrializados fritos, bolinhos de carne, bem como quaisquer produtos similares.

APÊNDICE C – Locais de entrega e contato das unidades

C.1. Posto de Bombeiros Centro: Rua Riachuelo, nº 546, Centro, município de São Carlos - SP, CEP 13560-110, telefone 016 3361-1155, e-mail 9gb4sgb@policiamilitar.sp.gov.br;

C.2. Posto de Bombeiros Vila São Gabriel: Rua Equador, nº 193, Vila Brasília, município de São Carlos - SP, CEP 13566-800, telefone 016 3361-1155, e-mail 9gb4sgb@policiamilitar.sp.gov.br.

APÊNDICE D – Detalhamento das entregas

O fornecimento das refeições destinadas ao **Posto de Bombeiros da Vila São Gabriel**, localizado na Rua Equador s/nº, esquina com a Rua Argentina, Bairro Vila São Gabriel, deverá ocorrer de **segunda-feira a sexta-feira**, para o almoço, com disponibilização às 11h45min, e para o jantar, com disponibilização às 18h45min. As refeições deverão ser entregues rigorosamente nos horários estabelecidos, devidamente acondicionadas e em condições adequadas de temperatura, conservação e consumo.

Aos **sábados, domingos e feriados**, o fornecimento destinado ao **Posto de Bombeiros da Vila São Gabriel** deverá ser realizado no mesmo endereço, para o almoço, às 11h45min, e para o jantar, às 18h45min. A Contratada deverá assegurar a manutenção dos mesmos padrões de qualidade, pontualidade e segurança alimentar exigidos para os dias úteis.

Para o **Posto de Bombeiros do Centro**, situado na Rua Riachuelo nº 546, Bairro Centro, o fornecimento das refeições de **segunda-feira a sexta-feira**, para o almoço, com disponibilização às 12h00min, e para o jantar, às 18h45min. As entregas deverão ocorrer diretamente na unidade operacional, em conformidade com os horários previamente estabelecidos pela Administração.

Aos **sábados, domingos e feriados**, o fornecimento para o **Posto de Bombeiros do Centro**, para o almoço, às 12h00min, e para o jantar, às 18h45min. A Contratada deverá manter estrutura logística compatível com a demanda, garantindo a continuidade do atendimento e a adequada conservação das refeições até o momento de sua entrega e consumo.