

TERMO DE REFERÊNCIA

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

Processo Administrativo nº 5.921/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a 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.

- a) Os bens e serviços objeto desta licitação são caracterizados como **comuns e contínuos**, decorrentes de necessidades permanentes e prolongadas da Administração Pública para a manutenção das atividades essenciais de segurança pública e defesa civil, conforme justificativa e fundamentação constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP).
- b) **Quantitativos estimados**
Os quantitativos foram previstos com base nas escalas regulamentares de plantão e na demanda operacional informada oficialmente pelo comando da corporação do Corpo de Bombeiros Militar, totalizando a estimativa de **13.950 (treze mil, novecentas e cinquenta) refeições** para o período contratual.
- c) **Prazo de vigência**
O ajuste terá vigência de **12 (doze) meses**, admitida a sua prorrogação sucessiva por períodos iguais ou inferiores até o limite de **60 (sessenta) meses**, a partir da assinatura do CONTRATO, desde que demonstrada a vantajosidade econômica para a Administração, nos termos dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021. 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 fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se detalhada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP) que instrui o presente processo administrativo.

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual para 2026.

2.1. Justificativa da contratação

A Administração Pública Municipal, em cooperação com o Estado por meio de termo de convênio firmado, detém a responsabilidade de assegurar o suporte logístico e as condições necessárias para a manutenção e plena operacionalidade do Corpo de Bombeiros Militar no município de São Carlos/SP. O fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação ao efetivo em regime de plantão de 24 horas constitui serviço essencial e indissociável da manutenção da capacidade de resposta a emergências, salvamentos e combate a incêndios.

A execução desse serviço envolve atividades operacionais rígidas, tais como o fornecimento diário em horários estritos (almoço e jantar), controle rigoroso de qualidade, segurança alimentar, observância estrita às normas sanitárias da ANVISA e logística de entrega ponto a ponto em postos descentralizados. A execução direta do preparo de refeições pela própria Administração Municipal ou pela corporação militar não se mostra viável nem eficiente, dada a ausência de estrutura própria de cozinha industrial regulamentada, pessoal especializado em nutrição e logística de distribuição nos quadros de servidores.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada revela-se a medida mais adequada e eficiente, ao garantir o fornecimento ininterrupto das refeições nos postos operacionais (Posto Centro e Posto Vila São Gabriel), mitigando riscos de descontinuidade do serviço essencial, afastamento de viaturas das escalas de socorro para fins de alimentação e riscos de contaminação alimentar.

Sob o aspecto econômico-financeiro, a contratação em lote global possibilita o ganho em economia de escala junto ao mercado local, a previsibilidade orçamentária para a Secretaria demandante e a adequada fiscalização das obrigações contratuais, em estrita consonância com os princípios do planejamento, da eficiência, da continuidade do serviço público e da economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, além de observar as diretrizes de controle e governança do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP).

Dessa forma, a contratação pretendida atende a uma necessidade pública permanente, mostrando-se indispensável para garantir a regularidade, a higidez nutricional e a prontidão do Corpo de Bombeiros Militar de São Carlos/SP, em estrita observância ao interesse público e ao ordenamento jurídico vigente.

2.2. Enquadramento da contratação

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

3. 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.

4. 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 90 (noventa) 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 marmitex, 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.

4.1. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto compreenderá a prestação contínua dos serviços de preparo, acondicionamento, transporte, entrega e disponibilização de refeições prontas destinadas ao efetivo do Corpo de Bombeiros Militar do Município de São Carlos/SP, observadas todas as especificações técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência.

A Contratada deverá fornecer refeições diariamente, inclusive aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos, durante toda a vigência contratual, garantindo a continuidade do atendimento ao efetivo operacional e administrativo da corporação, em regime ininterrupto de funcionamento.

O fornecimento ocorrerá de forma descentralizada, mediante entrega direta nos postos operacionais localizados na Rua Riachuelo nº 546, Centro, e na Rua Equador nº 193, Vila São Gabriel, ou em outro endereço situado no Município de São Carlos que venha a ser formalmente indicado pela Administração durante a vigência contratual, em razão de alterações operacionais, treinamentos, eventos ou ocorrências emergenciais.

A preparação das refeições deverá ocorrer exclusivamente em instalações próprias da Contratada, devidamente licenciadas pelos órgãos sanitários competentes, observando integralmente as normas da Vigilância Sanitária, o Código Sanitário do Estado de São Paulo, a Portaria CVS nº 5/2013 ou norma que a substitua, e demais legislações aplicáveis ao preparo, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos. Os serviços deverão ser executados sob responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado e regularmente inscrito no respectivo conselho profissional, cabendo-lhe a elaboração, supervisão, acompanhamento e controle dos cardápios, procedimentos operacionais, qualidade nutricional e segurança alimentar das refeições fornecidas.

As refeições deverão ser preparadas diariamente com matérias-primas de primeira qualidade, próprias para consumo humano, observando-se rigorosamente os critérios de higiene, conservação, rastreabilidade e controle sanitário, sendo vedada a reutilização de sobras alimentares ou o reaproveitamento de preparações anteriormente produzidas.

A Contratada deverá elaborar e disponibilizar cardápio semanal previamente à fiscalização contratual, contendo a descrição completa das preparações a serem servidas, podendo a Administração solicitar alterações justificadas sempre que necessário.

Cada refeição deverá ser composta, no mínimo, por arroz, feijão, duas opções de proteína, duas opções de guarnição, uma opção de salada, uma sobremesa e uma bebida, observando-se a variedade dos alimentos, o equilíbrio nutricional e as especificações constantes no detalhamento do cardápio (**Apêndice I**) da contratação. Não será admitida a utilização de alimentos ultraprocessados ou de baixo valor nutricional, conforme vedação expressamente estabelecida pela Administração.

O transporte das refeições deverá ocorrer em veículos apropriados e higienizados, compatíveis com a legislação sanitária vigente, utilizando recipientes isotérmicos ou equipamentos equivalentes capazes de manter a temperatura, integridade, qualidade e segurança dos alimentos até o momento da distribuição aos usuários finais. As refeições deverão ser entregues nos horários estabelecidos pela Administração, observando-se rigorosamente os cronogramas operacionais definidos para almoço e jantar. Eventuais atrasos ou falhas no fornecimento serão considerados inadimplemento contratual e estarão sujeitos às penalidades previstas no instrumento convocatório e no contrato administrativo.

Constatada qualquer irregularidade relacionada à qualidade, temperatura, acondicionamento, quantidade ou composição das refeições, a Contratada deverá promover a substituição integral dos itens rejeitados no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado da comunicação formal realizada pelo fiscal do contrato, sem qualquer custo adicional para a Administração. A Contratada deverá manter sistema permanente de controle de qualidade dos alimentos, realizando coleta diária de amostras das refeições produzidas e conservando-as sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas, para eventual análise microbiológica, sempre que solicitado pela Administração ou pelos órgãos competentes.

A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar inspeções, auditorias, diligências ou fiscalizações nas instalações da Contratada, nos veículos utilizados para transporte, nos locais de preparo dos alimentos e nos pontos de entrega das refeições, objetivando verificar o cumprimento das obrigações contratuais e dos requisitos sanitários estabelecidos.

Em situações excepcionais, tais como desastres naturais, ocorrências de grande vulto, operações especiais, treinamentos operacionais, calamidades públicas ou qualquer evento que demande a mobilização extraordinária do efetivo, a Contratada deverá realizar a entrega das refeições diretamente no local de atuação das equipes operacionais, utilizando embalagens individuais apropriadas e recipientes térmicos que garantam a manutenção das condições adequadas para consumo, sem qualquer custo adicional para a Administração. Excepcionalmente, mediante autorização expressa da Administração e quando as condições operacionais assim exigirem, as refeições poderão ser substituídas por kit de prontidão composto por 02 (dois) pães com frios, 02 (duas) frutas, 01 (um) suco artificial em embalagem de 500 ml e 01 (uma) barra de cereal, preservando-se a equivalência nutricional mínima necessária ao atendimento do efetivo mobilizado.

O pagamento será realizado exclusivamente pelas refeições efetivamente solicitadas, entregues, recebidas e atestadas pelo fiscal do contrato, observando-se os quantitativos consumidos durante o período de execução contratual, não gerando à Administração obrigação de consumo integral da estimativa anual prevista para a contratação.

5.1. Especificações do objeto

A CONTRATADA deverá manter, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada e dimensionada para o atendimento integral e regular da demanda, bem como demais equipamentos e similares, conforme obrigações a seguir:

- a) **01 (um) Nutricionista Responsável Técnico (RT):** profissional devidamente habilitado e registrado no CRN-3, que responderá ética, civil e penalmente pelas atividades de nutrição, elaboração de cardápios semanais e controle higiênico-sanitário das marmitas.
- b) **Equipe Operacional de Produção e Logística:** cozinheiros, auxiliares e motoristas/entregadores em quantidade suficiente para garantir a confecção das refeições na sede da empresa e a entrega diária

- pontual nos postos operacionais (Posto Centro e Posto Vila São Gabriel), inclusive em regime de escala para finais de semana e feriados.
- c) **Veículo de Transporte compatível** com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
 - d) **Equipamentos e produtos complementares**, necessários para a perfeita execução dos serviços.
 - e) **Aquisição de gêneros** e produtos alimentícios de primeira qualidade.
 - f) **Mão-de-obra e materiais** destinados à manutenção dos equipamentos utilizados.
 - g) **Materiais de consumo em geral**, utensílios e descartáveis.
 - h) **Material de higiene e limpeza**.
 - i) **Materiais de escritório** e impressos específicos entre outros.
 - j) **Amostras periódicas** das preparações e gêneros.
 - k) **Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)**, por conta da contratada.
 - l) **Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal** (em conjunto com o contratante).
 - m) **Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros** e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - n) **Acondicionamento das refeições** em recipientes isotérmicos.
 - o) **Higienização das dependências**, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.
 - p) **Dedetização do local e controle de pragas e roedores**, observadas as prescrições normativas em vigor (Vigilância Sanitária).

5.2. Quanto aos cardápios

Os cardápios semanais serão propostos pela CONTRATADA e deverão ser apresentados à fiscalização para validação com no mínimo **10 (dez) dias de antecedência** de sua execução, garantindo preparações variadas, boa aceitabilidade, variedade, equilíbrio nutricional e adequação ao gasto energético do efetivo.

As refeições (almoço e jantar) serão fornecidas em embalagem tipo "marmitex" e deverão ser compostas, obrigatoriamente, pelas seguintes especificações técnicas:

- **Base:** arroz (polido ou parboilizado) e feijão (carioca ou preto) em caldo.
- **Prato principal:** 02 (duas) opções de proteínas (carne bovina, suína, frango ou peixe), preparadas de formas variadas (assadas, cozidas, grelhadas ou ensopadas), em sistema de alternância e não processadas.
- **Exceção de Embutidos:** admite-se a oferta de linguiça toscana de primeira qualidade como uma das opções proteicas, limitadas a **no máximo 02 (duas) vezes por semana**.
- **Guarnição (mínimo de 02 opções):** obrigatoriamente 01 (uma) à base de legumes ou vegetais (refogados, assados, folhosos, ovos fritos (duas unidades), bolinho de arroz, cremes, suflês de vegetais ou leguminosas ou purês) e 01 (uma) à base de massas (rondelli, ravióli, lasanha, canelone, nhoque ou panqueca), devendo as massas constar no cardápio **no mínimo 03 (três) vezes por semana**.
- **Saladas:** 01 (um) tipo composta por hortaliças e legumes variados, respeitando a sazonalidade.
- **Sobremesa:** fruta *in natura* ou doce (banana, laranja, melancia, melão, sagu, pudim, gelatina, tortas ou bolo), em sistema de alternância diária.
- **Bebida:** suco de fruta de primeira qualidade (natural, de polpa ou concentrado), em sabores variados, sendo **expressamente proibido o uso de suco artificial**.

Nos dias em que não houver massa alimentícia no cardápio, a Contratada deverá fornecer 02 (duas) guarnições distintas do grupo de vegetais, legumes, purês/suflês, cremes ou tubérculos.

Vedação Estrita de Itens: É expressamente proibida a utilização de alimentos ultraprocessados de baixo valor nutricional, tais como salsicha, linguiça de frango, hambúrgueres processados, nuggets, empanados industrializados fritos, bolinhos de carne ou quaisquer produtos similares.

A qualidade da refeição servida no jantar deverá ser rigorosamente igual àquela servida no almoço, não sendo admitida qualquer diferenciação qualitativa ou quantitativa de alimentos entre os turnos ou entre os diferentes locais de entrega nos postos operacionais.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem qualquer custo adicional para a Administração, para o atendimento em datas comemorativas (como Páscoa, Natal, Ano Novo, entre outras).

Todas as refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo, atendendo integralmente às exigências e normas da Vigilância Sanitária.

Qualquer alteração emergencial no cardápio aprovado, decorrente de força maior ou desabastecimento, deverá ser motivada pelo Nutricionista RT da empresa e submetida à autorização da fiscalização com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas**.

Atendimento Excepcional e Contingência de Campo: Em casos de acontecimentos excepcionais, catástrofes naturais, treinamentos operacionais ou ocorrências de longa duração que mobilizem contingente do Corpo de Bombeiros, a CONTRATADA deverá entregar as refeições diretamente no local do emprego do efetivo (a ser estabelecido antecipadamente), acondicionadas em recipientes térmicos que garantam a temperatura adequada e a qualidade no momento do consumo, sem qualquer ônus adicional.

Kit Lanche de Substituição: Nas situações operacionais descritas no item anterior, e mediante alinhamento com a fiscalização, a CONTRATADA poderá substituir a refeição quente por um kit composto obrigatoriamente por: **02 (dois) pães médios com frios (mínimo de duas fatias de queijo muçarela e duas fatias de presunto), 02 (duas) frutas, 01 (um) suco artificial em embalagem descartável de 500 ml e 01 (uma) barra de cereal, mínimo de 40 g (sabores variados)**, cujo valor equivalerá ao de uma alimentação normal cotidiana, sem custos adicionais.

5.3. Padrão de Formulação do Cardápio

O cardápio deverá ser elaborado, acompanhado e supervisionado por **Nutricionista**, regularmente inscrito no **Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, o qual será responsável técnico pela adequação nutricional das refeições, observadas as recomendações da legislação sanitária vigente e as boas práticas de alimentação e nutrição.

A Contratada deverá manter disponível, sempre que solicitado pela Contratante, o cardápio vigente, a identificação do responsável técnico, seu respectivo número de registro no CRN e as informações nutricionais das refeições fornecidas, podendo ser exigidas fichas técnicas de preparo ou documentos equivalentes para fins de fiscalização contratual.

Refeição pronta (tipo marmite), acondicionada em embalagem descartável apropriada para transporte de alimentos, devidamente fechada e apta à conservação da temperatura, com **peso total aproximado entre 850 g e 1000 g**, composta pelos seguintes itens e respectivas quantidades.

Componente	Item	Quantidade mínima (gramas)	Aporte calórico médio (kcal)
Base I (cereal)	Arroz polido/parboilizado cozido	250	325
Base II (leguminosa)	Feijão (carioca ou preto) em caldo	150	115
Proteína I	Carne bovina suína frango ou peixe (cozida assada ou grelhada)	120	210
Proteína II	Carne bovina, suína, frango ou peixe (cozida, assada ou grelhada) distinta da proteína I	120	210
Guarnição I (massa)	Macarrão/massa alimentícia variada	120	180

Guarnição II (vegetal)	Leguminosas refogados, assados ou vegetais, leguminosas, purê, suflês e similares	100	90
Subtotal	Soma dos componentes principais	860	1.130

Todas as gramaturas e porções mínimas estabelecidas neste Termo de Referência referem-se estritamente ao peso líquido do alimento pronto para consumo (comida pronta, cozida, assada, grelhada ou frita), devendo ser aferidas no momento da entrega/servimento.

Em hipótese alguma serão aceitas medições, tabelas de rendimento ou justificativas baseadas no peso do alimento em estado bruto, in natura ou cru (fator de correção/cozção).

O peso líquido individual de cada item ou o peso total do marmitex não inclui a embalagem (alumínio, isopor ou plástico), talheres, sachês de tempero, bem como ossos, aparas, espinhas ou partes não comestíveis.

A fiscalização do contrato poderá realizar, a qualquer tempo e por amostragem, a pesagem individualizada dos componentes da refeição utilizando balança digital devidamente calibrada, considerando-se descumprimento contratual qualquer divergência para menor em relação às gramaturas mínimas estipuladas.

É vedada a oferta de duas guarnições idênticas ou análogas (ex.: batata frita e batata cozida, ou duas porções do mesmo vegetal). As opções deverão utilizar matérias-primas e métodos de cozimento/preparo diferentes entre si (ex.: um legume refogado/assado juntamente com um purê, suflê ou tubérculo).

5.3.1. Especificações complementares

- O peso total da refeição deverá estar compreendido entre **850 g e 1000 g**, admitindo-se variação decorrente da natureza dos alimentos.
- O aporte calórico total da refeição completa, considerando o recipiente principal, a porção de salada crua ou cozida (acompanhada de molho ou azeite), a bebida (suco) e a sobremesa (fruta in natura, sobremesa preparada ou doce), deverá corresponder a um valor energético aproximado entre **1.300 kcal e 1.400 kcal por pessoa**.
- Os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia do fornecimento, observando as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos.
- A proteína principal deverá ser fornecida em peça inteira, porcionada ou em preparações culinárias, vedada a substituição por embutidos, salvo quando expressamente autorizada pela Contratante.
- A salada deverá ser fornecida em recipiente individual separado da refeição principal.
- A sobremesa poderá consistir em fruta in natura ou doce embalado e dentro do prazo de validade.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Cumprir fielmente o fornecimento e a entrega das refeições (marmitex) em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, cardápios aprovados e horários rígidos estabelecidos neste Termo de Referência, respondendo por sua integral execução.
- Responsabilizar-se civil e criminalmente pela qualidade higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos, respondendo integralmente por quaisquer danos, surtos ou intoxicações alimentares causadas ao efetivo do Corpo de Bombeiros.
- Coletar diariamente amostras de todas as preparações servidas e mantê-las sob refrigeração adequada pelo prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas para fins de controle bacteriológico, arcando com os custos de eventuais análises microbiológicas e apresentando os respectivos laudos à CONTRATANTE sempre que solicitado.
- Executar a higienização rigorosa de suas dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na produção das refeições, observando estritamente as normas da Portaria CVS nº 5/13 ou norma que a substitua.
- Realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas em sua cozinha industrial sempre que necessário,

por meio de pessoal treinado ou empresa especializada, utilizando exclusivamente produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

- f) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de todos os colaboradores envolvidos na manipulação e na logística de entrega nos postos operacionais, exigindo também o uso de crachá e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados.
- g) Utilizar veículos adequados e higienizados para o transporte das refeições, garantindo que as marmitas sejam acondicionadas em caixas isotérmicas apropriadas para manter a temperatura ideal de consumo até o momento da entrega nos postos.
- h) Recolher diariamente os vasilhames e recipientes térmicos de sua propriedade que forem deixados nos postos operacionais, nos locais previamente estabelecidos pela CONTRATANTE para essa finalidade.
- i) Manter a sede da empresa devidamente regularizada perante a Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes, arcando com todas as despesas de funcionamento, insumos, equipamentos e utensílios necessários à produção.
- j) Arcar com a totalidade dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, figurando como única empregadora de seu pessoal, sem qualquer vínculo de solidariedade com o Município de São Carlos.
- k) Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando mensalmente, junto à nota fiscal, as certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária (FGTS e INSS).
- l) Reparar, corrigir ou substituir imediatamente, às suas expensas e no prazo máximo de 01 (uma) hora, qualquer lote de refeições ou marmiteix impugnado pela fiscalização por inconformidade técnica, atraso ou vício de qualidade.
- m) Disponibilizar canais de comunicação rápida e telefone de plantão para atendimento de chamados emergenciais, ajustes de quantitativos diários ou acionamentos de contingência pela fiscalização.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e prazos pactuados, mediante a regular apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pela fiscalização.
- b) Programar e transmitir periodicamente os quantitativos diários de refeições (almoço e jantar) necessários para o atendimento do efetivo do Corpo de Bombeiros.
- c) Indicar formalmente o gestor e os fiscais representantes da corporação para o acompanhamento e fiscalização técnica e operacional da execução contratual.
- d) Disponibilizar e indicar formalmente os locais e postos operacionais destinados ao recebimento e distribuição das refeições fornecidas.
- e) Acompanhar e fiscalizar a fiel execução do objeto, verificando o cumprimento dos horários de entrega, temperatura das marmitas, pesagem e conformidade com o cardápio semanal homologado.
- f) Notificar formalmente a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições, atrasos, faltas de itens ou inconformidades observadas no fornecimento das refeições, fixando prazo imediato para a sua correção ou substituição.
- g) Notificar a CONTRATADA a respeito da aplicação de eventuais sanções administrativas, multas, suspensão do fornecimento ou retenção de pagamentos por descumprimento de cláusulas contratuais.
- h) Exigir o afastamento ou substituição imediata de qualquer funcionário, entregador ou preposto da CONTRATADA que venha a causar embaraço à fiscalização ou adote comportamento incompatível com as normas de segurança das instalações militares.

8. GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em estrita observância à Lei Federal nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 872/2024, respondendo cada qual pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações oficiais entre a Administração e a CONTRATADA serão realizadas por escrito, admitindo-se o uso de correio eletrônico (e-mail) ou canais digitais oficiais de comunicação rápida para agilizar as demandas diárias.

A gestão do contrato será exercida por servidor formalmente designado pela **Secretaria Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana (SMSPMU)**, competindo-lhe coordenar o processo de acompanhamento, manter o histórico de gerenciamento atualizado, avaliar os relatórios dos fiscais e verificar a regularidade fiscal para fins de pagamento.

A fiscalização técnica e operacional do fornecimento será realizada por representante expressamente designado do **Corpo de Bombeiros de São Carlos**, o qual anotará em registro próprio todas as ocorrências (como cumprimento de horários, pesagem, temperatura e cardápio), determinando as providências para a regularização imediata de eventuais falhas.

A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade civil e criminal da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, vícios de qualidade ou surtos de intoxicação alimentar, não implicando corresponsabilidade da SMSPMU ou do Corpo de Bombeiros.

O descumprimento total ou parcial das obrigações e dos horários rígidos de entrega sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo ensejar glosas contratuais e a rescisão do ajuste, nos termos do art. 115 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Após a assinatura do Contrato ou emissão da Nota de Empenho, a SMSPMU poderá convocar a CONTRATADA para uma reunião inicial de alinhamento logístico, com o objetivo de apresentar o fluxo de recebimento e os critérios de aferição diária das marmitas nos postos operacionais.

9. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A verificação e a medição do objeto serão realizadas mensalmente pela Secretaria Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana, por meio de servidor e representantes designados para o acompanhamento e a fiscalização da contratação.

Durante a execução contratual, a fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade das refeições entregues, devendo intervir imediatamente para requerer à CONTRATADA a correção de quaisquer faltas, falhas e irregularidades constatadas.

No momento de cada entrega (almoço e jantar), o responsável pelo plantão nos postos operacionais do Corpo de Bombeiros atestará o recebimento, registrando a conformidade das marmitas quanto ao horário, temperatura, cardápio e volumetria solicitada (Marmitex).

O valor da fatura mensal corresponderá estritamente à soma total de marmitas fornecidas e aceitas no período, multiplicada pelos respectivos valores unitários fixados no contrato, deduzidos eventuais descontos decorrentes de faltas ou desconformidades apontadas pela fiscalização.

Não serão computadas para fins de pagamento as marmitas que forem rejeitadas pela fiscalização devido a atrasos injustificados, itens faltantes no cardápio obrigatório, violação de lacres ou descumprimento dos padrões higiênico-sanitários.

Para a liberação do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal acompanhada das planilhas diárias de entrega devidamente atestadas pelos postos operacionais, além das certidões de regularidade fiscal, previdenciária (INSS) e trabalhista (FGTS) vigentes.

As Notas Fiscais que apresentarem incorreções ou divergências de quantitativos serão devolvidas à CONTRATADA para as devidas correções, reiniciando-se o prazo de conferência a partir da reapresentação do documento corrigido.

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 em até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

10. 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.
- 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.

11. DO FATURAMENTO

A Nota Fiscal 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 2 (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.

12. 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 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 pagar 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.

13. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CONTRATAÇÃO LICITATÓRIA, por pregão (Art. 28, I, da Lei Federal nº 14.133/2021), sob a forma ELETRÔNICA, com a adoção do **critério de julgamento do tipo MENOR PREÇO GLOBAL** (Art. 33, I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

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

Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, deverão ser observados os seguintes 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.
 - V. Certidão de Regularidade de ICMS (Imposto sobre a Circulação de Mercadorias e Serviços), expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado.
- 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 regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) mediante a apresentação da CND (certidão Negativa de Débito) ou CPD-EN (Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa).

- f) 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.
- 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.

13.3. Qualificação Econômico-Financeira

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

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento.

13.4. Qualificação Técnica

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

- a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante.
- b) A licitante deverá apresentar o **Alvará de Funcionamento** e **Licença Sanitária** ou documento equivalente válido, expedido pela autoridade sanitária competente, que comprove sua regular autorização para o exercício das atividades relacionadas ao preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento e fornecimento de refeições, em conformidade com a legislação sanitária vigente e demais normas aplicáveis ao objeto da contratação.
- c) Os profissionais indicados como responsáveis técnicos deverão integrar o quadro funcional da empresa licitante na data de apresentação da proposta, mediante comprovação de vínculo por meio de contrato social, registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), ficha de registro de empregado ou contrato de prestação de serviços como profissional autônomo.

14. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A proposta de preços deve ser apresentada com as quantidades, preço unitário e total, em moeda nacional, já considerando as despesas com tributos e demais custos que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do OBJETO, conforme a tabela 1.

Tabela 1: Estimativa de preços

Descrição	Quant Estimado	Unidade de medida	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
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 estimado da contratação é de **R\$ 508.059,00** (quinhentos e oito mil, cinquenta e nove reais).

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Justiça
Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico
"São Carlos, Capital da Tecnologia"

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

24.01.06.181.2079.2.142.3.3.90.30.01.1100000 – ficha 790

A dotação referente aos exercícios financeiros subsequentes será indicada oportunamente, após a aprovação da respectiva Lei Orçamentária Anual e a liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. APÊNDICES

Este termo de referência possui apêndices anexos.

17- RESPONSÁVEIS

**DIEGO
AVILA
DE
MELLO**
Assinado digitalmente por
DIEGO AVILA
DE MELLO
Localização:
Data: 2026.08.05
10:03:21-03'00'
Foxit PDF
Reader Versão:
2026.1.1

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

**MICHAEL
TERUO**
Assinado de forma
digital por MICHAEL

**YABUKI:260
34172829**
TERUO
YABUKI:26034172829
Dados: 2026.08.04
15:18:07 -03'00'

Michael Teruo Yabuki
Secretário Municipal de Segurança Pública e Mobilidade
Urbana
Ordenador de Despesas

APENDICE I – Detalhamento do Cardápio

I.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 (polido ou parboilizado) e feijão (carioca ou preto) em caldo.
- 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.

I.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 com a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, e a partir de 03 de outubro de 2026 em conformidade com a Portaria 3/26, de 03/07/2026.
- 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Justiça
Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico
“São Carlos, Capital da Tecnologia”

500 ml e uma barra de cereal, cujo valor equivalerá ao de uma alimentação normal servida cotidianamente, e sem qualquer outro ônus.

I.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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Justiça
Departamento de Contratações do Eixo Urbanístico
"São Carlos, Capital da Tecnologia"

APÊNDICE II – Locais de entrega e contato das unidades

II.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;

II.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 III – 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.