



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026
PROCESSO BB Nº 1096736

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5921/2026

LICITAÇÃO DESTINADA À AMPLA PARTICIPAÇÃO

O **MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, 1575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** – que será regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 872 de 20 de dezembro de 2024, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de **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**. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no site do Banco do Brasil S.A., www.bb.com.br, opção Licitações, ou diretamente em <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

O presente Edital poderá ser consultado no site desta Administração, bem como na plataforma de licitações do Banco do Brasil, através dos respectivos endereços eletrônicos:

<https://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibe-licitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2026@saocarlos.sp.gov.br>,

<https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS e INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09h30min do dia 28/07/2026.

MODO DE DISPUTA: A etapa de lances da sessão pública será realizada pelo modo de disputa aberto, com duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

LANCES: fica estabelecido o percentual mínimo de 0,5% (meio por cento) entre os lances ofertados durante a sessão.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por mensagem eletrônica (e-mail), conforme abaixo, informando o número da licitação: e-mail: licitacao@saocarlos.sp.gov.br

REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

DOS ANEXOS:

ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO II – MINUTAS DOS ANEXOS DO TCE;

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;

ANEXO IV – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (PORTAL PMSC);

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA (PORTAL PMSC);

ANEXO VI – DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO;

ANEXO VII – MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VIII – TERMO DE COMPROMISSO;

ANEXO IX – TERMO DE CONHECIMENTO PLENO DE OBJETO;

ANEXO X – MINUTA DE CONTRATO

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é **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**, conforme especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

2. DO PROCEDIMENTO

2.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional do Departamento de Tecnologia da Informação da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS.

2.2. O certame será realizado através da utilização do aplicativo “Licitações”, do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A., conforme convênio de cooperação técnica celebrado entre o B.B. e o MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Administração Pública do Município de São Carlos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

2.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de Licitação - Seção de Licitações da Secretaria Municipal da Justiça, denominado "Pregoeiro", com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.

3.2. Estarão impedidos de participar da presente licitação:

3.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

3.2.4. Cooperativas, conforme Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta firmado com o Ministério Público do Trabalho nos autos do Inquérito Civil nº 000004.200.1.15.003/6-50, **nos casos em que haja mão de obra terceirizada.**

3.2.5. Aquele que for servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

3.2.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.2.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.8. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.2.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.](#)

3.4. O impedimento de que trata o item 3.2.2. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.5. Não poderá a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

4.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.

4.2. Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

4.2.1. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.3. A chave de identificação e a senha poderão ter validade de até 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.

4.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.5.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5.3. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.8. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados a data e horário limite estabelecidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

4.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.10. Caso seja constatada, durante a sessão de disputa, a participação de duas ou mais licitantes utilizando o mesmo endereço de protocolo de internet (IP) em um mesmo lote, será instaurada diligência para que as empresas envolvidas apresentem justificativa, em observância aos princípios do contraditório e da ampla defesa.

4.10.1. As justificativas apresentadas serão analisadas pela Comissão Permanente de Licitações, que avaliará a existência de elementos aptos a afastar a presunção de conluio e fraude à competitividade do certame.

4.10.2. Não sendo apresentada justificativa ou sendo esta considerada insuficiente para afastar a presunção de conluio e fraude à competitividade do certame, as empresas envolvidas serão desclassificadas do lote correspondente, nos termos do entendimento firmado pelo Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 1.798/2024 – Plenário.

4.10.3. A desclassificação não impede a instauração de procedimento administrativo próprio para apuração detalhada dos fatos e eventual aplicação das sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1. Os licitantes deverão encaminhar **exclusivamente via sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, em campo próprio do sistema, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão pública.

5.1.1. Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: <https://www.licitacoes-e.com.br/aop/media/instrucoes-novo-licitacoes.pdf>;

5.1.2. Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante.

5.2. O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção **"incluir proposta"**. Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.

5.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no sistema eletrônico, preenchendo os campos obrigatórios.

5.3.1. Valor unitário para cada item que compõem o lote e/ou valor total para o lote, conforme exigência do sistema eletrônico;

5.3.2. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.6.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.6.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

5.6.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

5.6.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.6. ou 5.7. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

5.10.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 5.11. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.
- 5.11.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de envio e lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 5.11.2.1. Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.
- 5.11.3. Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 5.11.3.1. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.3.2. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Encerrada a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do artigo 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.
- 5.13. Para os fins do item 5.12., entende-se por empate aquelas situações em que os lances ofertados pela ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance classificado.
- 5.14. Não se aplicará a regra da preferência prevista pelo item 5.12., quando a melhor oferta inicial tiver sido apresentada por ME e EPP ou quando se tratar de lote correspondente à Cota Reservada correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.
- 5.15. Ocorrendo o empate de que trata o subitem 5.12., sem que se configure a situação descrita no subitem 5.13., a ME ou EPP com melhor colocação no certame será convocada para ofertar lance inferior àquele que inicialmente era o melhor classificado, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos a contar do encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 5.16. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.16.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 5.16.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.16.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.16.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.16.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.16.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.16.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.16.2.2. Empresas brasileiras;
- 5.16.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.16.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

- 6.1. O licitante terá **24 (vinte e quatro) horas** para enviar a proposta readequada, através do sistema, após a convocação via chat e/ou por e-mail por parte do pregoeiro, devendo obedecer aos seguintes critérios:
- 6.1.1. Deverá ser elaborada em papel timbrado da proponente, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, rubricada e assinada por seu representante legal, preferencialmente apresentada em páginas numeradas sequencialmente, em uma via original, contendo os seguintes elementos de forma clara e expressa:
- a) Número do processo e do pregão.
- b) **Razão social, endereço, e-mail, CNPJ**, inscrição estadual e nome do banco, o número da agência e da conta corrente em nome da licitante, onde será efetuado o pagamento.
- c) Nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar contrato com a Prefeitura.
- d) Preços cotados em moeda corrente nacional, com até 2 (duas) casas decimais, devendo constar valor unitário e total, e ainda o valor global da proposta, em algarismo e por extenso.
- No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;
 - E, entre preços unitários e totais, os primeiros.
- e) Descrição precisa do item.
- f) Declaração que na proposta apresentada estão inclusos todos os custos e as despesas, tais como: impostos, taxas, encargos e transporte para as entregas, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados para elaboração da mesma, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 6.1.2. A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- 6.1.3. Na proposta readequada, a licitante deverá informar obrigatoriamente a marca e o modelo do produto ofertado. O fabricante deverá ser informado quando aplicável.
- 6.1.3.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 6.1.4. **Não serão admitidos valores unitários ou totais acima dos apresentados na Planilha de Orçamento Estimativo, bem como quaisquer valores superiores aos informados na proposta eletrônica.**
- 6.1.4.1. **Quando ocorrer a situação descrita, a licitante terá sua proposta desclassificada.**
- 6.1.5. Verificar no **TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO V)** quanto à amostra/catálogo descritivo, **local de retirada e entrega dos mesmos**, documentos a serem entregues com as amostras, quando aplicável, além das demais informações nele contidas.
- 6.1.6. Reserva-se o direito à Unidade Requisitante de solicitar a qualquer momento amostras para análise, se e somente se, houver queixa técnica ou suspeita de irregularidade do fornecedor, a fim de comprovar a qualidade do produto contratado, subsidiando assim a opção de análise.
- 6.1.7. Reparar, corrigir, remover ou substituir os produtos que entregar, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem falhas ou defeitos de fabricação, no prazo máximo a ser estipulado pela contratante, contados da data da respectiva comunicação, salvo quando o defeito for comprovadamente provocado por uso indevido.
- 6.1.8. Negociações de preços após finalizada a etapa de lances não implicam na suspensão do prazo de inserção de proposta readequada no sistema, conforme previsto no item 6.1. do Edital.
- 6.2. O **prazo de validade da proposta** é de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua apresentação.
- 6.3. É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, o que será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.
- 6.4. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.
- 6.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.
- 6.6. Serão desclassificadas as propostas que:
- 6.6.1. Contiver vícios insanáveis;
- 6.6.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.
- 6.6.3. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.4. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.5. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigida pela Administração;
- 6.6.6. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2º, VII, b, da Constituição Federal de 1988.
- 6.9. A Comissão recomenda aos Licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar o Contrato com o Município.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 7.1. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 7.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 7.4. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 7.2 e 7.3 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 7.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
- 7.6. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.2. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 7.6.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

7.6.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.6.3. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - Relação de Apenados:

7.6.3.1. Relação das pessoas físicas e/ou jurídicas que sofreram penas em procedimentos licitatórios ou contratações de que participaram, nos órgãos indicados, nos termos das instruções vigentes;

7.6.3.2. Relação das pessoas físicas ou jurídicas que estão impedidas de contratar com a administração pública e/ou de receber benefícios ou incentivos fiscais, por determinação judicial. <https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/publicas/impedimento>

7.6.4. Corregedoria Geral da Administração do Governo do Estado de São Paulo - Sanções Administrativas - Impõem a pessoas físicas e jurídicas a proibição de licitar e contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública do Estado de São Paulo. <http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>

7.6.5. Tribunal de Contas da União <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:3:12943541728647::NO:3,4,6::>

7.6.6. Conselho Nacional de Justiça http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php

7.7. Constatada a ausência de condições de participação, o Pregoeiro considerará o licitante impedido de participar do certame.

7.7.1. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.8. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.9. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.9.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.10. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.11. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.

7.11.1. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.12. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.12.1. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.12.2. Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.12.3. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta, sendo o mesmo desclassificado.

7.14.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.14.2. Os resultados das avaliações poderão ser divulgados por meio de mensagem no sistema, ou através de outro meio hábil de divulgação para todos os participantes.

7.14.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.14.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 8.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, nos termos da Lei Federal nº 13.726/2018.
- 8.4. O pregoeiro poderá verificar em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.4.1. As certidões verificadas que tiverem emissão imediata serão consideradas para fins de habilitação.
- 8.4.2. A Administração não se responsabiliza pela emissão de certidões que dependam de recolhimento de taxa e/ou emolumentos para a sua efetiva emissão.
- 8.5. Os documentos exigidos para habilitação técnica serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após convocação por parte do pregoeiro:
- 8.6. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.7. Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, mediante decisão fundamentada do Agente de Contratação, hipótese em que o licitante convocado terá o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contadas da convocação, para apresentação da documentação requerida, nas seguintes hipóteses:
- 8.7.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.8. Na análise dos documentos de habilitação, o Agente de Contratação, com o apoio da equipe ou Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.8.1. Os documentos apresentados em sede de diligência deverão atestar que as condições neles descritas já existiam na data de realização da sessão de disputa do certame.
- 8.8.2. A prorrogação do prazo anteriormente fixado na convocação para apresentação de documentos em diligência deverá ser solicitada ao Agente de Contratação, mediante justificativa fundamentada, acompanhada de prova documental da complexidade da documentação exigida, sendo permitida a prorrogação por uma única vez, pelo prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas adicionais, sob pena de desclassificação do licitante.
- 8.8.3. Nos casos em que a diligência recair sobre documentação de empresas abrangidas pela Lei Complementar Federal nº 123 de 2005, deverão ser observados os prazos previstos no referido diploma legal.
- 8.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 6.1.
- 8.10. Para fins de **habilitação**, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à **regularidade fiscal e trabalhista**:
- 8.10.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- 8.10.2. 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 do certame.
- 8.10.3. 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:
- 8.10.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativas a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- 8.10.3.1.1. 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.
- 8.10.3.1.2. A certidão a que se refere o caput 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.
- 8.10.3.2. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda;
- 8.10.3.3. Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscritos em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
- 8.10.4. Prova de regularidade perante o sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva com Efeitos de Negativa. (Dispensável no caso de apresentação de certidão conjunta prevista no item 8.11.3.1.)
- 8.10.5. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

8.10.6. 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.

8.10.7. As microempresas ou empresas de pequeno porte interessadas em participar do certame deverão declarar sua condição nos termos do artigo 11 da Lei Municipal nº 15.247/2010, conforme Anexo III deste edital.

8.10.7.1. Como condição de enquadramento deverá ser observado o faturamento bruto, apurado através de Balanço Patrimonial, conforme legislação vigente.

8.10.8. Se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.

8.10.8.1. O prazo assegurado no subitem **8.11.8** terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado arrematante do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

8.10.8.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem **8.11.8**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no artigo 156, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

8.11. O documento a ser apresentado relativo à **habilitação jurídica** será o seguinte:

8.11.1. 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.

8.11.2. No caso de Consórcios o acréscimo necessário a comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

8.11.2.1. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

8.11.2.2. Indicação do percentual de participação de cada uma das consorciadas;

8.11.2.3. Previsão do impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

8.11.2.4. Previsão da responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

8.11.2.5. Compromisso de promoção, antes da celebração do contrato ou ata de registro de preço, da constituição e registro do consórcio, nos termos do Art. 15, § 4º da Lei nº 14.133/2021.

8.12. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à **qualificação técnica** serão os seguintes:

8.12.1. Atestado(s) de capacidade técnica apresentado(s) em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o presente certame.

8.12.1.2. Os demais eventuais documentos técnicos a serem apresentados encontram-se detalhados no Termo de Referência deste edital.

8.12.2. Se tratando de Consórcio a admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado.

8.13. Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.

8.14. A documentação relativa à qualificação **econômico-financeira** será composta pelos seguintes documentos:

8.14.1. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedados sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas das páginas do Diário Geral onde os mesmos foram transcritos, devidamente assinadas pelo(s) técnico(s) legalmente habilitado(s) e por seus sócios, bem como os Termos de Abertura e Encerramento do Diário Geral Registrados na Junta Comercial do Estado ou no Cartório competente. As empresas que realizam escrituração digital via SPED contábil devem apresentar o Balanço Patrimonial e o Termo de Abertura e Encerramento do Diário Geral, bem como o recibo de entrega digital.

8.14.1.1. As microempresas individuais, microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL, desobrigadas de manter escrituração contábil, bem como aquelas constituídas há menos de 12 meses deverão apresentar balanço de abertura do último exercício social ou do período de sua constituição, devidamente assinado pelo seu proprietário e por técnico(s) legalmente habilitado(s), na forma da **Norma Contábil NBC TG 1002 do Conselho Federal de Contabilidade**.

8.14.1.2. O Balanço patrimonial relativo aos itens anteriores **deve conter, no mínimo**, Termo de abertura e encerramento, as contas do ativo e do passivo do último exercício fiscal e do anterior, indicação do Patrimônio Líquido, o resultado do exercício (DRE) e eventuais notas explicativas.

8.14.1.3. A única exceção permitida ao item **8.14.1.2** diz respeito ao previsto no artigo 3º do decreto nº 8.538 de 06/10/2015, para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais. Nesta condição, não será exigida a apresentação de balanço patrimonial por estas empresas.

8.15. 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 do documento.

8.16. 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.

8.17. Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação para que apresente sua proposta no mesmo prazo do item 6.1.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

8.17.1. É de inteira responsabilidade do licitante o cadastro de seus dados no <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, inclusive o e-mail que será exclusivamente utilizado para encaminharmos notificações de convocação para os lotes do pregão em questão.

8.17.1.1. Caso não seja possível contato via e-mail para encaminharmos notificações, sendo o mesmo cadastrado erroneamente ou ainda não ter sido cadastrado, é de responsabilidade da empresa o acompanhamento da licitação pelo site <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

8.18. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital e transcorrido a fase de análise da documentação, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

8.19. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

8.20. 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.

8.21. Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto nos subitens 8.7.1 e 8.7.2.

9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

9.1. O valor máximo fixado para o presente edital é de **R\$ 508.059,00 (quinhentos e oito mil e cinquenta e nove reais)**.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail licitacao@saocarlos.sp.gov.br

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

10.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recursos relativos ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, bem como à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. O prazo para apresentação das razões recursais será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação realizada pelo Agente de Contratação, a qual ocorrerá quando todos os lotes do certame tiverem seu status alterado de arrematado para declarado vencedor.

11.3. Quando o recurso tiver por objeto o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação dos licitantes, aplicar-se-ão as seguintes disposições:

11.3.1. A retomada das sessões suspensas será comunicada com antecedência mínima suficiente para o acompanhamento pelo licitante, mediante aviso publicado no chat da plataforma Licitações-e, sendo a abertura do prazo para manifestação da intenção de recorrer declarada pelo Agente de Contratação na respectiva sessão.

11.3.2. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o aviso do Agente de Contratação, sob pena de preclusão.

11.3.3. O prazo para manifestação da intenção de recorrer será de 2 (duas) horas, contadas da divulgação do aviso pelo Agente de Contratação.

11.3.4. O prazo para apresentação das razões recursais terá início na data da intimação, a qual ocorrerá quando todos os lotes do certame tiverem seu status alterado de arrematado para declarado vencedor.

11.3.5. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais terá início na data da intimação da ata de julgamento.

11.4. As razões recursais deverão ser apresentadas em campo próprio do sistema eletrônico utilizado ou encaminhadas ao endereço de correio eletrônico licitacao@saocarlos.sp.gov.br.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis ou, no mesmo prazo, encaminhar o recurso à autoridade superior, que deverá decidir no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

11.6. As intenções de recorrer manifestadas fora dos prazos estabelecidos não serão conhecidas.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurado o acesso imediato aos elementos necessários para o exercício do direito de defesa.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo, permanecendo suspensos o ato ou a decisão recorrida até a prolação da decisão final pela autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

12. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto ao vencedor, mediante autorização do(a) Sr(a) Secretário(a) Municipal, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores.

12.2. No caso de Consórcios, somente o licitante vencedor é obrigado a promover a constituição e o registro do consórcio, antes da celebração do contrato.

12.3. Após decidido os recursos, caberá ao pregoeiro/agente de contratação a convocação via chat e/ou por e-mail para que a licitante vencedora apresente as documentações referente ao registro do consórcio.

12.4. Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Edital.

13. DO PAGAMENTO

13.1. 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.

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

13.3. Fica estabelecida a obrigação da retenção na fonte do imposto de renda a todos os contratos vigentes e vindouros firmados pela Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, em observância das hipóteses de retenção de imposto de renda previstas no Decreto Municipal nº 551/23 e na IN RFB nº 1234/2012:

13.3.1. A contratada fica obrigada a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado ou comprovação conforme §§ 5º e 6º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 551/23, sob pena de não aceitação ou devolução do documento fiscal para ajustes necessários.

13.4. Em caso de atraso no pagamento devido à contratada, pro motivo que não lhe seja imputável, os valores devidos serão atualizados monetariamente, desde a data de vencimento até a data do efetivo pagamento, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou por outro índice oficial que venha a substituí-lo.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Ficha: 790 - Dotação: 24.01.06.181.2079.2.142.3.3.90.30.01.1100000

Órgão: 24 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E MOBILIDADE URBANA - SMSPMU

Unidade: 1 - Gabinete do Secretário

Função: 6 - SEGURANÇA PÚBLICA

Sub-Função: 181 - POLICIAMENTO

Programa: 2079 - Segurança Pública Fortalecida e Integrada

Ação: 2142 - Corpo De Bombeiros

Natureza: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte: 1 - TESOURO

Aplicação: 110000-GERAL

Sub-Elemento: 7 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

15. DO CONTRATO

15.1. A licitante declarada vencedora terá o prazo de 03 (três) dias úteis, após a convocação, para assinatura do contrato, após o que, não comparecendo será considerada desclassificada e punida com multa de 20% (vinte por cento) do valor da proposta, sendo convocadas a seguir as demais, na mesma ordem de classificação.

15.1.1. A CONTRATADA deverá comparecer após convocação para assinatura, no mesmo prazo, de eventuais aditamentos contratuais, e ocorrendo atraso na assinatura destes, será punida com multa equivalente a 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor total do contrato por dia, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades contidas no item XVI deste edital, salvo justificativa aceita pela Administração.

15.02. Este edital e todos os demais documentos que compõem seus anexos farão parte integrante do contrato.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

16.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

16.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

16.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

16.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

16.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

16.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 16.1.3.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 16.1.4.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 16.1.5.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 16.1.6.** Fraudar a licitação
- 16.1.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 16.1.7.1.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 16.1.7.2.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 16.1.7.3.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 16.1.8.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 16.1.9.** Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 16.2.** Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 16.2.1.** Advertência;
- 16.2.2.** Multa;
- 16.2.3.** Impedimento de licitar e contratar e
- 16.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 16.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 16.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 16.3.2.** As peculiaridades do caso concreto
- 16.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 16.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 16.3.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 16.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 16.1.1., 16.1.2., 16.1.3. e 16.1.4., a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 16.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 16.1.5., 16.1.6., 16.1.7., 16.1.8. e 16.1.9., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 16.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 16.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 16.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1., 16.1.2., 16.1.3. e 16.1.4., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 16.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.5., 16.1.6., 16.1.7., 16.1.8. e 16.1.9., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1., 16.1.2., 16.1.3. e 16.1.4. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 16.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 16.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 16.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 16.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 16.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 16.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. O proponente vencedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução da obrigação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

17.2. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

17.4. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

17.4.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

17.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.6. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

17.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

17.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

17.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <http://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibe-licitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2026@saocarlos.sp.gov.br>, ou em <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

17.11. A autoridade competente, para determinar a contratação, poderá revogar a licitação, mediante autorização do(a) Sr(a) Secretário(a) Municipal, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

17.12. Fica a Contratada obrigada a cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do contrato, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos à Contratada, caso esta esteja em situação de mora salarial, conforme Termo de Ajustamento de Conduta, firmado com o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Inquérito nº 000647.2013.15.003/7-51.

17.13. Fica eleito o FORO da COMARCA DE SÃO CARLOS SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimir-se eventuais litígios oriundos do presente Edital.

São Carlos, 13 de junho de 2026

MICHAEL
TERUO
YABUKI:2603
4172829

Assinado de forma
digital por MICHAEL
TERUO
YABUKI:26034172829
Dados: 2026.07.13
16:18:45 -03'00'

MICHAEL TERUO YABUKI

Secretário Municipal de Segurança Pública e Mobilidade Urbana



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

DECLARAÇÃO

A Empresa (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico - e-mail, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco, sendo que os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação), em atendimento às disposições do Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026**, **DECLARA:**

- 1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- 2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
- 3) Que o prazo de validade da proposta é de 120 (cento e vinte) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- 4) Que tem ciência dos prazos de entrega estabelecidos no Edital.
- 5) Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- 6) Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenas com declaração de inidoneidade, por qualquer ente da Administração Pública, cujos efeitos se encontrem pendentes ou sem que tenha sido reabilitada perante a autoridade que aplicou a penalidade.
- 7) O pleno atendimento aos requisitos de habilitação, estando ciente que, constatada a inveracidade de quaisquer das informações e/ou de documentos fornecidos, poderá sofrer as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8) O pleno conhecimento sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, conforme previsto na Lei nº 12.846/13.

São Carlos ____ de ____ de ____

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO II – ANEXOS DO TCE (em atendimento à Instrução nº 01/2020)

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: CNPJ Nº:
CONTRATADA: CNPJ Nº:
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO:
VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura. LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (NOME, CARGO, E-MAIL E ASSINATURA)

Este anexo consta deste Edital para ciência dos licitantes. Será exigido apenas dos licitantes vencedores das licitações, por ocasião da assinatura das Atas de Registro de Preços ou Contratos. Não é necessária sua apresentação junto aos demais documentos de habilitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e Inscrição Estadual XXXXXXXXXX, situada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu (representante legal / sócio / procurador), o(a) Sr.(a) (nome), portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, em atenção ao edital do Processo Licitatório supra mencionado, **DECLARA**, sob as penalidades cabíveis (art. 299 do Código Penal), sua condição de (**declarar se é Microempresa OU Empresa de Pequeno Porte**), nos termos da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, encontrando-se legalmente apta a exercer os benefícios de que trata o Capítulo V, tendo receita bruta compatível com o que preconizam os incisos I e II do artigo 3º e não incidindo em nenhum dos impedimentos de que trata o § 4º do mesmo artigo.

Atenciosamente,

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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

ANEXO IV – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (PORTAL PMSC);

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA (PORTAL PMSC)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

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

ANEXO VI – DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO

COTA PRINCIPAL - DESTINADA À AMPLA PARTICIPAÇÃO – COM TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	VALOR TOTAL P/ 12 MESES
1	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- descrição conforme Termo de Referência	13.950	Unidade	R\$ 36,42	R\$ 508.059,00
TOTAL DO LOTE 01:						R\$ 508.059,00

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 508.059,00 (quinhentos e oito mil e cinquenta e nove reais)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VII - ORDEM DE FORNECIMENTO Nº ____ / ____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5921/2026

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E MOBILIDADE URBANA

ORDEM DE FORNECIMENTO Nº ____

EMPENHO Nº ____

EMPRESA: _____

Autorizamos o fornecimento de _____

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E PAGAMENTO:

01. 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.

02. 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

03. 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.

04. 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.

05. 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. 06. Na nota fiscal emitida deverá constar obrigatoriamente o número da licitação, bem como do contrato.

São Carlos, ____ de _____ de _____

Prefeitura Municipal de São Carlos
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E MOBILIDADE URBANA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VIII – TERMO DE COMPROMISSO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026

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/SP

A empresa XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXX-XX, neste ato representada por XXXXXXXX, profissão, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, **assume** sob as penalidades cabíveis, o presente Termo de Compromisso para prestar o serviço objeto do Pregão Eletrônico em epígrafe.

Por ser expressão da verdade, firma o presente.

São Carlos, aos ____ de ____ de ____

Assinatura do responsável



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

São Carlos, XX de XXXXXXXX de XXXX

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

(EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e inscrição estadual XXXXXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO), neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG XX.XXX.XXX-X, do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, vem em atenção ao edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 052/2026**, declarar que:

() possui pleno conhecimento do objeto ao licitado e que não constatou erros, omissões ou discrepância com relação as peças que compõem o edital.

Atenciosamente,

REPRESENTANTE DA EMPRESA CREDENCIADO

Testemunha



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO X – MINUTA DE CONTRATO CONTRATO Nº XX/XXXX

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos – SP, à Rua Episcopal, nº1.575, Centro, inscrita no CNPJ sob n.º 45.358.249/0001-01, representada neste ato pelo Ordenador de Despesa, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, nº XXX – São Carlos/SP, doravante denominado CONTRATANTE; e, de outro lado a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida à XXXXXXXX, nº XXX, na cidade de XXXXXXXX/XX, inscrito no CNPJ sob N.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXX, XXXXXXXX, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, residente nesta cidade de XXXXXXXX/XX, à XXXXXXXX, nº XXX, de ora em diante denominada CONTRATADA, celebram entre si o presente contrato, que será regido pela Lei Federal 14.133/2021 e posteriores alterações, combinada com o Decreto Municipal nº , pelo Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2025 e pelas cláusulas e condições abaixo descritas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

01.01. O objeto deste Contrato é a **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**, de acordo com as características e especificações constantes do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2025 e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

02.01. A entrega do objeto deste termo de referência deverá ser feita após o recebimento da autorização de fornecimento e/ou ordem de fornecimento, conforme as condições estabelecidas no edital e seus anexos independentemente de transcrição.

02.02. Deverá ser entregue no(s) endereço(s) estipulado pelo edital, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes deste fornecimento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

03.01. O valor do presente importa em R\$ XXXXXXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX).

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

04.01. O presente contrato entra em vigor na data definida na ordem de início dos serviços expedida pela Prefeitura Municipal de São Carlos, estendendo-se pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nas hipóteses legais.

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS

05.01. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente encontram-se especificadas na dotação orçamentária:

Ficha: 790 - Dotação: 24.01.06.181.2079.2.142.3.3.90.30.01.1100000

Órgão: 24 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E MOBILIDADE URBANA - SMSPMU

Unidade: 1 - Gabinete do Secretário

Função: 6 - SEGURANÇA PÚBLICA

Sub-Função: 181 - POLICIAMENTO

Programa: 2079 - Segurança Pública Fortalecida e Integrada

Ação: 2142 - Corpo De Bombeiros

Natureza: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte: 1 - TESOURO

Aplicação: 110000-GERAL

Sub-Elemento: 7 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas acarretará a aplicação, a juízo da CONTRATANTE, das seguintes sanções, independentemente do cancelamento da nota de empenho e da rescisão contratual:

a) Advertência;

b) Multas, no percentual mínimo de 0,5% (meio por cento) e, no máximo, de 30% (trinta por cento) do valor do contrato, nos termos do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/21;

c) Suspensão temporária do direito de participar em licitação da CONTRATANTE e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

6.2. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa de 15 (quinze) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base nos artigos 157 e 158 da Lei Federal nº 14.133/21, devidamente atualizada, onde há prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da intimação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

6.3. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação com base no art. 166 da Lei Federal nº 14.133/21.

6.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, e no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, a CONTRATADA terá seu cadastro cancelado por igual período.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO

07.01. Este contrato é regulamentado pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 872/2024, atualizada por legislações posteriores.

CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO

08.01. Não será permitida a subcontratação total ou parcial dos serviços decorrentes deste contrato, sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

09.01. O recebimento do objeto da contratação se dará na Prefeitura Municipal de São Carlos, Av. Salgado Filho Nº 400, Vila Marina, CEP 13.566-350 São Carlos/SP.

09.02. O recebimento será efetuado pelo servidor técnico responsável após a confirmação da verificação da procedência, regularidade e conformidade do veículo entregue dentro das condições e especificações técnicas solicitadas no edital e seus anexos.

09.03. O CONTRATANTE poderá rejeitar o veículo, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

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

10.02. 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.

10.03. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação e deste contrato, obrigatoriamente.

10.04. Fica estabelecida a obrigação da retenção na fonte do imposto de renda a todos os contratos vigentes e vindouros firmados pela Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, em observância das hipóteses de retenção de imposto de renda previstas no Decreto Municipal nº 551/23 e na IN RFB nº 1234/2012 (quando o caso):

10.04.01. A contratada fica obrigada a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado ou comprovação conforme §§ 5º e 6º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 551/23, sob pena de não aceitação ou devolução do documento fiscal para ajustes necessários (quando o caso).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.01. O CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o presente Contrato nas hipóteses previstas nos artigos 137, inciso I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021 devidamente atualizada.

11.02. Nas hipóteses em que a rescisão ocorrer com base nos incisos I a V do parágrafo segundo do artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, poderá a CONTRATADA ser ressarcida dos prejuízos que houver sofrido, desde que regularmente comprovados, conforme o artigo 138, § 2º da mesma lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

12.01. São direitos da CONTRATADA:

12.01.01. Receber o pagamento da quantia ajustada, no prazo e forma estabelecidos no presente contrato, quando do adimplemento da obrigação a que se obrigou.

12.01.02. Receber quitação do presente contrato quando cumprida a obrigação a seu cargo.

12.02. São deveres da CONTRATADA:

12.02.01. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital a que está vinculado o presente contrato.

12.02.02. Arcar com as despesas incorridas na contratação de pessoal, encargos sociais, trabalhistas, securitários e quaisquer tributos incidentes direta ou indiretamente, sobre ou decorrentes do cumprimento do objeto deste, sem direito a pleitear reembolso à Contratante.

12.02.03. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ainda:

12.02.04. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

12.02.05. O objeto deve estar acompanhado do manual de usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

12.02.06. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8.078 de 1990);



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

12.02.07. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.02.08. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

13.01. São direitos da CONTRATANTE:

13.01.01. Aplicar as penalidades cabíveis à CONTRATADA caso não sejam respeitadas as condições a que a mesma se obrigou.

13.01.02. Rescindir o presente contrato, de pleno direito e para todos os fins, em caso de liquidação ou dissolução, concordata ou decretação de falência da CONTRATADA, independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial e extrajudicial, podendo ainda ser rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE nas hipóteses e condições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, com alterações posteriores, e no caso de não cumprimento ou cumprimento irregular de quaisquer das cláusulas ajustadas no presente contrato.

13.02. São deveres da CONTRATANTE:

13.02.01. Efetuar o pagamento dos bens e/ou serviços contratados no prazo e forma ajustados.

13.02.02. Dar quitação do presente contrato quando do adimplemento da obrigação pela CONTRATADA.

13.02.03. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

13.02.04. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

13.02.05. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

13.02.06. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

13.02.07. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

13.02.08. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregos, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO REAJUSTE

14.01. Os preços contratados são fixos e irrevogáveis. Somente após decorridos 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados com base no índice IPCA/IBGE do período, ou em caso de sua extinção, pelo seu substituto legal, mediante prévia autorização.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ANTICORRUPÇÃO

15.01. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PROTEÇÃO DOS DADOS

16.01. Pelo presente termo, as Partes declaram que cumprem e seguirão cumprindo com todas as obrigações oriundas da legislação vigente que trate da privacidade e da proteção de dados relativos à pessoa física identificada ou identificável ("Dados Pessoais"), em especial, a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) com a redação dada pela Lei nº 13.583/2019, a Lei nº 12.965/2014 (Marco Civil da Internet), o Decreto Federal nº 8.771/2016 e demais leis e regulamentos aplicáveis, bem como as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria.

16.01.01. As Partes, compreendendo os seus servidores, prepostos, colaboradores, empregados e/ou contratados envolvidos na execução deste Contrato, obrigam-se a tratar todos os Dados Pessoais a que tiverem acesso em estrito cumprimento de sua finalidade específica e observância aos termos da LGPD, ainda que este Contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução.

16.01.02. Cada uma das Partes deverá, por seus próprios meios, adotar medidas e instrumentos de proteção dos Dados Pessoais junto aos seus servidores, prepostos, colaboradores, empregados e/ou contratados envolvidos, de forma a preservar o sigilo dos Dados Pessoais relacionados à outra Parte, assim como de quaisquer Dados Pessoais a que tiverem acesso em função do presente Contrato.

16.01.03. Cada uma das Partes se obriga a manter registro das operações de tratamento de Dados Pessoais que realizar no âmbito deste Contrato, bem como a implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra a destruição total, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, garantindo que os ambientes (sejam eles físicos ou lógicos) utilizados para o tratamento de Dados Pessoais são e permanecerão estruturados de forma a atender aos requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis.

16.01.04. As Partes se obrigam a notificar uma à outra, no prazo determinado em regulamento da Autoridade Nacional, ou em sua falta, em até 48h (quarenta e oito horas) da ciência, sobre a ocorrência de qualquer não cumprimento das disposições legais ou contratuais



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Comissão Permanente de Licitações - Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

relacionadas aos Dados Pessoais que afete a outra Parte, assim como de qualquer violação de Dados Pessoais a que teve acesso em função do presente Contrato.

16.01.05. Em cumprimento aos requisitos da Lei nº 13.709/18 (LGPD), os signatários presentes, individualmente, autorizam as Partes para o tratamento de seus Dados Pessoais disponibilizados no âmbito deste Contrato, para fins exclusivos do cumprimento de seu objeto, declarando-se cientes de que, a qualquer momento, cada um poderá revogar este consentimento, optar pela anonimização, bloqueio, retificação ou eliminação de dados desnecessários, excessivos ou tratados em desconformidade com a LGPD.

CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.01. Fica a CONTRATADA obrigada a cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do presente contrato, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos, caso esteja em situação de mora salarial, nos termos do Termo de Ajustamento de Conduta firmado entre a CONTRATANTE e o Ministério Público do Trabalho (Inquérito nº 000647.2013.15.003/7-51).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.01. Fica eleito o foro da Comarca de São Carlos para dirimirem-se eventuais controvérsias oriundas deste contrato, em detrimento de outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e acordadas, assinam o Contrato as partes através de seus representantes já qualificados no Preâmbulo, na presença das três testemunhas abaixo arroladas, em 3 (três) vias de igual teor e efeito.

São Carlos, XX de XXXXXXXX de XXXXX.

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

TESTEMUNHAS:

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 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.

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 (marmitex) 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 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.	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

Documento assinado digitalmente
 **FABIO JANUARIO GONCALVES DOS SANTOS**
Data: 29/06/2026 11:19:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

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

Documento assinado digitalmente
 **GUSTAVO DOMINGOS SOARES DA SILVA**
Data: 29/06/2026 10:07:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

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:08443126817
43126817

Assinado de forma
digital por Paulo Cesar
Belonci:08443126817
Dados: 2026.06.29
10:12:09 -03'00'

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.

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) **Ramo de Atividade predominante da contratação**
Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) principal ou secundária exigida para o objeto:
56.20-1-01 (Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas); ou
56.20-1-02 (Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê);
- c) **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.
- d) **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 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 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 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 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) **Detetização 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 **15 (quinze) 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 "marmite" e deverão ser compostas, obrigatoriamente, pelas seguintes especificações técnicas:

- **Base:** arroz e feijão.
- **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 [02 unidades], bolinho de arroz, cremes, suflês 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.**

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 com frios, 02 (duas) frutas, 01 (um) suco de fruta (natural, polpa ou concentrado) em embalagem descartável de 500 ml e 01 (uma) barra de cereal**, cujo valor equivalerá ao de uma alimentação normal cotidiana, sem custos adicionais.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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 marmitex 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.

11.1. 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.

12. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. 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).

12.2. 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.

12.3. 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 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento.

12.4. 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.

13. 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)**.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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.

15. APÊNDICES

Este termo de referência possui apêndices anexos.

16- RESPONSÁVEIS

**DIEGO
AVILA DE
MELLO**

Assinado digitalmente por
DIEGO AVILA DE MELLO
Localização:
Data: 2026.06.29
11:15:12
-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

**Paulo Cesar
Belonci:0844
3126817**

Assinado de forma
digital por Paulo Cesar
Belonci:08443126817
Dados: 2026.06.29
09:08:39 -03'00'

Paulo Cesar Belonci
Secretário Municipal Adjunto de Segurança Pública
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 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.

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 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.

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.