SECRETARIA DE DEFESA E ORGANIZAÇÃO SOCIAL

Termo de Referência
Alimentação para Operação Verão 2026/2027

1. DO OBJETO

Constitui o presente objeto o preparo e fornecimento de refeições para Policiais Militares que atuarão na Operação Verão 2026/2027, através do sistema "self-service", bem como toda a estrutura necessária para a prestação do serviço, de acordo com as especificações e condições constantes deste Termo de Referência.

O contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, sendo que o preparo e fornecimento durante a Operação Verão 2026/2027, sendo estimado em 62 dias, compreendidos no período de 14/12/2026 a 14/02/2027.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Considerando que o Convênio celebrado entre o Estado de São Paulo e o Município de São Vicente tem por objeto a conjugação de esforços e a cooperação técnica, material e operacional entre ambos para a melhoria das atividades de segurança pública por ocasião da realização de operações policiais na área deste município que impliquem reforço policial. Considerando que, como contrapartida ao reforço policial, o município se incumbe pelo fornecimento de café, almoço, jantar e ceia ao efetivo policial de reforço.

Considerando o Ofício n° 39BPMI-048/04/26 que posteriormente culminou em reuniões de alinhamento acerca da quantidade de efetivo e datas a seguir mencionadas para o início e término da Operação Verão, o Município, neste exercício, receberá o efetivo de 364 Policiais Militares para Operação Verão , que ocorrerá do dia 14/12/2026 à 14/02/2027.

Pelos motivos já considerados faz-se necessária a presente contratação de prestação de serviço, com as especificações a seguir expostas.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Item	Quantidade Estimada De Policiais/Dia	Quantidade Estimada Pelo Período Total – 62 DIAS	Descrição
1- Café da Manhã	**364**	**22.568**	Café preto; leite; Suco natural com ao menos 2 opções diariamente de uma das seguintes frutas: laranja, uva, limão ou abacaxi; pão francês; pão de forma; manteiga; queijo prato; presunto; 1 tipo de fruta (mamão, melância ou melão).
2- Almoço	**364**	**22.568**	Salada: contendo diriamente ao menos 3 itens a seguir: Alface, tomate, beterraba, repolho, pepino, cebola, milho, agrião ou acelga; Prato principal: além de uma opção vegetariana diariamente: carne bovina (moída ou bife grelhado), carne suína (pernil ou bisteca), aves (filé de peito de frango, coxa, sobrecoxa de frango); omelete de forno ou lentilha ou grão de bico refogado ou berinjela grelhada (opção vegetariana); Guarnição: 3 opções diariamente: arroz, feijão, macarrão (espaguete ou parafuso - ao alho e óleo ou molho sugo); Legumes e verduras: 3 opções diariamente: abóbora, chuchu, batata, cenoura, brócolis, couve ou espinafre (refogado, cozido, assado ou em purê); Sobremesa: 1 opção diariamente: frutas (laranja, abacaxi ou maçã); Suco - natural com ao menos 2 opções diariamente de uma das seguintes frutas: laranja, uva, maracujá, limão ou abacaxi.
3 - JANTAR	**364**	**22.568**	Idem ao almoço
4 - CEIA	**60**	**3.720**	Kit lanche frio com hidratação – tipo “catanho”, contendo um sanduiche com frios, uma fruta que pode ser banana ou maça e uma barra de ceral de frutas ou chocolate e um suco ou refrigerante.

Fase única: 14/12/2026 a 14/02/2027 (62 dias).

ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA PERÍODO 2025/2026 (14/12/2026 a 14/02/2027) 62 dias
1- CAFÉ DA MANHÃ	22.568
2- ALMOÇO	22.568
3- JANTAR	22.568
4 - CEIA	3.720
TOTAL	71.424

4. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

4.1. **DISPOSIÇÕES GERAIS:**

4.1.1. As refeições serão preparadas no local descrito no item 4.5.;

4.1.2. As refeições serão servidas no sistema "self-service";

4.1.3. Não haverá restrição a repetição da refeição;

4.1.4. A empresa atenderá dietas restritivas em caso de apresentação de prescrição médica;

4.2. **DA MÃO DE OBRA:**

4.2.1. Deverá ser observada a reserva de cargos, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou Aprendiz, conforme artigo 116 da lei 14.133/2021
4.2.2. A empresa vencedora deverá ter em sua equipe de serviço minimamente:

- 01 nutricionista;
- 02 técnicos em nutrição
- 02 cozinheiros (as);
- 02 práticos de cozinha;
- 01 chapeiro (a);
- 03 copeiros (as);
- 03 ajudantes de cozinha;
- 02 auxiliares de limpeza

4.2.3. A equipe de serviço deverá estar devidamente uniformizada;
4.2.4. A equipe de serviço deverá praticar o serviço com ética e higiene na manipulação dos alimentos, de acordo com as normas regulamentares de higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos federais, estaduais e municipais;
4.2.5. Todas as refeições e bebidas que necessitarem de preparo com água, serão preparadas com água mineral;
4.2.6. A empresa realizará a limpeza dos utensílios utilizados nas refeições e nos preparos;
4.2.7. A empresa fará a montagem, desmontagem e recolhimento da estrutura fornecida no item 4.3;

4.2.8. A empresa realizará a limpeza de toda área de alimentação, compreendida pela cozinha, refeitório e demais áreas utilizadas no armazenamento e preparo dos alimentos.

4.3. **DA ESTRUTURA FORNECIDA PELA EMPRESA NO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:**

4.3.1. Estrutura de cozinha industrial mínima necessária para preparo das refeições mencionadas no item 3;
4.3.2. Equipamentos no quantitativo mínimo que segue:

- 01 Fogão Industrial de 06 (seis) bocas;
- 01 Fogão Industrial de 04 (quatro) bocas;
- 01 Forno Combinado;
- 01 Máquina de Lavar Louça;
- 02 Pass Through;
- 03 Freezer Horizontal;
- 02 Container Refrigerado
- 02 Balcão Térmico Quente;
- 01 Balcão Térmico Frio;
- 02 Suqueiras de 20 (vinte) litros cada;
- 01 Cafeteira Industrial;
- 01 Fritadeira;
- 02 Mesas com Tanque Central
- 02 Liquidificadores Industrial de 15(quinze) litros cada;
- 03 Sanduicheiras Industrial;
- 02 Filtro Industrial.
- 01 Gerador de 35 KVA.

Estrutura de refeitório com 15 mesas e 60 cadeiras, superfície de apoio, estrutura para higienização de utensílios de inox;
4.3.3. Fornecimento de utensílios para o preparo dos alimentos e para o serviço de refeitório (assadeiras, bandejas, talheres, pratos, copos e xícaras, dentre outros que se fizerem necessários para a devida prestação do serviço).
4.3.4 Fornecimento da previsão de utilização carga elétrica de toda estrutura, através de profissional habilitado, cadastrado no CREA.

4.4. **DA PROGRAMAÇÃO DE HORÁRIOS:**

4.4.1. Café da manhã: 05h30 às 08h00;
4.4.2. Almoço: 11h30 às 14h30;
4.4.3. Jantar: 17h30 às 20h30;
4.4.4. Ceia: 00h00 às 03h00
4.4.5. A programação de horários não pode sofrer atrasos no início da prestação de cada serviço, para não haver prejuízo na escala dos Policiais Militares;

4.5. **DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:**

Escola Municipal Prefeito Antônio Fernando dos Reis - Av. Juiz de Fora, 90 - Vila Voturuá, São Vicente - SP, 11380-420;

5. DO PAGAMENTO:

5.1. Levando em consideração o período de 14/12/2026 a 14/02/2027, a condição de pagamento será parcelada, ocorrendo da seguinte forma:
- 1ª NF deverá ser emitida 15 (quinze) dias após o início da Prestação de Serviço, com valor correspondente à 25% do contratado, totalizando 25% do total;
- 2ª NF deverá ser emitida 30 (trinta) dias após o início da Prestação de Serviço, com valor correspondente à 25% do contratado totalizando 50% do total;
- 3ª NF deverá ser emitida 45 (quarenta e cinco) dias após o início da Prestação de Serviço, com valor correspondente à 25% do contratado, totalizando 75% do total;
- 4ª NF deverá ser emitida após o último dia de trabalho, ou seja, em 15/02/2027, com valor correspondente à 25% do contratado, totalizando 100% do total.

5.2. Pagamento em 10 dias, mediante apresentação da 1ª nota fiscal acima mencionada;
Pagamento em 10, dias mediante apresentação da 2ª nota fiscal acima mencionada;
Pagamento em 10 dias, mediante apresentação da 3ª nota fiscal acima mencionada;
Pagamento em 10 dias, mediante apresentação da 4ª nota fiscal acima mencionada;
5.3. O acompanhamento dos serviços prestados ocorrerá mediante ateste dos serviços, de forma satisfatória, efetuado por funcionário designado desta Prefeitura.

6. DA COMPOSIÇÃO DE PREÇOS:

6.1. Este item não substitui o Edital de Licitação;
6.2. Deverá ser cotado o preço unitário e total de cada empresa licitante, incluindo todos os custos, inclusive aqueles não especificados neste Termo, mas julgados por elas essenciais ao cumprimento do objeto, nas especificações e quantitativos previstos;
6.3. As licitantes deverão apresentar a proposta de valor com preço unitário de cada item (café da manhã, almoço, jantar e ceia);
6.4. A contratação não será realizada em cotas dos itens, tendo em vista que a contratação de mais de uma empresa prejudicaria a prestação do serviço.
6.5. A empresa vencedora será a que apresentar o menor preço global.

7. PARA HABILITAÇÃO DEVERÃO SER APRESENTAÇÃO DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

7.1 **DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

7.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;
7.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
7.1.3 Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada no item 7.1.2;
7.1.4 Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

7.1.5 Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.2 **DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

7.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
7.2.2 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e a Divida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal.
7.2.2.1 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicilio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
7.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários.
7.2.4 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF — Certificado de Regularidade do FGTS;
7.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (CNDT) ou certidão positiva de débitos trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, nos termos do Titulo VIIA da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 12 de maio de 1943, nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011.
7.2.6 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato;
7.2.7 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, devendo apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;
7.2.8 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
7.2.9 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicara na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
7.2.10 Comprovante de registro ou inscrição da empresa participante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas — CRN.
7.2.11 Prova de regularidade de débitos para com a Fazenda Estadual, expedida pelo órgão competente do Estado da sede da licitante, abrangendo débitos inscritos em dívida ativa, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa.

7.3 — **DA PARTICIPAÇÃO EM CONSÓRCIOS**
7.3.1. É vedada a participação de empresas reunidas em consórcio neste certame.

7.3.2. A presente vedação encontra amparo no art. 15 da Lei nº 14.133/2021 e foi devidamente motivada no Estudo Técnico Preliminar/Nota Técnica, em razão:
a) da indissociabilidade operacional do objeto, que exige execução unitária em estrutura única de cozinha industrial e refeitório;
b) da necessidade de rastreabilidade sanitária e responsabilidade técnica univoca;
c) da obrigatoriedade de cumprimento de janelas rígidas de atendimento (café, almoço, jantar e ceia) sem risco de descontinuidade;
d) da logística concentrada em local único, o que demanda comando único da execução.
7.3.3. Assim, somente podendo participar do certame empresas individualmente, observadas as demais condições do presente Termo de Referência.

7.4 **DA VISTORIA**

7.4.1 Tendo em vista ser imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, a vistoria servirá para coletar informações para a
A formulação de suas propostas. As vistorias técnicas sendo realizadas mediante prévio agendamento de data e horário, visando garantir diferentes períodos para eventuais interessados, junto ao responsável Silvio Damaceno na Unidade SEDOS, através do e-mail: sedos@saovicente.sp.gov.br ou do telefone (13) 97402-7672 e, observado o prazo de publicidade do Processo Seletivo;
7.4.2 Para os fins previstos no item 7.3.1, será aceita a substituição da vistoria por declaração formal especifica para o item, assinada pelo responsável técnico do licitante, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
7.4.3 Não sendo aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento das condições técnicas para elaboração da Proposta Comercial.

7.5 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

7.5.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.
7.5.2 Nos termos da Sumula 50, do Egrégio Tribunal de Constas do Estado de São Paulo, as empresas/consórcios que se encontrem em recuperação judicial podendo apresentar a certidão positiva desde que demonstre seu Plano de Recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive pelo atendimento dos demais requisitos de habilitação econômico-financeira.
7.5.3 Comprovação do patrimônio líquido ou capital social mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;
7.5.4 Balanço patrimonial e demonstração contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma de Lei que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta;
Observações: sendo considerados aceitos como na forma da lei o balanco patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
7.5.5 sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): publicados em Diário Oficial ou; publicados em jornal de grande circulação; e - por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
7.5.6 sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): - por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; - fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta

Comercial da sede ou domicílio da licitante;
7.5.7 sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006: - por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou - fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
7.5.8 sociedades criadas no exercício em curso: - fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta comercial da sede ou domicílio dos licitantes;
7.5.9 o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis devendo estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

7.5.10 **As empresas optantes do Sistema Publico de Escrituração Digital SPED, devendo apresentar:**

7.5.11 Termo de Autenticação com a identificação do Autenticador — (impresso do arquivo SPED Contábil);
7.5.12 Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPED contábil);
7.5.13 Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPED contábil;
7.5.14 Demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPED contábil);
7.5.15 A apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis deverá abranger, obrigatoriamente, os exercícios financeiros de 2024 e 2025, devidamente encerrados e já exigíveis, em conformidade com o art. 69, I, da Lei nº 14.133/2021. Para fins de comprovação, devendo ser observados os prazos de entrega da Escrituração Contábil Digital — ECD, estabelecidos pela Instrução Normativa RFB n.º 2.137/2023 (até o último dia útil do mês de maio do ano subsequente ao exercício).
7.5.16 7.5.16 A comprovação da boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, mediante a análise dos 2 (dois) últimos balanços apresentados, devendo os resultados atender, cumulativamente, aos seguintes parâmetros: índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou superiores a 1,00 (dois), e [índice de Endividamento (IE) igual ou inferior a 0,50 (cinquenta centésimos). Os cálculos devendo ser realizados a partir das demonstrações contábeis apresentadas, devidamente assinadas por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), em conformidade com o art. 69, II, e paragrafo Único, da Lei nº 14.133/2021.

Fórmulas aplicáveis:

LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)
SG = Ativo Total ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)
LC = Ativo Circulante ÷ Passivo Circulante
IE = (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante) ÷ Ativo Total

7.6 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL A LICITANTE**

7.6.1 deverá comprovar sua aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com a execução do Objeto, através de:
a) 01 (um) ou mais Atestados ou Certidão(ões), emitido(s) por pessoa(s) jurídica de direito publico ou privado, que comprove(m) a prestação de serviços, nas quantidades mínimas:

7.6.2 Preparo e Fornecimento de Refeições e Fornecimento, Instalação e Montagem de Estrutura de Cozinha Industrial e Refeitório, assim sendo:
7.6.2.1 Preparação e fornecimento de refeições — mínimo de 35.712 (trinta e cinco mil setecentos e doze) unidades, equivalente a 50% do quantitativo total estimado no objeto.
7.6.2.2 Fornecimento, instalação e montagem de estrutura de cozinha industrial e refeitório — para fornecimento mínimo de 35.712 (trinta e cinco mil setecentos e doze) alimentações, devendo o(s) atestado(s) comprovar experiência anterior compatível com a disponibilização de equipamentos e estrutura correlata de cozinha industrial, com ênfase nos itens considerados essenciais à execução do objeto: gerador de 35 KVA, contêiner refrigerado, fogão industrial, forno combinado e balcão térmico.

8. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

A fiscalização do contrato será realizada pelo servidor Guilherme Pimentel, que acompanhará a execução dos serviços e garantirá que a empresa contratada cumpra todas as obrigações descritas no presente Termo de Referência.
A gestão do contrato será realizada pela servidora Adriana dos Santos Paixão. Caberá à gestora zelar pela boa condução das atividades, verificar a conformidade dos serviços prestados e registrar eventuais ocorrências que possam impactar o cumprimento contratual.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista o início efetivo da prestação de serviço em 14/12/2026, o local da prestação de serviço estará disponível para montagem de toda estrutura a partir de 09/12/2026, sendo o prazo final de montagem da estrutura em 13/12/2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
SILVIO DAMACENO SIMORA RIBEIRO
Data: 09/10/2026 12:54:33-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Silvio Damaceno Simora Ribeiro

Secretário Defesa e Organização Social