

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026

CONTRATANTE (UASG) 102118 - PUSP-FC

OBJETO

Serviços de Nutrição e Alimentação para o Preparo e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário do Campus USP Fernando Costa (Pirassununga-SP).

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.873.603,20

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

28/05/2026

HORÁRIO DA FASE DE LANCES

09h00

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço – Lote Único

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Link: <https://www.gov.br/compras/pt-br>



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
6. DA FASE DE JULGAMENTO	12
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
8. DOS RECURSOS	18
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21

Edital

Minuta Aprovada pelo Parecer PG.P. nº 5018/2024 (versão 13/03/2024)

Edital de Pregão – Bens e Serviços - Lei nº 14.133, de 2021

ANEXO I – Termo de Referência

Minuta Aprovada pelo Parecer PG.P. nº 231/2024 (versão 26/03/2024)

Termo de Referência Prestação de Serviços COM dedicação exclusiva de mão de obra – Pregão - Lei nº 14.133, de 2021

ANEXO IX – Minuta Termo de Contrato

Minuta Aprovada pelo Parecer PG.P. nº 231/2024 (versão 26/03/2024)

Contrato Prestação de Serviços COM dedicação exclusiva de mão de obra - Pregão - Lei nº 14.133, de 2021



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO / PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Torna-se público que a Universidade de São Paulo, por meio da **Prefeitura do Campus USP Fernando Costa – PUSP-FC**, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a prestação de **Serviços de Nutrição e Alimentação para o Preparo e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário do Campus USP Fernando Costa (Pirassununga-SP)** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em **LOTE ÚNICO** (contendo **5 itens**), formado por todos os itens do objeto, conforme tabela constante no **ANEXO I - Termo de Referência** e os licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF** e no **Sistema de Compras do Governo Federal** (www.gov.br/compras).
 - 2.1.1. Os interessados, para efeitos de habilitação prevista na [Instrução Normativa nº 03/2018](#), mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no **SICAF** até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. 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.
- 2.3. 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.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. **NÃO** poderão disputar esta licitação:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 2.5.1.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s).
 - 2.5.2.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto no § 2º do artigo 14 da Lei federal nº 14.133/2021.
 - 2.5.3.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto no § 2º do artigo 14 da Lei federal nº 14.133/2021.
 - 2.5.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
 - 2.5.5.** 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.
 - 2.5.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.
 - 2.5.7.** 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.
 - 2.5.8.** agente público do órgão ou entidade licitante.
 - 2.5.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
 - 2.5.10.** 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.
 - 2.5.11.** Cooperativas.
- 2.6.** Será permitida a participação de:
- 2.6.1.** pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 2.6.1.1.** Fica vedada a participação de empresa consorciada, na presente licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do artigo 15, inciso IV, da Lei federal nº 14.133/2021.
- 2.7.** O impedimento de que trata o subitem **2.5.4** 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.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens **2.5.2** e **2.5.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea.
- 2.11. A vedação de que trata o item **2.5.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens **7.1.1** e **7.13.1** deste Edital.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 3.4.1. 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.
 - 3.4.2. 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](#).
 - 3.4.3. 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](#).
 - 3.4.4. 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.
- 3.5. O licitante 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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

- 3.5.1.** 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.
- 3.5.2.** 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.
- 3.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens **3.4** ou **3.5** sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.7.** 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.
- 3.8.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
 - 3.10.1.** a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - 3.10.2.** os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado:
 - 3.11.1.** valor superior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 3.11.2.** percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item **3.10** possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.13.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.14.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. Valor unitário de cada item (refeição).

- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3. 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.
- 4.7.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.
- 4.7.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o **ANEXO I - Termo de Referência**, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- 4.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item anterior.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela **Administração** por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo **Tribunal de Contas do Estado de São Paulo** e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 4.10. Em se tratando de serviços com **fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva**, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
- 4.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário** do item
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de:

Item 1: R\$ 0,03 (três centavos).

Item 2: R\$ 0,03 (três centavos).

Item 3: R\$ 0,11 (onze centavos).

Item 4: R\$ 0,12 (doze centavos).

Item 5: R\$ 0,11 (onze centavos).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 5.9.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 5.10.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4.** 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.
- 5.11.5.** Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste subitem, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 5.13.1.** Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item **5.13**, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.13.2.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.13.3.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.13.4.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13.5.** 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.
- 5.13.6.** Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar no sistema.
- 5.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17.** 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.
- 5.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 5.20.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.20.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

- 5.20.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.20.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.21.** 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.
- 5.21.1.** 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:
- 5.21.1.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.
- 5.21.1.2.** 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.
- 5.21.1.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento.
- 5.21.1.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.21.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.21.2.1.** 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.
- 5.21.2.2.** empresas brasileiras.
- 5.21.2.3.** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
- 5.21.2.4.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.22.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.22.1.** Tratando-se de licitação em grupo, serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:
- 5.22.1.1.** Para o **item 1 - DESJEJUM (2ª a 6ª)**, o valor unitário máximo é de **R\$ 5,62**.
- 5.22.1.2.** Para o **item 2 - DESJEJUM (Sábado)**, o valor unitário máximo é de **R\$ 5,62**.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 5.22.1.3.** Para o item 3 - **ALMOÇO (2ª a 6ª)**, o valor unitário máximo é de **R\$ 22,43**.
- 5.22.1.4.** Para o item 4 - **ALMOÇO (Sábado)**, o valor unitário máximo é de **R\$ 23,29**.
- 5.22.1.5.** Para o item 5 - **JANTAR (2ª a 6ª)**, o valor unitário máximo é de **R\$ 21,99**.
- 5.22.2.** Não será admitida a previsão de preços diferentes, para um mesmo item, em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
- 5.22.3.** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido pela Administração.
- 5.22.4.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.22.5.** O resultado da negociação, se houver, será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.22.6.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (DUAS) HORAS**, envie a **PROPOSTA**, conforme **ANEXO IV – Doc. Proposta**, adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste **Edital** e já apresentados, observando, inclusive, as disposições do item **6.11.** do edital.
- 5.22.7.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.23.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1.** 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 **2.5** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1. SICAF.**
- 6.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - **CEIS**, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.1.3.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – **CNEP**, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.1.4.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – **CNCIAI**, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 6.1.5.** Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – **e-Sanções** (<http://www.esancoes.sp.gov.br>).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

6.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP
(<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e

6.1.7. Relação de Apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo
(<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

6.2. A consulta ao cadastro especificado no subitem **6.1.4.** 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](#).

6.3. 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. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

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

6.5. 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 o item **3.5** deste edital.

6.6. 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, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.7. Em se tratando de **serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva**, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

6.7.1. Acordos, dissídios ou convenções coletivas, referentes aos sindicatos:

SINTERCAMP (Sindicato dos Trabalhadores em Refeições de Campinas e Região)

SINDERC (Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo)

SINDINUTRI (Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo)

SINDIREFEIÇÕES SP (Sindicato dos Trabalhadores em Refeições Coletivas de São Paulo)

Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

6.8. Será desclassificada a melhor proposta que:

6.8.1. conter vícios insanáveis.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no **ANEXO I - Termo de Referência** e no **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.
- 6.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação.
- 6.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.
- 6.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.9. 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.
 - 6.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta de preços; e
 - 6.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.10. Se houver indícios de inexequibilidade 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.
- 6.11. O licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar o **ANEXO VI - Planilha de Custos e Formação de Preços** por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta. A critério da Comissão de Contratação, poderá ainda ser solicitado o detalhamento e/ou desmembramento de quaisquer itens de custo ou despesa, com o objetivo de comprovar a exequibilidade da proposta apresentada.
 - 6.11.1. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
 - 6.11.2. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.
 - 6.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
 - 6.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
- 6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, 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.
 - 6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.12.2.** 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.
- 6.13.** 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.
- 6.14.** 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.
- 6.15.** 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.
- 6.16.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.17.** 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.
- 6.18.** 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1.** Os documentos previstos no **ANEXO I - 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](#).
- 7.1.1.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no **SICAF**.
- 7.2.** 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.
- 7.3.** 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.
- 7.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.4.1.** Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

financeira, haverá um acréscimo de **10%**, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

- 7.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados. Essa exigência abrange não apenas os documentos especificamente mencionados neste Edital e no termo de Referência, mas se estende a toda a documentação pertinente. No caso de documentos nato-digitais, a apresentação seguirá as normas e regulamentações vigentes, garantindo a conformidade legal e a eficiência na gestão documental.
- 7.5.1.** Os documentos digitalizados serão considerados cópias simples, sendo que a apresentação de seus originais só será necessária quando a lei expressamente exigir, em conformidade com o processo administrativo em meio eletrônico ([§ 3º, art. 6º da Instrução Normativa nº 3, de 2018](#)).
- 7.5.2.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ([§ 1º, art. 4º da Instrução Normativa nº 3, de 2018](#)).
- 7.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.7.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.8.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que 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.
- 7.9.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.
- 7.10.** Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 7.10.1.** O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail: **alimentacao-p@usp.br** (Responsáveis: Paulo Roberto da Silveira / Fábio Rodrigo Guiguer), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes. **Vide ANEXO VII – Vistoria – Dados Gerais (Agendamento).**
- 7.10.2.** Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 7.11.** A habilitação será verificada por meio do **SICAF**, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.11.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

- 7.11.2.** Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 7.11.3.** Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, no caso de centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 7.11.4.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 7.12.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **SICAF** 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 7.12.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).
- 7.13.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.13.1.** Os documentos exigidos para **HABILITAÇÃO** que não estejam contemplados no **SICAF** serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (DUAS) HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.13.2.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 7.14.** A verificação no **SICAF** ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.14.1.** 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.
- 7.14.2.** Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.15.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 7.15.1.** 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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.15.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 7.16.** Na análise dos documentos de habilitação, a 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.
- 7.17.** 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 **7.13.1**.
- 7.18.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.
- 7.19.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.20.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8. DOS RECURSOS

- 8.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2.** O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão.
- 8.3.2.** o prazo para a manifestação da intenção de recorrer **não será inferior a 10 (dez) minutos**.
- 8.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4.** na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5.** 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, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico SEI ou mediante solicitação formal via e-mail: compras-p@usp.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Observadas as disposições da [Resolução USP nº 8548/2023](#), que integra este Edital, e cuja íntegra encontra-se disponível no seguinte endereço: <http://www.leginf.usp.br>, comete infração administrativa o licitante que, com dolo ou culpa, praticar quaisquer das hipóteses previstas no [art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em especial:
 - 9.1.1. 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.
 - 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação.
 - 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível.
 - 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra.
 - 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
 - 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.
 - 9.1.3.1. 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.
 - 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.
 - 9.1.5. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
 - 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei.
 - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento.
 - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
 - 9.1.6.4. apresentar declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP, em qualquer momento do certame, mesmo após o encerramento da fase de lances.
 - 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 9.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.2.** 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 e da eventual anulação da nota de empenho de despesa ou da extinção do instrumento contratual:
- 9.2.1.** Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 9.2.2.** Multa calculada em percentual de 2% a 30% sobre o valor respectivo indicado nos artigos 4º, 8º e 9º, da Resolução USP nº 8548/2023, conforme o caso, observadas as demais disposições da mencionada normativa.
- 9.2.3.** Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, e
- 9.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.
- 9.3.** Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º](#)):
- 9.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2.** as peculiaridades do caso concreto
- 9.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4.** A multa será recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial, observadas as disposições do art. 26, alínea “b” – [Resolução USP nº 8548/2023](#).
- 9.5.** 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 ([art. 156, §7º](#)).
- 9.6.** 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 ([art. 157](#)).
- 9.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **9.1.1**, **9.1.2** e **9.1.3**, 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.
- 9.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **9.1.4**, **9.1.5**, **9.1.6**, **9.1.7** e **9.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **9.1.1**, **9.1.2** e **9.1.3** 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.
- 9.9.** 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 subitem **9.1.3**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

- 9.10. 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.
- 9.11. 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.
- 9.12. 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.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ([art. 156, §9º](#)).

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, 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, pelo e-mail: **compras-p@usp.br**.
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. 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



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. 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.
- 11.8. 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.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)** e endereço eletrônico **www.usp.br/licitacoes**.
- 11.11. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do certame, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.
- 11.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 - 11.12.1. **ANEXO I** – Termo de Referência
 - 11.12.2. **ANEXO II** – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas
 - 11.12.3. **ANEXO III** – Planta e Quadro de Áreas
 - 11.12.4. **ANEXO IV** – Documento de Proposta
 - 11.12.5. **ANEXO V** – Composição da Equipe
 - 11.12.6. **ANEXO VI** – Planilhas de Custos e Formação de Preços
 - 11.12.7. **ANEXO VII** – Vistoria - Dados Gerais (Agendamento)
 - 11.12.8. **ANEXO VIII** – Declaração do Licitante e Relação de Compromissos Assumidos
 - 11.12.9. **ANEXO IX** – Minuta de Termo de Contrato
 - 11.12.10. **ANEXO X** – Orientações sobre a Retenção de Imposto de Renda
 - 11.12.11. **ANEXO XI** – Termo de Ciência e Notificação
 - 11.12.12. **ANEXO XII** – Formulário de Avaliação e Qualidade dos Serviços
 - 11.12.13. **ANEXO XIII** – LINK de Acesso aos Materiais/Arquivos



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Pirassununga-SP, na data da assinatura eletrônica

Prof. Dr. João Adriano Rossignolo
Prefeito do Campus USP Fernando Costa



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Contratação de empresa prestadora de **Serviços de Nutrição e Alimentação para o Preparo e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário do Campus USP Fernando Costa (Pirassununga-SP)**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e no **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

TABELA A – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E VALORES ESTIMADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNID. DE MEDIDA	QTD. TOTAL (Refeição)	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM (2ª a 6ª feira)	3697	Serviço – Fornec. Ref.	17.600	R\$ 5,62	R\$ 98.912,00
2	DESJEJUM (Sábado)	3697	Serviço – Fornec. Ref.	2.720	R\$ 5,62	R\$ 15.286,40
3	ALMOÇO (2ª a 6ª feira)	3697	Serviço – Fornec. Ref.	116.800	R\$ 22,43	R\$ 2.619.824,00
4	ALMOÇO (Sábado)	3697	Serviço – Fornec. Ref.	5.120	R\$ 23,29	R\$ 119.244,80
5	JANTAR (2ª a 6ª feira)	3697	Serviço – Fornec. Ref.	46.400	R\$ 21,99	R\$ 1.020.336,00
TOTAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES				<u>188.640</u>	VALOR ESTIMADO TOTAL	<u>R\$ 3.873.603,20</u>

Mês de referência dos Preços: JUNHO/2025 – Atualização do Caderno CADTERC: **DEZEMBRO/2025**.

- 1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do **Sistema Compras.gov.br** e as disposições deste **ANEXO I - Termo de Referência**, prevalecem as disposições deste **Termo**.
- 1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no [Decreto estadual nº 67.985, de 2023](#).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da **data de início estabelecida no contrato**, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se tratar de fornecimento de alimentação preparada no Restaurante Universitário da USP – Campus “Fernando Costa”, destinado à oferta diária de refeições (café da manhã, almoço e jantar), especialmente aos discentes, em atendimento às políticas estabelecidas no PAPFE – Programa de Apoio à Permanência e Formação Estudantil da Universidade. Nesse contexto, a adoção de vigência plurianual revela-se mais vantajosa, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar - ETP.

- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

- 1.6. **A CONTRATADA** não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste **ANEXO I - Termo de Referência**.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no **Plano de Contratações Anual 2026**, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: **630255300000104-0-000042/2026**;
- II. Data de publicação no PNCP: **25/06/2025** (atualiz.: 17/12/2025);
- III. Id do item no PCA: **878**;
- IV. Classe/Grupo: **632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA**;
- V. Identificador da Futura Contratação: **102118-233/2026** (DFD 339/2025).

Id do item no PCA ↕	Classe/Grupo ↕	Identificador da Futura Contratação ^
878	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	102118-233/2026

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, apêndice deste **ANEXO I - Termo de Referência**.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos: Vide **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

Garantia da contratação

- 4.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.
- 4.3. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o licitante deverá informar uma das seguintes modalidades de garantia que irá prestar:

I - **Caução em dinheiro**. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do **CONTRATANTE** no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II - **Caução em títulos da dívida pública**. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

III - **Fiança bancária**. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - **Seguro-garantia**. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o licitante vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria.

V - **Título de capitalização**. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

- 4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

- 4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de **segunda à sexta-feira**, das **08:00 horas às 15:00 horas**, conforme **ANEXO VII – Vistoria - Dados Gerais (Agendamento)**.

- 4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
- 4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 4.8. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 4.9. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

- 5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
 - 5.1.1. Início da execução do objeto: **Conforme data fixada no Contrato ou na Ordem de Início dos Serviços.**
 - 5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: Os serviços serão continuados, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**, e em conformidade com as regras e cláusulas estabelecidas neste **ANEXO I - Termo de Referência**, bem como no Edital e em seus Anexos.
 - 5.1.3. Cronograma de realização dos serviços: Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

Local e horário da prestação dos serviços

- 5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: **Restaurante Universitário da Prefeitura do Campus USP Fernando Costa – PUSP-FC**, localizado na **Avenida Duque de Caxias Norte nº 225 – Jardim Elite – Pirassununga/SP, CEP 13.635-900**.
- 5.3. Os serviços serão prestados nos seguintes horários: Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

Rotinas a serem cumpridas



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 5.4. A execução contratual observará as rotinas: Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades, promovendo sua substituição quando necessário: Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
- 5.6.1. Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

- 5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Uniformes / EPIs

- 5.8. Os uniformes e os equipamentos de proteção individual (EPIs) a serem fornecidos pela **CONTRATADA** a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:
- 5.8.1. O fornecimento deverá compreender as seguintes peças e materiais: Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.
- 5.8.2. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:
- 5.8.2.1. Conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.
- 5.8.3. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados;
- 5.8.4. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

5.9.1. Ao término da vigência contratual, inclusive em caso de rescisão antecipada, a **CONTRATADA** deverá assegurar a continuidade adequada dos serviços, promovendo a transição ordenada das atividades, sem prejuízo à regularidade, à qualidade e à segurança alimentar das refeições fornecidas. As obrigações de transição decorrem do princípio da continuidade do serviço público, da boa-fé objetiva e da necessidade de mitigação de riscos sanitários e operacionais, sendo imprescindíveis para assegurar a manutenção da regularidade, qualidade e segurança alimentar no Restaurante Universitário.

5.9.2. **Plano de Transição:** Mediante solicitação da Administração, a **CONTRATADA** deverá apresentar Plano de Transição contendo cronograma de encerramento das atividades e relação dos documentos, rotinas e procedimentos a serem transferidos.

5.9.3. A **CONTRATADA** deverá realizar a transferência integral de conhecimento, técnicas e informações necessárias à continuidade da execução dos serviços. Deverão ser entregues, atualizados e em formato editável e digital:

I – fichas técnicas de preparo das refeições;

II – cardápios praticados e planejamentos nutricionais;

III – planilhas de custos operacionais vinculadas ao contrato;

IV – manuais de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados (POPs);

V – registros de controle de qualidade, temperatura, rastreabilidade e segurança alimentar;

VI – relatórios de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, quando aplicável

VII – inventário atualizado de bens, utensílios e equipamentos vinculados ao contrato;

VIII – Lista de Fornecedores Habituais.

5.9.4. A critério da **CONTRATANTE**, poderá ser exigido ainda:

- Reuniões técnicas de transição;
- Acompanhamento assistido por período determinado;
- Esclarecimento de dúvidas operacionais;
- Demonstração prática de uso de equipamentos específicos.
- Entrega formal de chaves, acessos e controles;
- Indicação de contratos acessórios vigentes (manutenção, dedetização etc.);

5.9.5. A **CONTRATADA** permanecerá responsável pela execução regular dos serviços até o último dia de vigência contratual, vedada qualquer descontinuidade ou retenção de informações essenciais.

5.9.6. O descumprimento das obrigações previstas neste item sujeitará a **CONTRATADA** às sanções cabíveis.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. A **CONTRATANTE** poderá convocar representante da **CONTRATADA** para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato, a **CONTRATANTE** poderá convocar o representante da **CONTRATADA** para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da **CONTRATADA**, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.6. A **CONTRATADA** designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.7. A **CONTRATADA** deverá manter seu preposto (Responsável Técnico) no local da execução do objeto durante todo o período de funcionamento, considerando a natureza dos serviços prestados.
- 6.8. A Responsabilidade Técnica dos serviços caberá à Nutricionista da **CONTRATADA**;
- 6.9. Eventual alteração do Titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à **CONTRATANTE**, acompanhada de justificativa da necessidade de substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado para a função de Responsável Técnico, juntada a respectiva documentação do CRN (Conselho Regional de Nutricionistas).
- 6.10. A **CONTRATANTE** poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da **CONTRATADA**, hipótese em que a **CONTRATADA** designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas da Fiscalização

- 6.11. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.12. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17](#)).
- 6.13. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e [Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II](#)).
- 6.14. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela **CONTRATADA** ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III](#)).
- 6.15. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV](#)).
- 6.16. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);
- 6.17. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II](#));
- 6.18. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução dos serviços com a aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.
- 6.19. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à **CONTRATADA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 6.20. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da **CONTRATADA** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 6.21. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- 6.22. A **CONTRATADA** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 6.23. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções à **CONTRATADA** de acordo com as regras previstas no ato convocatório.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.24. É vedada a atribuição à **CONTRATADA** da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
- 6.25. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 6.26. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6\)](#))
- 6.27. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da **CONTRATADA** que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste **ANEXO I - Termo de Referência** e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#))
- 6.28. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 6.28.1. Relatório Semanal de Atendimento: documento que engloba o controle do horário de funcionamento, das alterações de cardápio previamente aprovado, a pesagem e conferência das porções dos itens porcionados do cardápio, o acompanhamento da prestação do serviço aos usuários, a avaliação da higienização das instalações relacionadas ao atendimento, a degustação e avaliação da refeição servida.
- 6.28.2. Registro de ocorrência: documento disponível para que os usuários possam preencher relatando possíveis ocorrências. Todos os registros de ocorrência são devidamente encaminhados ao CONTRATADO para esclarecimentos.
- 6.28.3. Informativos: e-mails encaminhados ao **CONTRATADO** e à gestão do contrato informado ocorrências não abordadas nos relatórios semanais.
- 6.28.4. Acompanhamento do recebimento de produtos cárneos: rotina adotada pela fiscalização do **CONTRATANTE** para averiguar as condições de recebimento, a adequação à legislação sanitária vigente e a conformidade com os cortes estabelecidos.
- 6.28.5. Avaliação qualitativa dos serviços prestados: mensalmente é realizada a avaliação dos serviços prestados, através da compilação de todos os documentos gerados e ocorrências durante o período da avaliação.
- 6.28.6. Relatório de fornecimento de refeições: documento no qual estão enumerados os totais de refeições servidas em desacordo com as exigências pré-estabelecidas.
- 6.28.7. Demais rotinas, conforme **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.
- 6.29. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do **CONTRATADO**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **CONTRATANTE**.

- 6.30. As disposições previstas neste **ANEXO I - Termo de Referência** quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.
- 6.31. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao **CONTRATADO**, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

- 6.32. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da **CONTRATADA**, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III](#)).
- 6.33. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV](#)).
- 6.34. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.
- 6.35. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados, devendo ser observadas as demais disposições contidas no subitem **6.41** deste **TR**, no caso da **CONTRATADA** que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):
- 6.35.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a **CONTRATADA** deverá apresentar a seguinte documentação:
- 6.35.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
 - 6.35.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela **CONTRATADA**;



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.35.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da **CONTRATADA** que prestarão os serviços; e
- 6.35.1.4. cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m).
- 6.35.2. até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, a **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:
 - 6.35.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
 - 6.35.2.2. certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede da **CONTRATADA** que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;
 - 6.35.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS); e
 - 6.35.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- 6.35.3. quando solicitado pela **CONTRATANTE** e no prazo fixado, a **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):
 - 6.35.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;
 - 6.35.3.2. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador a **CONTRATANTE**;
 - 6.35.3.3. cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
 - 6.35.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e
 - 6.35.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- 6.35.4. A **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 15 (quinze) dias após o último mês de prestação dos serviços:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.35.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade da **CONTRATADA** sem extinção de seus contratos de trabalho;
 - 6.35.4.2. documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados
 - 6.35.4.3. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
 - 6.35.4.4. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e
 - 6.35.4.5. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
- 6.36. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam os subitens anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa à **CONTRATADA**, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021 e [Resolução USP nº 8548/2023](#)).
- 6.37. Sempre que houver admissão de novo empregado pela **CONTRATADA**, os documentos correspondentes aos exigidos no primeiro mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado à **CONTRATANTE**, com a apresentação pela **CONTRATADA** de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.
- 6.38. A **CONTRATANTE** deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 6.39. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a **CONTRATADA** deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:
- 6.39.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.
 - 6.39.2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere este item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.
 - 6.39.3. Não haverá pagamento adicional pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.40. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- 6.41. Todos os documentos necessários para comprovação do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados. Essa exigência abrange não apenas os documentos especificamente mencionados neste TR/contrato, mas se estende a toda a documentação pertinente. No caso de documentos nato-digitais, a apresentação seguirá as normas e regulamentações vigentes, garantindo a conformidade legal e a eficiência na gestão documental.
- 6.41.1. Os documentos digitalizados serão considerados cópias simples, sendo que a apresentação de seus originais só será necessária quando a lei expressamente exigir, em conformidade com o processo administrativo em meio eletrônico (§ 3º, art. 6º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).
- 6.41.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital (§ 1º, art. 4º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).
- 6.42. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, a **CONTRATANTE** oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 6.43. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, a **CONTRATANTE** oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.44. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA**, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pela **CONTRATADA**, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, com base nos artigos 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021 e na [Resolução USP nº 8548/2023](#).
- 6.45. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a **CONTRATANTE** comunicará o fato à **CONTRATADA** e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (artigo 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.45.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte da **CONTRATADA** no prazo de 15 (quinze) dias, a **CONTRATANTE** poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da **CONTRATADA** que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido à **CONTRATADA**.
- 6.45.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela **CONTRATANTE** para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.45.1.2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da **CONTRATADA** não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pela **CONTRATANTE** em relação aos empregados da **CONTRATADA** por quaisquer obrigações dele decorrentes.
- 6.45.1.3. A **CONTRATADA** compromete-se a fornecer imediatamente à **CONTRATANTE** a folha de pagamento pertinente, acompanhada das respectivas guias de recolhimento com todas as informações necessárias à sua quitação (inclusive com o CPF de cada empregado).
- 6.46. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela **CONTRATADA**, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
- 6.47. A **CONTRATADA** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 6.48. A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
- 6.49. Sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.50. As disposições previstas neste **ANEXO I - Termo de Referência** quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.
- 6.51. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

- 6.52. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º](#)).
- 6.53. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da **CONTRATADA**, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX](#)).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.54. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII](#)).
- 6.55. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII](#)).
- 6.56. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único](#)).
- 6.57. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará os critérios indicados neste item para aferição da qualidade da prestação de serviços, sempre levando-se em conta o quantitativo contratado e seus respectivos preços unitários, nos termos do item 1, para fins de glosa.
- 7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o **CONTRATADO**:
- 7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,
 - 7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - 7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 7.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- 7.2.1. O total de refeições servidas e seus respectivos valores unitários
 - 7.2.2. A avaliação da qualidade dos serviços, conforme **ANEXO XII – Formulário de Avaliação e Qualidade dos Serviços**;

Do recebimento

- 7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **3 (três) dias** após o mês de medição, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021 e [arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).

- 7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da **CONTRATADA** com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- 7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- 7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:
 - 7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à **CONTRATADA**, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
 - 7.8.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.
- 7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
- 7.10. A **CONTRATADA** fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.11. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))
- 7.12. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.13. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste **ANEXO I - Termo de Referência** e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 7.14. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

- 7.15. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **3 (três) dias**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.15.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).
- 7.15.2. 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;
- 7.15.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.15.4. Comunicar a **CONTRATADA** para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.15.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.16. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), com a comunicação à **CONTRATADA** para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.17. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pela **CONTRATADA**, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.18. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.19. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à **CONTRATANTE**;

- 7.21. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.22. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da **CONTRATADA**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da **CONTRATANTE**.

Prazo de pagamento

- 7.23. O pagamento será efetuado no prazo **não inferior a 28 (vinte e oito) dias**, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#) e da [Portaria GR. nº 8249/2023](#).
- 7.23.1. São condições para a liberação do pagamento:
- a) O recebimento definitivo do objeto;
 - b) A entrega da documentação fiscal completa;
 - c) A não existência de registro da **CONTRATADA** no CADIN Estadual, cuja consulta deverá ser feita pela **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 6º, inciso II e parágrafo 1º da Lei Estadual nº. 12.799/2008 c.c. artigo 7º, inciso II e parágrafo 1º do [Decreto Estadual nº. 53.455/2008](#);
- 7.24. Havendo atraso no pagamento dos contratos celebrados pela **Universidade de São Paulo**, por razões não imputáveis à **CONTRATADA**, o valor devido será atualizado monetariamente pelo **IPC-FIPE** na forma da legislação aplicável, calculado pro rata temporis em relação ao atraso verificado, tornando-se passível de responsabilização aquele que der causa ao atraso imotivado.
- 7.24.1. Não será considerado atraso o período de suspensão dos pagamentos em razão do descumprimento das condições fixadas em contrato, nem as retenções para compensação com eventuais multas e prejuízos causados à **Universidade** ou a terceiros.
- 7.24.2. O pagamento da atualização financeira estabelecida neste artigo dependerá de requerimento a ser formalizado pela **CONTRATADA**.
- 7.24.3. Eventuais irregularidades nas condições de pagamento ou nos documentos exigidos (Nota Fiscal, Fatura e demais documentos exigíveis) para sua liberação deverão ser regularizadas até o sétimo dia anterior ao término do prazo de pagamento.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.24.4. Caso não ocorra a regularização no prazo definido no item anterior, o pagamento ficará suspenso e será efetuado em até 07 (sete) dias, contados a partir do dia seguinte à regularização.
- 7.24.5. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.
- 7.24.6. Caso sejam constatadas irregularidades na execução do objeto contratado, será descontada do pagamento a importância correspondente ao descumprimento, sem prejuízo da eventual rescisão do contrato e aplicação das demais penalidades cabíveis.

Forma de pagamento

- 7.25. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome da **CONTRATADA** no **BANCO DO BRASIL S/A**, ficando terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.
- 7.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.27. A **CONTRATANTE** poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.
 - 7.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.28. A **CONTRATADA** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO LICITANTE E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O prestador de serviço será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Regime de execução

- 8.2. O regime de execução do contrato será **empreitada por preço unitário**.

Exigências de habilitação



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).
- 8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. Ato de autorização para o exercício da atividade de **Serviço de Nutrição e Alimentação**, expedido pelo **Conselho Regional de Nutricionistas** nos termos do **Decreto nº 84444 de 30/01/1980**.
- 8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**), conforme o caso;
- 8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (**RFB**) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (**PGFN**), **referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU)** por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);
- 8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (**CNDT**) ou positiva com efeito de 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;
- 8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.17. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual (Certidão de Débitos tributários Inscritos na Dívida Ativa)**, em se tratando de compras e serviços com fornecimento de bens e/ou **Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários)** no caso de serviços, do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.18. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.19. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da [Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#) c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)), ou de sociedade simples;
- 8.21. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante);
 - 8.21.1. Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;
- 8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - 8.22.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.22.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;
 - 8.22.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 8.22.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
- 8.22.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 8.22.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.
- 8.23. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do **ANEXO VIII – Declaração do Licitante e Relação de Compromissos Assumidos**, de que **um doze avos** dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:
- 8.23.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e
- 8.23.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.
- 8.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

- 8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;
- 8.26.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 8.27. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional: **Conselho Regional de Nutricionistas - CRN**, em plena validade;
- 8.27.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Qualificação Técnico-Operacional

8.28. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

- 8.28.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de **1 (um) ano** na prestação de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;
- 8.28.1.2. Comprovação de que já executou contrato(s) com um mínimo de **50% (cinquenta por cento)** do objeto da licitação, conforme detalhamento exemplificado no item **8.28.1.3**, no período de 1 (um) ano, conforme segue:
- 8.28.1.3. Para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido no item **8.28.1.2**, serão aceitos atestados que demonstrem o fornecimento de, pelo menos, uma das seguintes condições:

Opção 1

94.320 Refeições tipo **ALMOÇO/JANTAR**: correspondente a **50%** do número total estimado de todos os tipos de refeições previstos no edital: Almoço, Jantar e Desjejum;

OU

Opção 2

84.160 Refeições tipo **ALMOÇO/JANTAR**: correspondente a **50%** do número total estimado dos seguintes tipos de refeições previstos no edital: Almoço e Jantar;

+

10.160 Refeições tipo **DESJEJUM**: correspondente a **50%** do número total estimado do seguinte tipo de refeição previsto no edital: Desjejum;



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante.
- 8.28.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.
- 8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da **CONTRATANTE** e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.
- 8.28.5. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 8.29. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.
- 8.30. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e a disciplina sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

- 8.31. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço(s) de características semelhantes, também abaixo indicado(s):
- 8.31.1. **Para o Nutricionista: Responsabilidade Técnica em Nutrição**
- 8.31.2. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional(is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)
- 8.31.3. A comprovação do vínculo profissional a que se refere este item pode se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços. No caso de sócio(s), deverá o licitante apresentar cópia do contrato social atualizado.
- 8.31.4. Deve a licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado neste item.
- 8.31.5. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Outras comprovações

8.32. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

- a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição estadual;
- b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso;

8.33. Tratando-se de **CONSÓRCIO**, caso admitida a sua participação:

8.33.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;
- f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
- g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto **CONTRATADO**, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;
- h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE** até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” deste subitem;

8.33.2. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.33.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas à habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei federal nº 14.133/2021.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

8.33.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.34. Todos os documentos necessários para habilitação devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados. Essa exigência abrange não apenas os documentos especificamente mencionados neste TR/contrato, mas se estende a toda a documentação pertinente. No caso de documentos não-digitais, a apresentação seguirá as normas e regulamentações vigentes, garantindo a conformidade legal e a eficiência na gestão documental.

8.34.1. Os documentos digitalizados serão considerados cópias simples, sendo que a apresentação de seus originais só será necessária quando a lei expressamente exigir, em conformidade com o processo administrativo em meio eletrônico (§ 3º, art. 6º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).

8.34.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital (§ 1º, art. 4º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 3.873.603,20 (três milhões, oitocentos e setenta e três mil, seiscentos e três reais e vinte centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela constante no **item 1.1 (TABELA A – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E VALORES ESTIMADOS)**.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: **Prefeitura do Campus USP Fernando Costa – PUSP-FC;**

II. Fonte de Recursos: **Tesouro e/ou Receita;**

III. Programa de Trabalho: **12.364.4807.5312 e 12.122.4807.6351;**

IV. Elemento de Despesa: **339039 – Outros serviços de terceiros – PJ;**

V. Plano Interno: **Planejamento da Unidade (PCA 2026)**

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Pirassununga-SP, na data da assinatura eletrônica

Prof. Dr. João Adriano Rossignolo
Prefeito do Campus USP Fernando Costa

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO****ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****DEMANDA DE COMPRA Nº 1210/2026**

Tendo como base o disposto no artigo 18 - § 1º - o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

A contratação objetiva garantir a prestação contínua e adequada de serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) à comunidade acadêmica da PUSP-FC, composta por estudantes, servidores e demais usuários autorizados. O serviço é essencial para assegurar a permanência estudantil, a saúde e o bem-estar nutricional dos usuários, bem como o regular funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da instituição. A inexistência de um serviço estruturado e gerenciado comprometeria a qualidade das refeições, aumentaria o risco de interrupções, impactaria negativamente a produtividade acadêmica e administrativa e poderia gerar desperdício de recursos públicos. Portanto, atende diretamente ao interesse público ao assegurar o fornecimento de alimentação segura, saudável e eficiente, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/21 e com o Decreto Estadual nº 68.185/2023.

II - Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, em todas as suas dimensões, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

A solução deverá contemplar o fornecimento completo de refeições (desjejum, almoço e jantar) nas dependências do Restaurante Universitário da PUSP-FC, incluindo planejamento de cardápios balanceados nutricionalmente, aquisição e fornecimento de insumos de qualidade, preparo, distribuição, higienização das instalações e equipamentos, gestão de mão de obra qualificada e todas as despesas operacionais necessárias. Os insumos e processos devem atender às normas sanitárias da ANVISA e aos padrões do Conselho Federal de Nutricionistas, garantindo segurança alimentar, qualidade e padronização nutricional. Devem ser adotadas práticas de sustentabilidade em todas as suas dimensões: ambiental (gestão adequada de resíduos, logística reversa, redução de consumo de água e energia, priorização de insumos locais e sazonais), social (inclusão e capacitação de trabalhadores, respeito à legislação trabalhista) e econômica (eficiência na utilização de recursos, redução de desperdícios e otimização dos processos), em conformidade com o Decreto Estadual nº 68.185/2023. Além disso, o serviço deve garantir continuidade operacional, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, padrões mínimos de desempenho e indicadores de qualidade, permitindo monitoramento efetivo da execução.

III - Levantamento de mercado, consistente na análise das alternativas possíveis, e justificativas técnica e econômica da escolha da solução a contratar.

O levantamento de mercado demonstrou que a terceirização integral de serviços de alimentação em restaurantes universitários é a prática predominante em instituições públicas estaduais e federais, bem como em organizações privadas de grande porte, oferecendo maior previsibilidade operacional, controle de custos e padronização de qualidade. Foram analisadas contratações similares realizadas por USP, UNESP, UNICAMP e outras universidades públicas, evidenciando que a contratação de empresa especializada garante eficiência, segurança sanitária, gestão de mão de obra qualificada e cumprimento de normas nutricionais. A pesquisa também avaliou alternativas como autogestão com aquisição direta de insumos e contratação de pessoal próprio, a qual se mostrou financeiramente desvantajosa devido a elevados custos fixos, maior complexidade administrativa e risco de descontinuidade do serviço. Não se identificaram arranjos inovadores de economia circular ou outras modalidades (locação de bens, permutas ou doações) aplicáveis, considerando que o objeto envolve prestação contínua de serviço alimentar completo. Dessa forma, a solução escolhida, contratação de empresa especializada, apresenta-se como a alternativa tecnicamente e economicamente mais vantajosa, capaz de atender integralmente às necessidades da Administração e à expectativa de interesse público.

IV - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a execução completa e contínua do serviço de alimentação no Restaurante Universitário da PUSP-FC, abrangendo planejamento de cardápios, aquisição e fornecimento de insumos, preparo das refeições (desjejum, almoço e jantar), distribuição organizada aos usuários, higienização das instalações e equipamentos, gestão de mão de obra e demais custos operacionais necessários. A contratada será responsável por toda a operação, garantindo padrão nutricional, higiênico-sanitário e de qualidade, conforme normas da ANVISA e do Conselho Federal de Nutricionistas. A manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios utilizados na execução do serviço será de responsabilidade da empresa, assegurando a continuidade operacional e a qualidade das refeições. Medidas de sustentabilidade, como gestão de resíduos, economia de energia e água, serão incorporadas à rotina operacional.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

V - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base na demanda histórica do Restaurante Universitário da PUSP-FC, considerando o calendário acadêmico, os dias efetivos de funcionamento e a capacidade operacional instalada. Para o período anual, estima-se o fornecimento total de 188.640 refeições, distribuídas em 17.600 desjejuns de segunda a sexta-feira, 2.720 desjejuns aos sábados, 116.800 almoços de segunda a sexta-feira, 5.120 almoços aos sábados e 46.400 jantares de segunda a sexta-feira.

As memórias de cálculo decorrem da multiplicação da média diária de atendimentos, apurada durante o período letivo, por tipo de refeição, pelo número de dias efetivos de funcionamento do restaurante, admitindo-se variações sazonais compatíveis com o interesse público e com a dinâmica acadêmica.

Quanto às alternativas para atendimento da necessidade, foram analisadas a execução direta pela Administração, a terceirização integral e modelos híbridos. A execução direta implicaria elevados custos fixos relacionados à contratação e gestão de pessoal, aquisição e estocagem de insumos, manutenção de equipamentos, bem como à administração de passivos trabalhistas e sanitários, revelando-se, portanto, menos vantajosa sob o aspecto econômico e operacional. A alternativa de locação de bens não se aplica ao caso, uma vez que se trata de serviço contínuo e especializado.

Registra-se, ainda, que a presente contratação não possui interdependência com outras contratações, podendo ser executada de forma autônoma, sem prejuízo à economicidade, à eficiência administrativa ou à continuidade do serviço público. Diante do exposto, conclui-se que a terceirização integral se apresenta como a alternativa mais vantajosa sob os aspectos econômico, técnico e gerencial, sendo recomendada a contratação de empresa especializada em alimentação coletiva.

VI - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nos valores referenciais estabelecidos no CADTERC – Caderno de Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados do Estado de São Paulo, Volume 09/2025, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/21, considerando o enquadramento do Restaurante Universitário da PUSP-FC nos quantitativos diários de produção de refeições previstos naquele referencial. Adotaram-se os valores unitários de R\$ 5,62 para o desjejum, R\$ 22,43 para o almoço de segunda sexta-feira, R\$23,29 para o almoço de sábado e 21,99 para o jantar de segunda a sexta, compatíveis com o porte da operação e com o fornecimento integral de mão de obra, insumos e demais encargos. Considerando as quantidades anuais estimadas de 17.600 desjejuns de segunda a sexta-feira, 2.720 desjejuns aos sábados, 116.800 almoços de segunda a sexta-feira, 5.120 almoços aos sábados e 46.400 jantares de segunda a sexta-feira, obtém-se o valor parcial estimado de R\$ 98.912,00 para desjejuns, R\$ 2.619.824,00 para almoços de segunda a sexta-feira, 119.244,80 para almoço aos sábados e R\$ 1.020.336,00 para jantares de segunda a sexta, resultando em valor total estimado da contratação de R\$ 3.873.603,20. Os valores apurados mostram-se compatíveis com os parâmetros oficiais do CADTERC e com o padrão de qualidade exigido, servindo de referência para a definição do valor estimado da contratação.

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução.

O parcelamento do objeto não se mostra técnica nem economicamente viável, uma vez que a prestação do serviço de alimentação universitária exige gestão integrada das etapas de planejamento de cardápio, aquisição de insumos, preparo, distribuição das refeições, higienização e controle sanitário. A eventual divisão da contratação implicaria aumento de custos administrativos, fragmentação de responsabilidades, maior risco operacional e sanitário e perda de eficiência na execução, contrariando os princípios da eficiência, da economicidade e da gestão por resultados previstos na Lei nº 14.133/21. Dessa forma, a contratação em lote único apresenta-se como a alternativa mais adequada para assegurar a qualidade, a continuidade e a segurança do serviço prestado.

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes.

A presente contratação é autossuficiente e não demanda a realização de contratações correlatas, tampouco apresenta interdependência operacional com outros contratos administrativos da PUSP-FC. A empresa a ser contratada será integralmente responsável pela execução do serviço de alimentação no Restaurante Universitário da PUSP-FC, incluindo o fornecimento de mão de obra, insumos, equipamentos, materiais, higienização, gestão operacional e demais custos necessários à plena execução do objeto, de modo que a prestação do serviço ocorrerá de forma independente, contínua e sem condicionantes externas.

IX - Demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração, observadas as disposições do artigo 16 do Decreto nº 67.689, de 3 de maio de 2023.

A contratação para a prestação de serviços de alimentação no Restaurante Universitário da PUSP-FC encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual da USP, em conformidade com o disposto no artigo 16 do Decreto Estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023. Tal previsão evidencia o alinhamento da



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

demanda ao planejamento estratégico, orçamentário e operacional da Administração, assegurando a compatibilidade com a programação financeira, a racionalização das aquisições e a adoção de práticas de governança e planejamento que fundamentam a legitimidade e a regularidade do prosseguimento da contratação.

X - Demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

A contratação pretende assegurar ganhos de economicidade e eficiência na prestação do serviço de alimentação universitária, por meio da previsibilidade orçamentária, da redução de custos indiretos e da mitigação de riscos operacionais e sanitários. Busca-se também padronizar a qualidade das refeições, otimizar os processos produtivos e diminuir o desperdício de insumos, contribuindo para a sustentabilidade da política de permanência estudantil e para a melhoria contínua do serviço público ofertado, garantindo o uso eficiente dos recursos materiais e financeiros disponíveis.

XI - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

Considerando que o serviço de alimentação no Restaurante Universitário da PUSP-FC já se encontra em funcionamento regular, não se faz necessária a realização de adequações estruturais ou físicas nas instalações existentes. As providências prévias à celebração do contrato restringem-se à verificação da regularidade das licenças sanitárias e operacionais, à atualização dos instrumentos de fiscalização e gestão contratual, à designação formal de fiscais e gestores do contrato e à capacitação desses servidores para acompanhamento da execução, assegurando a transição contratual sem descontinuidade do serviço, em observância às boas práticas de governança.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

Os principais impactos ambientais decorrentes da contratação referem-se à geração de resíduos orgânicos, bem como ao consumo de água e de energia elétrica. Tais impactos serão mitigados mediante a exigência de Plano de Gerenciamento de Resíduos, contemplando a segregação, o acondicionamento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, além do incentivo à logística reversa de embalagens e da adoção de equipamentos e práticas operacionais que promovam maior eficiência no uso de recursos hídricos e energéticos.

XIII - Manifestação conclusiva sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Diante das análises técnicas, econômicas e administrativas realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação no Restaurante Universitário da PUSP-FC mostra-se plenamente adequada, necessária e vantajosa para o atendimento da necessidade pública identificada. A solução selecionada assegura a continuidade de serviço essencial à permanência estudantil e ao regular funcionamento das atividades acadêmicas, apresenta melhor relação custo-benefício em comparação às alternativas avaliadas, mitiga riscos operacionais e sanitários e está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/21 e no Decreto Estadual nº 68.185/2023, revelando-se, portanto, apta a fundamentar o prosseguimento da contratação.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código 3X3X-H7Q8-PP8I-IK51 no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/ddigital/3X3X-H7Q8-PP8I-IK51>

Paulo Roberto da Silveira

Nº USP: 7030240

Data: 27/01/2026 15:43

Fabio Rodrigo Guiguer

Nº USP: 4460112

Data: 27/01/2026 15:44



ANEXO II

MEMORIAL DESCRITIVO DO OBJETO / ROTINAS

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 1.1. A prestação de **Serviços de Nutrição e Alimentação para o Preparo e Distribuição de Refeições Destinadas à Comunidade da Universidade de São Paulo**, utilizando o espaço do **Restaurante Universitário** da PREFEITURA DO CAMPUS USP FERNANDO COSTA - PUSP-FC (Pirassununga-SP) consiste em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do **CONTRATANTE**, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS nº 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 1.2. Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos complementares, os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água, o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene(ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pela **CONTRATADA** contempla, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.
- 1.3. As refeições serão preparadas nas dependências da **CONTRATANTE**.

2. OBJETIVO GERAL

- 2.1. Preparo e distribuição de refeições adequadas considerando-se os aspectos higiênico-sanitário e nutricional.
- 2.2. Poderá haver solicitação, em caso de necessidade, para que as refeições sejam servidas em marmiteix, seguindo os mesmos padrões estabelecidos neste anexo.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 3.1. Propiciar em uma refeição de café da manhã o valor energético mínimo de 400 (quatrocentas) Kcal (calorias) e máximo de 600 (seiscentas) Kcal (calorias) e no almoço e jantar, o valor



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

energético mínimo de 800 (oitocentas) Kcal (calorias) e máximo de 1100 (um mil e cem) Kcal (calorias), assim distribuídas: 55-75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios.

3.2. Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e preparações, conforme especificado no item 10 deste anexo (**RELAÇÃO DE GÊNEROS e PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**), respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários, e com aceitação pelos mesmos;

3.3. Produzir refeições isentas de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.

3.4. O objeto inclui o fornecimento de:

3.4.1. Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;

3.4.2. Materiais de consumo em geral (materiais de higiene, limpeza e descartáveis); utensílios de mesa e cozinha; equipamentos complementares aos existentes e outros necessários para a perfeita execução dos serviços, conforme detalhes a seguir:

3.4.2.1. Materiais de higiene e limpeza: luva, saco de lixo, detergente, água sanitária, álcool líquido 70%, pano multiuso descartável; papel toalha não reciclado (de boa qualidade); sabonete líquido bactericida para a lavagem de mãos dos empregados; papel higiênico; sabonete líquido e álcool gel 70% para usuários do restaurante; sabão e secante próprios para máquina de lavar louças **e fornos industriais existentes no RU (de acordo com a especificação de cada fabricante)**; desinfetante para hortifrúts.

3.4.2.2. Descartáveis: guardanapos de papel, copos, luvas descartáveis e outros, necessários para a perfeita execução dos serviços (de boa qualidade);

3.4.2.3. Utensílios de mesa (desjejum/almoço/jantar): Bandeja plástica medindo 48x33cm na cor azul; Pratos base e de sobremesa de louças; Talheres de mesa e sobremesa em aço inoxidável e superfície lisa; Xícaras de chá ou caneca, em vidro temperado ou louça que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, com capacidade para 300ml, para uso do café da manhã. A xícara pode ser substituída por caneca em louça que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, com capacidade para 300ml; Recipientes térmicos para distribuição de café e leite; outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

3.4.2.4. Utensílios de cozinha: colher de arroz em aço inoxidável, com cabo longo de polipropileno; escumadeira em aço inoxidável, com aproximadamente 10 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno; concha em aço inoxidável, com aproximadamente 09 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno; espátula em aço inoxidável, com medidas aproximadas de 11x7 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno; garfo bi-dente em aço inoxidável, com cabo longo de polipropileno; pegador de alimentos liso e dentado, adequado ao tipo de alimento servido como, massas, pães, frutas, empanados, etc., em aço inoxidável e cabo longo; outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

3.4.2.5. Equipamentos complementares aos existentes nas dependências da Contratante.

3.4.3. Insumos: gás, energia elétrica, água, telefone, informática e outros.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 3.4.4. Mão-de-obra especializada**, pessoal técnico, operacional e administrativo; capacitados e em número suficiente para atender os dois turnos de serviços e desenvolver todas as atividades previstas na prestação de serviços, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.
- 3.4.4.1.** O quadro mínimo de nutricionistas e técnicas em nutrição deve atender às exigências do Conselho Regional de Nutricionistas-3ª Região.
- 3.4.4.2.** Deverá disponibilizar uniforme e EPIs, para todos os empregados envolvidos na prestação dos serviços, de acordo com a legislação vigente.
- 3.4.4.3.** Outros necessários para a perfeita execução dos serviços
- 3.5.** O objeto desta prestação de serviços deverá atender a legislação citada a seguir e ainda, no que couber qualquer legislação pertinente.
- 3.5.1.** Resolução CFN nº 378/2005 - Dispõe sobre o registro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, 28/12/2005.
- 3.5.2.** Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 1428, de 26/11/93 - Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
- 3.5.3.** Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e à Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos (Brasília, DF. DOU de 23/10/2002).
- 3.5.4.** Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Brasília, DF. DOU de 16/09/2004).
- 3.5.5.** Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária, Portaria CVS 5, de 09/04/13 - Regulamento Técnico De Boas Práticas Para Estabelecimentos Comerciais De Alimentos e Para Serviços De Alimentação (São Paulo-SP. DOE de 19/04/2013).
- 3.5.6.** Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 326 de 30/07/97 - Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação.
- 3.5.7.** Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP-MS), Portaria CRN-3 Nº341/2018 – Dispõe sobre a indicação de parâmetros Numéricos Mínimos de referência para Serviços de Alimentação, Auto-gestão e Concessionárias de Alimentação, e dá outras providências (São Paulo, 29 de novembro de 2018).
- 3.5.8.** Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. DOU nº 189, de 01/10/2014.
- 3.5.9.** Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30/07/97. Regulamento



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições à comunidade da Universidade de São Paulo, Campus USP Fernando Costa (Pirassununga-SP), conforme o padrão de alimentação estabelecido, atendendo o número de refeições mensal/ anual necessários, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

4.2. Local de Prestação dos Serviços

**QUADRO 1: INFORMAÇÕES DO LOCAL ONDE SERÃO
PRESTADOS OS SERVIÇOS**

NOME DA UNIDADE E ENDEREÇO COMPLETO
Nome da Unidade: Prefeitura do Campus USP Fernando Costa – PUSP-FC (Restaurante Universitário)
Endereço: Avenida Duque de Caxias Norte, 225, Jardim Elite – Pirassununga - SP.

4.3. Demonstrativo Anual

**QUADRO 2: ESTIMATIVA DIÁRIAS, MENSAIS E ANUAL
POR TIPO DE REFEIÇÃO**

Refeição	Período NÃO LETIVO x 04 MESES		Período LETIVO x 08 MESES		Total 12 Meses	Qtd. Média Mensal Aprox.
	Qtd. Média Diária	Qtd. Média Mensal	Qtd. Média Diária	Qtd. Média Mensal	Qtd. 12 meses	
DESJEJUM (2ª a 6ª feira)	40	800	90	1.800	17.600	<u>1.693</u>
DESJEJUM (Sábado)	40	160	65	260	2.720	
ALMOÇO (2ª a 6ª feira)	270	5.400	595	11.900	116.800	<u>10.160</u>
ALMOÇO (Sábado)	80	320	120	480	5.120	
JANTAR (2ª a 6ª feira)	100	2.000	240	4.800	46.400	<u>3.867</u>
TOTAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES					<u>188.640</u>	<u>15.720</u>



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Quantidade mensal de dias: 24 dias, sendo 20 dias de segunda a sexta-feira e 4 sábados.

Quantidade anual de dias: 288 dias, sendo 240 dias de segunda a sexta-feira e 48 sábados.

Período NÃO-LETIVO: meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro (04 meses).

Período LETIVO: meses de março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro (08 meses).

Os quantitativos diários estimados da PUSP-FC do Quadro 02 acima, são baseados no consumo anual de 2025, conforme Quadro 03.

A Quantidade Anual é o resultado da multiplicação da Quantidade Média Mensal x 04 meses para o período Não Letivo, mais a Quantidade Média Mensal x 08 meses para o período Letivo.

QUADRO 3: DEMONSTRATIVO DO NÚMERO DE REFEIÇÕES JANEIRO A DEZEMBRO DE 2025.

Demonstrativo de refeições servidas em 2025													
Refeição	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Total
Desjejum servido	570	1.896	2.025	2.141	2.747	2.429	1.878	1.122	1.261	1.937	1.576	703	20.285
Almoço Servido	4.792	8.052	13.297	11.325	13.769	13.164	8.722	10.989	11.580	11.617	9.658	4.733	121.698
Jantar servido	1.490	2.898	4.993	4.632	5.353	5.189	3.501	3.737	3.996	4.441	3.723	1.667	45.620
Total Mês	6.852	12.846	20.315	18.098	21.869	20.782	14.101	15.848	16.837	17.995	14.957	7.103	187.603

4.4. Horários de Distribuição das Refeições Diárias

QUADRO 4: HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM (2ª a 6ª feira)	06:45 às 08:15
DESJEJUM (Sábado)	06:45 às 08:15
ALMOÇO (2ª a 6ª feira)	11:00 às 13:30
ALMOÇO (Sábado)	11:00 às 13:00
JANTAR (2ª a 6ª feira)	16:45 às 19:15



4.5. Descrição das Atividades

- 4.5.1.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar) aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o demonstrativo do número de usuários, os tipos de refeições e os respectivos horários definidos neste Anexo, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos complementares necessários para a execução dos serviços, observando-se ainda:
- 4.5.1.1.** A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislação definida no item 3.5. deste Anexo;
- 4.5.1.2.** Os serviços deverão estar sob a Responsabilidade Técnica de Nutricionista legalmente habilitado com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- 4.5.1.3.** No período em que houver atividades operacionais nas dependências da **CONTRATANTE** deverá ter um nutricionista no período da manhã (café da manhã e almoço) e um nutricionista ou um técnico em nutrição no período da tarde/noite (jantar), legalmente habilitados.
- 4.5.1.4.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente
- 4.5.1.5.** A operacionalização, produção, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da **CONTRATADA** (nutricionista), de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 4.5.1.6.** Diariamente será realizada, juntamente com um integrante da comissão de fiscalização, a conferência da porção a ser servida e o estabelecimento da medida caseira para porcionamento. Deverá ficar exposto, sobre cada balcão de distribuição, uma bandeja (a mesma utilizada pelos usuários) com amostra da porção de proteína a ser servida, coberta com plástico filme.
- 4.5.1.7.** Após o 3º (terceiro) mês de operacionalização a **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE** o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Fichas Técnicas das preparações, contemplando todos os procedimentos relativos ao serviço prestado,



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

devidamente adequados à execução do objeto contratado, nos termos da legislação vigente.

4.5.1.8. A **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

4.5.1.8.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

4.5.1.8.2. Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade **mensal**, prevendo-se substituições e as opções, observado item 10 - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, com respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização.

4.5.1.8.3. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

4.5.1.8.4. O recebimento de produtos cárneos deve ser realizado no período da manhã (das 07h00 às 15h30), sempre na presença de uma integrante da Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE. É vedado recebimento de carnes em outros horários

4.5.1.8.5. Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial, adquiridos congelados, em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, atendendo às exigências da legislação vigente para produtos cárneos. Não será permitida a utilização de nenhum tipo de carne temperada industrialmente, já moída ou em iscas e bifes. A utilização de carne resfriada só será permitida após autorização da Fiscalização da **CONTRATANTE**.

4.5.1.8.6. As carnes e embutidos congelados ou resfriados deverão ser embaladas em embalagem primária plástica, saco plástico, termoencolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado. Para os congelados com validade mínima de 10 meses da data da entrega.

4.5.1.8.7. A preparação do prato principal não pode se repetir durante a semana.

4.5.1.8.8. Não será permitido o congelamento dos produtos cárneos, segundo legislação RDC nº 216/2004.

4.5.1.8.9. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à legislação vigente;

4.5.1.8.10. Coleta diária de 2 (duas) amostras de cada item do cardápio da refeição (café da manhã, almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições. As amostras deverão ser



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, identificados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração até +4°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para líquidos (como leite, sucos e água) e sob congelamento a -18°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para amostras sólidas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da **CONTRATADA**, apresentando o resultado (laudo) à Contratante. Deverão ser incluídas nas coletas, a água do bebedouro do refeitório, da torneira do filtro de água para o preparo de suco e das torneiras de higienização de alimentos.

- 4.5.1.8.11. Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;
- 4.5.1.8.12. Limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas, pertencentes ao restaurante, inclusive área de descarga de mercadorias, pátios de acesso, lavatório para usuários, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.
- 4.5.1.8.13. Manter os alimentos quentes do desjejum, almoço e jantar não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 70°C até o momento final da distribuição. Para as saladas, sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a +10°C até, no máximo, por 4 horas;
- 4.5.1.8.14. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 4.5.1.8.15. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 4.5.1.8.16. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 4.5.1.8.17. Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 4.5.1.8.18. Supervisionar, nas etapas de produção e distribuição, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;
- 4.5.1.8.19. Afixação em local visível todos os componentes do cardápio, composição das preparações diárias e identificar quanto ao seu valor energético, sendo que as identificações devem ser dispostas sobre os balcões para os usuários.
- 4.5.1.8.20. Controle de desperdício de alimentos e conscientização do público frequentador do RU, por meio de cartazes, campanhas, folder e comunicações via e-mail.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

4.5.1.8.21. Apresentar mensalmente a Contratante planilha do controle de restos/sobras ingesta e limpas, conforme quadros 05 e 06 a seguir.

QUADRO 5: MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO DE SOBRA LIMPA

Formulário de Controle de Desperdício Sobra Limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

QUADRO 6: MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO DE RESTO INGESTA

Formulário de Controle de Desperdício Resto Ingestão	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

5. CARDÁPIOS

5.1. A composição das refeições deve seguir o especificado no Quadro 7 abaixo.

**QUADRO 7: MODELO DE COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
<u>DESJEJUM</u>	Fruta (uma porção)
	Leite quente, leite gelado e café (para a escolha de uma porção de 250ml)
	Pão Francês e pão francês com fibras, com 50 gramas (para escolha de uma opção)
	Manteiga com sal (sachê) 01 unidade
	Açúcar (em embalagem específica) (à vontade)
	Chocolate em pó (à vontade)
	Adoçante à base de sucralose (em sua embalagem original) (à vontade)
<u>ALMOÇO E JANTAR</u>	Arroz (à vontade)
	Arroz Integral (à vontade)
	Feijão (carioca ou preto) (à vontade)
	Prato Principal (carne bovina ou suína ou frango ou peixe) com opção de escolha para uma preparação vegetariana (uma porção)
	Acompanhamento Quente (à base de legumes, vegetais folhosos ou outras preparações) (à vontade)
	Salada (03 tipos) – verduras e legumes (à vontade)
	Sobremesa – fruta ou doce (à vontade)
	Água e Suco natural (refresco) (à vontade)
	Mini pão francês (à vontade)

5.2. Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:

- 5.2.1.** Relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, para desjejum, almoço e jantar estabelecidos no item **10- Relação de Gêneros e Produtos alimentícios deste Anexo**. Para acompanhamento quente: tabela 01 de composição, frequência e exemplos de preparações contendo cereais e hortaliças dos tipos A, B e C.
- 5.2.2.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade;
- 5.2.3.** O cardápio deverá ser elaborado de forma a não possibilitar a utilização das preparações e gêneros alimentícios servidos no dia anterior. Pode ser solicitado à Comissão de Fiscalização da **CONTRATANTE**, caso haja necessidade, a utilização de vegetais folhosos ou frutas, devido a variações de movimento.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 5.2.4. Diariamente deve haver um cardápio para o desjejum, um para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de carne, opção vegetariana, acompanhamento, saladas (com exceção da alface) e sobremesa;
- 5.2.5. O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no desjejum, almoço e o jantar, inclusive as opções oferecidas. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário;
- 5.2.6. Para o preparo dos alimentos, somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e poli-insaturados, sendo vedada a utilização de gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados.
- 5.2.7. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela **CONTRATADA**, sendo compatíveis com as estações climáticas.
- 5.2.8. Os cardápios deverão ser apresentados completos para apreciação da **CONTRATANTE**, com **antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis de sua utilização**. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos no contrato e que apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à **CONTRATANTE** e esta as aceite.
- 5.2.9. Deverá ser apresentado à **CONTRATANTE**, após o terceiro mês de operacionalização, o **Manual de Preparações dos Cardápios** contendo as preparações e suas respectivas frequências mensais, e o **Receituário Padrão** que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes.
- 5.2.10. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições (sem custos adicionais) para atendimento em datas comemorativas, tais como Páscoa, Festa Junina e Natal.
- 5.2.11. Os cardápios após aprovação deverão ser enviados semanalmente, conforme modelos solicitados, à Seção Técnica de Alimentação para divulgação eletrônica respeitando o prazo determinado.
- 5.2.12. As alterações de cardápio deverão ser comunicadas à Seção Técnica de Alimentação respeitando o prazo determinado.

5.3. Das recomendações para a elaboração dos cardápios

- 5.3.1. A forma de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observada a legislação sanitária pertinente e o cardápio aprovado previamente pela **CONTRATANTE** e sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
- 5.3.2. Os gêneros e produtos alimentícios componentes do **Cardápio Diário Padrão** poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da Relação de gêneros e produtos alimentícios;

5.3.2.1. Bebidas



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 5.3.2.1.1.** Deverá ser oferecido, diariamente, suco e água à vontade para os usuários.
- 5.3.2.1.2.** O suco deverá ser preparado a partir de “preparado líquido para refresco”, obtido da fruta madura e sã, submetido a tratamento tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Não serão aceitos produtos com corantes artificiais, flavorizantes e conservantes artificiais. O refresco ou bebida de fruta é obtido pela sua diluição em água potável, com ou sem adição de açúcares.
- 5.3.2.1.3.** Os ingredientes aceitos na composição do preparado são: preparado líquido para refresco, de polpa de fruta e sabor natural próprio de cada fruta, água potável, açúcar, ácido (acidulante), Benzoato de Sódio (conservante). O produto deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.
- 5.3.2.1.4.** A diluição do suco de fruta ou polpa ou extrato vegetal de sua origem deverá ser feita de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo fabricante do produto.
- 5.3.2.1.5** Água filtrada será oferecida em refresqueiras dispostas nas linhas de distribuição.
- 5.3.2.1.6** Ambas as bebidas deverão ser servidas GELADAS aos usuários, durante todo o período de atendimento, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** providenciar meios para refrigerá-las. A temperatura deverá ser de no máximo 15°C, podendo a **CONTRATANTE** aferi-la a qualquer momento .
- 5.3.3** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na Relação de gêneros e produtos alimentícios
- 5.3.4** Os sucos servidos deverão ser de suco de frutas naturais (pasteurizados ou não) ou industrializados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais.
- 5.3.5** No preparo dos itens do cardápio: arroz, arroz integral, feijão, opção vegetariana, acompanhamentos, saladas, molhos e temperos, não deverão conter carne ou produtos à base de carne, como por exemplo, caldo de galinha, molho inglês, caldo de carne, bacon, etc.
- 5.3.6** O amendoim e seus produtos não devem estar presente nos cardápios como ingrediente de preparações.
- 5.3.7** 1 (uma) opção de leite e café, deverão necessariamente ser servidos quentes.
- 5.3.8** Diariamente, deverá ser oferecido como opção da carne:
- 5.3.8.1** 1 (uma) opção vegetariana para substituição da carne, disponibilizada nos balcões térmicos. A opção vegetariana deverá conter obrigatoriamente um alimento como fonte de proteína.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

5.3.7 A nomenclatura das preparações deve caracterizar os alimentos servidos a fim de esclarecer os usuários quanto ao que eles irão se servir.

6. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

6.1 Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

- 6.1.1** Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução dos serviços, deverão ser de primeira qualidade;
- 6.1.2** Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78) e legislação vigente.

6.2 Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

- 6.2.1.** Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo à legislação vigente;
- 6.2.2** O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

6.3 Do preparo da alimentação

- 6.3.1.** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente;
- 6.3.2.** Os alimentos do desjejum, almoço e jantar não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 70°C ou inferior a +10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição (máximo de 4 horas).
- 6.3.3** Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente sofrer processo de desinfecção com produtos clorados devidamente registrado em órgãos competentes e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a legislação vigente;
- 6.3.4.** Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados (em equipamentos pass-trough quente e frio) e/ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas..
- 6.3.5.** Á água para preparo dos sucos e sobremesas deverá ser filtrada.
- 6.3.6.** As refeições submetidas ao CONTRATANTE para degustação e que forem consideradas inadequadas ou impróprias para consumo deverão ser substituídas imediatamente.



6.4. Da distribuição e porcionamento das refeições

- 6.4.1** A distribuição das refeições será de responsabilidade da **CONTRATADA**, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 6.4.2** Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.
- 6.4.3** Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas; A quantidade de utensílios utilizados na distribuição deve ser, no mínimo, 50% do número de usuários da refeição.
- 6.4.4** A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas, sobremesas e outros, utilizando-se bandejas plásticas na cor azul, pratos de refeições e sobremesa e talheres de aço inoxidável (garfos, facas e colheres de sobremesa). Os empregados da **CONTRATADA** farão o porcionamento da carne, da opção vegetariana.
- 6.4.5** A distribuição do desjejum deverá ser da seguinte forma: o café quente, leite quente e leite gelado sem açúcar, dispostos em recipientes térmicos nos balcões. Pão francês, manteiga, achocolatado, açúcar refinado e adoçante dispostos em balcões. Utilizando-se xícara com ou caneca, bandejas plásticas na cor azul, pratos de sobremesa e talheres de aço inoxidável (garfos, facas e colheres de sobremesa)
- Prato de sobremesa em louça que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente.
- 6.4.6** Por ocasião do consumo em sistema autosserviço, o porcionamento das refeições, no almoço e no jantar, deverá ser da seguinte forma:
- 6.4.6.1** As saladas, arroz, arroz integral e feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados, devem ser dispostos para autosserviço;
- 6.4.6.2** O suco deverá ser disposto para autosserviço em refresqueiras;
- 6.4.6.3** O mini pão francês deverá ser disposto para autosserviço;
- 6.4.6.4** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar para temperar as saladas: óleo composto (mínimo 35% de azeite), vinagre, sal, molho de pimenta, molho shoyo, farinha de mandioca fina e outros, devidamente identificados, dispostos para autosserviço.
- 6.4.6.5** O porcionamento das refeições no desjejum, deverá ser da seguinte forma: o leite quente, café quente e leite gelado, dispostos em recipientes térmicos nos balcões; e pão, manteiga (sachê), e a fruta serão porcionados por empregados da empresa.
- 6.4.7** Quanto às sobremesas:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

6.4.7.1 Fruta - deverá ser higienizada para ser fornecida;

6.4.7.2 Doce – quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em cuba GN, no balcão refrigerado e ou ser acondicionado em potes descartáveis em PORÇÃO PERCAPTA DA PREPARAÇÃO PRONTA. Pudim, manjar e cremes deverão ser preparados com leite.

6.4.7.3 Doces industrializados - devem ter embalagem individual, original com rotulagem de acordo com o per capita.

6.4.8 As refeições deverão seguir o porcionamento adequado.

6.4.8.1 Tabelas dos Porcionamentos.

6.4.8.2 Para o desjejum: o porcionamento deve seguir o estipulado no Quadro 8 abaixo:

QUADRO 8: PADRÃO PARA O PORCIONAMENTO DO DESJEJUM

Tipo	Porção por Usuário
Leite quente	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos
Leite frio	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos
Café	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos
Fruta	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos
Manteiga com sal	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos
Pão francês e pão francês enriquecido com fibras	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos
Açúcar, adoçante e Chocolate solúvel	Autosserviço (à vontade)

6.4.8.3 Para almoço e jantar: o porcionamento deve seguir o estipulado no Quadro 9 abaixo:

QUADRO 9: PADRÃO PARA O PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

Tipo	Porção por Usuário
Arroz	Autosserviço (à vontade)
Arroz integral	Autosserviço (à vontade)
Feijão	Autosserviço (à vontade)
Carnes ou opção vegetariana	1 porção conforme per capita da relação de gêneros e produtos



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Acompanhamento quente	Autosserviço (à vontade)
Saladas (03 tipos)	Autosserviço (à vontade)
Sobremesa: fruta ou doce	Autosserviço (à vontade)
Suco	Autosserviço (à vontade)
Mini pão francês	Autosserviço (à vontade)
Molhos e temperos	Autosserviço (à vontade)

- 6.4.9** Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor energético, sendo que as identificações devem ser dispostas no quadro mural.

6.5 Do controle bacteriológico/microbiológico dos alimentos

- 6.5.1** Coleta diária de 2 (duas) amostras de cada item do cardápio da refeição (desjejum, almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, identificados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração até +4°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para líquidos (como leite, sucos e água) e sob congelamento a -18°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para amostras sólidas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da **CONTRATADA**, apresentando o resultado (laudo) à Contratante. Deverão ser incluídas nas coletas, a água do bebedouro do refeitório, da torneira do filtro de água para o preparo de suco e das torneiras de higienização de alimentos.
- 6.5.2** Realizar análises microbiológicas e, quando necessário, toxicológicas e físico-químicas, das refeições servidas. Realizar análises microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas a qualquer momento, em casos de suspeita, às expensas da **CONTRATADA**, apresentando o resultado (laudo) à **CONTRATANTE**. A apresentação dos laudos deverá ocorrer em no máximo 15 (quinze) dias corridos após a coleta dos alimentos.
- 6.5.3** As análises deverão ser realizadas em laboratórios idôneos e adequados para a realização de análises laboratoriais em alimentos.
- 6.5.4** Deverão ser incluídas nas análises: água do filtro do bebedouro do refeitório, água do filtro de preparo do suco, água das torneiras de higienização dos alimentos e água do reservatório.
- 6.5.5** As análises microbiológicas deverão conter os indicadores higiênicos sanitários e patogênicos: contagem padrão em placa, bolores e leveduras, *Clostridium* sulfito redutores, *Bacillus cereus*, Coliformes totais, coliformes fecais, *Staphylococcus*, *Salmonella*, *Escherichia coli*.

**6.6 Da higiene**

6.6.1 A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da **CONTRATADA**, e deverá ser executada observadas as normas da legislação vigente.

6.6.1.1 Frequência de execução:**QUADRO 10 - PROCEDIMENTOS E PERIODICIDADE DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Procedimento	Periodicidade	Observação
Limpeza de mesas e cadeiras do refeitório	Diariamente, antes, durante e após a distribuição das refeições	Sempre que necessário
Limpeza de balcões térmicos	Diariamente	Sempre que necessário
Lavar bandejas , pratos, talheres e pegadores, higienizar talheres com álcool 70%	No mínimo 2 vezes ao dia	Lavar de acordo com o número de usuários atendidos
Limpeza das Prateleiras da cozinha, câmaras frias e estoque	Semanalmente	Sempre que necessário
Limpeza das luminárias	Mensalmente	Sempre que necessário
Limpeza de interruptores e Tomadas	Quinzenal	
Repor os materiais de limpeza de todos os sanitários e banheiros (materiais fornecidos pela CONTRATANTE)	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza das saboneteiras e porta papel toalha das áreas de manipulação de alimentos, recebimento, sanitários e banheiros	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza de janelas e portas (maçanetas)	Semanalmente	Sempre que necessário
Limpeza de telas	Mensalmente	Sempre que necessário
Higienização de bebedouros	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza dos equipamentos e utensílios da cozinha	Diariamente após o preparo das refeições	Sempre que necessário
Limpeza dos carros de apoio, carros de transporte de lixo e carros plataforma	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza de refrigeradores industriais	Semanalmente	Sempre que necessário



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Limpeza de GNs,	Diariamente	Sempre que necessário
Decapagem de GNs, tampas, pegadores e utensílios em inox	Mensalmente	Sempre que necessário
Desincrustação de louças	Mensalmente	Sempre que necessário
Limpeza dos ventiladores e climatizadores dos refeitórios	Semestralmente	
Reposição do álcool gel e porta papel toalha	Diariamente	Sempre que necessário
Lavar mesas e cadeiras e demais equipamentos ou utensílios do refeitório, saguão e cozinha	Semanalmente	Sempre que necessário
Lavar panelas, escumadeiras, conchas, tampas, peneiras, recipientes plásticos com ou sem tampa. utilizadas nas preparações	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza de monoblocos vazados do estoque e câmaras	Semanalmente	Sempre que necessário
Higienização das câmaras de hortifruti, lixo, carnes e congelamento	Semanalmente	Sempre que necessário
Higienização de painéis e painéis industriais de inox	Diariamente	Sempre que necessário
Higienização caixas vazadas	Diariamente	Sempre que necessário
Higienização de caixas brancas com e sem tampa que acondicionam alimento	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza de mesas de apoio e mesa de lavar louça	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza dos Armários da cozinha e vestiários	Semanalmente	Sempre que necessário
Limpeza de recipientes de lixo das áreas de manipulação de alimentos, das áreas de acondicionamento de alimentos, dos refeitórios, dos banheiros e sanitários masculino e feminino	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza de pias e bancadas da cozinha	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza das paredes da cozinha, refeitórios e vestiários feminino e masculino	Semanalmente	Sempre que necessário
Limpeza dos banheiros feminino e masculino	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza dos lavatórios	Diariamente	Sempre que necessário
Limpeza do piso da cozinha, refeitório, vestiários e banheiros masculino e feminino	Diariamente	Sempre que necessário



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Lavar piso dos refeitório e encerar	Mensalmente	
Limpeza área interna espaços livres saguão hall salão (corredores externos e galerias)	Diariamente	
Limpeza área externa pisos pavimentados adjacentes contíguos às edificações (calçadas-rampa)	Diariamente	
Limpeza área externa varrição passeios e arruamentos (Estacionamento Deficiente)	Diariamente	
Limpeza Vidros externos: Frequência Trimestral (COM exposição à situação de risco)	Trimestralmente	
Limpeza vidros externos: Frequência Trimestral (SEM exposição à situação de risco)	Trimestralmente	
Limpeza da base das coifas	Semanalmente	Sempre que necessário
Limpeza dos exaustores, exaustores eólicos e coifas (dutos e chaminés).	Semestralmente	
Limpeza de calhas	Semestralmente	
Limpeza de caixas de gordura	Anual	
Limpeza e higienização das refresqueiras	Diariamente	

- 6.6.2** O controle integrado de pragas e vetores será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada, nos termos da Portaria CVS nº9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 6.6.3** Os resíduos alimentares, rejeitos, descartáveis e outros materiais nas dependências da **CONTRATANTE** serão recolhidos pela **CONTRATADA**, diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados adequadamente em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, encaminhados diariamente ou sempre que necessários para armazenamento provisório até o seu local adequado determinado pela **CONTRATANTE**; e transporte diário por empresa especializada para o destino adequado final, que é de responsabilidade e a expensas da **CONTRATADA**;
- 6.6.4** O comprovante de transporte e de destino dos resíduos alimentares, rejeitos e restos descartáveis do lixo devem ser obrigatoriamente apresentados à **CONTRATANTE**;
- 6.6.5** Os vasilhames e caixas pertencentes à **CONTRATADA** deverão estar dispostos em local estabelecido pela **CONTRATANTE** para esse fim;
- 6.6.6** A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela **CONTRATADA**;



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.6.7 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- 6.6.8 Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos usuários, na área destinada para esse fim;
- 6.6.9 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 6.6.10 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, canaletas, paredes, janelas, telas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e de descarga de lixo/resíduos), lixeiras das suas dependências vinculadas ao serviço, inclusive as áreas adjacentes ao restaurante, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 6.6.11 Observar as regras de boas práticas e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.
- 6.6.12 Quando implantada pela **CONTRATANTE** ou **CONTRATADA**, a utilização de utensílios de vidro, plástico ou similar, retornáveis, em substituição aos copos e canecas descartáveis, a **CONTRATANTE** se reserva o direito de solicitar que a **CONTRATADA** proceda à lavagem e desinfecção dos mesmos, de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e legislação vigente e pertinente. Além disso, a **CONTRATADA** deverá manter as pias de lavagem de canecas abastecida com detergente e esponja para uso dos usuários.
- 6.6.13 Não utilizar sobras e restos de alimentos, observadas as exigências da legislação sanitária vigente.

6.7 Das instalações, dos equipamentos e utensílios:

- 6.7.1 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar, no início do contrato e sempre que necessário, os equipamentos complementares necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do serviço contratado, podendo retirá-los ao término do contrato.
 - 6.7.1.1. Não serão admitidos equipamentos com instalações elétricas precárias, adaptados, enferrujados, sem pintura, em más condições de conservação, com funcionamento parcial e outras inconformidades.
- 6.7.2 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar os utensílios e descartáveis considerados necessários para a produção, distribuição e porcionamento das refeições.
- 6.7.3 A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e das instalações físicas, bem como das instalações elétricas, hidráulicas, água, e gás da **CONTRATANTE**, serão de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, realizando reparos quando necessários e às suas expensas, sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Sempre e quando necessário.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

6.7.4 A **CONTRATADA** deverá utilizar utensílios em cores diferentes para cada tipo de pré-preparo e preparo de alimentos; como, por exemplo, tábuas de corte, facas, entre outros.

6.7.5 A **CONTRATADA** deverá instalar armadilhas luminosas em quantidade suficiente para controle e captura de insetos nas dependências do RU.

6.7.6 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA QUANTO AOS MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DA CONTRATANTE

6.7.6.1 Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à Contratante, e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso. Deverá ser feita uma verificação, na presença do Contratante do estado de conservação dos equipamentos com antecedência mínima de 30 dias antes do término do contrato para possíveis reparos, substituições ou reposições;

6.7.6.2 Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.

6.7.6.3 Restituir o imóvel descrito, de acordo com o laudo de vistoria do imóvel, nas mesmas condições em que os recebeu, retirando as instalações e equipamentos que lhes pertencerem, mantendo-os livres e desembaraçados ao término do presente Contrato.

6.7.7 EQUIPAMENTOS EXISTENTES NAS DEPENDENCIAS DA CONTRATANTE:

6.7.7.1 RELAÇÕES DE MOBILIÁRIOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DA CONTRATANTE QUE PODERÃO SER UTILIZADOS PELA CONTRATADA

QUADRO 11 – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS EXISTENTES NO RU PUSP-FC

Tipo de Equipamento/Mobiliário	Quantidade
Balança eletrônica Filizola de 300 kg - modelo E-200/4. Nº Patrimônio: 066.007576.	01
Balança eletrônica - modelo BP-15 Filizola de 15 kg Nº Patrimônio: 019.004864.	01
Balcão gabinete p/ cozinha industrial térmico c/ banho maria Nº Patrimônio: 019.006031, 019.006032 e 019.006033.	03
Balcão gabinete p/ cozinha industrial refrigerado p/ saladas Nº Patrimônio: 019.006028, 019.006029 e 019.006030.	03
Balcão gabinete p/ cozinha industrial refrigerado p/ sobremesas Nº Patrimônio: 019.006034, 019.006035 e 019.006036.	03
Balcão para cozinha industrial refrigerado balcão para temperos Nº Patrimônio: 019.002099.	01
Bancada de inox com cuba	08
Bebedouro elétrico de pressão IBBL-BDF 100 Nº Patrimônio: 019.006083.	01



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Bifeteira à gás Nº Patrimônio: 019.000003 e 013.002240.	02
Cadeira para refeitório - solta Nº Patrimônio: 019.005656 até o 019.005675.	20
Câmara frigorífica para congelamento Nº Patrimônio: 019.003856.	01
Câmara frigorífica para vegetais e laticínios Nº Patrimônio: 019.003857.	01
Câmara frigorífica para descongelamento de carnes Nº Patrimônio: 019.003858.	01
Câmara frigorífica para lixo úmido Nº Patrimônio: 019.003859.	01
Equipamento para refrigeração industrial (sala de carnes) Nº Patrimônio: 019.004704.	01
Escaninho para mochilas 330x40x150cm c/33 vãos, s/ portas MDF - Cor Bege Nº Patrimônio: 019.005982.	01
Caldeirão 300 litros para cozinha industr. mod. CPR-300 a gás c/ geração de vapor Nº Patrimônio: 019.002336.	01
Caldeirão Gás/Vapor em inox 300 litros modelo CGVE-300- AM Nº Patrimônio: 066.003290.	01
Caldeirão industrial 200 litros a gás – mod. CGV200AM-ERX Nº Patrimônio: 200.060950.	01
Carro inox basculante para lavar cereais Nº Patrimônio: 019.000004.	01
Carro inox para remolho de talheres Nº Patrimônio: 019.006024.	01
Carro para transporte de utensílios	06
Carro plástico branco para transporte de lixo Nº Patrimônio: 019.004944 e 019.004945.	02
Catraca para controle de acesso - mod. BR FPM3 Nº Patrimônio: 019.005023, 019.005024, 019.005708 e 019.005709.	04
Climatizador evaporativo Nº Patrimônio: nº 019.005009 ao 019.005017 e 019.005702 ao 019.005705.	13
Coifa inox Nº Patrimônio: 019.000838, 019.000839 e 019.005690.	03
Sistema de cortina de ar Nº Patrimônio: 019.002212, 019.002213, 019.004893 e 019.004894.	04
Descascador de tubérculos Nº Patrimônio: 019.002167.	01
Exaustor axial	08
Forno combinado marca Prática – mod. CG-20 Nº Patrimônio: 019.002495.	01



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Forno combinado marca Rational – mod. SCC201G Nº Patrimônio: 019.005684.	01
Fogão industrial 04 bocas FGGMM Nº Patrimônio: 013.000557.	01
Fogão industrial 06 bocas modelo FCI 6400 Nacional Nº Patrimônio: 019.005183.	01
Filtro central Nº Patrimônio: 019.005025.	01
Fritadeira industrial elétrica c/cesto modelo FTECL-35T Nº Patrimônio: 019.006057 e 019.006147.	02
Lavatório para mãos em inox Nº Patrimônio: 019.004909.	01
Lava botas Nº Patrimônio: 019.006085.	01
Lavadora de roupas – mod. LT15F Nº Patrimônio: 019.006058.	01
Lâmpada de emergência grande	01
Liquidificador semi-industrial 8 litros – mod. 08 LBR Nº Patrimônio: 013.003211.	01
Liquidificador industrial 25 litros - mod. LB 25 Nº Patrimônio: 019.005181.	01
Moedor de carne Boca 98S Nº Patrimônio: 013.003045.	01
Máquina de lavar louças industrial – mod. CRS-66-A Nº Patrimônio: 019.004997.	01
Mesa/balcão para cozinha em inox c/ tampo de granito Nº Patrimônio: 019.004984, 019.004985 e 019.001955.	03
Balcão de atendimento em L em MDF para controle de entrada Nº Patrimônio: 019.006427.	01
Mesa conjugada retangular para refeitório 4 lugares Nº Patrimônio: 019.005541 ao 019.005579, 019.005582 ao 019.005625 e 019.005627 ao 019.005638.	95
Mesa para refeitório – mod. M-34-02 Nº Patrimônio: 019.005651, 019.005652, 019.005653, 019.005654 e 019.005655.	05
Módulo para pães e talheres Nº Patrimônio: 019.003460, 019.006026 e 019.006027.	03
Pass trough quente – mod. PTA-070 NACIONAL Nº Patrimônio: 019.005083 e 019.005084.	02
Pass trough refrigerado – mod. PASS – R2C Nº Patrimônio: 019.006025.	01
Prateleira de inox	02



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Processador ind. de alimentos – mod. ROBOT COUPE FP400 com lâminas (10 mm corte, 4,0 mm corte, 1,5 mm corte, 2 mm ralador, 6 mm ralador, cubo, 6 mm palito) Nº Patrimônio: 019.005284.	01
Processador semi-industrial de alimentos ROBOT COUPE CL 50	01
Refresqueira industrial – mod. BR-100 e mod. RFI-150 Nº Patrimônio: 019.003358 e 019.000589.	02
Refrigerador industrial 4 portas, vertical, sistema de refrigeração por ar forçado Nº Patrimônio: 019.002170.	01
Ventiladores de parede	10
Ventiladores de teto	06
Armário para vestiário Nº Patrimônio: Nº inicial 200.135684 até o Nº 200.135695	12

QUADRO 12 – RELAÇÃO DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS

Tipo de Material e Utensílio	Quantidade
Bandeja lisa plástica azul	520
Bandejas plásticas brancas uso sobremesa	21
Caixa grande branca	15
Caixa média branca	20
Colher de sobremesa	1600
Concha média	14
Cortinas em tiras de plástico	8
Escumadeira de arame	3
Escumadeira grande de inox	1
Espátula para chapa	5
Espátula para lasanha	13
Faca de mesa	1800
Faca para pão	1
Frigideira pequena	1
Garfo de mesa	1390
Garfo grande bi-dente	2
GN acrílica transparente com tampa	6
GN grande tipo peneira, funda 18 cm e com tampa	2
GN grande, funda 18 cm e com tampa	14
GN media 10 cm, tipo peneira, com alça	1
GN média 6,5 cm (salada) sem alça	38



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

GN media 6,5 cm, tipo peneira, sem alça	10
GN para talheres 16,5x15,5x16 cm	5
GN para talheres 32x10x7 cm	21
GN pequena, funda 18 cm e com tampa	20
GN rasa 5 cm de teflon	44
GN rasa 5 cm sem alça	9
Grelhas de inox aramadas para forno	16
Grelhas inox para forno	13
Lixeira em inox	3
Lixeira plástica grande banheiros	2
Lixeiras plásticas grandes cozinha e refeitório	3
Lixeiras plásticas pequenas banheiros	12
Pá de polietileno	8
Pallet plástico branco	21
Panela de alumínio – grande	5
Panela de alumínio – média	3
Panela de alumínio – pequena	3
Panela de pressão	2
Pão duro	2
Pegador de macarrão	13
Pegador de salada	30
Peneira grande aramada	1
Prato de mesa porcelana branca	680
Prato de sobremesa porcelana branca	175
Quadro para aviso	1
Ralador de queijo inox manual	1
Relógio de parede prata (área de distribuição)	1
Socador de feijão de polietileno	1
Suporte de parede de papel toalha	5
Suporte para álcool gel	1
Suporte para bobina plástica	2
Suporte para facas	2
Tampa de alumínio grande	5
Tampa de alumínio média	2
Tampa de alumínio pequena	4

6.8 Da equipe de trabalho

- 6.8.1** Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Ressalta-se que, historicamente, o quantitativo de pessoal alocado para a execução dos serviços era composto por 16 (dezesesseis) funcionários, distribuídos em dois turnos, conforme quadro 13:

**QUADRO 13: HISTÓRICO DO NUMERO DE FUNCIONÁRIOS
DO RU TERCEIRIZADO**

Função	Turno Manhã/Tarde	Turno Tarde/Noite	Total
Nutricionista	01	01	02
Cozinheiro	02	01	03
Auxiliar / Ajudante de Cozinha	05	02	07
Açougueiro	01	00	01
Auxiliar de Estoque	01	00	01
Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza	01	01	02
Total	11	05	16

- 6.8.2** Manter, obrigatoriamente, um profissional Responsável Técnico pelos serviços, devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutricionistas, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível ou superior, ato contínuo a eventuais impedimentos;
- 6.8.3** Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- 6.8.4** Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato;
- 6.8.5** Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- 6.8.6 Uniforme e EPIs.**
- 6.8.6.1.** Os empregados deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, com uniforme completo, conforme legislação e limitar seu uso aos horários e locais de trabalho. A **CONTRATADA** deverá fornecer os uniformes específicos ao desempenho das funções e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos, com troca diária de uniformes;
- 6.8.6.2.** Os uniformes deverão contemplar peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;
- 6.8.6.3.** Deverão ser compostos por: aventais, jalecos, calças e blusa de cor clara incluindo agasalhos/ blusas de inverno, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, em número suficiente para que seja feita troca diária do uniforme;

- 6.8.6.4. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados;
- 6.8.6.5. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade;
- 6.8.6.6. Deverão ser disponibilizados conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 10 (dez) dias, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;
- 6.8.6.7. A **CONTRATADA** deverá fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos, para os empregados, para uso no desempenho das funções.
- 6.8.6.8. A **CONTRATADA** deverá manter controle da troca diária dos uniformes por parte de seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Não serão permitidos funcionários com uniformes rasgados, descosturados, desbotados, amarrotados e gastos pelo uso. As calças e camisetas deverão conter indicação correspondente ao dia da semana,
- 6.8.6.9. Os uniformes deverão ser fornecidos com os devidos e necessários ajustes, de maneira que os empregados da **CONTRATADA** (do sexo masculino ou do sexo feminino) estejam sempre bem apresentados
- 6.8.7 A escala de serviço dos empregados da **CONTRATADA** deverá ser afixada nas dependências da **CONTRATANTE**, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.
- 6.8.8 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 6.8.9 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;
- 6.8.10 É vedado o treinamento e testes para admissão e avaliação de empregados nas dependências da **CONTRATANTE**.

6.9 Da segurança, medicina e meio ambiente do trabalho.

- 6.9.1 Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 6.9.2** Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nºs 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do trabalho.
- 6.9.3** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

6.10 Da responsabilidade civil

- 6.10.1** A **CONTRATADA** reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

6.11 Das Boas Práticas Ambientais Específicas: a **CONTRATADA** deverá adotar as estratégias citadas abaixo:

6.11.1 USO RACIONAL DA ÁGUA:

- 6.11.1.1** Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, envolvendo a capacitação de profissionais, atividades educativas para usuários, identificando pontos de uso/hábito e vícios de desperdício de água, conforme Decreto estadual nº 48.138, de 7 de outubro de 2003.
- 6.11.1.2** Acatar da **CONTRATANTE** ou diretamente do Programa Permanente para Uso Eficiente dos Recursos Hídricos e Energéticos (PUERHE) - USP, as medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de água.

Histórico de consumo de água e custo equivalente.

QUADRO 14 – HISTÓRICO DO CONSUMO DE ÁGUA – ANO 2025

Período	01/01/2025 a 31/01/2025	01/02/2025 a 28/02/2025	01/03/2025 a 31/03/2025	01/04/2025 a 30/04/2025	01/05/2025 a 31/05/2025	01/06/2025 a 30/06/2025	01/07/2025 a 31/07/2025	01/08/2025 a 31/08/2025	01/09/2025 a 30/09/2025	01/10/2025 a 31/10/2025	01/11/2025 a 30/11/2025	01/12/2025 a 31/12/2025
Consumo	174	215	327	432	337	257	274	320	281	488	232	146
Excesso	164	205	317	422	327	247	264	310	271	478	222	136
Consumo Faturado	174	215	327	432	337	257	274	320	281	488	232	146
Tarifa Água	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79	10,79
Custo Água (Excesso* Tarifa Água + MÍNIMO)	R\$ 1.807,51	R\$ 2.249,90	R\$ 3.458,38	R\$ 4.591,33	R\$ 3.566,28	R\$ 2.703,08	R\$ 2.886,51	R\$ 3.382,85	R\$ 2.962,04	R\$ 5.195,57	R\$ 2.433,33	R\$ 1.505,39

6.11.2 USO RACIONAL DE ENERGIA



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

6.11.2.1 A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual nº 45.765, de 20/04/2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como: desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia; efetuar manutenção de equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas; desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias; verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos; verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas; assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração; toda as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências utilizadas pela **CONTRATADA** devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento; sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade; acatar da **CONTRATANTE** ou diretamente ao Programa Permanente para Uso Eficiente dos Recursos Hídricos e Energéticos (PUERHE) - USP, as medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

Histórico de consumo de energia elétrica.

QUADRO 15 – HISTÓRICO DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA (ANO 2025)

Período	01/01/2025 a 31/01/2025	01/02/2025 a 28/02/2025	01/03/2025 a 31/03/2025	01/04/2025 a 30/04/2025	01/05/2025 a 31/05/2025	01/06/2025 a 30/06/2025	01/07/2025 a 31/07/2025	01/08/2025 a 31/08/2025	01/09/2025 a 30/09/2025	01/10/2025 a 31/10/2025	01/11/2025 a 30/11/2025	01/12/2025 a 31/12/2025
Saldo	6360	8220	9780	9480	9360	7680	8520	9360	5760	8220	6360	4620
Custo Mensal	0,74211	0,74211	0,74211	0,74211	0,74211	0,74211	0,74211	0,74211	0,83094	0,83094	0,83094	0,83094
Valor Cobrado	R\$ 4.719,82	R\$ 6.100,14	R\$ 7.257,84	R\$ 7.035,20	R\$ 6.946,15	R\$ 5.699,40	R\$ 6.322,78	R\$ 6.946,15	R\$ 4.786,21	R\$ 6.830,33	R\$ 5.284,78	R\$ 3.838,94

6.11.3 MINIMIZAÇÃO DA GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

6.11.3.1 Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que: Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos

6.11.3.2 Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade dos alimentos.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

6.11.3.3 Obriga-se o(a) Nutricionista da Contratada a visitar o site <https://www.codeagro.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício"

6.11.4 ENCAMINHAMENTO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS PARA RECICLAGEM

6.11.4.1 Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem.

6.11.4.2 Conforme mencionado na Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e destinação final.

6.11.4.3 **Materiais recicláveis:** para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

6.11.4.4 Sacos de lixo: otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

6.11.5 USO DE PRODUTOS DE LIMPEZA/ PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS - Deve-se observar as seguintes medidas:

6.11.5.1 Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis

6.11.5.2 Utilizar os saneantes domissanitários, de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

6.11.5.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

6.11.5.4 Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44, da Lei Federal nº 6.360 de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694 de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização parte das autoridades sanitárias e do Contratante.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

6.11.5.5 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma.

6.11.5.6 É aconselhável também uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível da preferência aos produtos que dispensem o uso de água.

6.11.6 CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

6.11.6.1 Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

6.11.7 RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÃO

6.11.7.1 Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc. conforme a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005.

6.11.8 CONTROLE DE EMISSÃO DE POLUENTES

6.11.8.1 Utilizar para transporte de alimentos, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental.

6.11.8.2 Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos (manutenções corretivas e preventivas).

6.11.9 REUTILIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SOBRAS DE ALIMENTOS

6.11.9.1 Tendo em vista a Lei Estadual nº 11.575 de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

7. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1.A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pelo processo de operacionalização, produção, distribuição das refeições nas dependências da **CONTRATANTE**, observado o estabelecido nos itens a seguir:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.1.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação e garantir o perfeito fluxo operacional das atividades e manutenção do padrão da alimentação estabelecido.
- 7.1.2. Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação objeto do contrato, conforme legislação vigente e utilizá-la, exclusivamente, para o cumprimento das atividades de alimentação, sendo vedada a utilização do local para outros fins.
- 7.1.3. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas, elétricas, rede de esgoto, água, gás, e informática, vinculadas ao serviço, lavagem, conservação e manutenção da caixa de gordura, realizando reparos, quando necessários, e às suas expensas.
- 7.1.4. A manutenção corretiva e preventiva das instalações físicas, bem como das instalações elétricas, hidráulicas, rede de esgoto, água, gás e de informática nas dependências do RU da CONTRATANTE, será, de maneira geral, de responsabilidade da CONTRATADA, realizando reparos quando necessários, e às suas expensas, sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança dos colaboradores e dos usuários do Restaurante. Excetuam-se, no entanto, os casos que envolvam relevantes manutenções periódicas, preventivas e ou corretivas, decorrentes do uso prolongado dos equipamentos e ou da estrutura física, quando não for possível determinar o nexo de causalidade entre o tempo da efetiva utilização do bem ou estrutura pela atual **CONTRATADA**, com a manutenção ora necessária.
- 7.1.5. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.
- 7.1.6. É de responsabilidade da **CONTRATADA** a execução de toda e qualquer pequena manutenção nos equipamentos/bens disponíveis ou a execução de pequenos reparos hidráulicos, elétricos e na iluminação, rede de gás e esgoto, de todo ambiente interno do RU e seus corredores de acesso. Entenda-se como pequenas manutenções e ou reparos àqueles caracterizados como corriqueiros, decorrentes do uso diário e excessivo, como, por exemplo, uma substituição/troca simples de torneiras, flexíveis hidráulicos e de gás, conectores, sifões, tomadas, interruptores, lâmpadas de iluminação de ambientes e de equipamentos, plafons, borrachas vedantes de câmaras frias, geladeiras, freezers, bombas d'água de refresqueiras, passthru's e fornos. Também será de responsabilidade da CONTRATADA toda e qualquer manutenção ou substituição de equipamentos quando decorrentes do mau uso ou desídia da CONTRATADA. A manutenção e/ou reparação e/ou substituição deverá ocorrer imediatamente ou, conforme o caso, em até 10 (dez) dias corridos constados da notificação emitida pela CONTRATANTE, desde que não cause transtornos e/ou prejuízos à execução dos serviços.
- 7.1.7. É de responsabilidade da **CONTRATADA** a limpeza e a higienização periódica dos aparelhos climatizadores e ventiladores



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.1.8. Disponibilizar, no início do contrato, e sempre que necessário, os equipamentos complementares necessários à produção, distribuição, porcionamento e higienização, bem como os utensílios de cozinha e mesa, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento dos serviços contratados, devendo retirá-los ao término do contrato. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar armários para os empregados;
- 7.1.9. Os equipamentos, utensílios, móveis e outros materiais, pertencentes à **CONTRATANTE**, e disponibilizados à **CONTRATADA**, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso. Deverá ser feita uma verificação, na presença do **CONTRATANTE** do estado de conservação dos equipamentos com antecedência mínima de 30 dias antes do término do contrato para possíveis reparos, substituições ou reposições;
- 7.1.10. Arcar as despesas com consumo de água, energia elétrica, gás, telefone, informática e outras, se houver. As despesas referentes ao consumo de água e de energia elétrica, de responsabilidade da **CONTRATADA**, calculadas através de medidores devidamente instalados no prédio do **RU**, deverão ser pagas à **CONTRATANTE**, via depósito bancário, transferência online ou diretamente na Seção de Tesouraria da Prefeitura do Campus USP Fernando Costa, impreterivelmente até o dia 20 do mês subsequente ao do consumo. O não pagamento poderá ensejar a utilização de eventuais saldos de faturas já liquidadas e ainda não pagas à **CONTRATADA** para fazer frente a essas despesas, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 7.1.11. Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, qualificado e em número suficiente, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas, conforme determinação legal.
- 7.1.12. Manter, obrigatoriamente, profissional responsável técnico pelos serviços, devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutricionistas, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível ou superior, ato contínuo a eventuais impedimentos;
- 7.1.13. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de trabalho adotadas.
- 7.1.14. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços prestados ou de gêneros/produtos alimentícios utilizados.
- 7.1.15. Manter planos alternativos de trabalho e de contingência assecuratórios do fiel cumprimento do objeto e execução do ajuste, em situações imprevistas ou emergenciais.
- 7.1.16. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante.
- 7.1.17. Atender, de imediato, as solicitações do **CONTRATANTE** quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 7.1.18. Realizar os exames de saúde periódicos, seguindo a legislação vigente, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao **CONTRATANTE** os laudos, quando solicitado.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.1.19. Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar, a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
- 7.1.20. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para o desempenho das funções, com troca diária de uniforme.
- 7.1.21. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, de toda a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados técnicos, operacionais e administrativos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes e combate a incêndio.
- 7.1.22. Submeter-se às normas de segurança da **CONTRATANTE** em especial quanto ao acesso as suas dependências.
- 7.1.23. Submeter os cardápios à **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis em relação ao primeiro dia de utilização, para devida apreciação e aprovação.
- 7.1.24. A **CONTRATADA** somente poderá alterar os cardápios já aprovados, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à **CONTRATANTE** e esta autorize.
- 7.1.25. Fixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade.
- 7.1.26. Elaborar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de serviços, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Fichas Técnicas das preparações de acordo com a legislação vigente, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.
- 7.1.27. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).
- 7.1.28. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde (quando pertinente) e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- 7.1.29. Executar o controle dos gêneros e produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade.
- 7.1.30. Estocar e armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.
- 7.1.31. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, e se necessário, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- 7.1.32. Manter os alimentos quentes do café da manhã, do almoço e jantar não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 70°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a +10°C até, no máximo, por 4 (quatro) horas.
- 7.1.33. Realizar coleta diária de 2 (duas) amostras de cada item do cardápio da refeição (café da manhã, almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

distribuição das refeições. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, identificados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração até +4°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para líquidos (como leite, sucos e água) e sob congelamento a -18°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas para amostras sólidas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da Contratada, apresentando o resultado (laudo) à **CONTRATANTE**. Deverão ser incluídas nas coletas, a água do bebedouro do refeitório, da torneira do filtro de água para o preparo de suco e das torneiras de higienização de alimentos .

- 7.1.34.** Realizar análises microbiológicas periodicamente, nos termos da legislação vigente, e se necessário, toxicológicas e físico-químicas das preparações refeições servidas: mensalmente no mínimo 15 (quinze) análises microbiológicas; e a qualquer momento em casos de suspeita, às expensas da **CONTRATADA**, apresentando o resultado (laudo) à **CONTRATANTE**. A apresentação dos laudos deverá ocorrer no máximo em 15 dias corridos após a colheita dos alimentos.
- 7.1.34.1.** As análises microbiológicas deverão conter os indicadores higiênicos sanitários e patogênicos: contagem padrão em placa, bolores e leveduras, *Clostridium* sulfito redutores, *Bacillus cereus*, Coliformes totais, coliformes fecais, *Staphylococcus*, *Salmonella*, *Escherichia coli*
- 7.1.34.2.** As análises deverão ser realizadas em laboratórios idôneos e adequados para a realização de análises laboratorial em alimentos.
- 7.1.35.** Deverão ser incluídas nas análises, água do filtro do bebedouro do refeitório, da água do filtro de preparo do suco, água das torneiras de higienização dos alimentos e água do reservatório.
- 7.1.36.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, coletando-se amostras e procedendo à análise microbiológica dos alimentos, às expensas da **CONTRATADA**.
- 7.1.37.** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 7.1.38.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.
- 7.1.39.** Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 7.1.40.** Supervisionar, nas etapas de produção, armazenamento, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- 7.1.41.** Cumprir com o horário de atendimento estabelecido neste Anexo, sem interrupção de distribuição de refeições dentro deste horário.
- 7.1.42.** Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de baixa aceitação por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros
- 7.1.43.** Servir as refeições em marmitex, caso seja solicitado pela **CONTRATANTE**, nos mesmos moldes estabelecidos neste Anexo.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.1.44. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios utilizados.
- 7.1.45. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os usuários, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas; A quantidade de utensílios utilizados na distribuição deve ser, no mínimo, 50% do número de usuários da refeição.
- 7.1.46. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 7.1.47. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, canaletas, paredes, janelas, telas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e descarga de lixo/resíduos, lixeiras), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 7.1.48. Proceder a higienização do restaurante, recolhendo, sempre que necessário e diariamente, lixos e resíduos, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os, diariamente ao local determinado pela **CONTRATANTE**, até o seu destino final que é de responsabilidade da **CONTRATADA**;
- 7.1.49. O controle integrado de pragas e vetores será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada, nos termos da Portaria CVS nº9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 7.1.50. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- 7.1.51. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.
- 7.1.52. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- 7.1.53. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nºs 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do trabalho.
- 7.1.54. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, assumindo total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

- 7.1.55. Cumprir as disposições legais municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços.
- 7.1.56. Manter registros com possibilidade de rastreabilidade do número de refeições servidas em cada período, para verificação da **CONTRATANTE** a qualquer tempo.
- 7.1.57. Atender aos objetivos do Programas de Uso Racional de Água e Energia da Contratante, como o Programa Permanente para Uso Eficiente dos Recursos Hídricos e Energéticos (PUERHE) - USP.
- 7.1.58. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.
- 7.1.59. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- 7.1.60. Realizar para fins de recebimento, o controle diário de refeições (café da manhã, almoço e jantar separadamente) efetivamente prestado.
- 7.1.61. Emitir fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.
- 7.1.62. A fiscalização e o controle do serviço pela **CONTRATANTE** não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviço objeto do contrato.
- 7.1.63. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.
- 7.1.64. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal 12.305 de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação de resíduos sólidos.
- 7.1.65. Atender ao sistema de acesso do usuário no Restaurante, determinado pela **CONTRATANTE**.
- 7.1.66. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da **CONTRATANTE**, mediante prévia e expressa autorização.
- 7.1.67. Instalar e manter o Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor
- 7.1.68. A **CONTRATADA** deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 7.1.69. A **CONTRATADA** será a responsável pelo controle de acesso ao Restaurante, sendo necessário disponibilizar 01 (um) funcionário nos horários das refeições para operar o sistema da **CONTRATANTE** denominado RUCard, para o controle do número de



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

refeições servidas e registradas, mantendo registros do número de refeições servidas em cada período, para verificação da **CONTRATANTE** a qualquer tempo.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 8.1. Indicar o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual e do desenvolvimento técnico das atividades da **CONTRATADA**.
- 8.2. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela **CONTRATADA**, bem como as eventuais alterações que forem viáveis e não comprometerem a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias.
- 8.3. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 8.4. É de responsabilidade da **CONTRATANTE** toda manutenção predial/estrutural de grande vulto, que requeiram demolições, mudança de layout, substituição de pisos, azulejos, forros, coberturas/telhados, calhas, rufos, rede mestre de água, energia, gás, internet e rede externa de esgoto (limpeza de caixa de gordura e tubulações de esgoto externa ao RU).
- 8.5. Disponibilizar à **CONTRATADA** o sistema RUCard do Restaurante para controle de acesso de usuários.
- 8.6. Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato.
- 8.7. Fornecer no início de prestação do serviço a relação atualizada dos equipamentos disponibilizados.
- 8.8. Realizar “Avaliação e Qualidade dos Serviços” conforme **ANEXO XII – Formulário de Avaliação e Qualidade dos Serviços**.
- 8.9. No Quadro 16 estão descritas as manutenções que são de responsabilidade da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**.

**QUADRO 16. DIVISÃO DAS RESPONSABILIDADES QUANTO ÀS
MANUTENÇÕES NECESSÁRIAS AO PERFEITO ANDAMENTO DOS SERVIÇOS.**

Manutenções de responsabilidade da CONTRATANTE	Periodicidade
Limpeza de calhas	Mensal ou em caso de necessidade
Jardinagem	Mensal ou em caso de necessidade
Recarga e manutenção dos extintores	Anual ou em caso de necessidade
Limpeza e esgotamento das caixas de gordura e caixas de inspeção	Mensal ou em caso de necessidade
Higienização dos reservatórios de água	Semestral ou em caso de necessidade
Manutenções de responsabilidade da CONTRATADA	Periodicidade
Controle Integrado de Vetores e Pragas/ Desratização	Trimestral ou em caso de necessidade
Higienização e manutenção dos aparelhos climatizadores.	Semestral ou em caso de necessidade



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Toda manutenção (preventiva/corretiva) dos equipamentos de pequeno porte listados neste Anexo.	Periódica e em caso de necessidade
Varrição do entorno	Diário
Conservação, higiene e abastecimento dos banheiros e dos lavatórios da entrada do RU após o uso dos usuários.	Diário

9. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual e as atividades técnicas, cabendo:

- 9.1.1.** Fiscalizar os serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento das refeições;
- 9.1.2.** Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 9.1.3.** Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual.
- 9.1.4.** Realizar a conferência da quantidade de refeições fornecidas aos usuários, mantendo registro das quantidades efetivamente servidas.
- 9.1.5.** Aprovar as faturas da prestação de serviços das refeições efetivamente fornecidas, após contagem das quantidades servidas e atribuição de Pontuação de Desempenho com base em Avaliação da Qualidade dos Serviços.

9.2. A fiscalização da **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

- 9.2.1.** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 9.2.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

9.3. A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

9.4. Nos casos de descumprimento contratual, a **CONTRATANTE** aplicará as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, resguardado o direito ao contraditório e a ampla defesa em todos os casos.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

10. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

10.1. Para o Desjejum, a **CONTRATADA** deve seguir o exposto no Quadro 17.

QUADRO 17 – RELAÇÃO, FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL E PORÇÃO MÍNIMA PRONTA PARA O CONSUMO DOS ITENS DO DESJEJUM

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL	PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO
Leite	Leite de vaca UHT/UAT, integral	24	250 (ml)
Pão francês	Pão de trigo, fresco, c/ sal, tipo francês, individual,	24	Unidade de 50g
Pão francês enriquecido com fibras	Pão de trigo enriquecido com fibras, fresco, c/ sal, tipo francês, individual,	24	Unidade de 50g
Manteiga	Manteiga pasteurizada, com sal, com SIF, em sachê individual	24	10g
Café	Torrado e moído,máximo de impureza 1%	24	50 (ml)
Cacau	Cacau em pó 50%	24	Autosserviço
Banana	Climatizada	4	Unidade 120g
Pêra	Pêra Williams	2	Unidade 150g
Maçã nacional	Vermelha	4	Unidade 120g
Mamão	Formosa	4	Unidade 150g
Melancia	Graúda, tipo A	4	Unidade 200g
Melão	Amarelo	4	Unidade 110g
Tangerina	Murcot ou poncam, tipo A	2	Unidade 140g
Açúcar refinado	Origem vegetal refinado	24	Autosserviço
Adoçante dietético liquido	Sucralose, frasco de 100ml	24	Autosserviço

10.2. Para as refeições (almoço e jantar), a **CONTRATADA** deve seguir o estabelecido nos Quadros 18, 19, 20, 21, 22, 23 e 24.

QUADRO 18 - RELAÇÃO, FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL E PORÇÃO MÍNIMA PRONTA PARA O CONSUMO DOS CORTES DE CARNE PARA AS REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR).

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL		PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (g)
		ALMOÇO	JANTAR	



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Almôndega ou quibe	Almôndega bovina congelada; quibe bovino congelado	1	1	130
Steak de frango	Carne floculado, reestruturado e semi-frito, porções uniformes e padronizadas.	1 a cada 6 meses		130
Bife de contra filé	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas.	1	1	130
Bife de coxão duro	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas.	2	2	130
Copa lombo	Carne suína em peça	1	1	130
Sobrecoxa de frango	Carne de frango, com osso, com pele, magra	2	2	220
Filé de sobrecoxa de frango	Carne de frango, filé sem pele e sem osso	2	2	150
Filé de peito de frango	Filé de peito de frango sem pele e sem osso	3	3	130
Filé de peixe	Filé de tilápia sem pele sem espinho	1	1	120
Hambúrguer bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas.	1	1	130
Lagarto	Carne bovina em peça, lagarto redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura	2	1	130
Linguiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos	1	1	130
Lombo suíno	Carne suína sem osso, em peça	1	1	130
Miolo de Paleta	Carne bovina em peça	2	1	130
Patinho/coxão mole	Carne bovina em peça	2	1	130
Pernil	Carne suína sem osso em peça	2	1	130
Pertences p/ feijoada	Carne bovina e suína sem osso	2 a cada 6 meses		150

* Porção mínima: quantidade mínima de carne já preparada, pronta para se ser servida, que a **CONTRATADA** deverá porcionar aos usuários.

- 10.3.** Os per capita de carnes referem-se exclusivamente às gramagens das carnes, sem incluir o peso de molhos, temperos ou complementos.
- 10.4.** Em preparações com molho, temperos ou complementos, acrescentar 40 gramas na porção pronta para consumo.
- 10.5.** Para feijoada, acrescentar 80 gramas de feijão preto na porção pronta para consumo.

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC**

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

QUADRO 19 - RELAÇÃO, FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL E PORÇÃO MÍNIMA PRONTA PARA O CONSUMO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA AS REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR).

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL	
		ALMOÇO	JANTAR
Abacaxi Havaí	Tipo A, graúdo	1	1
Banana nanica	Climatizada	3	2
Goiaba	Branca ou vermelha Extra	1	1
Laranja	Pêra, tipo A	2	1
Maçã nacional	Vermelha	2	1
Mamão	Formosa	2	2
Melancia	Graúda, tipo A	2	2
Melão	Amarelo	2	1
Tangerina	Murcot ou poncam, tipo A	1	1
Abóbora	Tipo seca	1	1
Abobrinha	Brasileira ou Italiana Extra AA	1	1
Batata doce	Rosada extra AA	1	1
Berinjela	Extra AA	3	3
Beterraba	Extra AA	2	2
Cenoura	Extra AA	2	2
Chuchu	Extra AA	2	2
Mandioca	Graúda	2	2
Mandioquinha	Extra AA	1	1
Pepino	Comum, extra AA	2	2
Pimentão Verde	Extra AA	4	4
Pimentão vermelho	Extra AA	4	4
Quiabo	Liso, extra AA	1	1
Tomate Molho	Maduro, extra AA	4	4
Tomate salada	Extra AA	4	4

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC****Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38**

Vagem	Macarrão curta, extra AA	2	2
Acelga	Extra	4	2
Alface	Crespa, americana ou lisa, tipo extra	24	20
Alho Poró	Extra	1	1
Brócolis	Extra	1	1
Cebolinha	Extra	24	20
Couve Flor	Extra	1	1
Couve Manteiga	Extra	2	2
Escarola	Extra	2	1
Espinafre	Extra	1	1
Hortelã	Fresco	1	1
Louro	Fresco	24	20
Rabanete	Extra	1	1
Repolho liso	Extra	3	2
Repolho roxo	Extra	2	2
Salsa	Fresco	24	20
Alho	Tipo 5	24	20
Batata benef.	Lisa, Especial	2	2
Cebola	Do estado, graúda	24	20
Amido de milho	Saco plástico ou de papel	4	4
Arroz	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	24	20
Arroz integral	Beneficiado, longo, fino, integral, teor de umidade não superior a 13%, sem mistura de variedades, sem presença de odor e em bom estado de conservação, ausência de sujidades, parasitas, larvas	24	20
Azeitona verde	Tamanho médio, tipo verde em conserva	5	5
Canela em pó	em pó, primeira qualidade	1	1



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Catchup	Industrializado	2	2
Coco ralado	Seco, ralado, sem açúcar.	2	2
Cravo da Índia	Industrializado	4	4
Ervilha	Em conserva, latas.	3	3
Extrato de tomate	Extrato de tomate simples, concentrado, industrializado.	5	5
Farinha de mandioca	Mandioca torrada fina.	24	20
Farinha de milho	Milho amarela	1	1
Farinha de rosca	Industrializada	2	2
Farinha de trigo	Trigo, especial	2	2
Feijão cariquinho	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	16	16
Feijão preto	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	4	4
Molho de Pimenta	Industrializado	24	20
Fubá	Fubá de milho	1	1
Gelatina	Em pó, pacotes de 1 kg, sabores diversos.	3	3
Leite em pó	integral, embalagem aluminizada.	1	1
Macarrão espagete/ talharine/parafuso	Industrializado, grano duro.	2	2
Margarina	industrializada, vegetal.	7	7
Milho verde	Em conserva.	3	3
Mostarda	Industrializado.	2	2
Óleo composto de soja e oliva	composto c/ 65% de óleo de soja e 35% de oliva,	24	20
Óleo de soja	Óleo de soja refinado	24	20
Pó para pudim, flan, maria mole, curau	em pó	2	2
Sagu	de mandioca, granulado.	1	1
Sal	Refinado, sacos plásticos.	24	20
Soja em grão	grãos secos	1	1
Trigo para quibe		3	3
Uva passa	sem semente.	3	3
Vinagre	Vinho tinto, frascos.	24	20

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC**

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Batata palha ou chips	industrializada	2	2
-----------------------	-----------------	---	---

QUADRO 20 - RELAÇÃO, FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL E PORÇÃO MÍNIMA PRONTA PARA O CONSUMO DE PRODUTOS DIVERSOS PARA AS REFEIÇÕES DO ALMOÇO E JANTAR.

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL	
		ALMOÇO	JANTAR
Queijo mozzarella	Queijo de leite pasteurizado em peça.	5	4
Suco natural pasteurizado	Suco natural pasteurizado com açúcar	24	20
Mini pão francês	Pão de trigo, fresco, c/ sal, tipo francês	24	20
Ovos	Tipo grande, branco,	2	2

QUADRO 21 - ACOMPANHAMENTO QUENTE: COMPOSIÇÃO, FREQUÊNCIA E EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES CONTENDO CEREIS E HORTALIÇAS DOS TIPOS A, B E C

COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA		EXEMPLO DE PREPARAÇÃO
	ALMOÇO	JANTAR	
À base de farinha de mandioca torrada	01/ mês	01/ mês	Farofa de couve, de ovos, de banana, de abacaxi
			Pirão de legumes
À base de vegetal C	05/ mês	05/ mês	Purê de Batatas, batatas coradas, cozidas, mandioca, mandioquinha, batata doce
			Batata frita, Aipim frito, Batata palha, cará
Vegetal do tipo A folhoso	09/ mês	09/ mês	Couve, repolho, chicória, acelga, espinafre
Vegetal do tipo A não folhoso			Abobrinha, brócolis, berinjela, couve flor cozidos, refogados
Vegetal do tipo B			Abóboras, cenoura, chuchu, vagem, quiabo cozidos, refogados
Cremes preparados com leite, espessados com amido de milho ou farinha de trigo	02/ mês	02/ mês	Creme de espinafre, milho, suflês

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC**

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Massas	03/ mês	03/ mês	Espaguete, talharim, parafuso
Farinha de milho e fubá	02/ mês	02/ mês	Polenta, virado, cuscuz de legumes
TOTAL	22/ mês	22/ mês	

QUADRO 22 - RELAÇÃO, FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL E PORÇÃO MÍNIMA PRONTA PARA O CONSUMO DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS PARA AS REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR).

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL		PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (g)
		ALMOÇO	JANTAR	
Feijões e Leguminosas	Lentilha, ervilha, grão de bico, feijão branco, soja em grão	6	6	120
PVT (proteína vegetal texturizada)	Proteína de soja micronizada com 6% de umidade, ausência de glúten e ausência de corante	8	8	120
Ovos	Tipo grande, branco	8	4	100
Queijo Ricota/branco/cottage	Queijo de leite pasteurizado em peça.	2	2	100

10.6. A porção pronta para consumo (g) refere-se ao peso final do alimento após o pré-preparo, e preparo (cozido, se houver), disponibilizado aos usuários.

10.7. A opção vegetariana é o prato proteico sem adição de ingredientes cárneos. Pode ser à base de ovos (ovo frito, omelete, ovo cozido), legumes ou verduras, grãos e proteína texturizada de soja.

10.8. A opção vegetariana poderá conter produtos lácteos (como leite e queijos); preparados na forma tortas, panquecas, entre outros.

10.9. A preparação da opção vegetariana não pode se repetir durante a semana.

10.10. É vedada a utilização de pratos vegetarianos à base de ovos mais de 03 vezes na semana no almoço e 02 vezes no jantar; promovendo variação e estimulando novos hábitos alimentares.

10.11. Quando o prato principal contiver GLUTEN ou LACTOSE, tais compostos não devem estar presentes na opção vegetariana.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

10.12. A opção vegetariana de prato principal deverá ser servida como **opção** ao prato principal à base de carne, devendo o usuário optar por um ou outro

10.13. A **CONTRATADA** deve realizar todos os cálculos e estimativas para que não falte preparação vegetariana aos usuários que por ela optarem.

10.14. Considerações:

10.14.1. A apresentação de sugestão para composição dos cardápios tem como objetivo tornar conhecido, das empresas licitantes, as sugestões e preferências dos usuários. Dessa forma, alguns aspectos devem ser enfatizados:

10.14.2. As saladas deverão apresentar, semanalmente, uma variedade de vegetais folhosos, legumes, leguminosas ou mistas.

10.14.3. A frequência semanal de sobremesas deve seguir o estipulado no Quadro 23 abaixo:

**QUADRO 23 – RELAÇÃO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE SOBREMESA
(ALMOÇO E JANTAR).**

ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA	EXEMPLO DE PREPARAÇÃO
Tipo I Doce	02x/semana	Pudim, gelatina, arroz doce, curau, sagu, doce de abóbora, canjica, doce de banana
Tipo II Frutas	04x/semana (almoço) 03x/semana(jantar)	Goiaba
		Banana nanica (unidade)
		Laranja pera
		Mamão (fatia)
		Maçã (unidade)
		Melancia (fatia)
		Abacaxi (fatia)
		Melão (fatia)
		Tangerina (unidade)

10.14.4. As sobremesas deverão apresentar variação, não se repetindo na semana. O doce servido no almoço não deve ser servido no jantar da mesma semana.

10.14.5. 50% das opções vegetarianas à base de PVT devem ser receitas elaboradas, como tortas, panquecas, almôndegas, etc.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

10.14.6. A frequência de estrogonofe pode ser de até uma (1) vez ao mês de estrogonofe de carne e 1 vez ao mês de estrogonofe de frango (sendo dois almoços e dois jantares).

10.14.7. Em todas as preparações que contenham queijo em sua receita original, esse alimento deve ser obrigatoriamente incluído, como receitas à napolitana, à pizzaiolo, à parmegiana, gratinados, dentre outras.

11. SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

11.1 Pratos Principais

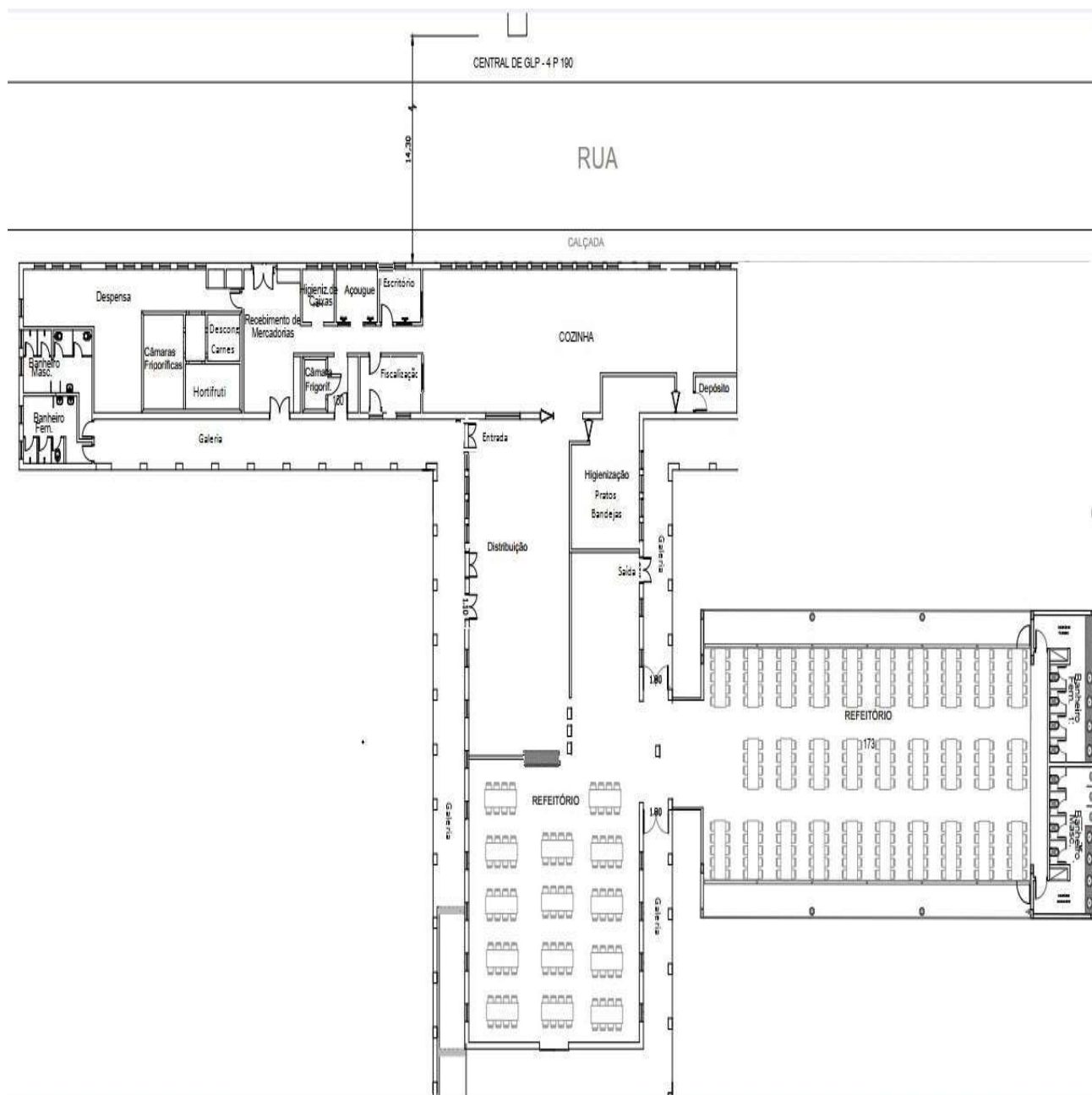
QUADRO 24: RELAÇÃO DE CARNES PARA SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIOS

PREPARAÇÕES	CORTES
Bife à milanesa	Coxão mole ou Alcatra
Bife à parmegiana	Coxão mole ou Alcatra
Bife à rolê	Coxão duro, ou miolo de paleta
Bife de caçarola	Coxão mole, patinho ou miolo de paleta
Bife grelhado	Coxão mole ou contra filé
Bolo de carne	Lagarto, coxão mole ou patinho
Carne assada	Contra filé, lagarto, pernil ou lombo suíno
Carne moída	Lagarto, coxão mole ou patinho
Carne desfiada	Pernil, lagarto, lombo suíno ou miolo paleta
Carne para preparações como estrogonofe e outras com molho branco	Coxão mole, coxão duro ou filé de frango
Filé de frango grelhado (sem osso e pele) à parmegiana	Filé de peito de frango
Filé de peixe grelhado com molho	Tilápia
Peixe frito	Tilápia
Frango assado	Sobrecoxa com e sem osso
Quibe assado	Lagarto, coxão mole ou patinho
Hambúrguer e almôndegas	Coxão mole ou patinho
Isca de carne	Coxão mole ou contra-filé
Isca de frango	Filé de peito de frango



ANEXO III

PLANTA E QUADRO DE ÁREAS





1. ÁREAS INTERNAS – PISO FRIO

Refeitórios 1 e 2 e áreas de distribuição; Área de Cocção, Higienização de panelas, Higienização de bandejas e Apoio; Sala de higienização de Caixas; Anti-câmara de lixo; Pré-preparo de carnes; Recebimento de materiais; Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de limpeza; Sanitários masculino e feminino Sala administrativa. Câmaras frias

Sub Total: **1.011,15 m²**

2. AREAS EXTERNAS

Área interna espaços livres saguão hall salão (corredores externos-galerias) 219,10

Área externa pisos pavimentados adjacentes contíguos às edificações (calçadas-rampa) 99,20

área externa varrição passeios e arruamentos (Estacionamento Deficiente) 58,50

Sub Total: **376,80 m²**

3. AREAS EXTERNAS - VIDROS

Vidros externos: Frequência Trimestral (COM exposição à situação de risco) 6,00

Vidros externos: Frequência Trimestral (SEM exposição à situação de risco) 189,17

Sub Total:

OBS: São considerados como vidros externos aqueles localizados na fachada da edificação. Os vidros externos são compostos por face interna e face externa. A quantificação da área dos vidros externos deverá se referir somente a uma de suas faces

195,17 m²

Área Total = 1.583,12 m²



ANEXO IV

DOCUMENTO DE PROPOSTA

À PREFEITURA DO CAMPUS USP “FERNANDO COSTA” – PUSP-FC

Apresentamos nossa Proposta Comercial, observada a descrição do objeto constante do **ANEXO I – Termo de Referência** e do **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**:

1 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Site:

Nome do Representante Legal:

E-mail:

Fone:

2 - PROPOSTA:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNID. DE MEDIDA	QTD. TOTAL (Refeição)	VALOR UNIT. (1)	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM (2ª a 6ª feira)	253200	Serviço – Fornec. Ref.	17.600	R\$ -	R\$ -
2	DESJEJUM (Sábado)	253200	Serviço – Fornec. Ref.	2.720	R\$ -	R\$ -
3	ALMOÇO (2ª a 6ª feira)	253545	Serviço – Fornec. Ref.	116.800	R\$ -	R\$ -
4	ALMOÇO (Sábado)	253522	Serviço – Fornec. Ref.	5.120	R\$ -	R\$ -
5	JANTAR (2ª a 6ª feira)	253529	Serviço – Fornec. Ref.	46.400	R\$ -	R\$ -
TOTAL DE REFEIÇÕES				<u>188.640</u>	VALOR TOTAL PARA 12 MESES	R\$ -



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

3 - CONDIÇÕES GERAIS

Sindicato representativo da categoria **(2)**:

Validade da proposta: 60 dias corridos.

Prazo de Pagamento: 28 dias corridos.

Conta Bancária: Banco do Brasil S/A¹.

Agência:

Nº Conta:

4 – DADOS COMPLEMENTARES - PROPOSTA

Quantidade de funcionários que irão executar os serviços: _____ (3)	
QTE	CATEGORIA PROFISSIONAL
	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL - PREPOSTO (A) DO CONTRATO
	NUTRICIONISTA
	COZINHEIRO
	AUXILIAR/AJUDANTE DE COZINHA
	AÇOUGUEIRO
	AUXILIAR DE ESTOQUE
	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS - LIMPEZA

(1) Em conformidade com o subitem 1.1. do **ANEXO I – Termo de Referência**. Estes são os valores que deverão ser registrados por meio eletrônico no **Sistema COMPRAS.GOV.BR**.

(2) Em conformidade com o subitem 6.7. do Edital.

(3) Em conformidade com o **ANEXO V – Composição da Equipe**



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Estamos de acordo com os termos da Resolução USP nº 8548, de 13 de dezembro de 2023, cujo teor encontra-se disponível no seguinte endereço: <http://www.leginf.usp.br>.

Declaramos total concordância com as condições da presente licitação e com a Minuta de Contrato, integrante do Edital em referência.

_____, ____ de _____ de _____.
(Local e Data)

(Nome e assinatura do representante legal da licitante)
(Cargo / Função)



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

OBS 1: O documento de proposta serve como referência de documento que a licitante deverá produzir para atendimento à exigência do edital. Caberá à licitante fazer as adaptações devidas.

OBS 2: Nos valores acima deverão estar inclusos, além do lucro, todas e quaisquer despesas de responsabilidade do Proponente que, direta ou indiretamente, decorram do fornecimento do objeto licitado e especificados no **ANEXO I – Termo de Referência** e no **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

OBS 3: Considerando que os pagamentos a serem efetuados pela **Universidade de São Paulo** deverão ser realizados exclusivamente em conta corrente do Banco do Brasil S. A., conforme o artigo 6º da Portaria GR nº 8249/2023; as proponentes que não possuem conta bancária no Banco do Brasil para fins de indicação no campo supracitado, deverão estar cientes que esses dados deverão ser informados pela empresa vencedora da licitação, na qualidade de futura contratada. Nessa hipótese, deverão apresentar a seguinte declaração, juntamente com o Anexo Proposta:

MODELO DE DECLARAÇÃO DO LICITANTE

A [Razão Social da Empresa], inscrita no CNPJ sob nº [número do CNPJ], com sede em (Endereço Completo), declara que tem conhecimento das normativas que determinam que os pagamentos efetuados pela Universidade de São Paulo deverão ser realizados exclusivamente em conta corrente do Banco do Brasil S. A., conforme o artigo 6º da Portaria GR nº 8249/2023. Caso sejamos a empresa vencedora da licitação, comprometemo-nos a abrir uma conta corrente no Banco do Brasil S.A. e a informar os dados bancários necessários (agência e conta corrente) antes da data prevista para o pagamento, cientes de que a não abertura da conta corrente poderá inviabilizar os pagamentos pela Universidade de São Paulo.



ANEXO V

COMPOSIÇÃO DA EQUIPE

1. Justificativa para o Dimensionamento da Equipe

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de **Serviços de Nutrição e Alimentação para o preparo e distribuição de refeições no Restaurante Universitário do Campus “Fernando Costa”, da Universidade de São Paulo, localizado em Pirassununga/SP**, compreendendo o planejamento nutricional, preparo, manipulação, controle de qualidade e distribuição diária de refeições à comunidade universitária. Trata-se de serviço contínuo, de natureza essencial, diretamente relacionado à saúde dos usuários e à efetividade das políticas de permanência estudantil.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação em **Restaurante Universitário** envolve, entre outros aspectos, um planejamento nutricional balanceado, a manipulação segura de alimentos, o cumprimento rigoroso de normas sanitárias, controle de qualidade, gestão de estoques e insumos perecíveis, dimensionamento e gestão de equipe, atendimento a fiscalizações sanitárias e a garantia de regularidade e continuidade diária do serviço.

A execução do objeto envolve produção diária de refeições em volume expressivo, exigindo uma infraestrutura adequada, uma capacidade logística consolidada, equipe técnica dimensionada corretamente e organização administrativa apta a suportar operação contínua. Não se trata de serviço eventual, mas de operação contínua e sensível, cujo desempenho inadequado pode gerar riscos à saúde coletiva e comprometer a continuidade das atividades acadêmicas

O **Restaurante Universitário do Campus USP Fernando Costa** atende, diariamente, uma média aproximada de 710 (setecentos e dez) estudantes, muitos deles beneficiários de programas institucionais de permanência estudantil da **Universidade**. A eventual falha na execução do serviço pode acarretar:

- riscos sanitários;
- interrupção do fornecimento de refeições;
- prejuízo à saúde e produtividade dos usuários;
- impacto direto na permanência acadêmica;
- repercussões institucionais relevantes.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

O objeto contratado não se limita ao simples fornecimento de refeições individualizadas, mas abrange um complexo integrado de atividades contínuas, organizadas e executadas de forma sistêmica. Embora haja a entrega material de “refeições”, o núcleo do objeto consiste na prestação de serviços de nutrição e alimentação, compreendendo o planejamento, a preparação, a produção e a distribuição das refeições, além da gestão completa da operação do **Restaurante Universitário**. Nesse contexto, a refeição é o resultado final de uma cadeia operacional estruturada, e não um produto isolado comercializado unitariamente.

Portanto, considerando que o **Restaurante** opera em dois turnos (manhã/tarde e tarde/noite), no período das **06h00 às 20h00**, de segunda a sexta-feira, com a oferta de café da manhã, almoço e jantar, e das **06h00 às 14h00** aos sábados, com fornecimento de café da manhã e almoço, bem como os horários de atendimento ao público estabelecidos no Quadro 4, item 4.4 – Horários de Distribuição das Refeições Diárias, do **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**, destaca-se que o adequado dimensionamento do quantitativo de pessoal é elemento essencial para o pleno cumprimento das obrigações contratuais assumidas.

Dessa forma, o quantitativo estimado de profissionais necessários, apresentado no **Quadro 1**, encontra-se fundamentado nos parâmetros estabelecidos pelo **CADTERC – Caderno Volume 9**, na experiência operacional da unidade decorrente da gestão de contratos similares, no volume de refeições a serem produzidas, no tempo diário despendido na execução dos serviços, bem como em consonância com toda a argumentação previamente exposta acerca da relevância e essencialidade do serviço para os usuários do campus.

Além disso, o dimensionamento da mão de obra para a unidade foi estabelecido com base em critérios técnicos de Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando o volume de produção (até 410 refeições/dia em dias úteis), a distribuição em múltiplos turnos (desjejum, almoço e jantar), a complexidade do cardápio ofertado — composto por arroz branco e integral, feijão, guarnição, duas opções de prato principal, duas saladas, sobremesa e suco —, bem como as atividades complementares indispensáveis, como pré-preparo de carnes in natura (açougue), gestão de estoque e higienização contínua de utensílios e ambientes. Adotou-se como referência a metodologia de dimensionamento por carga de trabalho proposta por **Ivan Mezomo**, a qual considera a relação entre volume de refeições, tempo de execução das preparações, número de tarefas simultâneas e jornada de trabalho, resultando em redução dos índices de produtividade em função da maior complexidade operacional.

Isto posto, o quadro de pessoal foi estruturado de modo a garantir a execução adequada, contínua e segura dos serviços, evitando subdimensionamento e assegurando padrões de qualidade e atendimento, conforme detalhado no quadro de dimensionamento apresentado a seguir.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

QUADRO 1
NÚMERO MÍNIMO NECESSÁRIO ESTIMADO DE
FUNCIONÁRIOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

FUNÇÃO	Nº DE FUNCIONÁRIOS
NUTRICIONISTA – RESPONSÁVEL TÉCNICA	1
NUTRICIONISTA	1
COZINHEIRO	3
AUXILIAR / AJUDANTE DE COZINHA	7
AÇOUGUEIRO	1
AUXILIAR DE ESTOQUE	1
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS - LIMPEZA	2
	<u>16</u>

2. Composição de Cargos e Estrutura de Equipe

Para fins de elaboração do **ANEXO VI – Planilhas de Custos e Formação de Preços**, deverão ser considerados os seguintes cargos: Nutricionistas, Cozinheiros, Auxiliares de Cozinha, Açougueiro, Auxiliar de Estoque e Auxiliares de Serviços Gerais – Limpeza. As licitantes deverão observar, ainda, todas as atribuições, rotinas operacionais e exigências constantes no **ANEXO I – Termo Descritivo** e **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.

NUTRICIONISTAS

Uma das **Nutricionistas** deverá assumir a **Responsabilidade Técnica** pelos serviços executados pela **CONTRATADA**, atuando também como **PREPOSTA** do contrato perante a **Administração**.

Nesse contexto, competirá à preposta, dentre outras atribuições:

- Realizar a gestão e o acompanhamento integral da execução contratual;



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- Atuar como representante formal da **CONTRATADA** junto à **Administração**, assegurando comunicação eficiente, contínua e tempestiva;
- Supervisionar as equipes alocadas, acompanhando assiduidade, desempenho, conduta funcional e cumprimento das rotinas operacionais;
- Elaborar, organizar e acompanhar escalas de trabalho, substituições e remanejamentos de pessoal;
- Monitorar indicadores de qualidade, produtividade e regularidade dos serviços prestados;
- Adotar providências imediatas para correção de falhas, irregularidades ou inconformidades identificadas na execução contratual;
- Garantir o cumprimento das normas trabalhistas, de segurança do trabalho, saúde ocupacional e vigilância sanitária aplicáveis;
- Acompanhar o recebimento, conferência, armazenamento, preparação e distribuição de produtos, gêneros alimentícios e materiais às equipes, assegurando o adequado abastecimento operacional;
- Efetuar o controle e o acompanhamento da manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e bens vinculados ao contrato, inclusive quanto à sua movimentação e conservação.
- Supervisionar todas as etapas de produção (recebimento, armazenamento, preparo e distribuição) para garantir a segurança alimentar, conforme normas da vigilância sanitária.
- Supervisionar a equipe de cozinha, organizar o fluxo de trabalho e gerenciar insumos e custos.

COZINHEIROS

Para a função de **Cozinheiro**, tendo em vista as atividades desenvolvidas, bem como o histórico de avaliações (LTCAT, PGR e PCMSO) deverá ser considerada, na planilha de custos, a incidência do adicional de insalubridade em grau máximo (40%), conforme legislação vigente.

A rotina do cozinheiro no **Restaurante Universitário - RU** envolve o **pré-preparo direto** de proteínas cruas (limpeza, tempero, manipulação de carnes, peixes e aves antes do tratamento térmico) de forma habitual e permanente, e não apenas a cocção. Isso o coloca em contato direto e contínuo com agentes biológicos do Anexo 14 da NR-15, equiparando o risco ao do açougueiro nesse aspecto. Adicionalmente, há exposição cumulativa ao calor excessivo, Anexo 3 da NR-15.

AÇOUGUEIRO



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Para a função de Açougueiro, tendo em vista as atividades desenvolvidas, bem como o histórico de avaliações (LTCAT, PGR e PCMSO), deverá ser considerada, na planilha de custos, a incidência do adicional de insalubridade em grau máximo (40%), conforme legislação vigente.

A atividade de açougueiro em estabelecimento que manipula carnes (recebimento, desossa, corte e porcionamento) enquadra-se no Anexo 9 da NR-15 quando há ingresso e permanência em câmaras frigoríficas, e potencialmente no Anexo 14 (Agentes Biológicos). Em restaurante universitário de grande porte como o do Campus USP Fernando Costa, o açougueiro lida com volumes significativos de carnes bovinas, suínas e de aves cruas, com exposição contínua a agentes biológicos, além de risco ergonômico, de corte e de baixa temperatura (na câmara fria)

Considerando que a função não consta especificamente prevista nas Convenções Coletivas de Trabalho analisadas, o reajuste salarial deverá observar o percentual estabelecido na Convenção Coletiva da categoria preponderante do contrato.

AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS – LIMPEZA

Considerando que, dentre as atribuições desses profissionais, está incluída a higienização de 2 (dois) sanitários de uso público/coletivo de grande circulação, deverá ser considerada a incidência do adicional de insalubridade em grau máximo (40%).

Nos termos da jurisprudência consolidada do Tribunal Superior do Trabalho – TST, especialmente da Súmula nº 448, item II, caracteriza-se como sanitário de uso público ou coletivo de grande circulação aquele cuja utilização ocorre de forma intensa e contínua por número significativo de usuários, circunstância apta a ensejar o pagamento do referido adicional.

3. Observações Gerais

A **CONTRATADA** deverá cumprir integralmente todas as normas relativas à segurança e saúde do trabalho, bem como as disposições previstas na Convenção Coletiva de Trabalho – CCT aplicável à categoria profissional, especialmente no que se refere a salários, gratificações, adicionais, auxílios, benefícios, insalubridade, periculosidade e demais direitos trabalhistas previstos.

A licitante que apresentar quantitativo de profissionais inferior ao estimado pela **Administração** deverá encaminhar, conjuntamente com sua proposta, justificativa técnica, objetiva e devidamente fundamentada (com memórias de cálculos), demonstrando de forma clara e inequívoca a viabilidade operacional da execução contratual com o quantitativo proposto, sem prejuízo da qualidade, regularidade e eficiência dos serviços.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

**ANEXO VI - A****PLANILHAS DE CUSTOS E
FORMAÇÃO DE PREÇOS**

(Este documento deverá ser apresentado pela empresa vencedora da licitação)

Modelo: **EMPRESAS - LUCRO REAL**

Item	Quadro 1 = Composição do Custo Mensal	Custo Unit.	Qtd Func.*	Custo Total Mensal (R\$)
	Salários			
1	Nutricionista - Responsável Técnica			R\$ -
2	Nutricionista			R\$ -
3	Cozinheiro			R\$ -
4	Auxiliar/Ajudante de Cozinha			R\$ -
5	Açougueiro			R\$ -
6	Auxiliar de Estoque			R\$ -
7	Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza			R\$ -
8				
9				
10				
11	Cozinheiro – Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
12	Açougueiro - Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
13	Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza - Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
14				
15				
16	Total de Funcionários			
17				
18	Soma de Salários:			R\$ -
19	Encargos Sociais:		82,2314 %	R\$ -
20	SOMA 1 = Remunerações + Encargos:			R\$ -
Quadro 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs		Qtd. por Mês	Custo Unit.	Custo Total Mensal (R\$)
21	Vale Transporte (Qtd. por Func. x [24 dias úteis x 2])	42,00		R\$ -
22	Vale Refeição (Qtd. por Func. x 24 dias úteis)	21,00		R\$ -
23	Cesta Básica (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$ -
24	Assistência Médica Familiar (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$ -



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

25	Benefício Social Familiar (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
26	Auxilio Creche (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
27	Norma Reg. Nº 07 - exames médicos obrigatórios (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
28	Uniformes (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
29	EPI"s (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
30	Plano Odontológico	1,00		R\$	-
31	Seguro contra Acidentes - conforme contrato USP (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
32	Assistência Médica CCT's (Plano de Saúde - CadTerc)	1,00		R\$	-
33	Dedução Vale Transporte - parte empregado 6% (em negativo)		-	R\$	-
34	SOMA 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs			R\$	
Quadro 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis **		Custo Total Mensal Médio (R\$)			
35	Matéria-Prima (Alimentar)		-	R\$	-
36	Matéria-Prima (Não Alimentar)		-	R\$	-
37	Recicláveis para o Preparo das Refeições		-	R\$	-
38	Despesa Consumo Gás		-	R\$	-
39	Despesa Consumo Água - Cobrança USP (Vide ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10)		-	R\$	-
40	Despesa Consumo Energia Elétrica - Cobrança USP (Vide ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10)		-	R\$	-
41	Material de Limpeza		-	R\$	-
42	Despesas Diversas - Outras		-	R\$	-
43	SOMA 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis			R\$	-
44	TOTAL 1 = (SOMA 1 + SOMA 2 + SOMA 3)			R\$	-
Quadro 4 = B.D.I. (Benefícios e Despesas Indiretas)		%(*)		Custo Total Mensal	
45	B.D.I. = (Despesas Indiretas + Lucro + PLR distrib.+ Despesas Fiscais (PIS+COFINS+ICMS))	X %		R\$	-
46	TOTAL 2 = (TOTAL 1 + BDI)			R\$	-
Quadro 5 = Valor a receber da USP (-) Custo Mensal Proposto		%		R\$ Total	
47	Valor Mensal da Fatura (Valor da Proposta)			R\$	-
48	(-) Retenção do IR	1,20%		R\$	-
49	(=) Valor líquido a ser creditado pela USP			R\$	-

* Verificar ANEXO V - COMPOSIÇÃO DA EQUIPE

** Considerar os Custos para um Fornecimento Médio Mensal Estimado de Refeições, conforme Quadro 2 do ANEXO II - MEMORIAL DESCRITIVO DO OBJETO / ROTINAS

**ANEXO VI - B****PLANILHAS DE CUSTOS E
FORMAÇÃO DE PREÇOS**

(Este documento deverá ser apresentado pela empresa vencedora da licitação)

Modelo: **EMPRESAS - LUCRO PRESUMIDO**

Item	Quadro 1 = Composição do Custo Mensal	Custo Unit.	Qtd Func.*	Custo Total Mensal (R\$)
	Salários			
1	Nutricionista - Responsável Técnica			R\$ -
2	Nutricionista			R\$ -
3	Cozinheiro			R\$ -
4	Auxiliar/Ajudante de Cozinha			R\$ -
5	Açougueiro			R\$ -
6	Auxiliar de Estoque			R\$ -
7	Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza			R\$ -
8				
9				
10				
11	Cozinheiro – Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
12	Açougueiro - Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
13	Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza - Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
14				
15				
16	Total de Funcionários			
17				
18	Soma de Salários:			R\$ -
19	Encargos Sociais:		82,2314 %	R\$ -
20	SOMA 1 = Remunerações + Encargos:			R\$ -
Quadro 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs		Qtd. por Mês	Custo Unit.	Custo Total Mensal (R\$)
21	Vale Transporte (Qtd. por Func. x [24 dias úteis x 2])	42,00		R\$ -
22	Vale Refeição (Qtd. por Func. x 24 dias úteis)	21,00		R\$ -
23	Cesta Básica (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$ -
24	Assistência Médica Familiar (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$ -



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

25	Benefício Social Familiar (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
26	Auxílio Creche (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
27	Norma Reg. Nº 07 - exames médicos obrigatórios (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
28	Uniformes (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
29	EPI"s (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
30	Plano Odontológico	1,00		R\$	-
31	Seguro contra Acidentes - conforme contrato USP (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$	-
32	Assistência Médica CCT's (Plano de Saúde - CadTerc)	1,00		R\$	-
33	Dedução Vale Transporte - parte empregado 6% (em negativo)		-	R\$	-
34	SOMA 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs			R\$	
Quadro 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis **		Custo Total Mensal Médio (R\$)			
35	Matéria-Prima (Alimentar)		-	R\$	-
36	Matéria-Prima (Não Alimentar)		-	R\$	-
37	Recicláveis para o Preparo das Refeições		-	R\$	-
38	Despesa Consumo Gás		-	R\$	-
39	Despesa Consumo Água - Cobrança USP (Vide ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10)		-	R\$	-
40	Despesa Consumo Energia Elétrica - Cobrança USP (Vide ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10)		-	R\$	-
41	Material de Limpeza		-	R\$	-
42	Despesas Diversas - Outras		-	R\$	-
43	SOMA 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis			R\$	-
44	TOTAL 1 = (SOMA 1 + SOMA 2 + SOMA 3)			R\$	-
Quadro 4 = B.D.I. (Benefícios e Despesas Indiretas)		%(*)		Custo Total Mensal	
45	B.D.I. = (Despesas Indiretas + Lucro + PLR distrib.+ Despesas Fiscais (PIS+COFINS+ICMS))	X %		R\$	-
46	TOTAL 2 = (TOTAL 1 + BDI)			R\$	-
Quadro 5 = Valor a receber da USP (-) Custo Mensal Proposto		%		R\$ Total	
47	Valor Mensal da Fatura (Valor da Proposta)			R\$	-
48	(-) Retenção do IR	1,20%		R\$	-
49	(=) Valor líquido a ser creditado pela USP			R\$	-

* Verificar ANEXO V - COMPOSIÇÃO DA EQUIPE

** Considerar os Custos para um Fornecimento Médio Mensal Estimado de Refeições, conforme Quadro 2 do ANEXO II - MEMORIAL DESCRITIVO DO OBJETO / ROTINAS

**ANEXO VI - C****PLANILHAS DE CUSTOS E
FORMAÇÃO DE PREÇOS**

(Este documento deverá ser apresentado pela empresa vencedora da licitação)

Modelo: **EMPRESAS - OPTANTES DO SIMPLES NACIONAL**

Item	Quadro 1 = Composição do Custo Mensal	Custo Unit.	Qtd Func.*	Custo Total Mensal (R\$)
	Salários			
1	Nutricionista - Responsável Técnica			R\$ -
2	Nutricionista			R\$ -
3	Cozinheiro			R\$ -
4	Auxiliar/Ajudante de Cozinha			R\$ -
5	Açougueiro			R\$ -
6	Auxiliar de Estoque			R\$ -
7	Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza			R\$ -
8				
9				
10				
11	Cozinheiro – Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
12	Açougueiro - Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
13	Auxiliar de Serviços Gerais - Limpeza - Adicional de Insalubridade (40%)			R\$ -
14				
15				
16	Total de Funcionários			
17				
18	Soma de Salários:			R\$ -
19	Encargos Sociais:		74,9789 %	R\$ -
20	SOMA 1 = Remunerações + Encargos:			R\$ -
Quadro 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs		Qtd. por Mês	Custo Unit.	Custo Total Mensal (R\$)
21	Vale Transporte (Qtd. por Func. x [24 dias úteis x 2])	42,00		R\$ -
22	Vale Refeição (Qtd. por Func. x 24 dias úteis)	21,00		R\$ -
23	Cesta Básica (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$ -
24	Assistência Médica Familiar (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00		R\$ -



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

25	Benefício Social Familiar (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00	R\$	-
26	Auxílio Creche (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00	R\$	-
27	Norma Reg. Nº 07 - exames médicos obrigatórios (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00	R\$	-
28	Uniformes (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00	R\$	-
29	EPI"s (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00	R\$	-
30	Plano Odontológico	1,00	R\$	-
31	Seguro contra Acidentes - conforme contrato USP (Qtd. por Func. X 1 ao mês)	1,00	R\$	-
32	Assistência Médica CCT's (Plano de Saúde - CadTerc)	1,00	R\$	-
33	Dedução Vale Transporte - parte empregado 6% (em negativo)	-	R\$	-
34	SOMA 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs		R\$	-
Quadro 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis **		Custo Total Mensal Médio (R\$)		
35	Matéria-Prima (Alimentar)	-	R\$	-
36	Matéria-Prima (Não Alimentar)	-	R\$	-
37	Recicláveis para o Preparo das Refeições	-	R\$	-
38	Despesa Consumo Gás	-	R\$	-
39	Despesa Consumo Água - Cobrança USP (Vide ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10)	-	R\$	-
40	Despesa Consumo Energia Elétrica - Cobrança USP (Vide ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10)	-	R\$	-
41	Material de Limpeza	-	R\$	-
42	Despesas Diversas - Outras	-	R\$	-
43	SOMA 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis		R\$	-
44	TOTAL 1 = (SOMA 1 + SOMA 2 + SOMA 3)		R\$	-
Quadro 4 = B.D.I. (Benefícios e Despesas Indiretas)		%(*)	Custo Total Mensal	
45	B.D.I. = (Despesas Indiretas + Lucro + PLR distrib.+ Despesas Fiscais (PIS+COFINS+ICMS))	X %	R\$	-
46	TOTAL 2 = (TOTAL 1 + BDI)		R\$	-
Quadro 5 = Valor a receber da USP (-) Custo Mensal Proposto		%	R\$ Total	
47	Valor Mensal da Fatura (Valor da Proposta)		R\$	-
48	(-) Retenção do IR	-	R\$	-
49	(=) Valor líquido a ser creditado pela USP	-	R\$	-

* Verificar ANEXO V - COMPOSIÇÃO DA EQUIPE

** Considerar os Custos para um Fornecimento Médio Mensal Estimado de Refeições, conforme Quadro 2 do ANEXO II - MEMORIAL DESCRITIVO DO OBJETO / ROTINAS



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

COMPOSIÇÃO DOS ENCARGOS SOCIAIS

Modelo: **EMPRESAS - LUCRO REAL / LUCRO PRESUMIDO**

Encargos Sociais e Trabalhistas - RU	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)
Grupo A – Encargos Sociais Básicos	<u>36,8000%</u>
Previdência Social	20,0000%
SESI/Sesc	1,5000%
SENAI/Senac	1,0000%
Incra	0,2000%
Sebrae	0,6000%
Salário-educação	2,5000%
Seguro Contra Acidentes de Trabalho	3,0000%
Fundo de Garantia do Tempo de Serviço	8,0000%
Grupo B – Tempo Remunerado e Não Trabalhado	<u>12,3670%</u>
Férias	9,6550%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%
Ausências legais	0,9630%
Licença-paternidade	0,0190%
Acidente de trabalho	0,0800%
Aviso-prévio trabalhado	0,0240%
Grupo C – Adicional de Férias e 13º Salário	<u>12,6770%</u>
Adicional de férias	3,2180%
13º salário	9,4590%
Grupo D – Obrigações Rescisórias	<u>9,2598%</u>
Aviso-prévio indenizado	6,4180%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,5130%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	2,1060%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2220%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0008%
Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais	<u>1,9116%</u>
Incidência do Grupo A sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0640%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%
Percentual referente ao abono pecuniário	0,1320%
Percentual referente ao reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	1,2480%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0430%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,4230%
Grupo F – Incidências Cumulativas	<u>9,2160%</u>
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	9,2160%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	4,5510%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	4,6650%
Total Geral:	<u>82,2314%</u>



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

COMPOSIÇÃO DOS ENCARGOS SOCIAIS

Modelo: **EMPRESAS - OPTANTES DO SIMPLES NACIONAL**

Encargos Sociais e Trabalhistas - RU	Jornada 44 Horas (2ª Feira a Sábado)
Grupo A – Encargos Sociais Básicos	<u>31,0000%</u>
Previdência Social	20,0000%
SESI/Sesc	0,0000%
SENAI/Senac	0,0000%
Incra	0,0000%
Sebrae	0,0000%
Salário-educação	0,0000%
Seguro Contra Acidentes de Trabalho	3,0000%
Fundo de Garantia do Tempo de Serviço	8,0000%
Grupo B – Tempo Remunerado e Não Trabalhado	<u>12,3670%</u>
Férias	9,6550%
Ausência por enfermidade ≤ 15 dias	1,6260%
Ausências legais	0,9630%
Licença-paternidade	0,0190%
Acidente de trabalho	0,0800%
Aviso-prévio trabalhado	0,0240%
Grupo C – Adicional de Férias e 13º Salário	<u>12,6770%</u>
Adicional de férias	3,2180%
13º salário	9,4590%
Grupo D – Obrigações Rescisórias	<u>9,2598%</u>
Aviso-prévio indenizado	6,4180%
Incidência do FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,5130%
Incidência da multa FGTS sobre os depósitos do FGTS	2,1060%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio indenizado	0,2220%
Incidência da multa FGTS sobre o aviso-prévio trabalhado	0,0008%
Grupo E – Aprovisionamento de Casos Especiais	<u>1,9116%</u>
Incidência do Grupo A sobre Afastamento por licença-maternidade	0,0640%
Incidência do FGTS sobre o acidente de trabalho > 15 dias	0,0016%
Percentual referente ao abono pecuniário	0,1320%
Percentual referente ao reflexo do aviso-prévio indenizado sobre férias e 13º salário	1,2480%
Incidência do FGTS sobre reflexo do aviso-prévio indenizado sobre 13º salário	0,0430%
Percentual referente a demitidos a 30 dias da data-base	0,4230%
Grupo F – Incidências Cumulativas	<u>7,7635%</u>
Grupo A x (Grupo B + Grupo C)	7,7635%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo B	3,8337%
Incidência do Grupo A sobre o Grupo C	3,9298%
Total Geral:	<u>74,9789%</u>



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

NOTAS EXPLICATIVAS sobre o preenchimento do ANEXO VI

N1	<p>No Quadro 1 = Composição do Custo Mensal, relacionar apenas as funções das pessoas que estarão diretamente trabalhando na USP. Os demais funcionários de outros departamentos da licitante, que indiretamente estarão envolvidos na prestação dos serviços, como por exemplo: Depto. de Pessoal, Faturamento, SESMT, etc. deverão ter seus custos diluídos no B.D.I., por se tratarem de despesas indiretas.</p>
N2	<p>As licitantes deverão se ater que o quantitativo total da equipe a ser disponibilizada para o presente Pregão deverá ser distribuído no intervalo compreendido entre as linhas/itens de 1 a 7, cujos dados de quantitativo por categoriais profissionais deverão estar relacionados com o disposto no ANEXO IV – Documento de Proposta e ANEXO V - Composição da Equipe. Para fins de preenchimento das linhas/itens 11, 12 e 13, deverão as licitantes informar tão somente o valor da parcela dos adicionais e os correspondentes quantitativos de funcionários de sua equipe, que receberão tais adicionais.</p>
N3	<p>Ainda no Quadro 1 = Composição do Custo Mensal, o percentual de 82,2314% (Empresas Lucro Real e Lucro Presumido) e 74,97897% (Empresas optantes do Simples Nacional), deverão ser calculados sobre o valor total da linha/item 18.</p> <p>Caso a Licitante altere o percentual dos Encargos Sociais, linha/item 19, deverá apresentar, para fins de análise:</p> <p>a) A COMPOSIÇÃO DOS ENCARGOS SOCIAIS, devidamente preenchida e conforme modelo apresentado, devendo, para cada percentual divergente dos parâmetros fixados, ser apresentada justificativa fundamentada e/ou comprovada;</p> <p>b) Caso necessário apresentar prova dos dados de apuração do Fator Acidentário de Prevenção (FAP).</p> <p>c) demais documentos comprobatórios necessários à demonstração da exequibilidade da proposta, e que evidenciem que os encargos ofertados decorrem dos componentes de custos que oneram a execução do serviço e do enquadramento fiscal e tributário da Licitante.</p>
N4	<p>No Quadro 2 = Benefícios e Uniformes/EPIs, na coluna "quantidade" de alguns itens, deverá ser colocada a quantidade necessária por funcionário, multiplicada pelo número de dias trabalhados no mês (média 24 dias úteis). Assim o valor unitário deve corresponder ao custo unitário do Benefício. A Proposta Comercial que apresente custos unitários irrisórios deverão ser acompanhadas de justificativas e de eventuais comprovantes concernentes, devendo, ainda, a proponente considerar o que segue: (1) na hipótese da licitante fornecer gratuitamente o auxílio refeição, quer totalmente ou parcialmente, conforme previsto na Convenção Coletiva da Categoria, deverão ser considerados os custos pertinentes a referido fornecimento, não sendo aceita proposta com custo zerado para referido benefício e (2) para o benefício Vale Transporte não será aceita proposta que identifique que a totalidade dos funcionários a serem alocados não são optantes de mencionado benefício, por residirem nas imediações dos locais de prestação de serviços, sendo que o percentual de funcionários não optantes deverá equivaler ao vulto do certame, observado o dimensionado da equipe a ser disponibilizada e o princípio da razoabilidade.</p> <p>Na linha/item 33 a empresa deverá deduzir o valor correspondente aos 6% do vale transporte, que é a contrapartida no benefício de cada funcionário. O valor deverá ser calculado pela licitante e colocado na coluna de valor total, no formato negativo, para fins de sua dedução.</p>



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

N5	<p>No Quadro 3 = Matérias Primas, Materiais e Despesas/Custos Variáveis</p> <p>Nas linhas/itens 35 a 42 a licitante deverá preencher somente o Valor Total Mensal (Considerando os Custos para um Fornecimento Médio Mensal Estimado de Refeições, conforme Quadro 2 do ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas).</p> <p>Atentar-se para os custos estimados para as Despesas de Consumo de Água (linha/item 39) e Energia Elétrica (linha/item 40), conforme ANEXO II - Itens 6.11 e 7.1.10.</p>
N6	<p>Na linha/item 45 do Quadro 4 = BDI (Benefícios e Despesas Indiretas), deverá ser colocado o percentual necessário para cobrir todas as Despesas Indiretas + Lucro + PLR Distrib.+ PIS + COFINS), de modo que o valor resultante na linha/item 45 somado com o valor da linha/item 44 seja exatamente o Valor Mensal da Proposta (linhas/itens 46 e 47).</p>
N7	<p>Na linha/item 47 do Quadro 5 = Valor a receber da USP (-) Custo Mensal Proposto deverá ser colocado o Valor Total Da Proposta, (igual ao proposto no ANEXO IV – Documento de Proposta). Na linha/item 48 será calculado automaticamente o valor que deverá ser retido pela USP, sobre o valor total da fatura.</p>
N8	<p>Na linha/item 49 constará o valor que será creditado pela USP à empresa CONTRATADA, mensalmente, que corresponde ao valor da linha/item 47 (Valor da Proposta) menos o valor da linha 48 (retenção).</p>
N9	<p>Esse Anexo tem sua estrutura baseada em itens do Caderno de Estudos feitos pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo e itens da Convenção Coletiva da Categoria para o objeto desta licitação.</p>



ANEXO VII

VISTORIA – DADOS GERAIS (AGENDAMENTO)

As licitantes que optarem em realizar a vistoria facultativa deverão agendar através do e-mail **alimentacao-p@usp.br**, de **segunda** a **sexta-feira**, no horário das **08h** às **15h**, com antecedência de no mínimo **24 horas**.

LOCAL: Restaurante Universitário – Prefeitura do Campus USP Fernando Costa.

ENDEREÇO: Avenida Duque de Caxias Norte, 225, Jardim Elite – Pirassununga – SP

RESPONSÁVEIS: Paulo Roberto da Silveira / Fábio Rodrigo Guiguer



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DO LICITANTE E RELAÇÃO DE COMPROMISSOS ASSUMIDOS

DECLARAÇÃO

Declaro para os fins exigidos no **item 8.23 do ANEXO I - Termo de Referência**, que **um doze avos** dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido da empresa, observados os requisitos constantes nos subitens **8.23.1** e **8.23.2** do referido **Termo**.

Acompanha essa declaração a **Relação de Compromissos** assumidos na presente data.

Nº	Nome do Órgão Público ou Empresa Privada - CONTRATANTE	Nº Contrato	Vigência Atual do Contrato			Qtd Meses Remanesc.	Valor Atual Mensal (R\$)	Valor Total (R\$)
			Período (Meses)	Inicial	Final			
1								
2								
3								
....								
Valor Total dos Contratos* – R\$								

*(Considera-se o **Valor Remanescente** do contrato, excluindo o já executado)



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

I. COMPROVAÇÕES DA CONDIÇÃO REQUERIDA:

Para comprovar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao seu Patrimônio Líquido, utilize a seguinte fórmula:

$$(\text{Valor do Patrimônio Líquido}) / (\text{Valor Total dos Contratos} / 12) \geq 1$$

Nota 1: *Esse resultado deverá ser igual ou superior a 1 (um).*

Nota 2: *Para o preenchimento da coluna Valor Total do Contrato considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.*

Para comprovar a variação percentual do valor total dos contratos em relação à receita bruta, utilize a seguinte fórmula:

$$[(\text{Valor da receita bruta} - \text{Valor total dos contratos}) \times 100] \div (\text{Valor da Receita Bruta})$$

- a) Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

Justificativas:

Local, [dia] de [mês] de [ano].

Nome, cargo e assinatura do representante legal da licitante



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

OBSERVAÇÕES:

1. A declaração deve ser emitida em papel com a identificação da empresa.
2. A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social.
3. A Licitante deverá disponibilizar, caso a Administração entenda necessário, cópia dos contratos e todas as informações necessárias e legítimas que demonstrem e comprovem a veracidade dos contratos apresentados.



ANEXO IX

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Processo SEI nº 154.00001219/2026-38

Contrato nº XX/2026-PUSP-FC

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA PREFEITURA DO CAMPUS USP FERNANDO COSTA E A EMPRESA [NOME DA EMPRESA] OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA PREFEITURA DO CAMPUS USP FERNANDO COSTA – PIRASSUNUNGA-SP.

Ao(s) **XX** dia(s) do mês de **XXXXXX** do ano de **2026**, a **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**, por intermédio da Prefeitura do Campus USP Fernando Costa, inscrita no C.N.P.J. sob nº 63.025.530/0054-16, localizada na Avenida Duque de Caxias Norte, 225, Jardim Elite, Pirassununga-SP, neste ato representada por seu(ua) **[cargo da autoridade competente e nome]**, por delegação de competência, nos termos da [Portaria GR nº 8321/2024](#) e alterações posteriores, na Universidade de São Paulo, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa **[NOME DA EMPRESA]**, CNPJ nº **[CNPJ nº]**, sediada à **[endereço completo]**, representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, e em observância às disposições da [Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021](#), demais legislação aplicável e normativas referidas no presente contrato, vigentes no âmbito da Universidade de São Paulo, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

- 1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de **Serviços de Nutrição e Alimentação para o Preparo e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário do Campus USP Fernando Costa (Pirassununga-SP)**, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento e condições estabelecidas no **ANEXO I - Termo de Referência** e **ANEXO II – Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNID. DE MEDIDA	QTD. TOTAL (Refeição)	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM (2ª a 6ª feira)	253200	Serviço – Fornec. Ref.	17.600	R\$ -	R\$ -
2	DESJEJUM (Sábado)	253200	Serviço – Fornec. Ref.	2.720	R\$ -	R\$ -
3	ALMOÇO (2ª a 6ª feira)	253545	Serviço – Fornec. Ref.	116.800	R\$ -	R\$ -
4	ALMOÇO (Sábado)	253522	Serviço – Fornec. Ref.	5.120	R\$ -	R\$ -
5	JANTAR (2ª a 6ª feira)	253529	Serviço – Fornec. Ref.	46.400	R\$ -	R\$ -
TOTAL DE REFEIÇÕES				188.640	VALOR TOTAL	R\$ -

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- a) Edital da Licitação - **PREGÃO nº 03/2026 - PUSP-FC**
- b) **ANEXO I - Termo de Referência.**
- c) **ANEXO II - Memorial Descritivo do Objeto / Rotinas**
- d) **ANEXO IV – Documento de Proposta**, datada de **[NN/NN/NNNN]**.
- e) Outros anexos dos documentos citados

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados de **XX/XX/XXXX**, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 2.1.1. O **CONTRATADO** poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo **CONTRATANTE** em até **150 (cento e cinquenta)** dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência
- 2.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

à época do aditamento pretendido, permitida a negociação com o **CONTRATADO**, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada.
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente.
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que o **CONTRATANTE** mantém interesse na realização do serviço.
- d) Haja manifestação expressa do **CONTRATADO** informando o interesse na prorrogação.
- e) Seja comprovado que o **CONTRATADO** mantém as condições iniciais de habilitação.

2.1.3. O **CONTRATADO** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do **CONTRATANTE**.

2.1.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.

2.1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o **CONTRATADO** tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.1.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita às seguintes condições resolutivas:

- a) Na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato; ou
- b) Na ausência de vantagem para o **CONTRATANTE** na manutenção do contrato.

2.1.7.1. A extinção mencionada neste subitem ocorrerá, apenas, na próxima data de aniversário do contrato, e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contados da correspondente data, mediante comunicação da **CONTRATANTE** ao **CONTRATADO**.

2.1.7.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata o subitem anterior ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

2.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas no item anterior desta cláusula, o **CONTRATADO** não terá direito a qualquer espécie de indenização.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O valor total do presente contrato é de **R\$.....** A despesa onerará a Classificação Funcional Programática XX.XXX.XXXX.XXXX – Classificação de Despesa Orçamentária X.X.XX.XX.XX, do orçamento da **CONTRATANTE**.
- 5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. Os pagamentos devidos ao **CONTRATADO** dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.
- 5.4. Caso o **CONTRATADO** seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

- 6.1. O prazo para pagamento ao **CONTRATADO** e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato, observadas as disposições da [Portaria GR nº 8249/2023](#).

CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

- 7.1. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do **CONTRATADO**.
- 7.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- a) Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato.
- b) Para os demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra): a partir da data da apresentação da proposta.

7.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

7.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

7.4. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

7.5. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021)

7.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.7. Na repactuação, o **CONTRATANTE** não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do **CONTRATADO**, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade. (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133, de 2021)

7.8. Quando a repactuação solicitada pelo **CONTRATADO** se referir aos custos da mão de obra, o **CONTRATADO** efetuará a demonstração analítica da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção coletiva ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato que fundamenta a repactuação.

7.8.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho visa a repassar integralmente a variação de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.9. Quando a repactuação solicitada pelo **CONTRATADO** se referir aos demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a respectiva variação será apurada mediante a aplicação do índice de reajustamento **IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor**, exclusivamente para as



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula, com base na seguinte fórmula:

$$R = P_o . [(IPC / IPC_o) - 1]$$

Onde:

R = parcela de reajuste;

P_o = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços, ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste, correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (excluindo custos relativos a mão de obra), a ser reajustada;

IPC/IPC_o = variação do **IPC FIPE** - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

- 7.9.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o **CONTRATANTE** pagará ao **CONTRATADO** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o **CONTRATADO** obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 7.9.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 7.9.3. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 7.9.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), por meio de termo aditivo.
- 7.10. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), o **CONTRATANTE** verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.
- 7.11. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.
- 7.12. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.
- 7.13. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 7.14. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.
- 7.15. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao **CONTRATANTE** ou ao **CONTRATADO** proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 7.16. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.
- 7.17. O **CONTRATANTE** decidirá sobre o pedido de repactuação em até **90 (noventa) dias**, contado a partir da data em que for apresentada, pelo **CONTRATADO**, solicitação acompanhada de documentação contendo demonstração analítica da variação dos custos a serem repactuados. (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 7.17.1. O prazo referido no subitem anterior não se iniciará enquanto o **CONTRATADO** não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo **CONTRATANTE** para a comprovação da variação dos custos.
- 7.18. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.
- 7.19. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.20. Se ocorrer repactuação para valor maior, o **CONTRATADO** deverá complementar a garantia contratual que tenha sido anteriormente prestada, caso exigida neste instrumento, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor **CONTRATADO**.
- 7.21. Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços que constitui parte integrante do presente Contrato, desde que comprovada pelo **CONTRATADO** a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. Caso sejam preenchidos os requisitos legais, a revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por termo aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE [\(art. 92, X, XI e XIV\)](#)

- 8.1. São obrigações do **CONTRATANTE**:
- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, de acordo com o contrato e a documentação que o integra.
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 8.1.3. Notificar o **CONTRATADO**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às expensas do **CONTRATADO**.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo **CONTRATADO**, designando o(s) responsável(is) pelo acompanhamento da execução contratual e, ainda, pelos contatos com o **CONTRATADO**.
- 8.1.5. Comunicar ao **CONTRATADO** para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.1.6. Efetuar o pagamento ao **CONTRATADO** do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.7. Aplicar ao **CONTRATADO** as sanções previstas na lei e neste Contrato.
- 8.1.8. Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do **CONTRATADO**, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133, de 2021):
- 8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado.
 - 8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo **CONTRATADO**.
 - 8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do **CONTRATADO**.
 - 8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos.
 - 8.1.8.5. demandar a funcionário do **CONTRATADO** a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação.
 - 8.1.8.6. realizar outras exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do **CONTRATADO**.
- 8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.9.1. A Administração terá o prazo de **90 (noventa) dias**, a contar da conclusão da instrução do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo **CONTRATADO** no prazo máximo de **90 (noventa) dias**, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, se for o caso.
- 8.1.12. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do **CONTRATADO**, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

- 8.2. A **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo **CONTRATADO** com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do **CONTRATADO**, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

- 9.1. O **CONTRATADO** deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Designar e manter preposto aceito pelo **CONTRATANTE** no local do serviço para representar o **CONTRATADO** na execução do contrato.
- 9.2.1. A indicação ou a manutenção do preposto do **CONTRATADO** poderá ser recusada pelo **CONTRATANTE**, desde que devidamente justificada, hipótese em que o **CONTRATADO** deverá designar outro para o exercício da atividade.
- 9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- 9.4. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência.
- 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 9.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do **CONTRATANTE**, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços.
- 9.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.
- 9.11. Paralisar, por determinação do **CONTRATANTE**, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.14. Submeter previamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos, que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 9.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a habilitação na licitação.
- 9.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas ([art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 9.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 9.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização.
- 9.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do **CONTRATANTE**.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 9.22. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho.
- 9.23. Garantir o acesso do **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.
- 9.24. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado.
- 9.25. Prestar os serviços conforme os parâmetros e rotinas estabelecidos, utilizando todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, e normas da legislação.
- 9.26. Disponibilizar ao **CONTRATANTE** os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.
- 9.27. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes.
- 9.28. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte.
- 9.29. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do **CONTRATANTE**. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, o **CONTRATADO** deverá apresentar justificativa, a fim de que o **CONTRATANTE** analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.
- 9.30. Autorizar o **CONTRATANTE**, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como a fazer o desconto das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, arcar
- 9.31. .
- 9.32. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
- 9.33. Atender às solicitações do **CONTRATANTE** quanto à substituição dos profissionais alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência.
- 9.34. Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas do **CONTRATANTE**.
- 9.35. Instruir seus profissionais a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o **CONTRATADO** relatar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer eventual ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 9.36.** Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- 9.37.** Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, quando disponível, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado.
- 9.38.** Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados que necessitem dessa providência para acesso às informações de seu interesse, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado, admitindo-se que essa providência seja substituída por outro meio comprovadamente eficaz de acesso a essas informações.
- 9.39.** Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.
- 9.40.** Não se beneficiar do regime tributário do Simples Nacional em caso de enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 9.40.1. Quando for o caso, se caracterizado enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 2006, o **CONTRATADO** deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e § 1º, inciso II, do mesmo diploma legal, apresentando ao **CONTRATANTE** a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.
- 9.41.** Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao [Decreto estadual nº 67.301, de 2022](#), o **CONTRATADO** se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o **CONTRATADO** não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.
- 9.41.1. O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o **CONTRATADO** à extinção unilateral do contrato, a critério do **CONTRATANTE**, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o [Decreto estadual nº 67.301, de 2022](#).
- 9.42.** O **CONTRATADO** obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:
- 9.42.1. agente público de órgão ou entidade contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 9.42.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no certame 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, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.42.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

- 11.1. Para o fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, o **CONTRATADO** prestou garantia na modalidade _____, no valor de **R\$** _____, em conformidade com o disposto nos artigos 96 e 98, da Lei federal nº 14.133/2021.
- 11.2. O valor indicado acima corresponde a **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato.
- 11.3. **O Termo de Referência estabelece as regras que serão aplicadas em relação à garantia de execução.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 12.1. Observadas as disposições da Resolução USP nº 8548/2023, que integra este Contrato, e cuja íntegra encontra-se disponível no seguinte endereço: <http://www.leginf.usp.br>, comete infração administrativa o **CONTRATADO** que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, em especial:
- a) dar causa à inexecução parcial do contrato.
 - b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
 - c) dar causa à inexecução total do contrato.
 - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato.
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. O **CONTRATADO** que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e da extinção do instrumento contratual, resguardado o direito à ampla defesa, às seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- ii. **Multas**, aplicadas e calculadas nos termos da Resolução USP nº 8548/2023.
- iii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.1. A aplicação das multas será de acordo com o estabelecido na Resolução USP nº 8548/2023:

- a) A multa cominatória, que tem por finalidade compelir o **CONTRATADO** ao cumprimento de obrigação acessória descumprida, é aplicável quando a infração contratual prejudicar a execução da obrigação principal.
 - a.1) A multa cominatória corresponderá a 2% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure o descumprimento:
 - I. até o 30º (trigésimo) dia – 0,1% (um décimo por cento) ao dia.
 - II. a partir do 31 (trigésimo primeiro) dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.
 - a.2) A multa cominatória será calculada com base no valor contratado dos bens fornecidos ou serviços prestados/realizados no período de medição em que se verificou a infração, e não poderá exceder a 30% desse valor.
- b) A multa moratória é aplicável quando o **CONTRATADO**, sem motivo justificado previamente, der causa ao descumprimento do prazo de entrega ou execução.
 - b.1) A multa moratória, calculada sobre o valor da obrigação cumprida em atraso, será de 2,0% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure a mora:
 - I. Até o 30º (trigésimo) dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.
 - II. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia – 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- b.2) A multa moratória não excederá a 30% (trinta por cento) da obrigação cumprida em atraso e a sua aplicação não impedirá que a Administração a converta em multa por inexecução e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na [Resolução USP nº 8548/2023](#).
- c) A multa por inexecução total ou parcial do contrato, no importe de 30% (trinta por cento) do valor da obrigação não cumprida, será aplicada quando for imputável ao **CONTRATADO** a responsabilidade pela inexecução do contrato nas condições pactuadas e não houver interesse no recebimento da obrigação em mora.
- 12.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE** ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** ao **CONTRATADO**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis (art. 26, alínea “b” – [Resolução USP nº 8548/2023](#)), a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao **CONTRATADO**, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 12.6.** Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - b) as peculiaridades do caso concreto.
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes.
 - d) os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**.
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 12.8.** A personalidade jurídica do **CONTRATADO** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o **CONTRATADO**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- 12.9.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- 12.10.** As multas devidas pelo **CONTRATADO** poderão ser compensadas com pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ainda quando resultantes da execução de outro contrato, e/ou descontadas da garantia do respectivo contrato ou, quando for o caso, a Administração efetuará a cobrança judicialmente (art. 11 – [Resolução USP nº 8548/2023](#)).
- 12.11.** As multas e demais débitos não pagos pelo **CONTRATADO** são passíveis de registro no **CADIN** Estadual, mediante prévio procedimento administrativo, observado o contraditório e a ampla defesa, em consonância com o disposto na [Portaria GR nº 6723/2016](#).
- 12.12.** O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados a partir da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade nos seguintes sistemas:
- 12.12.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>).
 - 12.12.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>).
 - 12.12.3. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções - (<http://www.esancoes.sp.gov.br>).
 - 12.12.4. Sistema Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

- 13.1.** O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 13.2.** O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do **CONTRATADO** pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 13.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 13.3.** O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).
- 13.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.4.** O termo de extinção, sempre que possível, será precedido de:
- 13.4.1. Relatório dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos.
- 13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos.
- 13.4.3. Indenizações e multas.
- 13.5.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 13.6.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo **CONTRATADO**, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo **CONTRATADO**, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, com base nos artigos 50, 121 e 137 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.7.** Quando da extinção da contratação, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo **CONTRATADO** das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços do **CONTRATADO**, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.
- 13.7.1. Até que o **CONTRATADO** comprove o disposto no item anterior, o **CONTRATANTE** reterá:
- 13.7.1.1. a garantia contratual, caso exigida na documentação que integra este instrumento - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e
- 13.7.1.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes, até que a situação seja regularizada.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 13.8.** Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do **CONTRATADO** no prazo de 15 (quinze) dias corridos, o **CONTRATANTE** poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do **CONTRATADO** que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao **CONTRATADO** (art. 121, §3º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).
- 13.9.** O **CONTRATANTE** poderá ainda:
- 13.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo **CONTRATADO**, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, “c”, da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria, caso tenha ocorrido exigência de prestação de garantia na documentação que integra este instrumento; e
- 13.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do **CONTRATADO** decorrentes do contrato.
- 13.10.** Se for constatada irregularidade no certame ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo **CONTRATANTE** sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao **CONTRATADO** oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

- 14.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 14.2.** O **CONTRATADO** é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.3.** Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.4.** Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 14.5.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

- 15.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento Geral do Estado de São Paulo, na dotação abaixo discriminada:

- VI. Gestão/Unidade: **Prefeitura do Campus USP Fernando Costa – PUSP-FC;**
- VII. Fonte de Recursos: **Tesouro e/ou Receita;**
- VIII. Programa de Trabalho: **12.364.4807.5312 e 12.122.4807.6351;**
- IX. Elemento de Despesa: **339039 – Outros serviços de terceiros – PJ;**
- X. Plano Interno: **Planejamento da Unidade (PCA 2026)**
- XI. Nota de Empenho: **xxxxxxx/2026.**

- 15.2. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

- 16.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

- 17.1. Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial do órgão na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do [Decreto estadual nº 68.155, de 2023](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO ([art. 92, §1º](#))

- 18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo em uma das varas da Fazenda Pública, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato.

[Local], [dia] de [mês] de [ano]. OU [Local], data da última assinatura eletrônica das partes.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Representante legal do **CONTRATANTE**

Representante legal do **CONTRATADO**

TESTEMUNHAS:

1-

2-



ANEXO X

ORIENTAÇÕES SOBRE A RETENÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA

Em razão da publicação da IN RFB nº 2.145/2023, que alterou a IN RFB nº 1.234/2012, a Universidade de São Paulo, na condição de Autarquia Especial do Governo do Estado de São Paulo, deverá realizar a retenção na fonte do valor correspondente ao Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza incidente sobre rendimentos pagos às pessoas jurídicas contratadas para fornecimento de bens e prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, observadas as disposições da Lei nº 9.430/1996, do Decreto nº 9.580/2018 (Regulamento do Imposto de Renda) e da Portaria Conjunta CGE/CAF nº 01/2023.

INSTRUÇÃO NORMATIVA RFB Nº 1234, DE 11 DE JANEIRO DE 2012

INSTRUÇÃO NORMATIVA RFB Nº 2145, DE 26 DE JUNHO DE 2023

Por decorrência, será de exclusiva responsabilidade da pessoa jurídica fornecedora do bem ou prestadora do serviço destacar no documento fiscal a alíquota a ser descontada, observadas as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012 e a coluna “IR (02)” do Anexo I da mesma Instrução ou, quando amparados por isenção, não incidência ou alíquota zero, destacar o enquadramento legal do benefício no respectivo documento fiscal, sob pena de a retenção do Imposto sobre a Renda (IR) ser efetuada sobre o valor total do documento fiscal, no percentual correspondente à natureza do bem ou do serviço.



ANEXO XI

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

(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 da **CONTRATADA** manter seus dados sempre atualizados.

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:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

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

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela **CONTRATANTE**:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela **CONTRATADA**:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Tipo de ato sob sua responsabilidade:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



ANEXO XII

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO E QUALIDADE DOS SERVIÇOS

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DO RESTAURANTE DO CAMPUS USP FERNANDO COSTA (PIRASSUNUNGA-SP)

1. INTRODUÇÃO E OBJETIVO

A avaliação na prestação dos **Serviços de Nutrição e Alimentação** se dará por meio de Formulário Específico, conforme previsto no **CADTERC 2025 – Volume 9** e adaptado às especificações desta contratação, a fim de produzir relatórios mensais destinados a aferir o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pelo Contratado durante a execução do contrato, tendo como base os seguintes aspectos:

- a) Desempenho profissional;
- b) Desempenho das atividades;
- c) Gerenciamento;
- d) Manutenção preventiva e corretiva.

2. CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO

No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada um dos itens avaliados, correspondentes aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Péssimo”, respectivamente, conforme quadro abaixo:

Pontuação	Conceito	Situação do Item Avaliado
3 (três) pontos	Muito Bom	Realizado satisfatoriamente
2 (dois) pontos	Bom	Realizado com ressalvas
1 (um) ponto	Regular	Parcialmente realizado
0 (zero) pontos	Péssimo	Não realizado

Condições Complementares:

- 2.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado (NA).
- 2.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a CONTRATANTE realizará reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período, cientificando o CONTRATADO para que adote providências quanto ao desempenho dos serviços.
- 2.3. Sempre que o Contratado solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor/fiscal do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho profissional

Item	Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação / Atendimento ao Público / Postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

3.2. Desempenho das Atividades

Item	Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

3.3. Gerenciamento

Item	Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

3.4. Manutenção

Item	Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

4. RESPONSABILIDADES

- 4.1. **Fiscal técnico do contrato:** responsável pela avaliação da execução do objeto e do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados, pela consolidação da avaliação de desempenho do Contratado, com a inclusão da avaliação dos aspectos administrativos feita pelo fiscal administrativo, pela elaboração do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, com a apresentação das justificativas para os itens avaliados com pontuação 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao Contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

- 4.2. **Fiscal administrativo do contrato:** responsável pela verificação da efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS, bem como quanto a outros aspectos administrativos do cumprimento do contrato; e pela informação de todas as circunstâncias relevantes ao fiscal técnico para que este preencha o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços e consolide a avaliação de desempenho do Contratado;
- 4.3. **Gestor do contrato:** Responsável pela verificação das avaliações recebidas; pela aplicação na medição correspondente do respectivo percentual de liberação da fatura, que ensejará descontos a depender do desempenho, garantindo a defesa prévia ao Contratado; pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente; pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao Contratado; e pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor.

5. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- 5.1. Cabe à Unidade responsável, por meio do(s) fiscal(is) do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Contratado;
- 5.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico, com o auxílio do fiscal administrativo, deve encaminhar, com observância dos prazos do Termo de Referência, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam pontuação 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois), para o gestor do contrato, bem como deve encaminhar 1 (uma) via do Formulário e das justificativas ao Contratado.
- 5.3. Mensalmente, o gestor do contrato verificará a avaliação de desempenho do Contratado realizada pelo(s) fiscal(is) com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período.
- 5.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição correspondente o respectivo percentual de liberação da fatura conforme previsto neste procedimento, que ensejará descontos a depender do desempenho, cabendo ao gestor do contrato garantir a defesa prévia ao Contratado.
- 5.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente ao Contratado, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando, de forma acumulada e mês a mês, a performance global do Contratado em relação aos conceitos alcançados por ele.
- 5.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando o Contratado como segue:

Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando o Contratado obtiver pontuação final igual ou superior a 6,75 e **não** tiver sofrido incidência de percentuais de liberação;

Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando o Contratado obtiver pontuação final superior a 6,75 e já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação;



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Conceito Geral Péssimo e Desempenho não Recomendado: quando o Contratado, além de obter pontuação final inferior a 6,75 já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação.

6. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DA FATURA

As faturas apresentadas pela **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos Serviços, conforme o **Quadro 1** a seguir:

QUADRO 1

Percentual de Liberação	Pontuação Obtida na Avaliação
Liberação Total da Fatura	Pontuação total maior ou igual a 6,75 pontos.
Liberação de 90% da Fatura	Pontuação total maior ou igual a 5 (cinco) e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado.
Liberação de 75% da Fatura	Pontuação total abaixo de 5 (cinco) pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado.

O Gestor do Contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição, em conformidade com o procedimento descrito anteriormente. A aplicação de percentuais de liberação da fatura não exime o Contratado da eventual imposição de sanções cabíveis, caso sejam verificadas condutas irregulares que caracterizem o inadimplemento das obrigações pactuadas, por parte do Contratado, e, consequentemente, o cometimento de infrações administrativas previstas.

7. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

7.1. Tabela 1: Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação.

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela Fiscalização/Gestão do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Pontos (b)	Subtotal (c = a x b)
-----------------------------------	-------------	---------------	-------------------------



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação / Atendimento ao Público / Postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
TOTAL =			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Pontos (b)	Subtotal (c = a x b)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
TOTAL =			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Pontos (b)	Subtotal (c = a x b)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
TOTAL =			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Pontos (b)	Subtotal (c = a x b)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
TOTAL =			

Pontuação Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Pontuação Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável do Contratado:

7.2. Tabela 2: Critérios de Avaliação

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo, sendo que, para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO (NA) e apresentar a respectiva justificativa.

Grupo 1 – Pessoal – Desempenho Profissional	Média Geral:
---	--------------

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC**

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Parte I – Cumprimento das Atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato.	Peso da Avaliação: 40% Média Parcial:
---	---

CRITÉRIOS (Total = 13)	3	2	1	0	NA
A. Programação das atividades de nutrição e alimentação;					
B. Elaboração de cardápio completo (mensal);					
C. Comunicação de alteração de cardápio;					
D. Aquisição, Controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;					
E. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;					
F. Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;					
G. Pré-preparo e cocção dos alimentos;					
H. Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos ou similares;					
I. Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos usuários					
J. Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;					
K. Controle bacteriológico dos alimentos;					
L. Afixação, em local visível, do cardápio do dia, da composição das preparações do cardápio e valor calor calórico de café da manhã, almoço e jantar;					
M. Cumprimento das boas práticas ambientais: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; e destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.					

Parte II – Qualificação, Atendimento ao público e Postura.	Peso da Avaliação: 30% Média Parcial:
---	---

CRITÉRIOS (Total = 4)	3	2	1	0	NA
A. Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado;					
B. Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista;					
C. Manipulação de alimentos;					
D. Conduta dos empregados do Contratado com o cliente e com o público;					



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Parte III – Uniformes e Identificação.	Peso da Avaliação: 30% Média Parcial:
---	---

CRITÉRIOS (Total = 3)	3	2	1	0	NA
A. Uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;					
B. Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;					
C. Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos.					

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Média Geral:
--	--------------

Parte I – Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos.	Peso da Avaliação: 40% Média Parcial:
--	---

CRITÉRIOS (Total = 6)	3	2	1	0	NA
A. Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários —, atendimento aos ajustes demandados;					
B. Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;					
C. Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);					
D. Qualidade das opções vegetarianas;					
E. Servir os componentes do cardápio aprovado, em quantidades adequadas, e sem interrupção, durante todo o horário da distribuição do café da manhã, almoço e jantar, inclusive as opções oferecidas;					
F. Rastreabilidade dos produtos em todas as etapas, desde o recebimento até a distribuição;					

Parte II – Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato.	Peso da Avaliação: 30% Média Parcial:
---	---

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC**

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

CRITÉRIOS (Total = 4)	3	2	1	0	NA
A. Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem e com a devida rotulagem);					
B. Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);					
C. Aceitação das refeições servidas por parte dos usuários;					
D. Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).					

Parte III – Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato.Peso da Avaliação: **30%**

Média Parcial:

CRITÉRIOS (Total = 4)	3	2	1	0	NA
A. Condições higiênicas e controle de temperatura na preparação, no armazenamento, manipulação e transporte dos alimentos;					
B. Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);					
C. Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta);					
D. Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).					

Grupo 3 – Gerenciamento

Média Geral:

Parte I – Periodicidade da supervisão.Peso da Avaliação: **20%**

Média Parcial:

CRITÉRIOS (Total = 1)	3	2	1	0	NA
A. Execução de supervisão por parte do Contratado e na periodicidade acordada;					

**EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC**

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

Parte II – Gerenciamento das atividades operacionais.	Peso da Avaliação: 30% Média Parcial:
--	---

CRITÉRIOS (Total = 2)	3	2	1	0	NA
A. Administração das atividades operacionais. Existência de Manual de Boas Práticas e POPs;					
B. Monitoramento desde higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, esterilização, resfriamento, refrigeração e aquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais					

Parte III – Atendimento às solicitações.	Peso da Avaliação: 25% Média Parcial:
---	---

CRITÉRIOS (Total = 1)	3	2	1	0	NA
A. Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato;					

Parte IV – Salários, benefícios e obrigações trabalhistas.	Peso da Avaliação: 25% Média Parcial:
---	---

CRITÉRIOS (Total = 1)	3	2	1	0	NA
A. Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte do Contratado em conformidade com a disciplina do modelo de gestão do contrato do Termo de Referência que compõe Anexo do Edital **;					

HAVENDO RESCISÃO CONTRATUAL, CONSIDERAR (Total = 5)

B. Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;					
C. Concessão de Aviso Prévio trabalhado ou indenizado;					
D. Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego					
E. Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional;					
F. <u>DEMISSÃO SEM JUSTA CAUSA</u> ou <u>EXTINÇÃO DO CONTRATO POR PRAZO INDETERMINADO</u> : Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS;					

** Tabela de acompanhamento para fiscalização administrativa acerca da Documentação Exigida para apurar o cumprimento das obrigações trabalhistas:



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

TIPO DO DOCUMENTO	INICIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
Contrato trabalho e documentação admissional	✓	✓	NA	✓
Convenção/Acordo/Sentenças normativas (PPRA/PCMSO)	✓	NA	✓	NA
Comprovantes de pagamento do FGTS (GRRF) e da Previdência (DARF)	NA	NA	NA	✓
Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, vale transporte, refeição, cesta básica/vale alimentação, assistência médica)	NA	NA	NA	✓

Grupo 4 – Manutenção	Média Geral:
-----------------------------	--------------

Parte I – Manutenção PREVENTIVA quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial.	Peso da Avaliação: 50% Média Parcial:
--	---

CRITÉRIOS (Total = 2)	3	2	1	0	NA
A. Realização de manutenção preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada;					
B. A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada.					

Parte II – Manutenção CORRETIVA quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial.	Peso da Avaliação: 50% Média Parcial:
--	---

CRITÉRIOS (Total = 2)	3	2	1	0	NA
A. Realização de manutenção corretiva por parte do Contratado;					
B. A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do Contratado;					



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026 – PUSP-FC

Processo SEI nº: 154.00001219/2026-38

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo

a) Relatório – Avaliação Mensal

	Média Grupo 1	Média Grupo 2	Média Grupo 3	Média Grupo 4	Pontuação Final (Somatório das Médias para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

b) Quadro-Resumo das Pontuações Obtidas ao longo do período

	Mês Avaliado												
GRUPO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	MÉDIA
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
TOTAIS													

	Mês Avaliado												
GRUPO	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	MÉDIA
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
TOTAIS													



ANEXO XIII

LINK DE ACESSO AOS MATERIAIS/ARQUIVOS

RELAÇÃO DOS ARQUIVOS

- **ANEXO IV** – Documento de Proposta (DOC. WORD)
- **ANEXO VI - A** – Planilha de Custos e Formação de Preços – LUCRO REAL (DOC. EXCEL)
- **ANEXO VI - B** – Planilha de Custos e Formação de Preços – LUCRO PRESUMIDO (DOC. EXCEL)
- **ANEXO VI - C** – Planilha de Custos e Formação de Preços – SIMPLES NACIONAL (DOC. EXCEL)

OBS: Os arquivos estão disponíveis no seguinte endereço:

https://drive.google.com/drive/folders/1AmJCLKIRyJm2B5A7bZr34Pt_vH0OMhXn?usp=sharing



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código Z4AJ-GYM4-B8JY-TAGC no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/Z4AJ-GYM4-B8JY-TAGC>

João Adriano Rossignolo

Nº USP: 756549

Data: 12/05/2026 09:23

Perfil assinante:: Prefeito de Campus USP