

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 347/2026

CONTRATANTE (UASG) 102128 - PRIP

OBJETO

Prestação de Serviço de Alimentação e Nutrição do Restaurante da Medicina

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (30 MESES)

R\$24.827.270,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 29/09/2026

HORÁRIO DA FASE DE LANCES

10h00

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não

Link: <https://portalservicos.usp.br/contratacoes>



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



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.....	8
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	10
6. DA FASE DE JULGAMENTO	15
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	19
8. DOS RECURSOS.....	22
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	23
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	27
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	27



PRIP / USP

Processo SEI nº 154.00005748/2026-19

Torna-se público que a Universidade de São Paulo, por meio da Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento, 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 prestação de serviço de alimentação e nutrição para o Restaurante da Medicina, de conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em GRUPO/LOTE ÚNICO, formados por todos os itens do objeto, conforme tabela constante no 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 Sicafe 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:
- 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. pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

- 2.6. 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.9. 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.
- 2.10. 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 7.12.1 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 organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 3.6.1. 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.
 - 3.6.2. 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.



- 3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.8. 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. 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.
- 3.11. 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:
 - 3.11.1. 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
 - 3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12. 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:
 - 3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo licitante no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 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.
- 3.14. 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.



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

4. 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 e valor total para cada um dos itens que compõem o Grupo.
 - 4.1.2. Valor total global do Grupo, observando o critério de julgamento estabelecido no edital.
- 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 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.
- 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 0,2% (dois décimos percentuais).
- 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.

- 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 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. 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.
 - 5.22.2. 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.
 - 5.22.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 5.22.4. O resultado da negociação, se houver, será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
 - 5.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos



complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, observando, inclusive, as disposições do item 6.12 do edital.

5.22.6. 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>).

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 3.6 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. Valores Referenciais do CADTERC – Volume 09 (disponível em <https://compras.sp.gov.br/agente-publico/cadterc/>), publicado em 15/12/2025 (data-base Junho/2025). Adotando-se as seguintes referências:

- Nutricionista: Patronal (SINDEREC SP) / Laboral (SINESP);
- Técnico em Nutrição: Patronal (SINDEREC SP) / Laboral (SINTENUTRI SP);
- Cozinheiro, Oficiais, Ajudantes e Auxiliares: Patronal (SINDEREC SP) / Laboral (SINDIREFEIÇÕES SP);
- Pedreiro: Patronal (SINTRACON SP) / Laboral (SINDUSCON SP);
- Mecânico (Elétrica e Mecânica): Patronais (SINTRACON SP) / Laborais (SINDISTALAÇÃO e SINTEC-SP).

6.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, 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.
- 6.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.
- 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 pelo Pregoeiro para enviar a sua proposta readequada ao último lance ofertado, que deverá ser apresentada obrigatoriamente em conjunto com a Planilha de Custos e Formação de Preços preenchida (utilizando como base o modelo constante no Apêndice A ao Anexo II), com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação imediata.

6.11.1. Para a elaboração da referida planilha, o licitante deverá utilizar o formato constante no Apêndice A ao Anexo II deste Edital. Será admitida a utilização de modelo formatado pela própria empresa, desde que contemple, obrigatoriamente e no mínimo, a mesma estrutura, o detalhamento das despesas operacionais e todas as rubricas de composição trabalhista exigidas no modelo referencial fornecido pela Administração, sob pena de não aceitação do documento.



- 6.12. Erros formais ou de preenchimento na planilha não constituem motivo automático para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro no sistema, desde que não haja majoração do preço global final ofertado e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação, inclusive os encargos trabalhistas da Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) aplicável.
- 6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 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.
- 6.12.3. Será desclassificada a proposta do licitante que não enviar a planilha junto com a sua proposta comercial readequada, cuja planilha apresente vícios insanáveis, valores comprovadamente inexequíveis, omissão de custos legais obrigatórios ou que, após regular diligência do pregoeiro, não realize as correções solicitadas.
- 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 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. 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.
- 7.4.1. 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).
- 7.4.2. 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).



- 7.5. 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.
- 7.6. 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).
- 7.7. 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.
- 7.8. 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.
- 7.9. 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.
- 7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado na forma indicada no item 4.7.1 do Termo de Referência (Anexo I), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 7.9.2. 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.
- 7.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 7.10.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).



- 7.10.2. 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.
- 7.10.3. 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.
- 7.10.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 7.11. 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).
- 7.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 7.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.12.1. 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.
- 7.12.2. 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.
- 7.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.13.1. 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.



- 7.13.2. 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.
- 7.14. 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):
- 7.14.1. 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
- 7.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 7.15. 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.
- 7.16. 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 7.12.1.
- 7.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.
- 7.18. 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.
- 7.19. 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).
- 7.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

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.
- 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 <http://portalservicos.usp.br/contratacoes> ou mediante solicitação formal via e-mail: licita.prip@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 manter 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.
 - 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 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, pelos seguintes meios: endereço eletrônico de e-mail licita.prip@usp.br ou, alternativamente, de forma presencialmente no Serviço de Expediente da Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento (PRIP), situado na Rua da Praça do Relógio, 109, Bloco K, 1º Andar, Cidade Universitária, Butantã, São Paulo/S. CEP 05508-050.

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 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 <https://portalservicos.usp.br/contratacoes>.
- 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
 - 11.12.1.1. APÊNDICE A – Sazonalidade e Bens Cedidos
 - 11.12.1.2. APÊNDICE B – Diretrizes Técnicas de Cardápio e Gêneros Alimentícios
 - 11.12.1.3. APÊNDICE C – Modelo de Termo de Vistoria
 - 11.12.1.4. APÊNDICE D – Modelo de Assunção de Responsabilidade
 - 11.12.2. ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial
 - 11.12.2.1. APÊNDICE A – Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços
 - 11.12.2.2. APÊNDICE B – Modelo de Declaração de Compromissos
 - 11.12.3. ANEXO III – Modelo de Termo de Contrato
 - 11.12.3.1. APÊNDICE A – Diretrizes e Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços (CADTERC Vol. 9)
 - 11.12.3.2. APÊNDICE B – Termo de Ciência e Notificação
 - 11.12.4. ANEXO IV – Orientações sobre a retenção de imposto de renda

Profa. Dra. Patrícia Gama

Pró-Reitora

Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

PRIP / USP

Processo SEI nº 154.00005748/2026-19

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de prestação de serviço de alimentação e nutrição para o Restaurante da Faculdade de Medicina da USP, com execução nas dependências da Contratante, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. O objeto desta contratação contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o processo de produção, fornecimento e distribuição de refeições (café da manhã, almoço e jantar), as quais serão integralmente preparadas nas dependências da Contratante.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Café da Manhã de Segunda a Sexta-feira (Desjejum até 300)	5320	Unidade	195.000	5,32	1.037.400,00
2	Café da Manhã de Sábado (Desjejum até 120)	5320	Unidade	13.000	5,62	73.060,00
3	Almoço de Segunda a Sexta-feira (Acima de 700)	5320	Unidade	780.000	21,80	17.004.000,00
4	Almoço de Sábado (Até 300)	5320	Unidade	39.000	21,99	857.610,00
5	Jantar de Segunda a Sexta-feira (Até 500)	5320	Unidade	260.000	22,52	5.855.200,00

1.1.2. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

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.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de **30 (trinta) meses** contados da data de assinatura do 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 o fornecimento de alimentação e nutrição constitui necessidade permanente da Faculdade de Medicina da USP para o atendimento de seus alunos e usuários, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a economia de escala, a amortização dos investimentos da contratada em equipamentos e a garantia da continuidade de um serviço essencial de assistência estudantil, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

- 1.6. É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme as regras estabelecidas no contrato

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 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: 63025530000104-0-000092/2026;
 - II. Data de publicação no PNCP: 21/01/2026;
 - III. Id do item no PCA: 611;
 - IV. Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
 - V. Identificador da Futura Contratação: 102128/347/2026.

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, apêndice deste Termo de Referência.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. O uso racional de água. 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 dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003.

4.1.1.1. Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual dos mesmos;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:
 - Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
 - Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
 - Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0- 2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
 - Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;



- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

4.1.1.2. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

4.1.2. Controle de Poluição Sonora Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA nº 20, 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 permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.1.3. Controle de Emissão de Poluentes Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

- Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas)

4.1.4. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis Deve-se observar as seguintes medidas:

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

- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;
- 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 por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

4.1.5. Uso Racional de Energia A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual nº 45.765/2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

- Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das 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 de 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 inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, de 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 de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

4.1.6. Minimização da Geração de Resíduos Sólidos Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o 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 o melhor aproveitamento dos alimentos;
- O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o Nutricionista da Contratada a visitar o site <https://codeagro.agricultura.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";



- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.
- 4.1.7. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem – Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei nº 12.305, de 2 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 disposição final. a. 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); b. Sacos de lixo – Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.
- 4.1.8. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível 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 de setembro de 2005.
- 4.1.9. Reutilização de Gêneros Alimentícios e de Sobras de Alimentos 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.

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.
- 4.2.1. O prazo de vigência da garantia prestada deverá estender-se por, no mínimo, 60 (sessenta) dias após o término da vigência do contrato, de modo a assegurar a plena cobertura de eventuais obrigações trabalhistas remanescentes, penalidades aplicadas ou prejuízos causados pela Contratada.



- 4.2.2. Objeto da Cobertura: A garantia prestada, independentemente da modalidade escolhida, responderá prioritariamente pelo adimplemento das obrigações contratuais, pagamento de multas aplicadas, ressarcimento de danos causados à Contratante ou a terceiros, e pela quitação integral de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais dos empregados alocados na execução do objeto, quando inadimplidas pela Contratada.
- 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.
 - a. Cobertura Trabalhista: A apólice deverá conter, obrigatoriamente, cláusula de cobertura adicional para ações trabalhistas e previdenciárias, garantindo a indenização à Contratante caso esta venha a ser responsabilizada subsidiariamente pelo passivo trabalhista da mão de obra alocada.
 - b. Prazo Estendido: O prazo de vigência do seguro deverá cobrir explicitamente o período estendido estipulado no subitem 4.2.1.



- c. Inadimplência do Prêmio: A apólice deverá permanecer em vigor e manter sua eficácia mesmo que o Contratado não pague o prêmio do seguro nas datas convencionadas junto à seguradora.
 - d. Prazos e Comunicação de Sinistro (Circular SUSEP nº 662/2022): Ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e a respectiva comunicação poderão ocorrer fora deste período de vigência, não configurando fato que justifique a negativa de cobertura por parte da seguradora, desde que respeitados os prazos prescricionais legais aplicáveis e assegurada a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a validade da garantia, ainda que a notificação sobre a abertura do processo administrativo para apuração de descumprimento ocorra após o vencimento da apólice.
 - e. Vedação de Isenções: Não serão aceitas apólices que incluam isenções de responsabilidade da seguradora diferentes das seguintes: caso fortuito ou força maior; descumprimento das obrigações pelo Contratado decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à Administração; e hipóteses de isenção decorrentes de exigência legal ou regulamentar expressa.
- 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 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 16:00 horas.
- 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.
- 4.7.1. A vistoria deverá ser agendada junto à Divisão de Alimentação pelos telefones (11) 3061-8015 (Cármem) / (11) 2648-1773 (Arlete) ou e-mails



restaurantesqsd.prip@usp.br / dvalim.prip@usp.br, e será realizada nas dependências do Restaurante da Faculdade de Medicina da USP, situado na Av. Dr. Arnaldo, nº 455, Cerqueira César, São Paulo - SP.

- 4.7.2. Para a realização da visita, o licitante deverá levar impresso e já preenchido o modelo de termo de vistoria constante no Apêndice C - Anexo I deste Edital.
- 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. Para tanto, deverá ser utilizado o modelo de Declaração de Assunção de Responsabilidade constante no Apêndice D - Anexo I deste Edital.
- 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.

Requisitos Sanitário e de Funcionamento

- 4.10. Após a assinatura do contrato, a empresa contratada deverá apresentar a Licença de Funcionamento Sanitária do local de distribuição das refeições (Restaurante), em conformidade com a Portaria da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) nº 266, de 6 de maio de 2025, e suas respectivas atualizações.
- 4.11. A não apresentação do documento no prazo estipulado para o início da operação impedirá o início dos serviços, ensejando a aplicação das penalidades cabíveis por inexecução.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

- 5.1. A execução do objeto tem como base o CADTERC volume 09 e seguirá a seguinte dinâmica:
- 5.1.1. Início da execução do objeto: até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, em data definida em conjunto com a Contratante;
- 5.1.2. Fornecer refeições balanceadas e adequadas do ponto de vista da quantidade, qualidade, harmonia e adequação. O café da manhã, o almoço e o jantar deverão ser fornecidos pela mesma empresa.



- 5.1.3. Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e preparações, respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários, e estações do ano.
- 5.1.4. Produzir refeições isentas de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 5.1.5. O objeto inclui: a aquisição de gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, a adequação e complementação de equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológica dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas e vetores), a mão de obra especializada necessária (pessoal técnico, operacional e administrativos, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas) com encargos e benefícios, os materiais de higiene (ambiental e pessoal), o material de consumo, assim como todo o material necessário para o preparo e distribuição de refeições, além do destino dos resíduos, das manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos e os insumos (gás, energia elétrica, água, telefone, internet e outros), execução de toda e qualquer manutenção predial e de equipamentos (incluindo o sistema de exaustão e ventiladores), realização de controle de pragas.
- 5.1.6. A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Restaurante da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo Av. Dr. Arnaldo, 455 - Cerqueira César, Pacaembu - SP, 01246-903.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Descrição	Horário
Café da Manhã	De segunda-feira à sábado, das 6h30 às 8h30
Almoço	De segunda-feira à sábado, das 11h às 14h30
Jantar	De segunda-feira à sexta-feira, das 18h às 20h15

- 5.3.1. O Restaurante poderá funcionar aos domingos de acordo com a necessidade, mediante comunicação prévia da Contratante.
- 5.3.2. As atividades do Restaurante da FMUSP poderão ser interrompidas nos recessos definidos pelo Calendário Escolar da USP e nas datas em que não houver expediente na USP, conforme informação prévia da Contratante.



- 5.3.3. Considera-se que em um mês ao ano, no período de recesso escolar (janeiro, fevereiro, julho e dezembro) o restaurante poderá permanecer fechado para manutenção e limpeza das instalações. O mês será definido pela Contratante.

Rotinas a serem cumpridas

- 5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Composição de cardápio

- 5.4.1. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição trimestral. Os cardápios aprovados devem ser submetidos à avaliação mensal da Contratante para conhecimento e aprovação final.
- 5.4.2. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e que este as aceite.
- 5.4.3. Os cardápios após aprovação deverão ser enviados semanalmente, conforme modelos solicitados, à Divisão de Alimentação para divulgação eletrônica respeitando o prazo determinado.
- 5.4.4. Semanalmente deverá ser afixado nas dependências da Contratante, em local visível, o cardápio completo; e diariamente, a composição das preparações servidas em cada refeição, informando todos os ingredientes utilizados.
- 5.4.5. O cardápio deve propiciar em um café da manhã o valor energético mínimo de 400 (quatrocentas) Kcal e máximo de 600 (seiscentas) Kcal.
- 5.4.6. Para o almoço e jantar, o cardápio deve propiciar o valor 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.
- 5.4.7. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir uma boa aceitabilidade.
- 5.4.8. Diariamente deve haver um cardápio para o café da manhã, um para o almoço e um para o jantar, sendo que as preparações e as sobremesas não devem ser repetidas no mesmo dia.



- 5.4.9. O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição em todas as refeições (café da manhã, almoço e jantar), inclusive as opções oferecidas.
- 5.4.10. Os refrescos servidos deverão ser de suco de frutas naturais (pasteurizados ou não) ou industrializados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais, dispostos em refresqueiras para autosserviço.
- 5.4.11. A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo 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.
- 5.4.12. No preparo dos componentes do cardápio: arroz, arroz integral, feijão, opção vegetariana estrita, acompanhamento, 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.
- 5.4.13. O amendoim e seus produtos não devem estar presentes nos cardápios como ingredientes de preparações.
- 5.4.14. Diariamente, as refeições devem seguir o disposto na tabela de Composição do Cardápio Diário Padrão, constante no Apêndice B deste Termo de Referência
- 5.4.15. A distribuição de refeições pela Contratada será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada e sobremesa, além de talheres de aço inoxidável (garfos, facas e colheres de sobremesa). 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 distribuição do café da manhã deverá ser da seguinte forma: café, leite, leite com cacau, bebida vegetal e água quente para o chá dispostos em recipientes térmicos nos balcões, utilizando-se utensílios em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições servidas.
- 5.4.16. A distribuição do almoço ocorrerá da seguinte forma:
 - 5.4.16.1. O arroz, o feijão e as saladas, dispostos nos balcões térmicos: quente/refrigerado deverão ser servidos em sistema de autosserviço.



- 5.4.16.2. A carne, a opção vegetariana estrita e as sobremesas serão dispostas nos balcões térmicos, assim como a guarnição, porém o usuário fará a escolha entre a carne e a opção vegetariana, com porcionamento feito pelos empregados da Contratada.
- 5.4.16.3. O refresco deverá ser disposto para autosserviço em refresqueiras.
- 5.4.16.4. A Contratada deverá disponibilizar sachês de sal, palitos de dente embalados individualmente e guardanapos;
- 5.5. A Contratada deverá manter molhos e temperos industrializados nos balcões, para temperar saladas. Deverão ser disponibilizados obrigatoriamente temperos como óleo de girassol, vinagre de vinho, molho de pimenta, farinha de mandioca torrada fina e outros devidamente identificados.
- 5.6. Quanto à sobremesa:
- 5.6.1. A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- 5.6.2. O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipientes com capacidade de 100 ml. O doce deve ter o peso mínimo de 100g;
- 5.6.3. O doce industrializado em barra deve estar em conformidade com a legislação vigente, mínimo de 30g, devidamente rotulado.
- 5.7. A operacionalização do serviço deverá seguir as seguintes diretrizes:
- Gêneros, produtos alimentícios e outros materiais de consumo
- 5.7.1. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada;
- 5.7.2. Para a utilização dos gêneros e dos produtos alimentícios, deverá ser observado o constante na legislação vigente.
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios
- 5.7.3. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à legislação vigente;
- 5.7.4. O estoque mínimo de gêneros e de 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.
- Preparo de alimentos
- 5.7.5. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas nas dependências da Contratante.



- 5.7.6. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.
- 5.7.7. Os alimentos 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. É proibida a utilização de sobras de alimentos.
- 5.7.8. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a legislação vigente.
- 5.7.9. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.
- 5.7.10. A água para o preparo do refresco e preparo de sobremesa deverá ser filtrada.
- 5.7.11. Os equipamentos, recipientes e utensílios utilizados para o preparo, armazenamento e distribuição das refeições devem estar de acordo com a legislação vigente e pertinente.

Distribuição de refeições

- 5.7.12. A Contratada deve realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 5.7.13. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções.
- 5.7.14. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.
- 5.7.15. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico, sendo que as identificações devem ser dispostas sobre os balcões para os usuários.

Controle de segurança alimentar

- 5.7.16. Controle microbiológico dos alimentos:



- 5.7.16.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente 2 (duas) amostras de todas as preparações que forem servidas (café da manhã, almoço e jantar), incluindo os líquidos e 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 +4C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas, para líquidos (refrescos e água) e sob congelamento a -18C pelo prazo de 96 horas (noventa e seis) para amostras sólidas, para eventuais análises microbiológicas, às expensas da Contratada, apresentando o resultado (laudo) à Contratante.
- 5.7.16.2. Deverão ser incluídas nas coletas, a água do bebedouro do refeitório e a água filtrada utilizada no preparo do refresco.
- 5.7.16.3. Realizar análises microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas das preparações servidas: mensalmente no mínimo 15 (quinze) análises; e a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecção alimentar, às expensas da Contratada, apresentando o resultado (laudo) à Contratante. A apresentação dos laudos deverá ocorrer no máximo em 15 dias corridos após a coleta dos alimentos. As análises deverão ser realizadas em laboratório idôneo e habilitado para a realização de análises laboratoriais em alimentos.
- 5.7.16.4. Os parâmetros especificados nos laudos das análises microbiológicas devem estar de acordo com a legislação vigente.
- 5.7.17. Análise de potabilidade de água:
- 5.7.17.1. Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise mensalmente às expensas da Contratada, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) à Contratante.
- 5.7.17.2. Realizar a troca dos elementos filtrantes das torneiras com filtros de água, máquina de suco e máquina de gelo do Restaurante, bem como a análise microbiológica da água do reservatório 1 (uma) semana após a lavagem e desinfecção, apresentando o laudo à



Contratante. Os elementos filtrantes deverão ser substituídos sempre que houver intercorrência no abastecimento de água, ocasião em que deverá ser realizada nova análise microbiológica da água.

5.7.18. Controle integrado de pragas e vetores:

- 5.7.18.1. O controle integrado de pragas será realizado mensalmente e sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000 e de acordo com a legislação vigente, cuja aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde ou Órgãos competentes com qualidade comprovada.
- 5.7.18.2. Deverão ser implantados procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O certificado de execução deve ser afixado em local visível aos usuários e enviado para a Contratante.

Higiene

- 5.7.19. A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:
 - 5.7.19.1. 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.
 - 5.7.19.2. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada.
 - 5.7.19.3. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a legislação vigente.
 - 5.7.19.4. 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 às expensas da Contratada.

- 5.7.19.5. O comprovante de transporte e de destino dos resíduos alimentares, rejeitos e restos descartáveis do lixo devem ser obrigatoriamente apresentados à Contratante.
- 5.7.19.6. Os vasilhames e caixas pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;
- 5.7.19.7. A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.
- 5.7.19.8. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, telas, inclusive área externa (local de recebimento de alimentos e de materiais) e descarga de lixo/resíduos, lixeiras, das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 5.7.19.9. Observar as regras de boa técnica 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.
- 5.7.19.10. A contratada deverá disponibilizar detergente e esponja dupla-face para que os usuários higienizem suas próprias canecas, nas pias destinadas a essa finalidade.
- 5.7.19.11. Durante a distribuição das refeições, a contratada deverá manter, em cada mesa do refeitório, um borrifador com álcool 70°C e papel toalha para que os usuários recolham resíduos alimentares, se desejarem.

Quadro pessoal

- 5.7.20. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico, operacional e administrativo) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas.



- 5.7.21. A CONTRATADA deverá manter um Nutricionista Responsável Técnico no local da execução do objeto.
- 5.7.22. A Contratada deverá manter obrigatoriamente, na Unidade da Contratante, no período em que houver atividades operacionais (café da manhã, almoço e jantar), um Nutricionista no período da manhã e um Nutricionista ou Técnico em Nutrição e Dietética no período da tarde/noite.
- 5.7.23. O nutricionista deve ser devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutricionistas e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Contratante, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 5.7.24. A Contratada deverá manter o pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 5.7.25. A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados.
- 5.7.26. O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, são de sua responsabilidade.
- 5.7.27. A Contratada deverá apresentar à Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus funcionários envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato. Deverá ser mantido no Restaurante, cópia atualizada dos Atestados de Saúde Ocupacional dos funcionários, para fins de fiscalização.
- 5.7.28. Os empregados deverão se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 5.7.29. A Contratada deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 5.7.30. A Contratada deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários 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.

- 5.7.31. Vedado o treinamento e testes para admissão e avaliação de funcionários nas dependências da Contratante.
- 5.7.32. A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto da Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

Obrigações e responsabilidades da contratada

- 5.7.33. A Contratada fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, a confecção do Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo o regulamento da Portaria nº 2.619/11 (SMS), da Portaria CVS nº 3/2026, e demais legislação pertinente.
- 5.7.34. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.
- 5.7.35. Executar o preparo e a distribuição das refeições nas dependências da Contratante.
- 5.7.36. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato.
- 5.7.37. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da Contratante, mediante prévia e expressa autorização.
- 5.7.38. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 5.7.39. A Contratada deverá responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações elétricas, hidráulicas, rede de esgoto, água, gás, controle de pragas, lavagem, conservação e manutenção das caixas de gordura (limpeza e hidrojateamento em toda a rede) exclusivas do Restaurante na periodicidade trimestral e sempre que necessário, por empresa qualificada e devidamente habilitada, com apresentação do certificado da realização do serviço à Contratante, realizando reparos sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, às suas expensas;



- 5.7.40. A instalação e manutenção de gás, telefonia e informática de uso da CONTRATADA são responsabilidade da mesma.
- 5.7.41. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, e quando necessário, substituí-los de imediato por equipamentos equivalentes e da mesma qualidade, a fim de garantir a continuidade do serviço, com a prévia anuência da Contratante. Os equipamentos do Restaurante que necessitarem de substituição durante a vigência do contrato, deverão ser substituídos pela Contratada e incorporados ao patrimônio da Universidade de São Paulo.
- 5.7.42. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 5.7.43. Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes à Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em perfeitas condições de uso.
- 5.7.44. Os equipamentos, os utensílios e móveis pertencentes à Contratante e disponibilizados à Contratada deverão ter manutenção preventiva e corretiva continuamente, a fim de que não se deteriore.
- 5.7.45. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pela Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 5.7.46. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.
- 5.7.47. Arcar com as despesas com consumo de água, energia elétrica, gás, telefone, internet e demais utilidades, se houver, bem como com todos os custos relativos à instalação, manutenção e demais encargos associados aos serviços de telefonia e internet.
- 5.7.48. 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.
- 5.7.49. Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação da Contratante.



- 5.7.50. Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional; Nos Restaurantes não é permitida a permanência de trabalhadores sem vínculo empregatício com a empresa contratada (autônomos). No local deverá ser mantida cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional de todos os colaboradores presentes. Os atestados deverão estar atualizados e ser apresentados a qualquer momento para fins de fiscalização de qualquer natureza.
- 5.7.51. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 5.7.52. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações da Contratante.
- 5.7.53. Atender, de imediato, às solicitações da Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 5.7.54. 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 à Contratante os laudos, quando solicitado.
- 5.7.55. 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.
- 5.7.56. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs).
- 5.7.57. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.
- 5.7.58. Submeter-se às normas de segurança da Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências.
- 5.7.59. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada.



- 5.7.60. Submeter os cardápios à nutricionista da Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação.
- 5.7.61. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, e autorização da Contratante.
- 5.7.62. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço em conformidade com a legislação vigente e pertinente.
- 5.7.63. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde (quando pertinente) e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 5.7.64. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 5.7.65. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente.
- 5.7.66. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos.
- 5.7.67. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 5.7.68. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
- 5.7.69. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de pouca aceitação por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 5.7.70. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.



- 5.7.71. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os usuários, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim.
- 5.7.72. 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.
- 5.7.73. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, telas, incluindo área externa (local de recebimento de alimentos e de materiais e descarga de lixo/resíduos, lixeiras) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 5.7.74. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, cadeiras), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante.
- 5.7.75. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela Contratante, observada a legislação ambiental.
- 5.7.76. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados o regulamento interno da Contratante referente às normas de segurança.
- 5.7.77. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.
- 5.7.78. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, 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.
- 5.7.79. Apresentar a cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 24, de 29 de dezembro de



1994, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

- 5.7.80. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus 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.
- 5.7.81. 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
- 5.7.82. 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 de licitação.
- 5.7.83. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV).
- 5.7.84. 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.
- 5.7.85. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado.
- 5.7.86. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.
- 5.7.87. 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 do serviço objeto do contrato.
- 5.7.88. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e a Comissão Interna de Prevenção de



Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor. Indicar os funcionários que compõem a Brigada de Incêndio do Restaurante e enviar os respectivos comprovantes de treinamento com data de realização inferior a 12 meses; Informar os procedimentos tomados em caso de ocorrência com alunos no Restaurante (atendimento pré-hospitalar e primeiros socorros).

- 5.7.89. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.
- 5.7.90. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.
- 5.7.91. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 5.7.92. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.
- 5.7.93. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração ou congelamento, para eventuais análises laboratoriais. As amostras deverão ser acondicionadas no local da distribuição dos alimentos em equipamento específico para essa finalidade.
- 5.7.94. Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, às expensas da Contratada.
- 5.7.95. A Contratada deverá observar a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições, de acordo com a legislação vigente.
- 5.7.96. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Produção e o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos e Fichas Técnicas das preparações de acordo com a legislação vigente, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato, que deverão ficar disponibilizados para consulta pelos seus funcionários e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária.



- 5.7.97. Cumprir os horários de distribuição das refeições estabelecidos pela Contratante, sem interrupção de distribuição dentro deste horário.

Materiais a serem disponibilizados

5.8. Para a perfeita execução dos serviços, o CONTRATADO deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

- 5.8.1. A Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do Restaurante.
- 5.8.2. A referida instalação será entregue à empresa CONTRATADA, com os equipamentos constantes na Relação de Bens Cedidos pela Contratante, constante no Apêndice A deste Termo de Referência.
- 5.8.3. O Contratado deverá disponibilizar, no início do contrato e sempre que necessário, com a prévia anuência do Contratante, os equipamentos complementares necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, bem como os utensílios de mesa e cozinha, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do serviço contratado, podendo retirá-los ao término do contrato.
- 5.8.4. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pelo Contratado.
- 5.8.5. Os equipamentos do Restaurante que necessitarem de substituição durante a vigência do contrato, deverão ser substituídos pelo Contratado e incorporados ao patrimônio da Universidade de São Paulo.
- 5.8.6. 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.
- 5.8.7. A distribuição de refeições pela Contratada será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça de vidro temperado para refeição e outros para salada e sobremesa, além de talheres de aço inoxidável (garfos, facas e colheres). Para o café da manhã, utilizar xícaras com pires (ou caneca) e pratos de sobremesa de louça de vidro temperado.



- 5.8.8. A quantidade de utensílios utilizados na distribuição deve ser, no mínimo, 50% do número de usuários da refeição.
- 5.8.9. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada;

Obrigações e responsabilidades da contratante

- 5.9. Para a execução dos serviços, objeto do contrato, a Contratante obrigar-se-á:
 - 5.9.1. Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.
 - 5.9.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato.
 - 5.9.3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados.
 - 5.9.4. Analisar as solicitações da Contratada, se necessário, para realizar adaptações nas instalações e equipamentos.

Fiscalização e controle da execução dos serviços

- 5.10. À Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - 5.10.1. Fiscalizar e supervisionar as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.
 - 5.10.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.
 - 5.10.3. Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada.
 - 5.10.4. Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas.
 - 5.10.5. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
 - 5.10.6. Exercer a fiscalização durante a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.



- 5.10.7. Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados.
- 5.10.8. Aprovar as faturas de prestação de serviço, e encaminhar para pagamento as refeições efetivamente fornecidas.
- 5.10.9. Os designados pela Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada.
- 5.10.10. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.
- 5.10.11. A fiscalização do serviço pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas do contrato.
- 5.10.12. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.11. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

- 5.11.1. Estimativa de Consumo Diário no Período Letivo: Compreende os meses regulares de aula (março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro) e serve como base principal para o dimensionamento da proposta (sujeita a variações).

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Estimada Diária
Café da Manhã De segunda à sexta-feira	Refeição	300
Café da Manhã Aos sábados	Refeição	100
Almoço De segunda à sexta-feira	Refeição	1200
Almoço Aos sábados	Refeição	300
Jantar De segunda à sexta-feira	Refeição	400



- 5.11.2. Estimativa de Consumo Médio Diário no Período Não Letivo (Recesso Escolar):
Nos meses de recesso (janeiro, fevereiro, julho e dezembro), a demanda diária estimada fica sujeita a reduções sazonais programadas, conforme Estimativa de Consumo Mensal (Sazonalidade) constante no Apêndice A deste Termo de Referência, perfazendo os seguintes parâmetros de médias diárias:
- 5.11.2.1. Café da manhã: média diária estimada de 150 refeições de segunda a sexta-feira e 50 refeições aos sábados;
- 5.11.2.2. Almoço: média diária de consumo variando entre 500 e 740 refeições de segunda a sexta-feira, e de 100 a 200 refeições aos sábados, a depender do mês de apuração;
- 5.11.2.3. Jantar: média diária estimada entre 140 e 250 refeições de segunda a sexta-feira.
- 5.11.3. Quantidade Total Anual Estimada de Refeições: O volume total máximo previsto para a contratação anual, considerando a projeção para 52 semanas, perfaz o seguinte quantitativo, sendo que o detalhamento técnico das diretrizes dietéticas, composições obrigatórias de alimentos, pesos das porções e padrões de cardápio para cada tipo de refeição consta integralmente no Apêndice B deste Termo de Referência:
- 5.11.3.1. Café da manhã: 83.200 refeições/ano;
- 5.11.3.2. Almoço: 327.600 refeições/ano;
- 5.11.3.3. Jantar: 104.000 refeições/ano.
- 5.11.4. A Contratada deverá disponibilizar os utensílios e materiais descartáveis considerados necessários para a produção, distribuição e porcionamento das refeições. Em atendimento à legislação do Estado de São Paulo (Lei nº 12.300/2006 e nº 17.261/2020), à Resolução USP nº 7.465, de 11 de janeiro de 2018, à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e ao OF. Conjunto–GR 288/2020 - SGA 001/2020, é vedada a utilização de copos e outros utensílios de plásticos descartáveis.
- 5.11.5. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos.

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



5.12. 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

5.13. Os uniformes a serem fornecidos pelo CONTRATADO 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:

5.13.1. Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, incluindo agasalhos/ blusas de inverno, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), complementando o conjunto de uniformes para a devida execução dos serviços.

5.13.2. Deverão ser fornecidos, no mínimo, 03 (três) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo a Contratada assegurar a troca diária de uniformes específicos ao desempenho das funções, bem como a substituição a qualquer época, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

5.13.3. 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 específicos, com troca diária de uniformes. É vedada a utilização de uniformes fora dos locais de trabalho.

5.13.4. Os prestadores de serviço que comparecerem ao restaurante devem estar devidamente paramentados para acessar as dependências do local, utilizando avental descartável ou similar.

5.13.5. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

5.13.5.1. Tecido de alta resistência que suporte lavagens frequentes e higienização adequada para o ambiente de produção de refeições, garantindo o conforto térmico e as condições ideais de asseio dos funcionários.



- 5.13.5.2. Calçados ocupacionais e de segurança que possuam Certificado de Aprovação (CA) emitido pelo órgão competente, adequados para os riscos específicos da atividade desenvolvida (pisos úmidos e manuseio de cargas térmicas).
- 5.13.6. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados.
- 5.13.7. 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.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

- 5.14. Os procedimentos de transição e encerramento contratual deverão ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias anteriores ao término do contrato, compreendendo:
 - 5.14.1. a vistoria do local disponibilizado pela Contratante para uso da Contratada;
 - 5.14.2. a retirada dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratada; e
 - 5.14.3. a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos pertencentes à Contratante e da cozinha.
- 5.15. Tais atividades deverão ser realizadas na presença de preposto designado pela Contratante, de modo a possibilitar a realização de eventuais reparos, substituições ou reposições dentro do período mencionado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 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 o órgão ou entidade e o CONTRATADO 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 Universidade de São Paulo poderá convocar representante do CONTRATADO para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do CONTRATADO 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 do CONTRATADO, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.6. O CONTRATADO 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. O CONTRATADO deverá manter seu preposto no local da execução do objeto na figura de um Nutricionista Responsável Técnico presente nas dependências da Contratante, assegurando a atuação de um Nutricionista durante os períodos com maior demanda operacional (café da manhã e almoço) e admitindo-se, no jantar, a presença de um Nutricionista ou de um Técnico em Nutrição e Dietética.
- 6.8. O CONTRATANTE poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do CONTRATADO, hipótese em que o CONTRATADO designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas da Fiscalização

- 6.9. 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

- 6.10. 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).
- 6.11. 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).
- 6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo CONTRATADO (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).
- 6.13. 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).



- 6.14. 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)
- 6.15. 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)
- 6.16. 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.
- 6.17. 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 ao CONTRATADO a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 6.18. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto do CONTRATADO a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 6.19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
- 6.20. O CONTRATADO 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.
- 6.21. 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 ao CONTRATADO de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 6.22. É vedada a atribuição ao CONTRATADO da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
- 6.23. 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.



- 6.24. 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)
- 6.25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento do CONTRATADO que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste 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)
- 6.26. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 6.26.1. Rotina Diária e Periódica de Campo: Acompanhamento visual e registro da pesagem das porções, verificação do cumprimento dos horários de distribuição de cada tipo de refeição, controle do recolhimento diário de amostras das refeições produzidas e fiscalização das condições de asseio, higiene pessoal e uso obrigatório de uniformes e EPIs por parte da equipe alocada pela Contratada.
- 6.26.2. Rotina Mensal de Avaliação e Conformidade: Conferência dos mapas de controle de acesso para apuração do quantitativo exato de refeições efetivamente servidas, verificação dos laudos de análises microbiológicas dos alimentos e da potabilidade da água, bem como a aplicação dos Quadros de Avaliação de Desempenho para consolidação do Relatório de Avaliação Técnica da Qualidade dos Serviços e cálculo do Índice de Qualidade Técnica (IQT) que subsidiará a liberação do faturamento.
- 6.27. 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 imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE.



- 6.28. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.
- 6.29. 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

- 6.30. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do CONTRATADO, 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).
- 6.31. 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).
- 6.32. 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.
- 6.33. 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 6.39 deste TR), no caso do CONTRATADO que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):
- 6.33.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, o CONTRATADO deverá apresentar a seguinte documentação:
- 6.33.1.1. 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;
- 6.33.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pelo CONTRATADO;
- 6.33.1.3. exames médicos admissionais dos empregados do CONTRATADO que prestarão os serviços; e
- 6.33.1.4. 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).
- 6.33.2. até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, o CONTRATADO 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:
- 6.33.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
- 6.33.2.2. certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do CONTRATADO que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;
- 6.33.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS); e
- 6.33.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- 6.33.3. quando solicitado pelo CONTRATANTE e no prazo fixado, o CONTRATADO 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):



- 6.33.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;
 - 6.33.3.2. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o CONTRATANTE;
 - 6.33.3.3. cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
 - 6.33.3.4. 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
 - 6.33.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- 6.33.4. O CONTRATADO 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:
- 6.33.4.1. 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 do CONTRATADO sem extinção de seus contratos de trabalho;
 - 6.33.4.2. 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;
 - 6.33.4.3. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
 - 6.33.4.4. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e
 - 6.33.4.5. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
- 6.34. 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 ao CONTRATADO, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021 e Resolução USP nº 8548/2023).



- 6.35. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo CONTRATADO, 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 ao CONTRATANTE, com a apresentação pelo CONTRATADO de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.
- 6.36. O 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.
- 6.37. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, o CONTRATADO 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:
- 6.37.1. 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.
- 6.37.2. 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.
- 6.37.3. Não haverá pagamento adicional pelo CONTRATANTE ao CONTRATADO em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.
- 6.38. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- 6.39. 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.



- 6.39.1. 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).
- 6.39.2. 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).
- 6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o CONTRATANTE oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 6.41. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o CONTRATANTE oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.42. 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 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.
- 6.43. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o CONTRATANTE comunicará o fato ao CONTRATADO 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).
- 6.43.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do CONTRATADO no prazo de 15 (quinze) dias, o CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do CONTRATADO que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido ao CONTRATADO.
- 6.43.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.
- 6.43.1.2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do CONTRATADO não configuram vínculo



empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo CONTRATANTE em relação aos empregados do CONTRATADO por quaisquer obrigações dele decorrentes.

- 6.44. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo CONTRATADO, 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.
- 6.45. O CONTRATADO é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 6.46. A inadimplência do CONTRATADO, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
- 6.47. Sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, a CONTRATADO 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.
- 6.48. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.
- 6.49. 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

- 6.50. 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).
- 6.51. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do CONTRATADO, 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).

- 6.52. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo CONTRATADO, 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).
- 6.53. 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).
- 6.54. 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).
- 6.55. 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 aferição da execução contratual para fins de faturamento e pagamento considerará os seguintes critérios e métricas:
- 7.1.1. A medição dos serviços será efetuada exclusivamente com base no número de refeições efetivamente produzidas e servidas no período de apuração, cujo quantitativo será aferido por meio do controle diário da fiscalização e do sistema de acesso (RUCARD).
- 7.1.2. O valor bruto mensal a ser faturado pela CONTRATADA será calculado multiplicando-se o quantitativo de refeições efetivamente servidas pelos respectivos preços unitários previstos no contrato, nos quais já devem estar obrigatoriamente inclusos todos os custos operacionais, insumos, mão de obra, encargos, bem como todas as despesas com consumo de água, energia elétrica e fornecimento de gás (GLP).



- 7.1.3. As faturas apresentadas pela CONTRATADA ficarão sujeitas à aplicação de percentuais de retenção/liberação, estritamente vinculados ao resultado do Formulário de Avaliação / IMR (modelo CADTERC - Vol. 09), constante no Apêndice A do Anexo III (Minuta de Contrato), elaborado pelo fiscal técnico do contrato no fechamento do período, que analisa 04 (quatro) grupos de avaliação: Desempenho Profissional, Desempenho das Atividades, Gerenciamento e Manutenção.
- 7.1.4. O percentual de liberação financeira da fatura mensal medido estará atrelado à Nota Global obtida na avaliação, obedecendo aos seguintes parâmetros contratuais:
- 7.1.4.1. Liberação Total (100%): Nota total maior ou igual a 6,75 pontos;
- 7.1.4.2. Liberação Parcial de 90%: Nota total entre 5,0 e 6,74 pontos, ou ocorrência de 01 (uma) nota zero em um dos itens de cada grupo avaliado;
- 7.1.4.3. Liberação Parcial de 75%: Nota total abaixo de 5,0 pontos, ou ocorrência de mais de 01 (uma) nota zero nos itens de cada grupo avaliado.
- 7.1.5. A aplicação dos fatores redutores e retenções por baixa qualidade não afasta a eventual abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades e multas previstas em contrato.
- 7.1.6. Vedação à Cobrança de Sobras e Desperdícios: É terminantemente proibido o faturamento ou aproveitamento de sobras de alimentos, devendo as faturas e notas fiscais corresponderem única e exclusivamente às refeições em perfeitas condições higiênico-sanitárias e dietéticas que foram de fato porcionadas e entregues aos comensais.

Do recebimento

- 7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 1 (um) dia, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o 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).
- 7.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do CONTRATADO com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.



- 7.4. 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).
- 7.5. 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).
- 7.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:
- 7.7.1. 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 ao CONTRATADO, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
 - 7.7.2. 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.
- 7.8. 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.
- 7.9. O CONTRATADO fica obrigado 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.
- 7.10. 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)
- 7.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.



- 7.13. 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 fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) 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:
- 7.14.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo CONTRATADO, 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).
 - 7.14.2. 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 ao CONTRATADO, por escrito, as respectivas correções;
 - 7.14.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
 - 7.14.4. Comunicar o CONTRATADO para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
 - 7.14.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.15. 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 ao CONTRATADO para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.16. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo CONTRATADO, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.



- 7.17. 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

- 7.18. 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.
- 7.19. 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 o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao CONTRATANTE.
- 7.20. 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.
- 7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do CONTRATADO, 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 do CONTRATANTE.

Prazo de pagamento

- 7.22. 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.
- 7.22.1. 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 do CONTRATADO no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pelo 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.



- 7.23. Havendo atraso no pagamento dos contratos celebrados pela Universidade de São Paulo, por razões não imputáveis ao CONTRATADO, 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.
- 7.23.1. 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.
- 7.23.2. O pagamento da atualização financeira estabelecida neste artigo dependerá de requerimento a ser formalizado pelo CONTRATADO.
- 7.23.3. 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.
- 7.23.4. 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.
- 7.23.5. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.
- 7.23.6. 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

- 7.24. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do CONTRATADO no Banco do Brasil S/A, ficando terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.
- 7.25. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.26. O 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.



7.26.1. 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.

7.27. O CONTRATADO 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(s) 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 por refeições efetivamente servidas.

Exigências de habilitação

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. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.12. 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.
- 8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.14. 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;
- 8.15. 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;
- 8.16. 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;
- 8.17. 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.

- 8.18. 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

- 8.19. 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;
- 8.20. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante);
- 8.20.1. 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;
- 8.21. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 8.21.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.21.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;
- 8.21.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.
- 8.21.4. 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;
- 8.21.5. 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.
- 8.21.6. 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.



- 8.22. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo II (Modelo de Proposta Comercial), 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:
- 8.22.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e
 - 8.22.2. 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.
- 8.23. 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).
- 8.24. 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

- 8.25. 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;
- 8.25.1. 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.
- 8.26. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionista (CRN), em plena validade;
- 8.26.1. 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.

Qualificação Técnico-Operacional

- 8.27. 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.

8.27.1. 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):

8.27.1.1. Comprovação de capacidade operacional para o fornecimento de, no mínimo, 215.800 (duzentos e quinze mil e oitocentas) refeições principais (somatória de almoço e jantar) no período de 1 (um) ano, volume correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo máximo anual estimado para a presente contratação.

8.27.1.2. Será admitida a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante pela licitante, desde que os períodos de execução sejam coincidentes e cubram o prazo mínimo exigido de 12 (doze) meses.

8.27.1.3. Os atestados de desempenho deverão referir-se a fornecimentos ou serviços prestados em período anterior à data de abertura do certame.

8.27.1.4. Os atestados deverão conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- a) Identificação da entidade emitente, com razão social, CNPJ, endereço completo e dados para contato.
- b) Descrição dos bens e serviços fornecidos.
- c) Assinatura e identificação da pessoa física responsável pela emissão (nome completo e cargo exercido na entidade).
- d) Data e local de emissão.

8.27.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.27.3. 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.



- 8.27.4. 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;
- 8.28. 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.
- 8.29. 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

- 8.30. 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):
- 8.30.1. Para o Nutricionista: serviços cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 8.30.2. 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)
- 8.30.3. 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.
- 8.30.4. 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.

Outras comprovações

- 8.31. 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;
- 8.32. 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 nato-digitais, a apresentação seguirá as normas e regulamentações vigentes, garantindo a conformidade legal e a eficiência na gestão documental.
- 8.32.1. 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).
- 8.32.2. 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 anual da contratação é de R\$24.827.270,00 (vinte e quatro milhões, oitocentos e vinte e sete mil, duzentos e setenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

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: 35 – Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento;
 - II. Fonte de Recursos: Tesouro;
 - III. Programa de Trabalho: 12.122.4807.6351;
 - IV. Elemento de Despesa: 339039 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica;



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.

São Paulo, na data da última assinatura eletrônica.

Wander Mendes Souza

Técnico para Assuntos Administrativos



APÊNDICE A – ANEXO I
SAZONALIDADE E BENS CEDIDOS

1. Estimativa de Consumo Mensal (Sazonalidade)

1.2. Esta tabela define o volume de refeições esperado para cada mês, considerando os períodos letivos e de recesso.

Tabela 1 – Consumo Mensal

Mês	Café (segunda a sexta)	Café (Sábado)	Almoço (segunda a sexta)	Almoço (Sábado)	Jantar (segunda a sexta)
Janeiro	150	50	500	100	140
Fevereiro	150	50	740	200	220
Março a Junho	300	100	1.200	300	400
Julho	150	50	700	200	250
Agosto a Novembro	300	100	1.200	300	400
Dezembro	150	50	700	180	250

2. Relação de Bens Cedidos pela Contratante

2.1. A relação abaixo descreve os equipamentos disponibilizados para execução do objeto, sob responsabilidade de guarda e conservação da CONTRATADA.

Tabela 2 – Bens Cedidos

Item	Equipamento	Descrição	Local	Quantidade
01	Câmara fria para congelados	Câmara fria em termo painel para armazenamento de congelados, temperatura de -10°C a -18°C e rotatividade diária de 1.000kg/dia	Cozinha	1
02	Câmara fria para resfriados	Câmara fria em termo painel para armazenamento de resfriados, temperatura de 0°C a 25°C e rotatividade diária de 800kg/dia	Cozinha	1
03	Estante 04 planos em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 1600 x 300 x 1800mm	Cozinha	1
04	Estante 04 planos em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 1100 x 300 x 1800mm	Cozinha	8
05	Estante 04 planos em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 900 x 300 x 1800mm	Cozinha	1
06	Estante 04 planos gradeada em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 1000 x 400 x 1650mm	Cozinha	4



07	Estante 04 planos gradeada em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 800 x 400 x 1800mm	Cozinha	1
08	Estante 04 planos gradeada em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 1500 x 400 x 1800mm	Cozinha	1
09	Estante 04 planos gradeada em aço inox	Fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 0,8mm de espessura medindo 1200 x 500 x 1800mm	Cozinha	1
10	Pia de assepsia	Pia de assepsia em aço inox com acionamento nos joelhos	Cozinha	2
11	Pia com 3 cubas	Pia com 3 cubas, contraventada em aço inox	Cozinha	1
12	Pia com 1 cuba	Pia com 1 cuba, contraventada em aço inox	Cozinha	1
13	Carro para detritos	Carro para detritos com acionamento, em aço inox e capacidade de 80 litros	Cozinha	3
14	Bancada lisa	Bancada lisa com espelho frontal com prateleira inferior lisa em aço inox, medindo 1200 x 700 x 900mm	Cozinha	1
15	Bancada lisa	Bancada lisa com espelho frontal com prateleira inferior lisa em aço inox, medindo 1700 x 700 x 900mm	Cozinha	1
16	Bancada lisa	Bancada lisa com espelho frontal com prateleira inferior lisa em aço inox, medindo 950 x 1080 x 900mm	Cozinha	2
17	Bancada lisa	Bancada lisa com espelho frontal com prateleira inferior gradeada em aço inox, medindo 1200 x 700 x 900mm	Cozinha	1
18	Bancada lisa	Bancada lisa com espelho frontal com prateleira inferior gradeada em aço inox, medindo 1900 x 700 x 900mm	Cozinha	1
19	Coifa de encosto	Coifa de encosto em aço inox, filtro tipo FIRE GUARD, medindo 4000 x 1200 x 500mm	Cozinha	1
20	Rack para forno combinado	Rack para forno combinado em aço inox, medindo 900 x 850 x 730mm	Cozinha	1
21	Mesa de apoio	Mesa lisa de centro para apoio em aço inox, medindo 500 x 800 x 900mm	Cozinha	1
22	Mesa para cocção	Mesa baixa contraventada reforçada para coacção em aço inox medindo 1000 x 800 x 600mm	Cozinha	1
23	Mesa de apoio	Mesa de apoio para máquina de lavar louça em aço inox	Cozinha	2
24	Módulo cuba	Módulo cuba contraventado em aço inox	Cozinha	1
25	Balcão refrigerado	Fabricado em aço inox, sistema de refrigeração por ar forçado, medindo 1000 x 2600 x 730mm	Cozinha	1



26	Forno combinado	Forno combinado com capacidade de 10 GN's	Cozinha	1
27	Chapa manual	Chapa manual industrial 900mm de mesa a gás, medindo 430 x 730 x 720mm	Cozinha	1
28	Fritador	Fritador prime óleo 16 litros a gás GN, capacidade 20 litros	Cozinha	1
29	Fogão	Fogão a gás GN sem forno, 6 queimadores	Cozinha	1
30	Carro térmico	Carro térmico aquecido fabricado em aço inox	Cozinha	2
31	Carro esqueleto	Carro esqueleto em aço inox com capacidade de 12 GNs	Cozinha	2
32	Balcão de distribuição aquecido	Balcão de distribuição aquecido fabricado em aço inox, capacidade para 5 GNs, protetor salivar, meia saia com corre bandejas, medindo 2000 x 700 x 900mm	Salão	2
33	Balcão de distribuição refrigerado	Balcão de distribuição refrigerado fabricado em aço inox, capacidade para 5 GNs, protetor salivar, meia saia com corre bandejas, medindo 920 x 680 x 2000mm	Salão	2
34	Balcão tipo módulo neutro	Balcão tipo módulo neutro fabricado em aço inox, meia saia com corre bandejas, protetor salivar, medindo 1500 x 700 x 900mm	Salão	2
35	Lava-louça industrial	Capacidade para 18 pratos / 36 copos/9 bandejas, ciclo de 60 e 120 segundos, medindo 670 x 770 x 1510 a 1900 mm	Cozinha	1
36	Refresqueira 30 litros	Refresqueira 30 litros, com dois dispensers de 15 litros cada	Salão	2
37	Cadeira fixa com braço	Cadeira fixa de concha em Prolipropileno colorido, pés e braços em madeira envernizada	Salão	20
38	Cadeira fixa sem braço	Cadeira fixa sem braço. Assento em Prolipropileno colorido. Pés tipo palito, em madeira envernizada	Salão	16
39	Cadeira fixa sem braço	Cadeira fixa, assento e encosto em concha única, em prolipropileno colorido. Pés em alumínio, tipo arco, acabamento natural.	Salão	34
40	Banqueta	Banqueta alta	Salão	16
41	Mesa quadrada	Mesa quadrada em MDF 18mm	Salão	28
42	Mesa redonda	Mesa redonda com tampo em MDF e pé tubular em aço	Salão	4
43	Cadeira fixa	Desenvolvida em polipropileno e fibra de vidro injetado	Área externa	249



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 347/2026 – PRIP

44	Mesa redonda	Estrutura e tampo em Polietileno branco retomoldado	Área externa	32
45	Mesa quadrada	Estrutura e tampo em Polietileno grafite ultrafosco retomoldado	Área externa	57

**APÊNDICE B – ANEXO I****DIRETRIZES TÉCNICAS DE CARDÁPIOS E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****1. Composição do Cardápio Diário Padrão**

- 1.1. O cardápio diário padrão do Restaurante da FMUSP foi estruturado para atender às necessidades nutricionais dos usuários, respeitando hábitos alimentares e promovendo a variedade nas preparações. Abaixo, apresenta-se a estrutura das refeições, que deve ser observada pela Contratada durante a execução do serviço:

Tabela 1 – Composição do Cardápio Diário Padrão

Refeição	Composição
Café da manhã	Café, leite, leite com café, leite com cacau, chá e bebida vegetal (para escolha de uma opção); Fruta da época; Pão francês 50g ou pão francês enriquecido com fibras 50g (para escolha de uma opção); Margarina sem sal em sachê; Queijo Mussarela (1 fatia com 30g) e geléia de frutas em sachê (para escolha de uma opção); Açúcar e adoçante.
Almoço e Jantar	Arroz; Arroz integral; Feijão; Carne (bovina, suína, frango ou peixe); Opção vegetariana estrito (sem ovos e derivados de leite); Acompanhamento à base de legumes, vegetais e farináceos; Salada – 3 tipos (verduras, legumes e grãos); Sobremesa: fruta ou doce (para escolha de uma opção); Suco natural (refresco) com e sem açúcar; Mini pão francês e mini pão enriquecido com fibras.

- 1.2. Diretrizes para Execução: Para a elaboração e execução dos cardápios descritos acima, deverá ser estritamente observada a Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização constantes nas Tabelas 3.1 a 3.4 deste Apêndice.



2. Porcionamento

- 2.1. Esta seção estabelece as normas para o serviço de distribuição das refeições, definindo os componentes que serão oferecidos em sistema de autosserviço pelos próprios usuários e aqueles que deverão ser porcionados exclusivamente pelos empregados da Contratada, visando ao controle de qualidade e ao atendimento às recomendações nutricionais.

Tabela 2.1 – Porcionamento do Café da Manhã

Tipo	Porção por Usuário
Café	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.3
Leite	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.4
Leite com cacau	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.3 e 3.4
Bebida vegetal	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.4
Chá em sachê	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.3
Fruta da época	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.2
Pão francês ou pão francês enriquecido com fibras	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.4
Margarina sem sal em sachê	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.3
Queijo muçarela ou geleia de frutas em sachê	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.3 e 3.4
Açúcar e adoçante	Autosserviço

Tabela 2.2 – Porcionamento Almoço e jantar

Tipo	Porção por Usuário
Arroz	Autosserviço
Arroz integral	Autosserviço
Feijão	Autosserviço
Carne ou opção vegetariana estrita	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.1
Acompanhamento	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.2
Saladas (folhas, legumes e grãos)	Autosserviço
Sobremesa: fruta ou doce	1 porção conforme <i>per capita</i> da Tabela 3.2 e 3.4
Suco natural (refresco) com açúcar e sem açúcar	Autosserviço
Mini pão francês e mini pão enriquecido com fibras	Autosserviço
Molhos e temperos	Autosserviço

- 2.2. Diretrizes para o Serviço: A Contratada deve assegurar que os itens designados como "1 porção" sejam entregues estritamente conforme as especificações de gramagem



descritas na Tabelas 3.1 a 3.4, garantindo a padronização do atendimento e o controle de desperdícios no restaurante.



3. Relação de Gêneros, Produtos Alimentícios e Consumo Per Capita

3.1. Esta seção detalha os parâmetros qualitativos e quantitativos que devem nortear o planejamento de compras e a execução das preparações da Contratada. A observância dos valores de consumo per capita e das frequências de utilização estabelecidos abaixo é obrigatória para assegurar a conformidade nutricional e o equilíbrio financeiro do contrato.

Tabela 3.1. Carnes

Nome	Tipo / Especificação	Frequência de Distribuição Mensal (Almoço)	Frequência de Distribuição Mensal (Jantar)	Porção Pronta para Consumo (g)
Alcatra	Carne bovina em peça	2	1	120
Almôndega	Almôndega bovina congelada, com 25g	1 a cada 6 meses		100
Salsicha	Carne processada, porções uniformes e padronizadas	1 a cada 6 meses		100
Bacon	Carne suína defumada	1	1	5
Bife de contra filé	Bife, carne bovina uniforme e padronizada	2	2	120
Bife de patinho	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	2	2	120
Copa lombo	Carne suína em peça	2	2	120
Coxa, coxa e sobrecoxa frango	Carne de frango, com osso, com pele, magra	3	3	180
Cupim	Carne bovina em peça	2	2	120
Filé de coxa de frango	Sem pele e sem osso	3	2	120
Filé de peito de frango	Sem pele e sem osso	3	3	120
Filé de peito de frango empanado	Sem osso, temperado em salmoura, empanado sem adição de ovos, farinha de rosca flocada	1 a cada 2 meses	1 a cada 2 meses	100



Filé de peixe	Pescada, merluza ou tilápia	3	2	120
Hambúrguer bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas	1	1	100
Lagarto	Carne bovina em peça, redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura	2	2	120
Linguiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos	1	1	120
Lombo/Lombinho	Carne suína sem osso em peça	1 a cada 6 meses	1 a cada 6 meses	120
Patinho/coxão mole	Carne bovina em peça	2	2	120
Pernil	Carne suína sem osso em peça	1 a cada 6 meses	1 a cada 6 meses	120
Pertences p/ feijoada	Carne suína	1 a cada 6 meses	1 a cada 6 meses	120

Tabela 3.2 – Hortifrutículas

Nome	Tipo / Especificação	Frequência de Distribuição Mensal (Almoço)	Frequência de Distribuição Mensal (Jantar)	Porção Pronta para Consumo (g)
<i>Frutas</i>				
Abacate	Tipo A	1 a cada 3 meses	1 a cada 3 meses	70
Abacaxi Havaí	Tipo A graúdo	2	2	100
Banana nanica	Climatizada	3	3	120
Caqui	Rama forte Extra AA	2	2	140
Goiaba	Branca ou vermelha Extra	2	2	100
Laranja	Pera tipo A	4	4	190
Limão	Taiti tipo A	2	2	5
Maçã nacional	Vermelha	3	3	120
Mamão Havaí ou Formosa	Papaya	2	2	200
Maracujá	Azedo tipo A	1 a cada 3 meses	1 a cada 3 meses	10
Melancia	Graúda tipo A	2	2	250
Melão	Amarelo	2	2	150
Tangerina	Murcot ou poncam, tipo A	2	2	140
<i>Legumes</i>				



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 347/2026 – PRIP

Abóbora	Tipo seca	1	1	100
Abobrinha	Brasileira ou Italiana Extra AA	1	1	100
Batata doce	Rosada extra AA	1	1	100
Berinjela	Extra AA	3	3	100
Beterraba	Extra AA	2	2	60
Cará	Extra AA	1	1	100
Cenoura	Extra AA	2	2	100
Chuchu	Extra AA	2	2	90
Cogumelo	Fresco	1	1	6
Gengibre	Fresco	1 a cada 12 meses	-	-
Mandioca	Graúda	1	1	110
Mandioquinha	Extra AA	1	1	100
Pepino	Comum, extra AA	2	2	80
Pimentão Verde	Extra AA	4	4	8
Pimentão vermelho	Extra AA	4	4	8
Quiabo	Liso Extra AA	1	1	80
Tomate Molho	Maduro extra AA	9	9	20
Tomate salada	Extra AA	4	4	120
Vagem	Macarrão curta extra AA	1	1	100
<i>Verduras</i>				
Acelga	Extra	2	2	50g cru / 90g cozido
Agrião	Extra	2	2	50
Alface	Crespa, americana ou lisa	4	4	50
Alho Poró	Extra	1	1	6
Almeirão	Pão de açúcar, extra	3	3	45
Brócolis	Extra	1	1	100
Cebolinha	Extra	20	20	0,5
Catalonha	Extra	1	1	45
Couve Flor	Extra	1	1	100
Couve Manteiga	Extra	1	1	90
Erva Doce	Extra	1 a cada 3 meses	-	-
Escarola	Extra	3	3	50g cru / 90g cozido
Espinafre	Extra	1	1	90
Hortelã	Fresco	1	1	0,01
Louro	Fresco	20	20	0,01
Milho Verde	Extra	1	1	20



Moyashi	Extra	1 a cada 3 meses	-	-
Mostarda	Extra	1	1	45
Nabo	Extra	1	1	30
Rabanete	Extra	1	1	10
Repolho liso	Extra	3	3	50g cru / 90g cozido
Repolho Roxo	Extra	1	1	50g cru / 90g cozido
Rúcula	Extra	1	1	45
Salsa	Fresco	20	20	5
Salsão	Branco/verde extra	1 a cada 2 meses	-	-
<i>Diversos</i>				
Alho	Tipo 5	20	20	2
Batata benef. Lisa	Especial	2	2	120
Cebola	Do estado, graúda	20	20	20
Cebola Miúda	Do estado, miúda	1	1	90
Ovos	Ovos <i>in natura</i>	2	2	100

Tabela 3.3 – Estoque Seco

Nome	Tipo / Especificação	Frequência de Distribuição Mensal (Almoço)	Frequência de Distribuição Mensal (Jantar)	Per Capita Cru Líquido (g/ml)
Açúcar Refinado	Origem vegetal, refinado	10	10	20
Ameixa em calda	Latas	1 a cada 3 meses	1 a cada 3 meses	10
Amido de milho	Saco plástico ou de papel	4	4	5
Arroz	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	20	20	80
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	20	20	80



Azeitona verde	Tipo verde em conserva	5	5	4
Aveia	Flocos fino ou médio, industrializado obtido de grãos de aveia selecionados e limpos	10	10	15
Canela em pau	Em pau	3	3	0,01
Canela em pó	Em pó, primeira qualidade	1	1	0,01
Catchup	Industrializado	2	2	5
Chocolate em Pó	Tradicional	1	1	7
Coco ralado	Seco, sem açúcar	2	2	5
Cravo da Índia	Industrializado	3	3	0,01
Ervilha	Em conserva, latas	1	1	40
Essência de baunilha	Líquido	1 a cada 3 meses	1 a cada 3 meses	0,03
Extrato de tomate	Extrato de tomate simples, concentrado, industrializado.	5	5	15
Farinha de mandioca	Crua e torrada fina	20	20	10
Farinha de milho	Milho amarela	1	1	20
Farinha de rosca	Industrializada	2	2	20
Farinha de trigo	Trigo especial	2	2	10
Feijão carioquinha	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	16	16	50
Feijão preto	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	4	4	50
Molho de Pimenta	Industrializado	20	20	0,5
Fermento em pó	Químico, em latas de 250g	2	2	1,4
Fubá	Fubá de milho	1	1	20
Gelatina	Em pó, pacotes de 1kg, sabores diversos	3	3	20
Doce industrializado	Industrializada	3	3	30
Groselha	Xarope de groselha	1	1	5
Leite de coco	Em vidros	1	1	4,3
Leite em pó	Integral, embalagem aluminizada	1 a cada 3 meses	1 a cada 3 meses	20



Macarrão	Industrializado, sêmola de trigo duro (grano duro) sem ovos	1	1	60
Margarina	Industrializado, vegetal sem traços de leite e derivados	6	6	7
Milho verde	Em conserva	3	3	40
Molho de soja	Industrializado (shoyu)	3	3	0,5
Molho inglês	Industrializado (inglês)	10	10	0,5
Mostarda	Industrializado	1	1	10
Noz Moscada	Amêndoas secas, inteiras	1 a cada 3 meses	-	-
Óleo de soja	100% vegetal, extraído do grão da soja, industrializado e refinado	20	20	20
Óleo de girassol	100% girassol	20	20	20
Orégano	Condimento	5	5	0,01
Pó para Maria mole	Em pó	2	2	8
Pó para pudins, flans	Em pó	2	2	8
Sagu	De mandioca, granulado	1	1	15
Sal	Refinado, sacos plásticos	20	20	8
Soja em grão	Grãos secos	1	1	40
Trigo para quibe	Trigo para quibe	3	3	20
Uva passa	Sem semente	3	3	2,5
Vinagre	Vinho tinto, frascos	20	20	6,5
Batata palha ou chips	Industrializada	1	1	40

Tabela 3.4 – Diversos

Nome	Tipo / Especificação	Frequência de Distribuição Mensal (Almoço)	Frequência de Distribuição Mensal (Jantar)	Per Capita Cru Líquido (g/ml)
Leite tipo C	Leite de vaca pasteurizado	4	4	100
Queijo Mussarela	Queijo de leite pasteurizado	4	4	50
Queijo Branco	Queijo de leite pasteurizado	1	1	50



Queijo ralado	Queijo de leite pasteurizado	4	4	20
Sorvete	Massa de leite pasteurizado	1	1	120
Suco Natural Pasteurizado	Com açúcar	20	20	200
Suco Natural Pasteurizado	Sem açúcar	20	20	200
Mini pão francês	Pão de trigo, fresco, c/ sal	20	20	15
Mini pão francês enriquecido	Pão de trigo enriquecido, fresco, c/ sal	20	20	15
Massa para lasanha	Industrializada	1	1	70

3.2. Diretrizes de Controle e Qualidade:

- Qualidade dos Gêneros: Todos os gêneros alimentícios devem ser de primeira qualidade, possuir registro nos órgãos competentes, estar dentro do prazo de validade e atender rigorosamente aos padrões de aceitabilidade sensorial (cor, odor, sabor e textura).
- Gramagens (Carnes): Os valores de per capita referem-se exclusivamente ao peso líquido da carne preparada, não incluindo molhos, temperos ou complementos.
 - Para preparações como estrogonofe, carne em tiras ou cubos, deve-se acrescentar 40g de molho à porção pronta para consumo.
 - Para feijoada, deve-se acrescentar 80g de feijão preto à porção pronta para consumo.
- Gestão de Estoque: É responsabilidade da Contratada manter o controle quantitativo e qualitativo dos produtos, garantindo o armazenamento adequado, identificado e protegido contra contaminação.
- Produtos da Safra: A programação do cardápio deve considerar a sazonalidade dos produtos, priorizando itens da safra para garantir melhor qualidade, frescor e redução de custos.



4. Preparações Vegetarianas Estritas

4.1. Esta seção define as opções para usuários vegetarianos estritos (sem ovos e derivados de leite). Estas preparações devem ser oferecidas diariamente como alternativa à carne.

Tabela 4 – Preparações Vegetarianas Estritas

Nome	Tipo / Especificação	Frequência de Distribuição Mensal (Almoço)	Frequência de Distribuição Mensal (Jantar)	Porção Pronta para Consumo (g)
Feijões e Leguminosas	Lentilha, grão de bico, feijão branco, feijão vermelho, soja em grão, ervilha seca	14	14	100
PVT (proteína vegetal texturizada)	Proteína de soja micronizada com 6% de umidade, ausência de glúten e corante	14	14	100
Extrato de soja	Extrato de soja integral, em pó, 100% vegano, 100% puro	10	10	100

**5. Preparação do Café da Manhã**

5.1. As preparações do café da manhã devem seguir o padrão de qualidade abaixo, garantindo a oferta diária dos itens especificados.

Tabela 5 – Preparação do Café da Manhã

Nome	Tipo / Especificação	Frequência de Distribuição Mensal	Porção Pronta para Consumo
Café	Torrado e moído, máximo de impureza 1%	24	50ml
Leite	Leite de vaca UHT/UAT, integral	24	200ml
Bebida vegetal	Sem adição de açúcar, sabores diversos	24	200ml
Cacau	Cacau em pó puro, sem adição de açúcar	24	10g
Chá	Erva mate queimado ou tostado, em sachê individual	24	1,6g
Fruta da época	-	24	120g
Pão francês	Pão de trigo, fresco, c/sal, 50g	24	50g
Pão francês enriquecido	Pão de trigo enriquecido, fresco, c/ sal, 50g	24	50g
Margarina	Vegetal, sem traços de leite. Em sachê de 10g	24	10g
Geléia de frutas	Sabores variados, em sachês de 10 a 15g	24	1u
Queijo Mussarela	Queijo de leite pasteurizado em peça	24	30g
Açúcar refinado	Origem vegetal, refinado	24	Autosserviço
Adoçante dietético líquido	Sucralose, frasco de 100ml	24	Autosserviço



6. Preparações Prontas para Consumo

- 6.1. Itens de acompanhamento que possuem gramagem específica para o porcionamento pronto para consumo.

Tabela 6 – Preparações Prontas para Consumo

Nome da Preparação	Porção Pronta para o Consumo (g)
Creme de Milho	140 (50 – Milho Verde)
Creme de Espinafre	140 (80 – Espinafre)
Polenta	140
Cuscuz	140
Macarrão	160
Purês	140



7. Considerações Gerais e Boas Práticas

7.1. A apresentação das diretrizes para composição dos cardápios tem como objetivo tornar conhecido, das empresas licitantes, as sugestões e preferências dos usuários. Para a execução do serviço, os seguintes aspectos devem ser rigorosamente observados pela Contratada:

- Substituição de Proteína: Diariamente, deverá ser oferecida, como substituto da carne, a escolha de 1 (uma) preparação vegetariana estrita.
- Adequação do cardápio: Todo acompanhamento do cardápio que contenha ovos e derivados lácteos deverá ter uma opção alternativa destinada aos vegetarianos estritos.
- Variedade de Saladas: As saladas deverão apresentar, semanalmente, uma variedade de vegetais folhosos, legumes e grãos.
- Sazonalidade e Composição: Diariamente, deverão ser oferecidos itens de cada grupo das sugestões de cardápio apresentadas neste Anexo, considerando sempre a safra dos produtos.



APÊNDICE C – ANEXO I
MODELO DE TERMO DE VISTORIA

_____ (nome da empresa), CNPJ nº _____,
sediada _____ (endereço), por intermédio de seu representante legal
infra-assinado, e para os fins do Pregão Eletrônico nº 347/2026, processo SEI nº
154.00005748/2026-19, declara expressamente, sob as penas da lei, que:

- a) Vistoriou o local do objeto relativo a Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para o Restaurante da Medicina – USP onde serão prestados os respectivos serviços, estando ciente das condições dos equipamentos existentes, e o que mais se fizer necessário para a perfeita execução dos serviços objeto da licitação, não podendo em hipótese alguma alegar desconhecimento das instalações, para efeito de orçamento e elaboração das planilhas de custos, bem como para a disponibilização da mão de obra e dos equipamentos necessários à execução dos serviços.
- b) que tem pleno conhecimento das condições do local e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o órgão licitador.

São Paulo, ____ de _____ de _____.

Assinatura Responsável Restaurante

Nome:
CPF:

Assinatura Representante da Licitante

Nome:
Cargo:
CPF:



APÊNDICE D - ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE

_____ (nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada
_____ (endereço), por intermédio de seu
representante legal infra-assinado, e para os fins do Pregão Eletrônico nº 347/2026, Prestação
de Serviços de Alimentação e Nutrição para o Restaurante da Medicina – USP, Processo SEI
154.00005748/2026-19, em razão do item 7.9.2 do referido edital, declara expressamente
que:

- a) Deixou de vistoriar o local nos quais serão executados os serviços objeto da licitação
acima referida e que, em virtude de não vistoriar os referidos imóveis, assume a
responsabilidade pela resolução de eventuais dificuldades na execução do objeto
decorrentes da não efetivação de vistoria prévia no mesmo;
- b) Jamais alegará que desconhecia peculiaridades dos referidos imóveis no intuito de
justificar ou de negar-se a corrigir quaisquer falhas ou omissões na prestação dos
serviços; e
- c) Tem ciência de que a omissão em vistoriar previamente os imóveis objeto da licitação
acima referida, não será aceita para quaisquer pretensões relativas à eventual
majoração no valor dos referidos serviços.

São Paulo, ____ de _____ de _____.

Assinatura Representante da Licitante

Nome:

Cargo:

CPF:



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Orientação: Este modelo é referencial. A licitante deverá realizar as adaptações necessárias, podendo utilizar como base para sua composição de preços os parâmetros do CADTERC Vol. 9 de Dezembro/2025, observadas as especificidades do objeto deste Edital.

Dados do Proponente

Razão Social:

CNPJ:

Endereço Completo:

Telefone:

E-mail:

Banco: Banco do Brasil Agência: Conta Corrente:

Grupo Único					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total Anual (R\$)
1	Café da Manhã de Segunda a Sexta-feira	Unidade	195.000		
2	Café da Manhã de Sábado	Unidade	13.000		
3	Almoço de Segunda a Sexta-feira	Unidade	780.000		
4	Almoço de Sábado	Unidade	39.000		
5	Jantar de Segunda a Sexta-feira	Unidade	260.000		
Valor Total Anual do Grupo Único: R\$NN,NN (valor por extenso)					

Condições da Proposta

Validade da Proposta: (não inferior a 60 sessenta dias corridos)

Condição de Pagamento: (não inferior a 28 dias corridos)

Prazo de Execução do Serviço: 30 meses, a partir da assinatura do contrato.



Quantidade Anual Referencial: 260 dias (52 semanas x 5 dias úteis).

Sindicato Representativo da Categoria:

(Informação de preenchimento obrigatório pela licitante)

Declarações

1. Composição de preços: Declaramos que nos valores apresentados estão inclusos, além do lucro, todas e quaisquer despesas de responsabilidade desta Proponente que, direta ou indiretamente, decorram do fornecimento do objeto licitado.
2. Integralidade: Declaramos que a oferta apresentada abrange a integralidade do grupo, conforme exigência editalícia.
3. Concordância: Declaramos total concordância com os termos da Minuta de Contrato e com as demais condições estabelecidas nesta licitação.
4. Garantia contratual: Declaramos estar ciente da obrigatoriedade de apresentação da Garantia de Execução Contratual no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total contratado, em conformidade com o dispositivo nos artigos 96 e 98 da Lei nº 14.133/2021.

....., de de

(Local) (Data)

.....
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL



APÊNDICE A – ANEXO II

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Orientações para Preenchimento:

- 1. Estrutura Referencial Mínima:** Este modelo constitui uma estrutura básica de referência. É de inteira responsabilidade da licitante adaptar, detalhar e inserir novas linhas ou rubricas que se fizerem necessárias para refletir todos os custos envolvidos em sua proposta, garantindo a total exequibilidade dos serviços.
- 2. Valores de Referência:** A presente planilha deverá refletir os custos mensais e os custos anuais (12 meses) estimados para a execução dos serviços. O valor total anual demonstrado servirá de base para a comprovação de exequibilidade, enquanto o valor total da proposta deve considerar o período integral de 30 meses de vigência do contrato.
- 3. Detalhamento Trabalhista (Módulo 3):** A licitante deverá apresentar uma tabela para cada função/cargo previsto na sua estrutura operacional. O preenchimento não se limita aos itens exemplificados neste modelo; a empresa deve complementar as verbas, encargos, provisões e benefícios estritamente de acordo com as exigências da Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) aplicável à categoria profissional.
- 4. Adicionais e Gratificações:** Havendo previsão legal ou na respectiva CCT para o pagamento de adicionais (ex: insalubridade, periculosidade, noturno), bem como gratificações ou benefícios específicos, a licitante deverá, obrigatoriamente, incluí-los e especificá-los na linha "Outros Adicionais/Gratificações" ou criando linhas adicionais no respectivo módulo.
- 5. Faturamento:** Esta planilha possui finalidade exclusiva de comprovação da exequibilidade da proposta e servirá de base matemática para futuras repactuações. Ela não descaracteriza a métrica de faturamento mensal do contrato, que se dará estritamente pelo modelo de 'valor unitário x refeições efetivamente servidas', conforme item 7.1.1 do Termo de Referência.
- 6. Vigência Contratual:** Para efeitos de julgamento da proposta e empenho, o licitante deverá consolidar o custo total do contrato considerando a vigência de 30 meses, detalhando-o conforme previsto no Quadro Resumo Final.

**MÓDULO 1 – CUSTOS COM INSUMOS PRINCIPAIS**

(Estimar o custo total de gêneros alimentícios com base na quantidade estimada de refeições previstas no edital)

Item	Descrição do Insumo	Valor Mensal Estimado (R\$)	Valor Anual Estimado (R\$)	Valor Total (R\$)
1.1	Insumos para Desjejum (Seg a Sex)			
1.2	Insumos para Desjejum (Finais de Semana)			
1.3	Insumos para Almoço (Seg a Sex)			
1.4	Insumos para Almoço (Finais de Semana)			
1.5	Insumos para Jantar (Seg a Sex)			
A	TOTAL DO MÓDULO 1	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

**MÓDULO 2 – CUSTOS OPERACIONAIS E DESPESAS INDIRETAS***(Custos necessários para a manutenção da operação diária do restaurante)*

Item	Descrição da Despesa	Valor Mensal Estimado (R\$)	Valor Anual Estimado (R\$)	Valor Total (R\$)
2.1	Gás (GLP) e Utilidades (Energia, Água)			
2.2	Produtos de Higienização, Limpeza e Sanitização			
2.3	Uniformes Completos e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)			
2.4	Manutenção Preventiva de Equipamentos e Utensílios			
2.5	Exames Médicos e Programas de Segurança do Trabalho			
2.6	Serviços Especializados e Ambientais			
2.7	Despesas Indiretas			
2.8	Seguros, Garantias e Despesas Financeiras			
2.9	Outros (Especificar)			
B	TOTAL DO MÓDULO 2	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Nota: A rubrica do item 2.6 deve contemplar obrigatoriamente os custos diluídos para o cumprimento das obrigações acessórias exigidas no Termo de Referência (Anexo I), compreendendo: análises microbiológicas dos alimentos, testes de potabilidade da água, controle integrado de vetores e pragas urbanas, limpeza e esgotamento periódico das caixas de gordura, fornecimento de água/manutenção de bebedouros e a destinação final adequada dos resíduos gerados.

**MÓDULO 3 – COMPOSIÇÃO TRABALHISTA (POR CARGO/FUNÇÃO)**

Atenção:

- A licitante deverá replicar esta tabela para CADA cargo/função que compõe a equipe (Ex: uma tabela para Cozinheiro, uma para Nutricionista, etc.).
- Todos os valores informados deverão refletir o custo MENSAL e o custo ANUAL (multiplicado por 12 meses), para fins de verificação de conformidade com a CCT e base de cálculos de repactuação.

Cargo/Função: _____ | CBO: _____

Sindicato / CCT de Referência: _____

Item	Descrição das Verbas, Encargos e Benefícios	Percentual (%)	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)	Valor 30 Meses (R\$)
3.1	REMUNERAÇÃO				
3.1.1	Salário-Base (Conforme CCT vigente)	-			
3.1.2	Outros Adicionais / Gratificações (Especificar:)	-			
3.2	ENCARGOS SOCIAIS, TRABALHISTAS E PROVISÕES				
3.2.1	INSS (Cota Patronal), FGTS e Salário Educação				
3.2.2	SAT / RAT / GIIL e Sistema S (SESC, SENAC, SEBRAE, etc.)				
3.2.3	Provisão de 13º Salário				
3.2.4	Provisão de Férias				
3.2.5	Provisão de 1/3 Constitucional				
3.2.6	Provisão de Rescisão (Aviso Prévio e Multa FGTS) e Ausências				
3.3	BENEFÍCIOS (Preenchimento conforme CCT)				
3.3.1		-			
3.3.2		-			
3.3.3		-			
C	CUSTO ANUAL UNITÁRIO DESTE CARGO (3.1 + 3.2 + 3.3)		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

**QUADRO RESUMO DA MÃO DE OBRA (CONSOLIDAÇÃO)***(Somatório de todos os funcionários alocados no serviço)*

Cargo/Função (Ex: Cozinheiro, Nutricionista)	Quantidade de Profissionais	Custo Mensal Unitário (R\$)	Custo Anual Total (R\$)	Custo Total 30 Meses (R\$)
1.				
2.				
3.				
D	TOTAL ANUAL DA MÃO DE OBRA	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

**QUADRO RESUMO FINAL (COMPOSIÇÃO DE CUSTOS, TRIBUTOS E LUCROS)**

Item	Descrição	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)	Valor Total 30 Meses (R\$)
I	Total de Insumos Principais (Total A)			
II	Total da Mão de Obra (Total D)			
III	Total de Custos Operacionais e Despesas Indiretas (Total B)			
IV	CUSTO TOTAL DIRETO E INDIRETO (I + II + III)	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
V	Tributos Federais e Municipais (PIS/COFINS/ISS) (.....%)			
VI	Margem de Lucro Pretendida (.....%)			
VII	VALOR TOTAL DA PROPOSTA (IV + V + VI)	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

(Nota: O valor total apresentado na coluna "Valor Total (30 meses)" do item VII deverá ser a base para a definição do valor global da proposta e para a definição dos preços unitários de cada tipo de refeição no Modelo de Proposta (Anexo II), demonstrando matematicamente o rateio de todos os custos estruturais e fixos pela estimativa de refeições prevista no edital para o período de 30 meses.)

Nota de Referência Metodológica: A estrutura de módulos, a segregação de encargos sociais e trabalhistas, bem como os critérios de provisionamento adotados neste Apêndice, baseiam-se na metodologia oficial de Planilha de Custos e Formação de Preços estabelecida pela Secretaria de Gestão (SEGES) do Governo Federal (parâmetros da Instrução Normativa nº 5/2017). Para adequação ao prazo de vigência deste contrato (30 meses), a estrutura foi expandida para contemplar a projeção de custos mensais, anuais e totais, visando garantir a correta aderência às Convenções Coletivas de Trabalho (CCT), a transparência na análise de exequibilidade e a correta base de cálculo para futuras repactuações contratuais.



APÊNDICE B – ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMISSOS

PROCESSO SEI Nº: 154.00005748/2026-19

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 347/2026

OBJETO

Declaro que a empresa _____ (razão social), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ sediada na _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

Nº	Nome do Órgão Público ou Empresa Privada	Nº Contrato	Vigência do Contrato	Valor Mensal do Contrato	Valor Total do Contrato* (R\$)
1					
2					
3					
....					
				Valor Total dos Contratos (R\$)	

*(Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado)

I. COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO REQUERIDA PELO SUBITEM 8.22 DO ANEXO I –
TERMO DE REFERÊNCIA:

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.



II. COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO REQUERIDA PELO SUBITEM 8.22.2 DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA:

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

Observações:

1. Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deve informar também o endereço completo dos órgãos e empresas privadas, de todos os contratos vigentes na data de abertura da presente licitação.
2. A declaração deve ser emitida em papel com a identificação da empresa.
3. A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social, conforme requerido pelo subitem 8.22.1 do Anexo I – Termo de Referência.
4. O 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 III

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Prestação de Serviços COM dedicação exclusiva de mão de obra

Processo SEI nº 154.00005748/2026-19

Contrato nº [NN]/2026-PRIP

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA PRÓ-REITORIA DE INCLUSÃO E PERTENCIMENTO E A EMPRESA [NOME DA EMPRESA] OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO RESTAURANTE DA MEDICINA.

Na data da última assinatura eletrônica, a UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, por intermédio da Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento, inscrita no C.N.P.J. sob nº 63.025.530/0003-76, localizada na Rua da Reitoria, 374, 5º andar, Butantã, São Paulo / SP, CEP 05508-220, neste ato representada por sua Pró-Reitora Profa. Dra. Patrícia Gama, 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 prestação de serviço de alimentação e nutrição para o Restaurante da Medicina, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ANUAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1	Café da Manhã de Segunda a Sexta-feira	5320	Unidade	195.000		
2	Café da Manhã de Sábado	5320	Unidade	13.000		
3	Almoço de Segunda a Sexta-feira	5320	Unidade	780.000		
4	Almoço de Sábado	5320	Unidade	39.000		
5	Jantar de Segunda a Sexta-feira	5320	Unidade	260.000		

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. Edital da Licitação - Pregão nº 347/2026 – PRIP
- 1.3.2. Termo de Referência.
- 1.3.3. Proposta Comercial datada de [NN/NN/NNNN].
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 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 90 (noventa) 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 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.

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. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:
- 4.1.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:
- 4.1.1.1. O gerenciamento técnico-operacional, a coordenação e a supervisão dietética direta dos serviços por meio do Nutricionista Responsável Técnico (RT); e
- 4.1.1.2. As atividades principais e cotidianas de pré-preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar).
- 4.1.2. Poderá(ão) ser subcontratada(s) a(s) seguinte(s) parcela(s) do objeto:
- 4.1.2.1. Serviços especializados de manutenção preventiva e corretiva do acervo de equipamentos industriais, fogões e câmaras frias cedidos;
- 4.1.2.2. Serviços de limpeza profunda, esgotamento e higienização periódica das caixas de gordura; e
- 4.1.2.3. Coleta e realização de análises laboratoriais microbiológicas dos alimentos e testes de potabilidade da água por laboratório especializado terceirizado.
- 4.1.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do CONTRATADO pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o CONTRATANTE pelo



rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

- 4.1.4. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:
- 4.1.4.1. Submissão, pelo CONTRATADO, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação parcial, contendo descrição da parcela do objeto que se pretende subcontratar, acompanhado de planilha detalhada demonstrando a quantidade e o valor da parcela a ser subcontratada.
 - 4.1.4.2. Autorização prévia do CONTRATANTE, por escrito, para a subcontratação parcial, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação.
 - 4.1.4.3. Apresentação pelo CONTRATADO dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 4.1.4.4. Análise e autorização da subcontratação parcial pelo CONTRATANTE, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo CONTRATADO. O CONTRATADO poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida no subitem anterior, mantido o mesmo objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo CONTRATANTE.
 - 4.1.4.5. Apresentação pelo CONTRATADO de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o CONTRATADO e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo.
 - 4.1.4.6. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.
- 4.1.5. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao CONTRATADO.
- 4.1.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou



atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O valor mensal da contratação, apurado de acordo com as quantidades e preços indicados na CLÁUSULA PRIMEIRA é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$..... (.....).
- 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.
 - 6.1.1. O faturamento e o respectivo pagamento mensal ficarão estritamente condicionados ao quantitativo de refeições efetivamente produzidas e servidas no período de apuração, mensuradas por meio do sistema eletrônico de acesso RUCARD, aplicando-se, para fins de liquidação da despesa, os percentuais de liberação financeira (100%, 90% ou 75%) atrelados à Nota Global obtida pela



CONTRATADA no Formulário de Avaliação / IMR (modelo CADTERC - Vol. 09), conforme detalhado no Item 7 do Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação de multas ou outras sanções administrativas previstas neste instrumento.

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:
 - 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 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:

$$R = P_0 \cdot \left[\left(\frac{IPC}{IPC_0} \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = parcela de reajuste.

Po = 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 / IPCo = 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.



- 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 60 (sessenta) 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.
- 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 60 (sessenta) 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 60 (sessenta) 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 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 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 dezesesseis 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.
- 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.
- 9.25.1. Apresentar, obrigatoriamente após a assinatura do presente instrumento e antes do início efetivo das atividades operacionais, a Licença de Funcionamento Sanitária do local de distribuição das refeições (Restaurante da Medicina), expedida pelo órgão competente em conformidade com a Portaria SMS nº 266/2025, mantendo-a ativa e válida durante toda a vigência contratual, sob pena de extinção unilateral do ajuste e aplicação das sanções previstas na Cláusula Décima Segunda.
- 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, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 9.31. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
- 9.32. 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.
- 9.33. Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas do CONTRATANTE.
- 9.34. 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.
- 9.35. 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:
- 9.36. 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.



- 9.37. 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.
- 9.38. 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.
- 9.39. 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.
- 9.39.1. 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.
- 9.40. 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.
- 9.40.1. 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.



11.3. Caso o CONTRATADO opte pela modalidade de Seguro-Garantia, a apólice apresentada deverá atender, obrigatoriamente, aos seguintes requisitos específicos estabelecidos no Termo de Referência:

- a) Cobertura Trabalhista Adicional: Conter cláusula de cobertura adicional para ações trabalhistas e previdenciárias, garantindo a indenização ao CONTRATANTE caso este venha a ser responsabilizado subsidiariamente pelo passivo trabalhista da mão de obra alocada na execução do objeto.
- b) Prazo de Vigência Estendido: O prazo de vigência do seguro deverá estender-se por, no mínimo, 60 (sessenta) dias após o término da vigência deste Contrato, assegurando plena cobertura para as obrigações trabalhistas remanescentes e verbas rescisórias.
- c) Declaração da Seguradora: Caso a cobertura adicional mencionada na alínea "a" não conste expressamente impressa nas condições gerais da apólice, será aceita a apresentação de declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de tais eventos.
- d) Inadimplência do Prêmio: A apólice deverá permanecer em vigor e manter sua eficácia mesmo que o Contratado não pague o prêmio do seguro nas datas convencionadas junto à seguradora.
- e) Prazos e Comunicação de Sinistro (Circular SUSEP nº 662/2022): Ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e a respectiva comunicação poderão ocorrer fora deste período de vigência, não configurando fato que justifique a negativa de cobertura por parte da seguradora, desde que respeitados os prazos prescricionais legais aplicáveis e assegurada a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a validade da garantia, ainda que a notificação sobre a abertura do processo administrativo para apuração de descumprimento ocorra após o vencimento da apólice.
- f) Vedação de Isenções: Não serão aceitas apólices que incluam isenções de responsabilidade da seguradora diferentes das seguintes: caso fortuito ou força maior; descumprimento das obrigações pelo Contratado decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à Administração; e hipóteses de isenção decorrentes de exigência legal ou regulamentar expressa.

11.4. A garantia prestada responderá prioritariamente pelo adimplemento das obrigações contratuais, pagamento de multas aplicadas, ressarcimento de danos causados ao



CONTRATANTE ou a terceiros, e pela quitação integral de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais dos empregados alocados na execução do objeto, quando inadimplidas pelo CONTRATADO.

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.
- 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.
 - 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).
- 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.
- 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.
- 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 n.º 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 n.º 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 n.º 14.133, de 2021.
- 14.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei n.º 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 n.º 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 n.º 14.133, de 2021.

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:

- I. Gestão/Unidade: 35 – Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento;
- II. Fonte de Recursos: Tesouro;
- III. Programa de Trabalho: 12.122.4807.6351;
- IV. Elemento de Despesa: 339039 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica;
- V. Nota de Empenho:

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.



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 347/2026 – PRIP

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

São Paulo, data da última assinatura eletrônica das partes.

Profa. Dra. Patrícia Gama
Pró-Reitora
Pró-Reitoria de Inclusão e Pertencimento

Nome Representante Fornecedor
Cargo
Nome Empresa



APÊNDICE A – ANEXO III

DIRETRIZES E FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS (CADTERC VOL. 09)

Este Apêndice é composto pela extração do modelo de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação, constante no Estudo Técnico de Serviços Terceirizados do Estado de São Paulo (CADTERC - Volume 09), adaptado às especificidades deste Termo de Referência.

As regras, critérios de pontuação, percentuais de retenção e os formulários contidos neste documento constituem o instrumento oficial e padronizado para a aferição mensal da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, servindo de base obrigatória para a liberação do faturamento, em estrita observância ao item 7.2 do Termo de Referência.

1. REGRAS GERAIS

1.1. A avaliação do Contratado na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados se faz por meio da análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho profissional;
- b) Desempenho das atividades;
- c) Gerenciamento.

2. CRITÉRIOS

2.1. No formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Muito Bom", "Bom", "Regular" e "Péssimo", respectivamente.

2.2. Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Péssimo: 0 (zero) ponto.

2.3. Condições Complementares

2.3.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

2.3.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com o Contratado em até 10 (dez) dias após a medição do



período, visando a que o Contratado corrija faltas, falhas e irregularidades quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

- 2.3.3. Sempre que o Contratado solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

3. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

3.1. Desempenho Profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

3.2. Desempenho das Atividades

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



4. RESPONSABILIDADES

4.1. Fiscal(is) do Contrato

- 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;
- 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 notas 0 (zero) ou 1 (um), pelo encaminhamento de uma via do Formulário e das justificativas ao Contratado, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato.

4.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela verificação das avaliações recebidas;
- Responsável 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;
- Responsável pelo encaminhamento para conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, com a garantia da defesa prévia ao Contratado; e
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final.

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 nos termos do item 6, 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 notas 0 (zero) ou 1 (um), 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 nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
 - Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando o Contratado, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
 - Conceito Geral Péssimo e Desempenho não Recomendado: quando o Contratado, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8.

6. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

- 6.1. As faturas apresentadas pelo Contratado ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos Serviços, conforme a tabela a seguir:



Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 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	Nota total abaixo de 5 pontos OU mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

6.2. O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 acima e no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

Os documentos a seguir foram extraídos integralmente do Estudo Técnico de Serviços Terceirizados do Estado de São Paulo (CADTERC - Volume 09).

- Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados (7.1)
- Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados (7.2)
- Relatório das Instalações e Quadro-Resumo – Serviços De Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados (7.3)

Estes modelos são disponibilizados neste Apêndice para fins de padronização, devendo sua aplicação observar as diretrizes e adaptações previstas nos itens 1 a 6 deste instrumento.

**7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratado:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

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

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

Grupo 4 – Manutenção	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

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



7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: () Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal); () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; () Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; () Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos; () Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; () Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: 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.
Qualificação/atendimento ao público/postura	() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pelo Contratado; () Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; () Manipulação de alimentos; () Conduta dos empregados do Contratado com o cliente e com o público.
Uniformes e identificação	() Uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; () Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; () 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	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Refeições servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos: () 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 e fixação do cardápio em local visível); () Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; () Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); () Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: () 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 de embalagem e com a devida rotulagem); () 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); () Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; () Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam: () Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; () Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); () Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e () Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais; () 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 reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	() 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.



Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte do Contratado e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção corretiva por parte do Contratado; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte do Contratado.



7.3. Relatório das Instalações e Quadro-Resumo – Serviços De Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													



APÊNDICE B – ANEXO III

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

(Redação dada pela Resolução nº 11/2021)

CONTRATANTE: PRÓ-REITORIA DE INCLUSÃO E PERTENCIMENTO

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): [NNN]/2026

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO RESTAURANTE DA MEDICINA

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.



2. Damos-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: São Paulo, [DIA] de [MÊS] DE 2026

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Alúcio Augusto Cotrim Segurado

Cargo: Reitor

CPF:

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

Nome: Alúcio Augusto Cotrim Segurado

Cargo: Reitor

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela CONTRATANTE:

Nome: Patrícia Gama

Cargo: Pró-Reitora de Inclusão e Pertencimento

CPF:

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Patrícia Gama

Cargo: Pró-Reitora de Inclusão e Pertencimento

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



ANEXO IV

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.



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 XH74-9LPM-AT2B-8AVZ no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/XH74-9LPM-AT2B-8AVZ>

Wander Mendes Souza

Nº USP: 7224920

Data: 11/09/2026 11:36

Perfil assinante:: Técnico para Assuntos Administrativos

Patricia Gama

Nº USP: 1586396

Data: 11/09/2026 11:56

Perfil assinante:: Pró-Reitora de Inclusão e Pertencimento