



EDITAL

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018– SAS/USP

CONCESSÃO DE USO

PROCESSO Nº. 2017.1.230.35.7

TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR LANCE OU OFERTA

LOCAL PARA EXAME DO EDITAL COMPLETO

O edital desta licitação está à disposição dos interessados para livre consulta de seus termos no endereço abaixo mencionado e no site www.usp.br/SAS no link licitações

O material completo, que compreende o edital e seus anexos, pode ser obtido na Seção de Compras/ Setor de Contratos e Apoio a Licitações ou disponibilizado via e-mail, mediante solicitação enviada para: sccompr-35@usp.br

APRESENTAÇÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES

Data para apresentação dos envelopes: até 06/04/2018, às 10:00 horas, na Seção de Expediente da Superintendência de Assistência Social da USP (SAS), sito à Rua do Anfiteatro, 295, Cidade Universitária, Butantã – São Paulo – SP, CEP: 05508-060

Local da realização da sessão pública: Auditório dos Funcionários da SAS sito à Rua do Anfiteatro, 295, Cidade Universitária, Butantã – São Paulo – SP, CEP: 05508-060

A sessão de abertura dos envelopes será iniciada 15 (quinze) minutos depois de encerrado o prazo para a apresentação dos envelopes, no endereço acima indicado.

SEÇÃO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

A Superintendência de Assistência Social da Universidade de São Paulo faz saber que se acha aberta a **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2017 – SAS/USP** para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO** de propriedade da **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**, localizada no *campus* “Armando de Salles Oliveira”, em São Paulo, com **área total de 807,64 m²**, nas dependências do Clube da Universidade da USP, sito a rua do Matão, nº 801 - Cidade Universitária-Butantã - São Paulo - SP, conforme planta/croqui que faz parte integrante deste edital de licitação, **destinada à exploração de serviços**

de dois restaurantes, de acordo com os requisitos mínimos especificados nos anexos desta licitação, que será regida pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, pelas Portarias GR 2939/95, GR 3161/99, GR 6561/2014 do Reitor da USP e Portaria 2619/11 – Secretaria Municipal de Saúde, à disposição dos interessados no site: www.usp.br/leginf e por este Edital.

1.1. A presente Concorrência é do tipo "**maior lance ou oferta**", nos termos do Artigo 45, inciso IV da Lei Nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, constituindo-se de 02 (duas) fases, sendo a 1ª, relativa à habilitação e a 2ª, relativa à proposta comercial.

1.2. O licitante deverá apresentar até o dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, a documentação de habilitação e as propostas comerciais, que deverão ser entregues no endereço indicado, em envelopes fechados e **indevassáveis**, distintos e identificados, respectivamente, da seguinte forma:

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
CONCORRÊNCIA Nº 001/2018-SAS
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
ENVELOPE Nº 1
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
CONCORRÊNCIA Nº 001/2018-SAS
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
ENVELOPE Nº 2
PROPOSTA DE PREÇOS**

1.3. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 deverão apresentar fora dos envelopes 1 e 2 comprovação da sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte através de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte para Fruição dos Benefícios da Lei Complementar Nº 123/06, conforme modelo **ANEXO VI**.

1.3.1. A não entrega da declaração exigida no item 1.3. deste edital indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

1.4. Passados 15 (quinze) minutos do prazo fixado para a apresentação dos envelopes nº. 01 e nº. 02, no local indicado para a entrega, na presença dos interessados, a Comissão Julgadora de Licitações procederá à abertura dos **ENVELOPES nº. 01 "DOCUMENTAÇÃO"**, adotando os procedimentos descritos na Seção VI deste edital.

1.5. É OBRIGATÓRIO que todos os interessados inspecionem os locais destinados aos dois restaurantes. Para tanto, os interessados poderão agendar visita ao local por meio do telefone 3091.2070 ou 3091 32.85 com Roseane Pagliaro Avegliano ou Maurea E. M. Silva, sendo que, por ocasião da visita, o representante da SAS emitirá o comprovante de vistoria a ser apresentado pelos licitantes no **ENVELOPE nº 01 – "DOCUMENTAÇÃO"**.

1.6. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal na interpretação dos termos deste edital poderão solicitar, por escrito, os esclarecimentos necessários a **Seção de Compras da SAS**, cujo endereço encontra-se no preâmbulo deste Edital. É recomendável que os pedidos de esclarecimentos deem entrada até **5 (cinco)** dias úteis antes da data de encerramento da entrega dos envelopes, a fim de permitir que haja tempo hábil para resposta. Os esclarecimentos serão prestados ao interessado, também por escrito. Não serão atendidas solicitações verbais.

1.7. As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela USP serão publicadas no site: www.usp.br/sas no link **licitações**, em se tratando de modificações, através de divulgação pela mesma forma que se deu o texto original do Edital, observadas as condições do parágrafo 4º do artigo 21 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores. Os esclarecimentos e aditamentos passarão a fazer parte integrante do Edital da Licitação.

1.8. Eventuais impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Superintendente da **SAS**, signatário do Edital, e protocoladas no Serviço de Expediente, na Rua do Anfiteatro, 295 Cidade Universitária- Butantã, São Paulo- SP – no horário das 08h às 18h, de segunda a sexta-feira.

1.9. Não será admitida a apresentação de impugnações ao edital ou interposição de recursos, por intermédio de *e-mail* ou fac-símile.

1.10. Durante o período compreendido entre a data de entrega dos Documentos de Habilitação e Proposta e a adjudicação da contratação, as licitantes deverão abster-se de entrar em contato com a Superintendência de Assistência Social para assuntos correlatos. A Superintendência de Assistência Social, contudo, poderá convocá-las para os esclarecimentos que eventualmente se fizerem necessários, observando o artigo 43, parágrafo 3º, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

1.11. Estão **impedidas** de participar desta licitação as pessoas:

1.11.1. que estiverem, na data fixada para a apresentação dos envelopes, cumprindo penalidade de suspensão temporária ou impedimento do direito de licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, nos termos do Decreto nº 48.999, de 29 de setembro de 2004;

1.11.2. declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

1.11.3 reunidas sob forma de consórcio;

1.11.4. que se apresentarem na licitação como subcontratada de outra licitante;

1.11.5. que estejam sob processo de falência.

SEÇÃO II - DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº. 01 - DOCUMENTAÇÃO)

2.1. Para participarem da presente licitação, as licitantes deverão apresentar a documentação abaixo:

2.1.1. Quanto à habilitação jurídica:

2.1.1.1. Certidão de registro comercial (no caso de empresa individual) ou;

2.1.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais (contrato e última alteração) e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, expedido pelo Registro do Comércio ou Junta Comercial, ou;

2.1.1.3. Prova de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de registro da Diretoria em exercício (Registro Civil de Pessoas Jurídicas);

2.1.1.4. No caso de cooperativas, registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

2.1.2. Quanto à qualificação técnica:

2.1.2.1. Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, com seu(s) respectivo(s) endereço(s) em nome da licitante, comprovando a execução de serviços de características semelhantes ao objeto da licitação.

2.1.2.2. Apresentar cadastro da pessoa jurídica junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - C.R.N.);

2.1.2.3. Indicação da qualificação técnica de um profissional da equipe técnica, na área de Nutrição, que ficará responsável pelos trabalhos;

2.1.2.4. Atestado de vistoria, devidamente preenchido, cujo formulário constitui o **ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE VISTORIA** a ser preenchido pela Administração da Superintendência de Assistência Social-USP, após visita à localidade a ser explorada, nos termos do item 1.5, objetivando o total conhecimento, pela licitante, das características e escopo dos serviços.

2.1.3. Quanto à qualificação econômico-financeira:

2.1.3.1. Apresentação do último balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis, apresentados e publicados na forma da lei, se for o caso, que comprovem a boa situação financeira da

empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais (IGP-DI, IPC/FIPE, INPC/IBGE) quando encerrados há mais de (03) três meses da data de apresentação da proposta;

2.1.3.1.1. O interessado não obrigado a publicar o balanço deverá apresentar cópia legível de página do Diário Geral, na qual tenha sido transcrita a demonstração do resultado do exercício, com os respectivos termos de abertura e de encerramento registrados no Registro Público das Empresas Mercantis (Junta Comercial) ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas.

2.1.3.1.2. A verificação da boa situação financeira do interessado será feita mediante a apuração do seguinte indicador contábil:

Quociente de Liquidez Geral (QLG) igual ou superior a 1 (um), calculado de acordo com a fórmula abaixo:

$$\text{QLG} = (\text{AC} + \text{ARLP}) / (\text{PC} + \text{PNC})$$

onde: AC é o ativo circulante; ARLP é o ativo realizável a longo prazo ; PC é o passivo circulante; e PNC é o passivo não circulante.

2.1.3.1.3. A licitante que apresentar balanço patrimonial e/ou Demonstração do Resultado do Exercício em meio eletrônico deverá observar as normas de escrituração contábil em forma eletrônica pertinentes.

2.1.3.2. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data final para sua apresentação. Entende-se por sede o principal estabelecimento da empresa (a matriz).

2.1.4. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:

2.1.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

2.1.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

2.1.4.3. prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991; Estadual (Certidão de

Débitos tributários Inscritos na Dívida Ativa) em se tratando de compras e serviços com fornecimento de bens, e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) no caso de serviços, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até: 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data marcada para o processamento da Licitação;

2.1.4.3.1. No caso de isenção ou de não incidência dos impostos devidos à Fazenda Estadual ou Municipal, deverá a licitante apresentar declaração elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal atestando tal fato, sob as penas da lei.

2.1.4.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para o processamento da licitação.

2.1.4.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou de Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

2.1.4.6. Declaração de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo sugerido (Anexo III).

2.1.4.7. Declaração de atendimento às normas relativas à saúde e segurança no trabalho, em virtude das disposições do parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo, conforme modelo sugerido (Anexo VI).

2.1.4.8. Para a habilitação de licitantes que disputem o certame na condição de microempresas ou empresas de pequeno porte será obrigatória a apresentação dos documentos indicados nos subitens 2.1.4.3 e 2.1.4.4. deste edital, ainda que deles conste alguma restrição.

2.1.4.8.1. As microempresas e empresas de pequeno porte habilitadas nas condições do subitem 2.1.4.8. deverão comprovar sua regularidade fiscal apresentando as competentes certidões no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

2.1.4.8.2. A não comprovação da regularidade fiscal no prazo assinalado no subitem 2.1.4.8.1. implica a decadência do direito à contratação e enseja a aplicação das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/1993 e neste Edital.

2.2. A apresentação do Registro Cadastral (**RC**) emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP, nos termos da Lei Federal 8.666/1993 e do Decreto Estadual nº 52.205/2007, e em plena validade na data final de apresentação das propostas, substitui os documentos enumerados nos subitens 2.1.1. (com exceção do documento mencionado no subitem 2.1.1.4.), 2.1.2.2. e 2.1.3.1., 2.1.3.2. A documentação restante obrigatoriamente deverá ser apresentada pela licitante.

2.2.1. A licitante que utilizar do Registro Cadastral (RC) fica obrigada a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação. A não apresentação de declaração será entendida como manifestação de inexistência de fato que possa inabilitá-la.

2.2.2. A licitante detentora do **RC** cuja validade não se encontre vigente em sua totalidade, ou seja, que apresente algumas certidões vencidas, poderá utilizá-lo nesta licitação, porém esse somente substituirá os documentos nele vigentes. Neste caso, as certidões indicadas como vencidas deverão ser apresentadas devidamente atualizadas e vigentes, em qualquer processo de cópia autenticada.

2.2.3. A apresentação do RC somente substitui os documentos apresentados para a inscrição no CAUFESP, nos termos do artigo 4º do Decreto Estadual nº 52.205/2007.

2.2.4. Os interessados no **RC** expedido pelo **CAUFESP** poderão obter informações diretamente no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br.

2.3. Para os documentos cuja autenticidade deverá ser verificada via consulta na Internet, serão aceitas cópias simples.

2.4. Serão inabilitadas as empresas que apresentarem em desacordo os documentos necessários à habilitação. No caso, seus envelopes de nº 02 permanecerão fechados, ficando à disposição para retirada, num prazo de até 30 (trinta) dias, no endereço inicialmente citado neste edital.

2.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser entregues e numerados sequencialmente, podendo ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada, ou, cópia a ser conferida por qualquer membro da Comissão Julgadora de Licitações à vista do original. Poderão, ainda, ser apresentados em publicações em Órgão da Imprensa Oficial.

SEÇÃO III - DAS PROPOSTAS (ENVELOPES Nº. 02)

3.1. A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, no original, e:

3.1.1. Não conter rasuras ou emendas em lugar essencial;

3.1.2. Estar assinada e rubricada **em todas as suas vias pelo representante legal da empresa licitante;**

3.1.3. Conter com clareza e sem omissões a descrição do objeto licitado, obedecendo a ordem e as especificações do Memorial Descritivo, tal como vai disposto no **ANEXO I**. Não serão aceitas indicações que se refiram genericamente ao objeto da licitação, tais como “cláusulas de aceite”, **devendo o licitante descrever todos os itens, em conformidade com o Memorial Descritivo.**

3.1.4. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a abertura dos envelopes nº. 01, contendo a "**DOCUMENTAÇÃO**".

3.1.5. **A empresa interessada deverá apresentar o valor mensal proposto para a Taxa de Administração, observando-se que o valor mínimo fixado para o objeto desta licitação é de R\$ 33.350,00 (trinta e três mil, trezentos e cinquenta reais)**, sendo que os meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) está em gozo de férias.

3.2. A apresentação da proposta, pela licitante, implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

3.3. Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo como Edital, por desatenderem a quaisquer de seus itens e as que oferecerem vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

3.4. A fase de classificação envolverá a análise das propostas, observando-se os critérios de julgamento expostos no Edital.

SEÇÃO IV - DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES “DOCUMENTAÇÃO” E “PROPOSTA”

4.1. No dia, hora e local indicados, os envelopes serão abertos na presença dos interessados, devendo ser lavrada ata circunstanciada do procedimento;

4.1.1. A decisão sobre a habilitação ou inabilitação das licitantes poderá ocorrer no mesmo ato ou em sessão reservada da Comissão Julgadora. Se a decisão ocorrer na mesma sessão será lavrada ata respectiva, que substituirá o termo de julgamento.

4.2. As empresas participantes podem ser representadas, no procedimento licitatório, por pessoa devidamente credenciada, **desde que apresentado o instrumento respectivo, com poderes para receber intimações e, eventualmente, apresentar recursos e desistir de sua interposição.**

4.2.1. A abertura dos envelopes nº 02 “Proposta” poderá ocorrer em ato contínuo à abertura dos envelopes nº 01, se a Comissão Julgadora de Licitações decidir realizar a habilitação e inabilitação dos licitantes neste mesmo ato. Neste caso é absolutamente necessário que todos os licitantes estejam presentes à reunião, através de representantes devidamente credenciados, com poderes para recorrer ou desistir de recursos, e que declinem expressamente do direito de apresentar recurso contra a habilitação ou inabilitação de suas representadas ou de seus concorrentes.

4.2.2. Não ocorrendo a abertura dos envelopes “Nº 02” na mesma sessão, o resultado da habilitação, bem como a data em que ocorrerá nova sessão de abertura, serão comunicados através de Diário Oficial do Estado. Nesse caso, os envelopes “Nº 02” permanecerão fechados em poder da Comissão Julgadora de Licitações.

4.3. A ata circunstanciada, bem como a documentação e as propostas serão rubricadas pelos licitantes ou representantes presentes na reunião devidamente credenciados e pelos membros da Comissão Julgadora de Licitações.

4.4. Em se tratando de representante legal da empresa, deverá ser apresentada cópia do contrato social indicando tal qualificação ou cópia autenticada e a carteira de identidade (R.G.).

4.5. O resultado desta licitação será publicado no Diário Oficial do Estado.

SEÇÃO V - DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

5.1. Esta licitação é do tipo **maior lance ou oferta**, nos termos do Artigo 45, inciso IV, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

5.1.1. Será declarada vencedora a empresa que oferecer em sua proposta o maior valor à taxa de administração de conformidade com o disposto no item 3.1.5., da Seção III deste edital e atendida todas as condições no presente instrumento convocatório.

5.1.2. Em caso de empate, após obedecido o disposto no parágrafo 2º, inciso II do artigo 3º da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, haverá sorteio, a ser realizado perante os interessados, em sessão pública, previamente designada.

5.2 Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que o maior preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.2.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores á proposta mais bem classificada;

5.2.2 Para efeito do disposto no item 5.2, ocorrendo empate:

5.2.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será intimada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço superior aquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

5.2.2.2 Não ocorrendo a contratação da microempresa ou a empresa de pequeno porte, na forma do item 5.2.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese no item 5.2.1, na ordem de classificatória para o exercício do mesmo direito;

5.2.2.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 5.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

5.2.2.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 5.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

5.2.3 Em caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas, que não atendem ao disposto no item 5.2, proceder-se-á ao sorteio, em sessão pública previamente designada.

SEÇÃO VI – DA CONTRATAÇÃO

6.1. Findo o procedimento licitatório, a licitante vencedora do certame será notificada a **assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação, devendo iniciar a operação dos dois restaurantes no prazo que lhe for fixado.

6.1.1. Caso a licitante vencedora seja cooperativa, ela deverá, no prazo assinalado no item 6.1., apresentar a seguinte documentação:

- a) a relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;
- b) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- c) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e
- d) declaração de que a coordenação da cooperativa funciona em regime de rodízio;

6.2. O contrato a ser firmado terá uma vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura;

6.2.1. Tal contrato poderá ser prorrogado a partir do período de 12 (doze) meses por período igual a 12 (doze) meses, de comum acordo, manifestado com antecedência de no mínimo 90 (noventa) dias antes do término, até o limite máximo global de 60 (sessenta) meses, findo o qual a **SAS/USP** licitará a continuidade da exploração dos serviços objeto desta licitação, não sendo vedada a participação da contratada, desde que não haja eventos que a desabone.

SEÇÃO VII – DO VALOR DO CONTRATO

7.1. O valor do contrato corresponde à **taxa de administração** proposta pelo licitante **multiplicado por 10 (dez)**, considerando-se que nos meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) estão em gozo de férias.

SEÇÃO VIII – DOS REAJUSTES

8.1 A Taxa Administrativa será reajustada a cada doze meses, contados do mês de referência dos valores, com base na variação do IGPM da FGV, ocorrida entre o mês de referência e o mês anterior ao reajuste contratual.

8.1.1 No primeiro período contratual considerar-se-á como mês de referência dos valores aquele no qual se encerrou o prazo para apresentação das propostas, e nos períodos contratuais seguintes o mês em que ocorreu o último reajuste.

8.2 Os valores contratuais somente serão reajustados, para mais ou para menos, com base em índices definitivos.

8.3 Se norma legal superveniente vier a permitir o reajustamento dos valores contratuais em periodicidade inferior a um ano, o presente contrato passará a ser reajustado na menor periodicidade permitida, independentemente de aditamento contratual.

SEÇÃO IX – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. Ficará a CONCESSIONÁRIA obrigada ao pagamento mensal da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, na forma prevista no contrato, as quais deverão ser recolhidas na Tesouraria da SAS/USP, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao mês vencido.

9.2. Ao pagamento da taxa mencionada no item 9.1, efetuado com atraso, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, com correção monetária até a efetiva regularização.

9.3. As despesas relativas ao consumo de água e energia elétrica correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, devendo ser pagas até o vencimento do BOLETO emitido pela CONCEDENTE. A falta de pagamento de qualquer despesa aqui referida resultará na aplicação das medidas cabíveis.

9.4. A falta de pagamento das taxas de água e energia elétrica dentro do prazo estipulado implicarão no corte do fornecimento, sendo que sua religação somente será autorizada, quando do pedido da CONCEDENTE à PREFEITURA DA USP, e após efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela CONCESSIONÁRIA o pagamento das taxas de religação.

SEÇÃO X – DOS PRAZOS

10.1. A licitante vencedora terá um prazo máximo de **30 (trinta) dias úteis**, após a assinatura do contrato, para início da operação (atendimento ao público) dos dois restaurantes, ressalvados os eventos previstos na Lei.

10.2. Findo esse prazo, e não iniciada a prestação de serviços, a **SAS/USP** considerará o fato como abandono de contrato, o que implicará a rescisão unilateral do mesmo.

SEÇÃO XI – DAS PENALIDADES

11.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e na Portaria GR nº 3.161/1999, que fica fazendo parte integrante deste edital.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, com exceção do disposto no item 9.2, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

11.3. A adjudicatária que recusar a assinar o contrato, aceitar retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela CONCEDENTE ficará sujeita à multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, independentemente da aplicação das demais sanções previstas na Portaria GR 3161/99 disponibilizada no site: www.usp.br/gefim, que fica fazendo parte integrante deste Edital, como se nele estivesse transcrito, de acordo com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

11.4. No caso do **NÃO CUMPRIMENTO** das especificações técnicas propostas, por parte da empresa vencedora, a mesma estará sujeita ao embargo dos serviços e a rescisão do contrato, se após notificada pelos Órgãos Técnicos da USP, **NÃO PROCEDER** no prazo máximo de 15 (quinze) dias as correções das irregularidades constatadas, exceto em casos de força maior devidamente comprovados, sendo-lhes aplicadas as sanções previstas na Lei e Portarias referidas do item 11.3. e na legislação indicada.

11.5. Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimentos licitatórios e impedimento de contratar com a Administração por um prazo não superior a dois anos e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, conferindo-se as mesmas os efeitos do Decreto estadual nº 48.999/2004.

11.6. O gestor do contrato poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências dos restaurantes. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com tabela constante do **ANEXO IX**.

SEÇÃO XII – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. A licitante declarada vencedora antes da assinatura do contrato deverá fazer prova de prestação de garantia, ficando-lhe facultado optar por uma das seguintes modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, em valor equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, que corresponde a 10 (dez) meses da taxa administrativa. Essa garantia deverá ser reforçada a cada reajuste, e ficará depositada até o cumprimento fiel do ajuste.

12.1.1. A garantia referida será liberada ou restituída após o término do contrato, podendo ser deduzida da mesma os débitos existentes com a USP, bem como com a reposição e/ou consertos das instalações danificadas durante o período de operação dos dois restaurantes.

12.1.2. A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada com base na variação de índice **IGPM-FGV**, e, no caso de utilização de cheque, a data inicial da correção será a do crédito bancário.

12.2. Na hipótese de evidenciar qualquer impropriedade ou incorreção, a **CONCEDENTE** exigirá sua regularização ou substituição no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data de intimação.

12.3. A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificado no item 12.2. acima, sujeitará a licitante vencedora às penalidades previstas na Seção XI deste Edital, sujeitando-a, ainda, à rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

SEÇÃO XIII – DAS OBRIGAÇÕES PELA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. Durante o prazo de validade do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato;

13.2. A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da **SAS/USP**, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato;

13.3. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente o objeto do contrato, bem como utilizar o local para fins particulares;

13.4. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade;

13.5. Os empregados deverão se apresentar uniformizados e com identificação;

13.6. A **CONCESSIONÁRIA** fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto da presente concorrência. Findo o prazo de contrato, os equipamentos deverão ser retirados pelo concessionário sem danos no imóvel, num prazo máximo de 15 (quinze) dias;

13.7. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes aos dois RESTAURANTES fora das áreas reservadas aos mesmos;

13.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá implantar a gestão de resíduos desde o descarte até a disposição final. Os resíduos dos restaurantes deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados, acumulados na lixeira através de dois conjuntos de coletores, sendo um coletor na cor amarela com tampa vai e vem na cor vermelha, com caracteres “RECICLÁVEIS” e outro coletor cinza com tampa vai e vem na cor cinza com caracteres “NÃO RECICLÁVEIS”.

13.8.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar no mínimo, dois coletores externos, com capacidade para 1.000 litros, na cor amarela com tampa na cor vermelha,

com caracteres “RECICLÁVEIS”. Em caso de necessidade, mais coletores devem ser instalados pela **CONCESSIONÁRIA**.

13.8.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter dentro dos coletores sacos plásticos, na cor azul para os “RECICLÁVEIS” e na cor preta para os “NÃO RECICLÁVEIS”, e deverá descartá-los de acordo com as orientações do Gestor designado pelo Superintendente.

13.8.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá descartar outros resíduos, tais como, óleo de cozinha, resíduos perigosos, isopor, madeira, etc, em locais oficiais, fora da USP. Em caso de resíduos perigosos, apresentar Certificado de descarte ao Gestor designado pelo Superintendente.

13.8.4. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa que não seja confinada pelo pátio de serviço, sendo a limpeza destes locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

13.8.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá respeitar os horários de descarte do “LIXO COMUM - NÃO RECICLÁVEIS” nas lixeiras de alvenaria, determinadas pela Prefeitura do Campus, bem como dos “RECICLÁVEIS” nos coletores de 1000 litros.

13.9. A boa manutenção e limpeza do local constituem encargos da **CONCESSIONÁRIA**, ficando facultado aos Órgãos competentes, como também à **SAS/USP**, exercer a qualquer momento a fiscalização;

13.10. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo manutenção preventiva nos mesmos, bem como pela higiene, limpeza e varrição dos locais, inclusive as áreas externas e estacionamentos;

13.11. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** a desratização e desinsetização semestral ou sempre que se fizer necessário, de maneira adequada, mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível;

13.12. A **CONCESSIONÁRIA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos no local, sem prévia e expressa autorização da **SAS/USP**;

13.13. Para as alterações que se julgarem necessárias, deverão ser consultados e ter autorização dos órgãos técnicos da **SAS/USP**;

13.14. A **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências dos dois restaurantes, deverá submetê-las previamente à autorização da **SAS/USP**, não sendo permitido anúncios ou propagandas de cigarros e bebidas alcoólicas;

13.15. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos usuários, a lista de preços de seus principais produtos, que deverá ser rigorosamente cumprida;

13.16. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

13.17. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela manutenção do edifício, cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato;

13.18. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da **CONCEDENTE** para divulgação e promoção, bem como para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a **CONCEDENTE** responsável, de forma alguma, por quaisquer obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** perante terceiros;

13.19. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter à testa dos serviços representante ou preposto idôneo que a representará integralmente em todos os seus atos;

13.20. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **SAS/USP** o nome do representante ou preposto;

13.21. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter relação atualizada de seus empregados, incluindo Atestado de saúde Ocupacional, à disposição da **SAS/USP**;

13.22. **Horário de funcionamento dos restaurantes:** de segunda a sexta-feira, das 11h às 21h, com serviço de almoço das 11h às 15h. Após o horário do almoço, um dos restaurantes poderá fornecer serviços alternativos, com pratos rápidos ou jantar.

OBSERVAÇÃO: Aos sábados, quando necessário, a critério da **CONCEDENTE**.

Serviços de atendimento ao público em outros horários devem ser submetidos à autorização da **CONCEDENTE**.

SEÇÃO XIV – DOS EQUIPAMENTOS

14.1. A **CONCESSIONÁRIA** deve realizar a limpeza e a manutenção das coifas de exaustão, sistema de exaustão e sistema de ventilação existentes, em períodos não superiores a 6 (seis) meses.

14.2. A **CONCEDENTE** disponibilizará os seguintes equipamentos:

- 06 coifas e dutos com sistema de exaustão;
- 12 prateleiras de aço inoxidável, fixa em paredes;
- 07 bancadas de aço inoxidável, com cubas;
- 04 bancadas refrigeradas;
- 02 bancadas lisas de aço inoxidável;
- 04 aparelhos de ar condicionados;
- 01 cortina de ar;
- Mobiliário de escritório: 3 bancadas, 3 armários e 1 prateleira;

A **CONCESSIONÁRIA** Deverá fornecer no mínimo os equipamentos, móveis e materiais diversos relacionados abaixo, a serem utilizados na prestação dos serviços, e em quantidade suficiente para a realização dos mesmos:

- Fogão;
- Forno elétrico/gás;
- Carro térmico;
- Batedeira;
- Cafeteira;
- Freezer, geladeira e equipamentos adequados à refrigeração;
- Extrator de frutas;
- Liquidificador;
- Fatiador de alimentos;
- Multiprocessador de alimentos;
- Mesas e cadeiras;
- Balanças;
- Sistemas computadorizados com caixa;
- Sistema de informática;
- Sistema de distribuição de preparações quente/frio;
- Carro para transporte de alimentos;
- Carro para transporte de resíduos;
- Carro para transporte de utensílios;
- Máquina de lavar louças;
- Máquina de lavar copos;
- Armários roupeiros;
- Máquina de fabricação de gelo;
- Purificador de água e filtros;
- Extintores de Incêndio;

Observação: Findo o prazo do contrato, os mesmos deverão ser retirados pela **CONCESSIONÁRIA** sem danos ao imóvel.

SEÇÃO XV – DOS SERVIÇOS

15.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender a todos os interessados oferecendo serviços de qualidade com cardápio a valores acessíveis, em conformidade com a natureza da instituição.

15.1.1 O sistema de funcionamento dos restaurantes deverá ser: no almoço, oferecer cardápio com variedades de saladas/entradas, pratos quentes (principal e acompanhamentos) e sobremesas (frutas e doces). O serviço poderá utilizar o sistema de buffet (Self Service).

Após o almoço poderá oferecer em um dos restaurantes, serviços alternativos com pratos rápidos ou jantar.

Deverá oferecer bebidas, sucos naturais, água mineral, refrigerantes, café expresso tradicional em máquina profissional e não somente em máquina automáticas.

Fica expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas.

15.2. Vale observar que é de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** a observância das normas técnicas estabelecidas pelos Órgãos Fiscalizadores Estaduais e Municipais, aplicadas ao ramo de alimentação.

15.3. Os preços a serem cobrados pelos serviços prestados deverão observar a relação qualidade x preço e seguir os **valores médios praticados nos demais restaurantes na região da USP.**

15.4. É vedado o fornecimento de:

- a) Produtos com a rotulagem inadequada ou faltando informações;
- b) Alimento sem registro;
- c) Alimento sem procedência (clandestino);
- d) Distribuidor sem registro;
- e) Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- f) Todo e qualquer tipo de tabaco;
- g) Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

15.5. É proibido nos Restaurantes:

- a) Fumar;
- b) Varrer a seco;
- c) Usar papel e/ou serragem no piso para qualquer finalidade;
- d) Permitir a entrada/permanência de quaisquer animais;
- e) Permitir presença de plantas no interior do estabelecimento;
- f) Usar embalagem servida ou sacos de lixo para guardar alimentos;
- g) Manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade.

SEÇÃO XVI – DA EQUIPE ALOCADA PARA OS SERVIÇOS

16.1 A licitante vencedora deverá indicar a qualificação dos membros da equipe técnica e administrativa, em número suficiente e nas categorias abaixo, para realização das atividades e serviços com eficiência e eficácia nos dois restaurantes.

Nutricionista
Gerente/Encarregado
Cozinheiro
Auxiliar de cozinha ou similar
Copeiro, garçon ou similar
Faxineiro, auxiliar de serviços gerais ou similar

16.2 A **CONCESSIONÁRIA** deves obrigatoriamente manter a presença física diária de um Representante Técnico (RT), profissional responsável pelo cumprimento das boas práticas.

SEÇÃO XVII – DA RESCISÃO

17.1. A incidência do comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores dará direito à Administração de rescindir o presente contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de cominação das penalidades previstas nos artigos 86 e 88 da mesma Lei;

17.2. No caso de atraso de pagamento da taxa de administração, por período superior 60 (sessenta) dias, a **CONCEDENTE** poderá rescindir o contrato com a **CONCESSIONÁRIA**;

17.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

17.4. Uma vez notificada, a **CONCESSIONÁRIA** terá de entregar o imóvel à **CONCEDENTE**, podendo dispor apenas dos pertences cuja retirada não interfira em hipótese alguma com a estrutura física do imóvel, como por exemplo mobiliário, máquinas, utensílios, equipamentos, etc, de sua propriedade, sem que a esta caiba o direito a qualquer indenização, restituição ou compensação.

SEÇÃO XVIII – DA FISCALIZAÇÃO

18.1. A Superintendência de Assistência Social/USP, através do gestor designado pelo Superintendente, fiscalizará a qualidade da matéria prima, bem como a qualidade dos serviços apresentados, a limpeza e higiene no preparo das refeições, dos funcionários, no local e demais itens, podendo inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências dos dois restaurantes incluindo os vestiários.

18.1.1 O Gestor designado pelo Superintendente poderá inspecionar a qualquer dia e hora todas as dependências dos dois restaurantes;

18.1.2 O Gestor designado pelo Superintendente poderá recusar, fazer, ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas; e

18.1.3 A presença da Fiscalização não exclui, nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **SAS/USP**.

SEÇÃO XIX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Esta licitação será anulada se ocorrer ilegalidade no seu processamento ou julgamento, podendo ser revogada, a juízo da Administração se for considerada

inoportuna ou inconveniente ao serviço público, sem que caiba direito a qualquer indenização;

19.2. A Administração poderá, em qualquer fase da licitação, promover diligência que, a seu exclusivo critério, for julgada necessária, no sentido de obter esclarecimentos ou informações complementares;

19.3. Dos recursos: dos atos da Administração discriminados no artigo 109 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, cabem recursos ali descritos;

19.3.1. A interposição de recurso será comunicada às demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

19.3.2. Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado;

19.3.3. Os recursos poderão ser protocolados no horário das 08:00 às 18:00 horas, na Seção de Expediente da **SAS/USP**, sito à Rua do Anfiteatro, 295 Cidade Universitária – Butantã- São Paulo-SP

19.4. Quaisquer pedidos de informação ou esclarecimentos relativos a esta licitação, devem ser encaminhados para a **SAS/USP**, através de **email: sccompr-35@usp.br**

19.5. O resultado do julgamento será publicado no Diário Oficial do Estado;

19.6. Integram o presente edital:

ANEXO I	MEMORIAL DESCRITIVO
ANEXO II	MINUTA DE CONTRATO
ANEXO III	DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
ANEXO IV	DECLARAÇÃO DE VISTORIA FORNECIDO PELA SAS/USP
ANEXO V	PORTARIA GR Nº 3161, DE 11 DE MAIO DE 1999 - REGULAMENTA A APLICAÇÃO DAS MULTAS
ANEXO VI	DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP - LC Nº 123/06
ANEXO VII	DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO
ANEXO VIII	PLANTA / CROQUI – DOS RESTAURANTES (ÁREA TOTAL DE 807,64 M2)
ANEXO IX	TABELAS E MULTAS

São Paulo, 05 de Março de 2018.

Prof. Dr. Fábio Müller Guerrini
Superintendente
Superintendência de Assistência Social

ANEXO I

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018 – SAS/USP

MEMORIAL DESCRITIVO

1. Objeto

O objeto desta licitação é a **CONCESSÃO** de uso de espaço de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no Campus “Armando Salles de Oliveira”, na Rua do Matão nº801 – Cidade Universitária – São Paulo – SP, mediante cessão de uso de duas áreas próprias: um Restaurante com 444,57 m² e outro Restaurante com 363,07 m², com área total de 807,64 m², nas dependências do Clube da Universidade-Butantã - São Paulo-SP, destinado à exploração comercial de serviços de dois Restaurantes, com fornecimento de equipamentos e contratação de mão de obra necessária para exploração do espaço objeto deste certame em consonância com sua destinação, observadas as regras e condições especificadas na **CONCORRÊNCIA** e seus **ANEXOS**.

Deverá ser assegurada uma alimentação adequada do ponto de vista nutricional, em condições higiênico-sanitárias adequadas e isenta de riscos físicos, químicos e biológicos, que atendam aos objetivos gerais e específicos, em conformidade ao disposto neste Edital e seus Anexos.

NOME DAS UNIDADES:

Restaurantes do Clube da Universidade:

ENDEREÇO: Rua do Matão, 801 CEP 05508-900 - Cidade Universitária, São Paulo-SP

As refeições serão obrigatoriamente preparadas nas dependências da **CONCEDENTE**.

A prestação de serviços deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, no que couber, outras normas e leis pertinentes:

Secretaria de Estado da Saúde - Centro de Vigilância Sanitária - Portaria CVS 5, de 09/04/2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção anexo. São Paulo-SP. DOE de 19/04/2013;

Prefeitura da Cidade de São Paulo - Secretaria Municipal de Saúde - Portaria 2619/11 de 06/12/2011. Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

2. Horário de funcionamento dos restaurantes: de segunda a sexta-feira, das 11h às 21h, com serviço de almoço das 11h às 15h. Após o horário do almoço, um dos restaurantes poderá fornecer serviços alternativos, com pratos rápidos ou jantar.

OBSERVAÇÃO: Aos sábados, quando necessário, a critério da **CONCEDENTE**.

Serviços de atendimento ao público em outros horários devem ser submetidos à autorização da **CONCEDENTE**.

3. Das recomendações para a elaboração dos cardápios

A forma de preparo ficará a critério da **CONCESSIONÁRIA**, sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

Afixação em local visível de todos os ingredientes do cardápio, composição das preparações diárias e valor energético, sendo que as identificações devem ser dispostas sobre os balcões para os clientes.

4. Do controle de qualidade dos alimentos

Realizar coleta diária de duas amostras de cada item do cardápio da refeição contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições. As amostras deverão ser devidamente coletadas e acondicionadas conforme legislação vigente e pertinente, para eventuais análises laboratoriais às expensas da **CONCESSIONÁRIA**, apresentando o resultado (laudo) à **CONCEDENTE**. Deverão ser incluídas nas coletas, a água dos filtros.

5. É vedado o fornecimento de:

- Produtos com rotulagem inadequada ou faltando informações;
- Alimentos sem registros;
- Alimentos sem procedência (clandestino);
- Distribuidor sem registro;
- Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- Todo e qualquer tipo de tabaco;
- Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.

6. É proibido nas instalações dos restaurantes:

- Fumar;
- Consumir qualquer tipo de bebida alcoólica;
- Usar papel e/ou serragens no piso para qualquer finalidade;

- Presença de plantas no interior do estabelecimento;
- Entrada/permanência de quaisquer animais;
- Usar embalagem servida ou sacos de lixo para guardar alimentos;
- Manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade;
- Reaproveitar embalagens para qualquer finalidade.

7. A CONCEDENTE disponibilizará os seguintes equipamentos:

- 6 coifas e dutos com sistema de exaustão;
- 12 prateleiras de aço inoxidável, fixa em paredes;
- 7 bancadas de aço inoxidável, com cubas;
- 4 bancadas refrigeradas;
- 2 bancadas lisas de aço inoxidável;
- 4 aparelhos de ar condicionados;
- 1 cortina de ar;
- Mobiliário de escritório: 3 bancadas, 3 armários e 1 prateleira;

8. A equipe administrativa, técnica e operacional deverá ser composta por funcionários em número suficiente e nas categorias abaixo, para a realização dos serviços com eficiência e eficácia:

- Nutricionista
- Gerente/ Encarregado
- Cozinheiro
- Auxiliar de cozinha ou similar
- Copeiro, garçon ou similar
- Faxineiro, auxiliar de serviços gerais ou similar

A Concessionária deverá obrigatoriamente manter a presença física diária de um Representante Técnico (RT), profissional responsável pelo cumprimento das boas práticas.

9. A CONCESSIONÁRIA Deverá fornecer no mínimo os equipamentos, móveis e materiais diversos relacionados abaixo, a serem utilizados na prestação dos serviços, e em quantidade suficiente para a realização dos mesmos:

- Fogão;
- Forno elétrico/gás;
- Carro térmico;
- Batedeira;
- Cafeteira;
- Freezer, geladeira e equipamentos adequados à refrigeração;
- Extrator de frutas;
- Liquidificador;
- Fatiador de alimentos;
- Multiprocessador de alimentos;

- Mesas e cadeiras;
- Balanças
- Sistemas computadorizados com caixa;
- Sistema de informática;
- Sistema de distribuição de preparações quente/frio;
- Carro para transporte de alimentos;
- Carro para transporte de resíduos;
- Carro para transporte de utensílios;
- Máquina de lavar louças;
- Máquina de lavar copos;
- Armários roupeiros;
- Máquina de fabricação de gelo
- Purificador de água e filtros;
- Extintores de incêndio;

Observação: Findo o prazo do contrato, os mesmos deverão ser retirados pela **CONCESSIONÁRIA** sem danos ao imóvel.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

1. A **CONCEDENTE** fiscalizará a qualidade das matérias primas, dos serviços, das refeições, a limpeza e a higiene do local.
2. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** a substituição de qualquer empregado, ou mesmo de seu representante ou preposto que deixar de preencher as qualificações necessárias.
3. Disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** as dependências;
4. Fornecer no início da prestação de serviços a relação dos equipamentos disponibilizados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados, e Fichas Técnicas que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes referente ao serviço de refeição, nos termos da legislação vigente.

2. Durante o prazo de vigência do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do mesmo, e executar todas as atividades necessárias ao cumprimento de seu objeto, dentro dos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes e pertinentes;
3. Ao término do período contratual ou em caso de rescisão do ajuste a **CONCESSIONÁRIA**, ao deixar o imóvel, deverá restituí-lo em perfeitas condições de uso;
4. Os responsáveis pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como seus empregados, deverão apresentar irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos clientes;
5. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, utilizar o local para fins particulares, bem como colocar gêneros ou quaisquer materiais fora da área reservada à mesma, ou ainda utilizar a área para atividade diversa da finalidade aqui estabelecida, sob pena do contrato ser rescindido imediatamente;
6. Os empregados da **CONCESSIONÁRIA** deverão apresentar-se uniformizados (uniforme completo), limpos e asseados.
7. Em relação à higiene de instalações, equipamentos e funcionários a **CONCESSIONÁRIA** se obriga a: proteger e fazer a higienização de equipamentos e utensílios; proceder rigorosa limpeza em todos os compartimentos do estabelecimento; manter cestos/recipientes com tampa para coleta de lixo/resíduos.
8. A **CONCESSIONÁRIA** fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local, sem consultar, por escrito, à **CONCEDENTE**.
9. A venda de bebidas alcoólicas e tabacos não será permitida em hipótese alguma.
10. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a **CONCESSIONÁRIA** fará a desinsetização, desratização, limpeza geral e manutenção periódica dos equipamentos e das instalações, que deverá ser impreterivelmente comunicado à **CONCEDENTE**.
11. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da **CONCEDENTE** para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a **CONCEDENTE** responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, perante terceiros.
12. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos clientes a lista de preços que deverá ser rigorosamente cumprida.
13. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da

CONCESSIONÁRIA, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.

14. Todos os alimentos, com exceção dos industrializados, deverão ser confeccionados no próprio estabelecimento respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos, Portarias e Resoluções que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos e no *Codex Alimentarius*.

15. O restaurante atenderá a todos os interessados oferecendo serviços de qualidade com cardápio a valores acessíveis, em conformidade com a natureza da instituição.

16. O sistema de funcionamento dos restaurantes deverá ser: no almoço, oferecer cardápio com variedades de saladas/entradas, pratos quentes (principal e acompanhamentos) e sobremesas (frutas e doces). O serviço poderá utilizar o sistema de buffet (Self Service).

Após o almoço poderá oferecer em um dos restaurantes, serviços alternativos com pratos rápidos ou jantar.

Deverá oferecer bebidas, sucos naturais, água mineral, refrigerantes, café expresso tradicional em máquina profissional e não somente em máquinas automáticas.

Fica expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas.

17. Adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos clientes.

18. Disponibilizar aos clientes os seguintes utensílios: pratos de mesa e sobremesa de vidro temperado branco, talheres de aço inoxidável, utensílios, copos de vidro, guardanapo de boa qualidade e todos os itens necessários a perfeita realização dos serviços. As preparações deverão ser servidas em utensílios com material atóxico higiênico e que não tragam risco de quebra.

19. A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se: pela manutenção preventiva do sistema de exaustão da cozinha, limpeza das caixas externas de gordura, lavagem dos reservatórios de água, limpeza dos sistemas de exaustão, de ar condicionado e equipamentos de combate a incêndio de acordo com a periodicidade determinada pela legislação sanitária vigente e pertinente, assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, os ralos de cozinha, sem que isso acarrete ônus para a **CONCEDENTE**.

20. Os serviços deverão estar diariamente, e em todo o período em que houver atividade nos restaurantes, obrigatoriamente, sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, para o desenvolvimento das atividades inerentes a este serviço. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar por ocasião da assinatura do contrato, a respectiva credencial do profissional responsável.

- 21.** A **CONCESSIONÁRIA**, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, deverá apresentar as notas fiscais relativas à compra dos produtos e alimentos para comprovação da qualidade e procedência.
- 22.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as refeições em condições apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com a legislação vigente.
- 23.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá preparar e servir as refeições no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos.
- 24.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento não falte nenhum dos itens, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- 25.** As preparações do cardápio que estiverem findando deverão ser totalmente retiradas e repostas imediatamente, já preparadas e decoradas para o consumo, ficando terminantemente proibido o reabastecimento de outra forma.
- 26.** Para cada preparação do cardápio deverá ser afixada placa de pequeno porte com a indicação do nome.
- 27.** A cada troca de clientes, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool 70° INPM e guarnecidas com porta guardanapos.
- 28.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá retirar de uso, todos os pratos, copos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.
- 29.** Os talheres de aço inoxidável deverão ser higienizados e colocados em “display” apropriados.
- 30.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível ao atendimento a tabela de preços e o cardápio, além de disponibilizar cardápio individual.
- 31.** A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio dos Restaurantes, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato.
- 32.** A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente o objeto do contrato, bem como utilizar o local para fins particulares.

- 33.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo Atestado de Saúde Ocupacional dos seus empregados devidamente atualizado.
- 34.** A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade.
- 35.** Os empregados deverão trabalhar com uniformes limpos e passados, em perfeita condição de higiene, e munidos de identificação. Deverão manter cuidados pessoais apresentando-se barbeados, com unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias, atendendo a legislação vigente.
- 36.** Manter a quantidade de funcionários capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão. Deste quadro, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter Nutricionista e gerente em tempo integral, devendo acatar a sugestão da **CONCEDENTE** quando esta constatar que o quadro de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 37.** Não será permitida a utilização de qualquer espaço fora da área reservada aos restaurantes. Não colocar mesas, cadeiras fora dos locais pré estabelecidos para os Restaurantes.
- 38.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela coleta seletiva do lixo e seu descarte observando a Resolução CONAMA nº 275/2001 e demais normas vigentes.
- 39.** Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados de cor preta e, posteriormente depositados em local pré-determinado para ser recolhido. Materiais recicláveis como vidros, papéis, plásticos e metais deverão ser acondicionados em sacos plásticos azuis.
- 40.** O descarte de óleo de cozinha deverá também atender ao Programa de reciclagem, conforme Lei do Estado de São Paulo nº 12.047/2005.
- 41.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.
- 42.** As benfeitorias somente poderão ser realizadas mediante autorização da **CONCEDENTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA**, o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 43.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer notas fiscais a todos os consumidores dos seus produtos.

44. Além do pagamento de taxa mensal administrativa, a **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de energia elétrica, água, gás, e demais despesas necessárias ao funcionamento das dependências ocupadas.
45. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes ao Restaurante fora da área reservada aos mesmos.
46. Todo o lixo do Restaurante deverá ser acondicionado em sacos plásticos, acumulados na lixeira e posteriormente depositado em local pré-determinado para ser recolhido. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa, sendo a limpeza desses locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.
47. A **CONCESSIONÁRIA** se responsabilizará pela conservação do local, que deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza e higiene, e, ainda, pelo provimento de papel higiênico, toalhas descartáveis e sabonete, bem como pela abertura para funcionamento diário dos sanitários dos clientes, integrantes dos Restaurantes.
48. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela limpeza e varrição, das área circundantes dos dois restaurantes e estacionamento com capacidade para 50 carros.
49. A **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências dos Restaurantes, deverá submetê-las previamente à apreciação da **CONCEDENTE**.
50. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar atendimento ágil nas mesas e caixas, devendo para isso contar com equipe de funcionários habilitados e treinados, em número suficiente.
51. A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher e armazenar o óleo descartado de frituras e disponibilizá-lo **de acordo com programa de Coleta de Resíduos da Prefeitura do Campus da USP da Capital para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes**.
52. A **CONCESSIONÁRIA** deverá se responsabilizar por eventuais entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando os reparos imediatos, às suas expensas.
53. A **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.
54. A **CONCESSIONÁRIA** deverá observar as normas vigentes de todos os Programas Institucionais da Prefeitura do Campus USP da Capital e da Universidade de São Paulo, referentes à sustentabilidade ambiental.



55. Os resíduos alimentares, rejeitos, descartáveis e outros materiais produzidos nas dependências dos restaurantes serão recolhidos pela **CONCESSIONÁRIA**, 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 na lixeira até o local adequado determinado pela **CONCEDENTE**; e transporte diário por empresa especializada para o destino adequado final, que é de responsabilidade e às expensas da **CONCESSIONÁRIA**;

56. Manter sob sua responsabilidade a vigilância, proteção ao público e segurança da área de concessão, bem como a integridade do patrimônio do Clube da Universidade.

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018 – SAS/USP

PROCESSO Nº 2017.1.230.8.7

CONTRATO Nº 000/2018

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL/USP E A EMPRESA....., OBJETIVANDO A CONCESSÃO DE USO E EXPLORAÇÃO DE ESPAÇO PARA SERVIÇO DE DOIS RESTAURANTES DE PROPRIEDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.

Aos.....dias do mês dedo ano de, a UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, por intermédio da Superintendência de Assistência Social/USP, inscrita no CNPJ sob nº. 63.025.530/0003-76, na Rua do Anfiteatro, 295 - Cidade Universitária-Butantã São Paulo-SP, neste ato representada pelo seu Superintendente, Prof. Dr. **Fábio Müller Guerrini**, por delegação de competência, nos termos da Portaria GR-6561/2014, doravante denominada **CONCEDENTE** e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, estabelecida na _____, n.º _____, representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, firmam o presente contrato de concessão de uso com vistas à exploração de serviços de dois restaurantes, nos termos do artigo 23, inciso II, letra "c", da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores e de acordo com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Concessão de uso de área de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no Clube da Universidade, com área total de 807,64m², conforme planta/croqui, destinada à exploração dos serviços de dois RESTAURANTES, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra.

1.2. **Horário de funcionamento dos restaurantes:** de segunda a sexta-feira, das 11h às 21h, com serviço de almoço das 11h às 15h. Após o horário do almoço, um dos restaurantes poderá fornecer serviços alternativos, com pratos rápidos ou jantar.

OBSERVAÇÃO: Aos sábados, quando necessário, a critério da **CONCEDENTE**. Serviços de atendimento ao público em outros horários devem ser submetidos à autorização da **CONCEDENTE**.

1.3. Fica fazendo parte do Contrato, como se nele estivessem transcritos: o Edital de **Concorrência Nacional n.º 001/2018 – SAS/USP - CONCESSÃO DE USO** e a Proposta n.º....., elaborada e apresentada na licitação pela **CONCESSIONÁRIA**, datada de ____/____/_____.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

O prazo do contrato será por 12 (doze) meses a partir __/__/2018 e poderá ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que convenha a ambas as partes. Em qualquer hipótese deverá haver comunicação de uma parte à outra, por escrito, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias.

CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DO CONTRATO

O valor do contrato é de R\$_____ (_____), correspondente à taxa de administração de 10 (dez) meses, valor este que será incorporado à receita própria da **SAS/USP**.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1. A Taxa Administrativa deverá ser paga até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao mês vencido, na Tesouraria da **SAS/USP**.

4.1.1 O valor da taxa de administração será de R\$.....(.....reais);

4.1.2 Nos meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR n.º 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será de 50% do valor estabelecido no subitem supra.

4.2 No caso de atraso no pagamento da **TAXA DE ADMINISTRAÇÃO** será cobrada uma multa de 10 % (dez por cento) sobre o seu valor, além de juros de mora de 1% ao mês e correção monetária.

4.3.A cominação da pena de multa mencionada no item anterior não exonera a **CONCESSIONÁRIA** das demais sanções previstas na Lei 8.666/93, nem impede a rescisão contratual, no caso de ocorrência de falhas ou irregularidades na execução do contrato.

4.4.A **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar mensalmente as despesas relativas ao consumo de Água e Energia Elétrica, de acordo com as medições realizadas nos equipamentos de hidráulica e elétrica instalados no local.

- 4.4.1 O não pagamento das taxas de Água e Energia Elétrica dentro do prazo estipulado dos serviços implicará no corte do fornecimento, sendo que sua religação só será autorizada quando do pedido da **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE** depois de efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela **CONCESSIONÁRIA** o pagamento das taxas de religação.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

5.1. Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados, e Fichas Técnicas que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes referente ao serviço de refeição, nos termos da legislação vigente.

5.2. Durante o prazo de vigência do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do mesmo, e executar todas as atividades necessárias ao cumprimento de seu objeto, dentro dos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes e pertinentes;

5.3. Ao término do período contratual ou em caso de rescisão do ajuste a **CONCESSIONÁRIA**, ao deixar o imóvel, deverá restituí-lo em perfeitas condições de uso;

5.4. Os responsáveis pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como seus empregados, deverão apresentar irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos clientes;

5.5. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, utilizar o local para fins particulares, bem como colocar gêneros ou quaisquer materiais fora da área reservada à mesma, ou ainda utilizar a área para atividade diversa da finalidade aqui estabelecida, sob pena do contrato ser rescindido imediatamente;

5.6. Os empregados da **CONCESSIONÁRIA** deverão apresentar-se uniformizados (uniforme completo), limpos e asseados.

5.7. Em relação à higiene de instalações, equipamentos e funcionários a **CONCESSIONÁRIA** se obriga a: proteger e fazer a higienização de equipamentos e utensílios; proceder rigorosa limpeza em todos os compartimentos do estabelecimento; manter cestos/recipientes com tampa para coleta de lixo/resíduos.

5.8. A **CONCESSIONÁRIA** fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local, sem consultar, por escrito, à **CONCEDENTE**.

5.9. A venda de bebidas alcoólicas e tabacos não será permitida em hipótese alguma.

5.10. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a **CONCESSIONÁRIA** fará a desinsetização, desratização, limpeza geral e manutenção periódica dos equipamentos e das instalações, que deverá ser impreterivelmente comunicado à **CONCEDENTE**.

5.11. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da **CONCEDENTE** para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a **CONCEDENTE** responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, perante terceiros.

5.12. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos clientes a lista de preços que deverá ser rigorosamente cumprida.

5.13. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.

5.14. Todos os alimentos, com exceção dos industrializados, deverão ser confeccionados no próprio estabelecimento respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos, Portarias e Resoluções que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos e no *Codex Alimentarius*.

5.15. O restaurante atenderá a todos os interessados oferecendo serviços de qualidade com cardápio a valores acessíveis, em conformidade com a natureza da instituição.

5.16. O sistema de funcionamento dos restaurantes deverá ser: no almoço, oferecer cardápio com variedades de saladas/entradas, pratos quentes (principal e acompanhamentos) e sobremesas (frutas e doces). O serviço poderá utilizar o sistema de buffet (Self Service).

Após o almoço poderá oferecer em um dos restaurantes, serviços alternativos com pratos rápidos ou jantar.

Deverá oferecer bebidas, sucos naturais, água mineral, refrigerantes, café expresso tradicional em máquina profissional e não somente em máquinas automáticas.

Fica expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas.

5.17. Adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos clientes.

5.18. Disponibilizar aos clientes os seguintes utensílios: pratos de mesa e sobremesa de vidro temperado branco, talheres de aço inoxidável, utensílios, copos de vidro, guardanapo de boa qualidade e todos os itens necessários a perfeita realização dos serviços. As preparações deverão ser servidas em utensílios com material atóxico higiênico e que não tragam risco de quebra.

5.19.A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se: pela manutenção preventiva do sistema de exaustão da cozinha, limpeza das caixas externas de gordura, lavagem dos reservatórios de água, limpeza dos sistemas de exaustão, de ar condicionado e equipamentos de combate a incêndio de acordo com a periodicidade determinada pela legislação sanitária vigente e pertinente, assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, os ralos de cozinha, sem que isso acarrete ônus para a **CONCEDENTE**.

5.20. Os serviços deverão estar diariamente, e em todo o período em que houver atividade nos restaurantes, obrigatoriamente, sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, para o desenvolvimento das atividades inerentes a este serviço. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar por ocasião da assinatura do contrato, a respectiva credencial do profissional responsável.

5.21 A **CONCESSIONÁRIA**, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, deverá apresentar as notas fiscais relativas à compra dos produtos e alimentos para comprovação da qualidade e procedência.

5.22. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as refeições em condições apropriadas para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com a legislação vigente.

5.23. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preparar e servir as refeições no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos.

5.24.A CONCESSIONÁRIA deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento não falte nenhum dos itens, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

5.25. As preparações do cardápio que estiverem findando deverão ser totalmente retiradas e repostas imediatamente, já preparadas e decoradas para o consumo, ficando terminantemente proibido o reabastecimento de outra forma.

5.26. Para cada preparação do cardápio deverá ser afixada placa de pequeno porte com a indicação do nome.

5.27. A cada troca de clientes, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool 70° INPM e guarnecidas com porta guardanapos.

5.28.A CONCESSIONÁRIA deverá retirar de uso, todos os pratos, copos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.

5.29. Os talheres de aço inoxidável deverão ser higienizados e colocados em “display” apropriados.

5.30. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível ao atendimento a tabela de preços e o cardápio, além de disponibilizar cardápio individual.

5.31. A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio dos Restaurantes, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato.

5.32. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente o objeto do contrato, bem como utilizar o local para fins particulares.

5.33. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo Atestado de Saúde Ocupacional dos seus empregados devidamente atualizado.

5.34. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade.

5.35. Os empregados deverão trabalhar com uniformes limpos e passados, em perfeita condição de higiene, e munidos de identificação. Deverão manter cuidados pessoais apresentando-se barbeados, com unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias, atendendo a legislação vigente.

5.36. Manter a quantidade de funcionários capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão. Deste quadro, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter Nutricionista e gerente em tempo integral, devendo acatar a sugestão da **CONCEDENTE** quando esta constatar que o quadro de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

5.37. Não será permitida a utilização de qualquer espaço fora da área reservada aos restaurantes. Não colocar mesas, cadeiras fora dos locais pré estabelecidos para os Restaurantes.

5.38. A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela coleta seletiva do lixo e seu descarte observando a Resolução CONAMA n° 275/2001 e demais normas vigentes.

5.39. Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados de cor preta e, posteriormente depositados em local pré-determinado para ser recolhido. Materiais recicláveis como vidros, papéis, plásticos e metais deverão ser acondicionados em sacos plásticos azuis.

5.40. O descarte de óleo de cozinha deverá também atender ao Programa de reciclagem, conforme Lei do Estado de São Paulo nº 12.047/2005.

5.41. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

5.42. As benfeitorias somente poderão ser realizadas mediante autorização da **CONCEDENTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA**, o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

5.43. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer notas fiscais a todos os consumidores dos seus produtos.

5.44. Além do pagamento de taxa mensal administrativa, a **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de energia elétrica, água, gás, e demais despesas necessárias ao funcionamento das dependências ocupadas.

5.45. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes ao Restaurante fora da área reservada aos mesmos.

5.46. Todo o lixo do Restaurante deverá ser acondicionado em sacos plásticos, acumulados na lixeira e posteriormente depositado em local pré-determinado para ser recolhido. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa, sendo a limpeza desses locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.47. A **CONCESSIONÁRIA** se responsabilizará pela conservação do local, que deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza e higiene, e, ainda, pelo provimento de papel higiênico, toalhas descartáveis e sabonete, bem como pela abertura para funcionamento diário dos sanitários dos clientes, integrantes dos Restaurantes.

5.48. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela limpeza e varrição, das área circundantes dos dois restaurantes e estacionamento com capacidade para 50 carros.

5.49. A **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências dos Restaurantes, deverá submetê-las previamente à apreciação da **CONCEDENTE**.

5.50. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar atendimento ágil nas mesas e caixas, devendo para isso contar com equipe de funcionários habilitados e treinados, em número suficiente.

5.51. A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher e armazenar o óleo descartado de frituras e disponibilizá-lo de acordo com programa de Coleta de Resíduos da Prefeitura do Campus da USP da Capital para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes.

5.52.A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar por eventuais entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando os reparos imediatos, às suas expensas.

5.53.A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

5.54.A CONCESSIONÁRIA deverá observar as normas vigentes de todos os Programas Institucionais da Prefeitura do Campus USP da Capital e da Universidade de São Paulo, referentes à sustentabilidade ambiental.

5.55. Os resíduos alimentares, rejeitos, descartáveis e outros materiais produzidos nas dependências dos restaurantes serão recolhidos pela **CONCESSIONÁRIA**, 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 na lixeira até o local adequado determinado pela **CONCEDENTE**; e transporte diário por empresa especializada para o destino adequado final, que é de responsabilidade e às expensas da **CONCESSIONÁRIA**;

5.56. Manter sob sua responsabilidade a vigilância, proteção ao público e segurança da área de concessão, bem como a integridade do patrimônio do Clube da Universidade.

CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.

6.2. A Fiscalização deste contrato será efetuada por Gestor designado pelo Superintendente da Superintendência de Assistência Social/USP, conforme Portaria constante do processo em que se processou a licitação.

6.3. A **CONCEDENTE** fiscalizará a qualidade das matérias-primas e dos serviços apresentados, supervisionará os preços, a limpeza e a higiene e do local.

6.3.1. O Gestor designado pelo Superintendente poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências dos restaurantes. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso de acordo com tabela constante do **ANEXO IX**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PESSOAL

- 7.1. A **CONCESSIONÁRIA** contratará pessoal, sob sua exclusiva responsabilidade quer de direção, quer de execução, de reconhecida competência, aptidão e idoneidade, sendo ela considerada a única e exclusiva empregadora. Deverá apresentar a documentação referente aos contratos de trabalho de seus empregados.
- 7.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **CONCEDENTE** o nome de seu representante ou preposto idôneo que ficará a testa dos serviços para representá-la em todos os seus atos.
- 7.3. O representante ou preposto idôneo deverá providenciar a imediata substituição dos empregados faltosos.
- 7.4. O responsável pela **CONCESSIONÁRIA** bem como seus empregados, deverão apresentar irrepreensível comportamento, discricção e polidez no trato aos clientes.
- 7.5. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** a substituição de qualquer empregado, ou mesmo de seu representante ou preposto que deixar de preencher as qualificações necessárias.
- 7.6. Os empregados deverão portar Atestado de Saúde Ocupacional, apresentar-se uniformizados (uniforme completo), limpos e asseados.
- 7.7. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter relação atualizada de seus empregados, sendo facultada a **CONCEDENTE** a qualquer tempo, exigir comprovação de suas responsabilidades.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

- 8.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIAS sanções** previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, e na Portaria GR 3.161/99, que fica fazendo parte integrante do presente CONTRATO.
- 8.2. Pelo atraso injustificado na execução do objeto deste CONTRATO, exceto na hipótese do item 4.2 da cláusula quarta, a **CONCESSIONÁRIA** incorrerá em multa de mora diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total ajustado.
- 8.3. Pela inexecução total ou parcial deste CONTRATO, a multa será de 20% (vinte por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, sem prejuízo da rescisão deste contrato e da cominação das demais penalidades previstas na Lei.
- 8.4. Os atrasos injustificados e as recusas não atendidas dentro do prazo estabelecido no artigo 5º da Portaria GR. 3.161/99, serão consideradas obrigatoriamente como casos de inexecução.
- 8.5. Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimento licitatório e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conferindo-se as mesmas os efeitos do Decreto estadual nº 48.999/2004.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

- 9.1. A incidência de comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8666/93 dará direito à **Administração** de rescindir o presente Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo da cominação das penalidades previstas nos artigos 86 e 88 da mesma Lei.
- 9.2. No caso de atraso do pagamento da taxa de administração, por período superior a 60 (sessenta) dias, a **CONCEDENTE** poderá rescindir o contrato com a **CONCESSIONÁRIA**, e exigir em juízo o pagamento das taxas em atraso.
- 9.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei 8.666/93.
- 9.4. Uma vez notificada, a **CONCESSIONÁRIA** terá de devolver o imóvel com seus pertences, à **CONCEDENTE**, inclusive com todas as benfeitorias por ventura realizadas pela **CONCESSIONÁRIA**, sem que a esta caiba o direito a qualquer indenização restituição ou compensação pelas benfeitorias realizadas no imóvel.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA

- 10.1. A CONCESSIONÁRIA apresentou no ato da assinatura do presente CONTRATO, prestação de garantia na importância de R\$ ***** (*****), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do CONTRATO, reforçada a cada reajuste.
- 10.2. A garantia será liberada 30 (trinta) dias após o término do CONTRATO, podendo ser deduzido da mesma, os débitos existentes com a USP e a título de ressarcimento, os gastos para reposição de peças e conserto das instalações sob sua responsabilidade.
- 10.3. A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada com base na variação de índice **IGPM-FGV** e, no caso de utilização de cheque, a data inicial da correção será a do crédito bancário.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO REAJUSTE

- 11.1. A taxa de administração a que refere a cláusula quatro, será reajustada anualmente, se houver prorrogação do contrato, utilizando-se como percentual o da variação do índice do **IGPM-FGV**, ocorrida entre a data limite para apresentação da proposta e o mês anterior ao do início da vigência do novo período contratual.
- 11.2. A alteração da periodicidade só ocorrerá por determinação governamental, ou por normas legais supervenientes, e mediante aditamento contratual.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Paulo do Estado de São Paulo, em uma das Varas da Fazenda Pública, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato e que não possam ser resolvidas pelas vias administrativas.

E, por estarem assim justas e contratadas firmam as partes o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

São Paulo, ____ de _____ de 2018.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO III

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018 – SAS/USP

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu _____(nome completo), representante legal da empresa _____(nome da pessoa jurídica), interessada em participar do processo licitatório **CONCORRÊNCIA Nº 001/2018**, da Universidade de São Paulo, por intermédio da **Superintendência de Assistência Social/USP**, declaro, sob as penas da Lei, que nos termos do artigo 30, Inciso IV, da Lei 8666/93, com alterações posteriores, a _____ (nome da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

São Paulo, de de 2018.

.....
Nome e assinatura do representante legal da licitante



ANEXO IV

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018 – SAS/USP

ATESTADO DE VISTORIA

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA DE PROPRIEDADE DA USP PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE DOIS RESTAURANTES NO CLUBE DA UNIVERSIDADE

Atestamos para fins de participação na **CONCORRÊNCIA NACIONAL N.º 001/2018**, que o Senhor....., R.G.N.º....., representante da empresa, compareceu no dia **00/00/0000 às 00:00 horas**, para vistoria do local.

.....
REPRESENTANTE DA SAS/USP
NOME COMPLETO
Nº FUNCIONAL
CARGO

ANEXO V

PORTARIA GR Nº 3161, DE 11 DE MAIO DE 1999.

(D.O.E. - 15.05.1999)

Regulamenta a aplicação das multas previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93, atualizada pela Lei 8.883/94, nos contratos de compras, serviços e obras firmados com a Universidade.

O Reitor da Universidade de São Paulo, usando de suas atribuições legais, baixa a seguinte **PORTARIA**:

SEÇÃO I

Da Multa por Atraso

Artigo 1º - O atraso injustificado no cumprimento dos prazos fixados nos contratos regidos pela Lei 8.666/93 e alterações posteriores sujeitará a contratada à aplicação da multa de mora na forma prevista nesta Portaria, sem prejuízo das demais sanções legais.

Artigo 2º - A contagem dos prazos de entrega ou execução consignados nos ajustes será feita em dias corridos, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente à data fixada no processo pelas partes no ato de assinatura do contrato ou, na sua ausência, na efetiva retirada da nota de empenho ou instrumento equivalente pela contratada.

§ 1º - Os prazos referidos no caput deste artigo só se iniciam e terminam em dias de expediente na Universidade. Quando o término do prazo ocorrer em dia em que não houver expediente na Universidade, o vencimento será prorrogado para o primeiro dia útil imediatamente posterior.

§ 2º - Será considerada como entrega imediata aquela que ocorrer em até 03 dias úteis, contados na forma deste artigo.

§ 3º - O protocolo de recebimento do empenho ou instrumento equivalente deverá fazer parte integrante do processo de pagamento.

Artigo 3º - O atraso na execução dos ajustes será configurado a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

Artigo 4º - O atraso injustificado, nos contratos de compra e serviços, sujeitará a contratada à aplicação de multa de mora, calculada à razão de 0,1% ao dia sobre o valor ajustado, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos incidentes, quando destacados no documento fiscal.

Artigo 5º - Os atrasos injustificados superiores a 60 (sessenta) dias corridos serão obrigatoriamente considerados como inexecução.

Artigo 6º - O atraso injustificado na execução do contrato de obras e serviços de engenharia sujeitará a contratada à multa de mora diária, calculada sobre o valor da etapa indicada no cronograma, incluída a atualização contratual, se for o caso, na seguinte proporção:

I - atrasos de até 30 dias - 0,2% ao dia;

II - atrasos superiores a 30 dias - 6% mais 0,4% ao dia a partir do 31º dia, limitados estes atrasos a 60 dias, sem prejuízo da rescisão unilateral do ajuste por ato da Administração;

III - a reincidência da falta contemplada neste artigo ensejará a aplicação da multa em dobro.

SEÇÃO II

Da Multa por Inexecução Total ou Parcial

Artigo 7º - Pela recusa na assinatura do contrato, de sua aceitação ou retirada do instrumento equivalente ou o descumprimento do ajuste, por parte da contratada, quer parcial ou totalmente, caberá à Administração aplicar a multa de 20% sobre a obrigação não cumprida.

Artigo 8º - A notificação para a aplicação das penalidades relativas à inexecução parcial ou total será feita mediante comunicação por escrito à contratada.

Parágrafo único - Fica assegurado à contratada o direito a defesa prévia, no prazo de 05 dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da comunicação da penalidade.

Artigo 9º - A autoridade decidirá sobre a defesa interposta e expedirá ato aplicando ou não a multa, motivadamente. Publicada a aplicação da multa no Diário Oficial do Estado, a contratada terá o prazo de 5 dias úteis para efetuar o devido recolhimento junto à Unidade.

Artigo 10 - Juntamente com a pena pecuniária, poderão ser aplicadas também à contratada as penalidades de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, sem prejuízo da rescisão do ajuste, por ato unilateral da Administração.

Artigo 11 - Independentemente das sanções estabelecidas nos artigos 7º e 10, a contratada ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova aquisição feita no mercado, na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.

Disposições Gerais

Artigo 12 - A aplicação das multas previstas nesta Portaria é atribuição exclusiva do Reitor e dos Dirigentes das Unidades Universitárias e demais Órgãos da Universidade com competência para contratar, nos termos da Portaria GR 3116/98.

§ 1º - Em hipóteses absolutamente excepcionais, a critério do M. Reitor, desde que devidamente justificada a vantagem da Administração pela Unidade ou Órgão contratante, o atraso mencionado no artigo 5º poderá não ser considerado como inexecução.

§ 2º - A critério do M. Reitor, a penalidade prevista no artigo 7º poderá ter sua aplicação dispensada, se a recusa for motivada por fato relevante impeditivo do cumprimento do objeto do contrato, ocorrido após a apresentação da proposta.

Artigo 13 - As disposições da presente Portaria aplicam-se também aos ajustes efetuados com dispensa e inexigibilidade de licitação, nos termos do que dispõe a legislação vigente.

Artigo 14 - As multas poderão ser descontadas da garantia do respectivo contrato ou dos pagamentos devidos à contratada, a critério da Administração. Não sendo efetuado o pagamento, a cobrança poderá ser feita judicialmente.

Artigo 15 - A atualização dos débitos a título de multa será feita tomando-se por base o valor vigente do contrato à época da inexecução, aplicando-se a variação da UFIR até a data do efetivo recolhimento.

Parágrafo único - na hipótese de extinção da UFIR, será utilizado o índice que vier a substituí-lo por determinação legal.

Artigo 16 - Os instrumentos convocatórios deverão fazer menção à presente Portaria.

Parágrafo único - Nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação, as propostas comerciais deverão mencionar expressamente a concordância da proponente com os termos da presente Portaria.

Artigo 17 - As situações não previstas nesta Portaria serão resolvidas pelo Coordenador da CODAGE.

Artigo 18 - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e, em especial, a Portaria GR 3081/97 (Proc. USP nº 97.1.24852.1.3).

Reitoria da Universidade de São Paulo, 11 de maio de 1999.

JACQUES MARCOVITCH
Reitor

ANEXO VI

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018 – SAS/USP

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(documento a ser apresentado no início da sessão pública, fora dos envelopes)

DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

_____ (nome da licitante),
com sede _____ (endereço completo),
inscrita no CNPJ sob o nº _____, DECLARA, para os fins do
disposto na Lei Complementar nº 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e
sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, enquadra-se como:

() MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data

Assinatura do responsável



ANEXO VII

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 001/2018 – SAS/USP

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

(em papel timbrado da Licitante)

A (razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 001/2018-**SAS/USP**, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

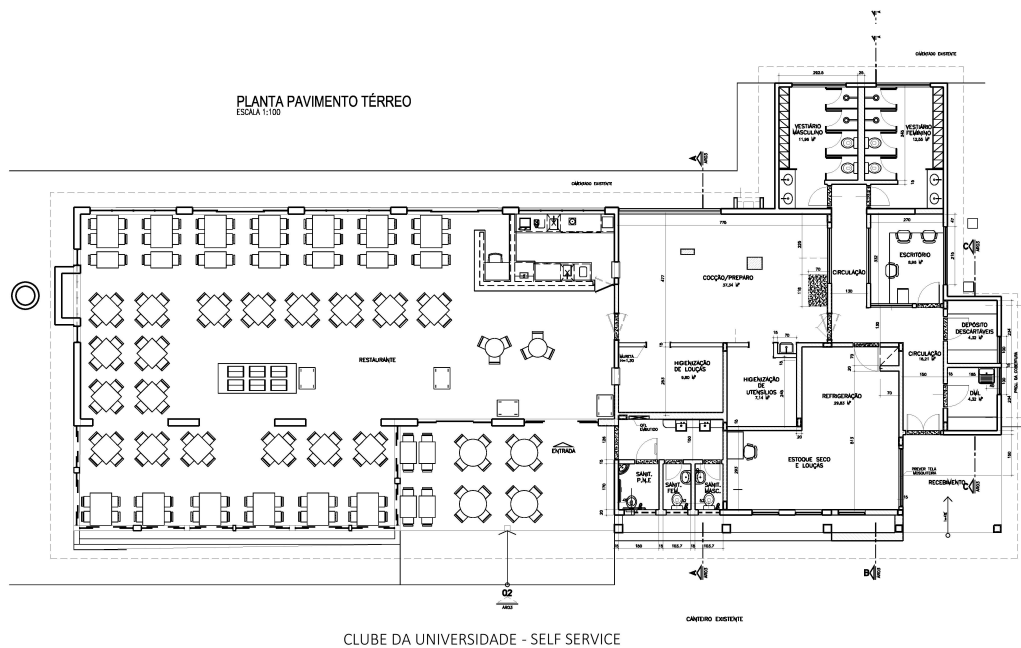
....., ... de de

(Local) (Data)

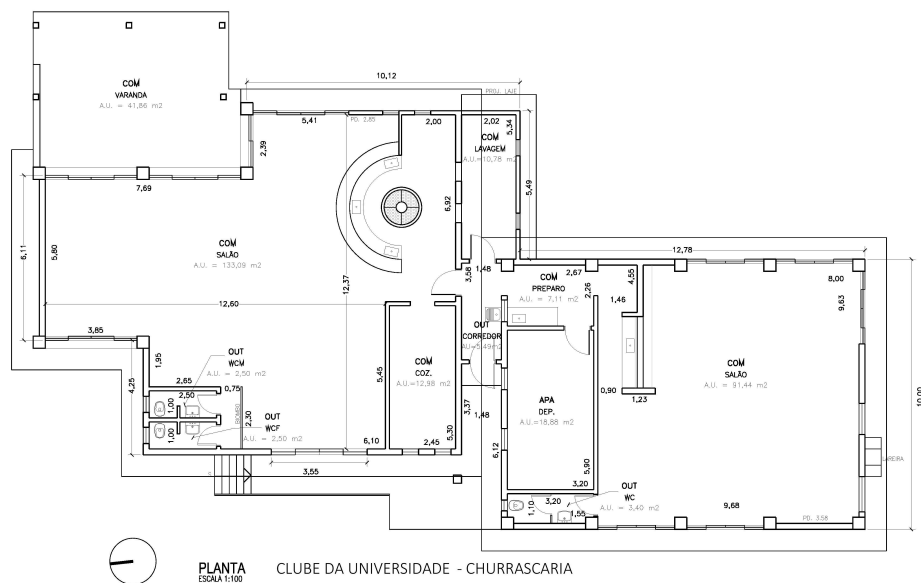
.....
(Nome e assinatura do representante legal da Licitante)

**ANEXO VIII
PLANTA/CROQUI
807,64 M² ÁREA TOTAL**

RESTAURANTE1 – 444,57 m²



RESTAURANTE 2 - 363,07 m²



ANEXO IX
TABELA DE MULTAS
INFRAÇÃO

		G R A U
1	Não manter empregado qualificado para responder perante SAS/USP - por vez	1
2	Não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado - por dia.	1
3	Não manter "Tabela de preços em lugar visível" - por dia	1
4	Não prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado - por item e por dia.	1
5	Não manter documentação legal - por vez	1
6	Permitir a presença de empregado sem identificação da empresa cessionária ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou descalços ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	1
7	Permitir a presença de empregado com Atestado de saúde Ocupacional desatualizado, por empregado e por dia.	1
8	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	2
9	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
10	Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
11	Não cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
12	Não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador - por vez.	2
13	Não cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador- por vez.	2
14	Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
15	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidades/peso inferiores aos normais, por vez	3
16	Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência.	3
17	Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização	3

	das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	
18	Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
19	Deixar de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
20	Utilizar as dependências da SAS/USP para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	4
21	Deixar de remover o lixo, por dia.	4
22	Deixar de cumprir horário de funcionamento da unidade, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
23	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais - por dia.	5
24	Servir bebida alcoólica nos restaurantes, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	6
25	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida - por vez.	6
26	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato de prestação de serviços de dois restaurantes - por dia.	6

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 60,00
02	R\$ 120,00
03	R\$ 180,00
04	R\$ 240,00
05	R\$3.000,00
06	R\$3.600,00