

## EDITAL

**TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/USP**

**CONCESSÃO DE USO**

**PROCESSO Nº. 2022.1.44.81.8**

**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.fearp.usp.br](http://www.fearp.usp.br)

O material completo, que compreende o edital e seus anexos, pode ser obtido na Seção de Materiais ou disponibilizado via *e-mail*, mediante solicitação enviada para: [materiais@fearp.usp.br](mailto:materiais@fearp.usp.br)

### APRESENTAÇÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES

Data para apresentação dos envelopes: até **27/10/2022**, às **09:00** horas, no Serviço de Apoio Administrativo – Expediente da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto-USP, sito à Av. dos Bandeirantes, 3.900 (para participação com apresentação da documentação completa, v. item 2.1.1)

Local da realização da sessão pública: **Sala nº 30 do Bloco A** da FEA-RP sito à Av. dos Bandeirantes, 3.900.

A sessão de abertura dos envelopes será iniciada 10 (dez) minutos depois de encerrado o prazo para a apresentação dos envelopes, no endereço acima indicado.

## SEÇÃO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES e CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

A **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO** faz saber que se acha aberta a **TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022** para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE** de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada em Ribeirão Preto, com uma área de aproximadamente **156,31 m<sup>2</sup>**, para fins de instalação e exploração empresarial de uma

**lanchonete/restaurante**, nas dependências da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, conforme planta/croqui que faz parte integrante deste edital de licitação (**Anexo IX**), **destinada à exploração de serviços de lanchonete/restaurante**, 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, pela Lei Estadual nº 13.121/08 e pelas Portarias GR 2939/95, Resolução USP nº 7601/2018, GR 6561/2014 do Reitor da USP, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, à disposição dos interessados no site: [www.usp.br/leginf](http://www.usp.br/leginf) e por este Edital.

- 1.1. A presente Tomada de Preços 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 Proposta Comercial e a 2ª, relativa à Habilitação.
- 1.2. O licitante deverá apresentar até o dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, conforme **Anexo I**, bem como as propostas comerciais e a documentação de habilitação, que deverão ser entregues no endereço indicado, em envelopes fechados e **indevassáveis**, distintos e identificados, respectivamente, da seguinte forma:

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
TOMADA DE PREÇOS Nº 01A/2022-  
FEA-RP  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 1  
PROPOSTA DE PREÇOS

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
TOMADA DE PREÇOS Nº 01A/2022-  
FEA-RP  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 2  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 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 VII**.
  - 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. A Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e a comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte **deverão ser apresentadas fora dos Envelopes nº 1 - PROPOSTA DE PREÇOS e nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**.

- 1.5 Passados 10 (dez) 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 "**Proposta de Preços**", adotando os procedimentos descritos na Seção IV deste edital.
- 1.6. É **OBRIGATÓRIO** que todos os interessados inspecionem o local destinado à lanchonete/restaurante. Para tanto, os interessados poderão agendar visita ao local por meio do telefone **(16) 3315-4511**, sendo que, por ocasião da visita, o representante da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto** emitirá o comprovante de vistoria a ser apresentado pelos licitantes no Envelope nº 02 – “Documentação”.
- 1.7. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal na interpretação dos termos deste edital poderão solicitar, por escrito, os esclarecimentos necessários à **Seção de Material da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto**, 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.
- 1.8. As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela USP serão publicadas no site: **www.fearp.usp.br** e, 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.
- 1.9. Eventuais impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Diretor da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto**, signatário do Edital, e protocoladas na **Seção de Expediente**, na **Av. dos Bandeirantes, 3.900 – no horário das 09h00 às 16h00, de segunda a sexta-feira**.
- 1.10. Não será admitida a apresentação de impugnações ao edital ou interposição de recursos, por intermédio de *e-mail* ou fac-símile.
- 1.11. 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 **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto** para assuntos correlatos. A **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto**, 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.

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

1.12.1. 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;

1.12.2. declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

1.12.3 reunidas sob forma de consórcio;

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

1.12.5. que estejam sob processo de falência.

## SEÇÃO II - DAS PROPOSTAS (ENVELOPES Nº. 01)

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

2.1.1. Não conter rasuras ou emendas em lugar essencial;

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

2.1.3. 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 II**. 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.**

2.1.4. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data final de entrega dos envelopes.

2.1.5. **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\$ 7.346,57 (sete mil, trezentos e quarenta e seis reais e cinquenta e sete centavos) mensais**, 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.

- 2.2. A apresentação da proposta, pela licitante, implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.
- 2.3. Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo com o Edital, por desatenderem a quaisquer de seus itens e as que oferecerem vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.
- 2.4. A fase de classificação envolverá a análise das propostas, observando-se os critérios de julgamento expostos no Edital.

### **SEÇÃO III - DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTAÇÃO)**

- 3.1. Para efeito de habilitação, a licitante deverá apresentar o Registro Cadastral (RC) emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP (item 3.3.) ou Documentação Completa (item 3.2.), conforme disposto abaixo.

3.1.1. No caso de habilitação mediante apresentação de Documentação Completa, a licitante deverá encaminhar o respectivo envelope nº 2 (documentação de habilitação), até o terceiro dia anterior à data fixada no preâmbulo para a apresentação dos envelopes. O envelope nº 1, contendo a proposta comercial, poderá ser entregue até a data fixada no preâmbulo deste edital.

#### **3.2. Documentação completa:**

##### **3.2.1. Quanto à habilitação jurídica:**

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

3.2.1.2. 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

3.2.1.3. 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);

3.2.1.4. 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.

### **3.2.2. Quanto à qualificação técnica:**

3.2.2.1. 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.

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

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

3.2.2.4. Atestado de vistoria, devidamente preenchido, cujo formulário constitui o **ANEXO V – DECLARAÇÃO DE VISTORIA** a ser preenchido pela Administração da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto**, após visita à localidade a ser explorada, nos termos do item 1.6, objetivando o total conhecimento, pela licitante, das características e escopo dos serviços.

### **3.2.3. Quanto à qualificação econômico-financeira:**

3.2.3.1. 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;

3.2.3.1.1. 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.

3.2.3.1.2. 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:

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

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

3.2.3.1.3. 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.

3.2.3.2. 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).

3.2.3.2.1 Se o licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada no item 3.2.3.2 deverá ser substituída por Certidão Negativa de Ações de Insolvência Civil.

3.2.3.2.2 Caso a licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

3.2.3.2.3 Se o licitante não for sediado no Estado de São Paulo, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências, de recuperação judicial ou de execução patrimonial.

### **3.2.4. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:**

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

3.2.4.2. 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.

3.2.4.3. 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;

3.2.4.3.1. 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.

3.2.4.4. 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.

3.2.4.5. 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.

3.2.4.6. 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 IV**).

3.2.4.7. 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 VIII**).

**3.2.4.8. 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 3.2.4.3 e 3.2.4.4. deste edital, ainda que deles conste alguma restrição.**

**3.2.4.8.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte habilitadas nas condições do subitem 3.2.4.8. 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.

**3.2.4.8.2.** A não comprovação da regularidade fiscal no prazo assinalado no subitem 3.2.4.8.1. 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.

**3.3.** 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 3.2.1. (com exceção do documento mencionado no subitem 3.2.1.4.), 3.2.2.2. e 3.2.3.1., 3.2.3.2. A documentação restante obrigatoriamente deverá ser apresentada pela licitante.

**3.3.1.** 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.

**3.3.2.** 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.

**3.3.3. 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.**

**3.3.4.** Os interessados no **RC** expedido pelo **CAUFESP** poderão obter informações diretamente no endereço eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br).

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

**3.5.** Serão inabilitadas as empresas que apresentarem a documentação em desacordo os termos do presente edital.

**3.6.** 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 IV - DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES “PROPOSTA” E “DOCUMENTAÇÃO”**

4.1. Os envelopes nº 1 e nº 2 contendo, respectivamente, a PROPOSTA DE PREÇOS e os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, deverão ser entregues no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital.

4.2. A sessão pública de abertura dos envelopes terá início dez minutos depois de encerrado o prazo para apresentação destes, com a abertura dos envelopes nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS.

4.2.1. Os envelopes nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, depois de rubricados por todos os presentes, ficarão sob a guarda da Comissão Julgadora da Licitação fechados e inviolados, até serem abertos em sessão pública.

4.3. 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.**

4.3.1 A documentação necessária para o credenciamento compreende:

- a. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da proponente: Estatuto ou Contrato Social ou outro instrumento equivalente, devidamente registrado na Junta Comercial, ou, tratando-se de sociedade simples, do ato constitutivo acompanhado, quando couber, da ata de eleição da diretoria, registrados no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, do qual conste expressamente poderes para exercer a gerência da sociedade ou exercer direitos e assumir obrigações em nome da licitante;
- b. Tratando-se de procurador: instrumento público ou particular de procuração (modelo constante do ANEXO XI), neste caso com firma reconhecida, do qual constem explicitamente poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do proponente, acompanhado de documento comprobatório da capacidade do(s) outorgante(s) para constituir mandatário, nos moldes do item “a”, acima; e
- c. Em ambos os casos o representante deverá identificar-se mediante a apresentação de Cédula de Identidade ou outro documento oficial válido com foto para fins de identificação.

4.3.2. É vedada a representação de mais de uma licitante por uma mesma pessoa.

- 4.4. 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.
- 4.5. O resultado desta licitação será publicado no Diário Oficial do Estado.

## SEÇÃO V - ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 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 2.1.5., da Seção II 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 à 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 - ANÁLISE E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

6.1. A abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação poderá ocorrer na mesma sessão pública, em seguida ao julgamento e classificação das propostas, se todos os licitantes desistirem da interposição de recurso, ou em data, horário e local previamente divulgados pela imprensa oficial.

6.2. Na análise e julgamento da habilitação serão observados os seguintes procedimentos:

6.2.1. Abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação das 3 (três) licitantes mais bem classificadas.

6.2.2. Verificação pela Comissão Julgadora da Licitação da documentação de habilitação, que será rubricada por todos os presentes e juntada ao respectivo processo.

6.2.3. Julgamento da habilitação, considerando-se habilitadas as licitantes que demonstrarem o atendimento de todas as condições de habilitação, nos termos da Seção 3 deste Edital.

6.2.4. Ocorrendo inabilitações, serão abertos, na ordem de classificação, os envelopes de tantas licitantes classificadas quantas forem as inabilitadas.

## SEÇÃO VII – DA CONTRATAÇÃO

7.1 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 da lanchonete/restaurante no prazo que lhe for fixado.

7.1.1 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;

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

7.2.1. 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 **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto/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.

7.2.2. Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/91, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.2.3 Não sendo o contrato celebrado com a adjudicatária, poderá a Universidade de São Paulo convocar os demais licitantes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas demais condições propostas pelo 1º classificado, ou revogar a licitação, nos termos do § 2º do artigo 64, da Lei 8.666/93.

7.2.4 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato dentro do prazo previsto no item 7.1 deste edital caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, que corresponde a 10 (dez) meses da Taxa de Administração proposta pelo licitante.

## SEÇÃO VIII – DO VALOR DO CONTRATO

8.1. 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 IX – DOS REAJUSTES

9.1 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.

9.1.1 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.

9.2 Os valores contratuais somente serão reajustados com base em índices definitivos desde que sejam positivos. Caso o indicador resulte em valor negativo na data do reajuste, manter-se-á inalterado o valor da taxa de administração mensal.

9.3 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 X – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. Ficará a CONCESSIONÁRIA obrigada ao pagamento mensal da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, na forma prevista no contrato, as quais deverão ser recolhidas na Tesouraria da **Faculdade de Economia, Administração e**

**Contabilidade de Ribeirão Preto/USP**, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao mês vencido.

- 10.2. Ao pagamento da taxa mencionada no item 10.1, 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 com aplicação das penalidades cabíveis.
- 10.3. As despesas relativas ao consumo de água e energia elétrica correrão por conta da CONCESSIONÁRIA. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar a despesa referente ao consumo de água junto à Tesouraria da Prefeitura do Campus USP de Ribeirão Preto até dia 10 (dez) do mês subsequente. A despesa referente ao consumo de energia elétrica deverá ser paga diretamente à CPFL (Companhia Paulista de Força e Luz), de acordo com fatura gerada para a CONCESSIONÁRIA.  
A falta de pagamento de qualquer despesa aqui referida resultará na aplicação das medidas cabíveis.
- 10.4. 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 do CAMPUS USP DE RIBEIRÃO PRETO, no caso da rede de água, e à CPFL, com relação à energia elétrica, após efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela CONCESSIONÁRIA o pagamento das taxas de religação.

## SEÇÃO XI – DOS PRAZOS

- 11.1. A licitante vencedora terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, após a assinatura do contrato, para início da operação (atendimento ao público) da lanchonete/restaurante, ressalvados os eventos previstos na Lei.
- 11.2. Findo esse prazo, e não iniciada a prestação de serviços, a **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto/USP** considerará o fato como abandono de contrato, o que implicará a rescisão unilateral do mesmo.

## SEÇÃO XII – DAS PENALIDADES

- 12.1 Pelo descumprimento das obrigações assumidas no ajuste, a Administração poderá aplicar à **CONTRATADA** as sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e na Resolução USP nº 7601/2018, que integra este contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

- 12.2. A advertência é aplicável em caso de descumprimento de obrigação acessória que não resulte em prejuízo à execução do objeto principal do contrato.
- 12.3. Poderão ser aplicadas multas, com fundamento no artigo 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, observados os seguintes tipos e respectivos percentuais:
- a. **Cominatória:** A multa cominatória corresponderá a 2% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure o descumprimento:
    - I – Até o 30º dia – 0,1% (um décimo por cento) ao dia;
    - II – A partir do 31º dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.
    - a.1) A multa cominatória será calculada com base no valor contratado dos bens fornecidos ou serviços prestados/realizados no período de medição em que se verificou a infração.
  - b. **Moratória:** A multa moratória, calculada sobre o valor da obrigação cumprida em atraso, será de 2,0% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure a mora:
    - I – Até o 30º dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;
    - II – A partir do 31º dia – 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia.
    - b.1) A multa moratória não excederá a 20% (vinte por cento) da obrigação cumprida em atraso.
  - c. **Por inexecução total ou parcial do contrato:** A multa será de 20% (vinte por cento) do valor da obrigação não cumprida, e será aplicada quando for imputável à **CONTRATADA** a responsabilidade pela inexecução do contrato nas condições pactuadas, e não houver interesse no recebimento da obrigação em mora, em especial nas situações que ensejam a rescisão unilateral do contrato, previstas no artigo 78, incisos I a XII, da Lei nº 8.666/1993.
- 12.4. As multas poderão ser compensadas com pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ainda quando resultantes da execução de outro contrato, e/ou descontadas da garantia do respectivo contrato ou, quando for o caso, a Administração efetuará a cobrança judicialmente.
- 12.5. 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 02 (dois) anos, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 12.6. As sanções restritivas do direito de licitar e contratar poderão ser aplicadas isoladamente ou em conjunto com as penas de multa, quando cabíveis.
- 12.7. O procedimento administrativo garantirá o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos da Resolução USP nº 7601/2018.

- 12.8. As sanções aplicadas pela Administração serão registradas no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço [www.esancoes.sp.gov.br](http://www.esancoes.sp.gov.br); no Sistema Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo; e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.
- 12.9. As multas não tem caráter compensatório. Independentemente das sanções aplicáveis, a CONTRATADA ficará sujeita à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença verificada em nova contratação na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.
- 12.10. O gestor do contrato poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências do restaurante e lanchonete. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com tabela constante do **ANEXO X**.

### SEÇÃO XIII – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 13.1. 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.
- 13.1.1. 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 da lanchonete/restaurante.
- 13.1.2. 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.
- 13.2. 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.
- 13.3. 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 XII deste Edital, sujeitando-a, ainda, à rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

## SEÇÃO XIV – DA RESCISÃO

- 14.1. 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;
- 14.2. 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**;
- 14.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 14.4. 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 XV – DA FISCALIZAÇÃO

- 15.1. A **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto/USP**, através de comissão designada pela Direção, controlará 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 da lanchonete/restaurante incluindo os vestiários.
  - 15.1.1 A comissão designada pela Direção poderá inspecionar a qualquer dia e hora todas as dependências da lanchonete/restaurante;
  - 15.1.2 A comissão designada pela Direção poderá recusar, fazer, ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas; e
  - 15.1.3 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 **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto/USP**.

## SEÇÃO XVI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. 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;
- 16.2. 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;
- 16.3. Dos recursos: dos atos da Administração discriminados no artigo 109 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, cabem recursos ali descritos;
- 16.3.1. A interposição de recurso será comunicada às demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis;
- 16.3.2. 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;
- 16.3.3. Os recursos poderão ser protocolados no horário das 09:00 às 16:00 horas, no Serviço de Apoio Administrativo da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto/USP**, sito à Av. dos Bandeirantes, 3.900.
- 16.4. Quaisquer pedidos de informação ou esclarecimentos relativos a esta licitação, devem ser encaminhados para a **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto/USP**, através de **email: materiais@fearp.usp.br**.
- 16.5. O resultado do julgamento será publicado no Diário Oficial do Estado;
- 16.6. Integram o presente edital:
- ANEXO I – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
- ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA
- ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

- ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
- ANEXO V – ATESTADO DE VISTORIA FORNECIDO PELA FEA-RP/USP
- ANEXO VI – RESOLUÇÃO Nº 7601, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018
- ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP - LC Nº 123/06
- ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO
- ANEXO IX – PLANTA / CROQUI – LANCHONETE/RESTAURANTE
- ANEXO X - TABELAS DE INFRAÇÕES E MULTAS
- ANEXO XI - MODELO DE CARTA CREDENCIAL

**Ribeirão Preto, 10 de outubro de 2022.**

**Prof. Dr. Fábio Augusto Reis Gomes**  
**Diretor**

## ANEXO I

### TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/USP

#### DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

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

A empresa \_\_\_\_\_, por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar da Tomada de Preços nº 01A/2022, da **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO da Universidade de São Paulo – FEA-RP**, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no instrumento convocatório.

Em ... de ..... de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pela Empresa e cargo exercido na empresa

## ANEXO II

### TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/USP

## Termo de Referência

### 1. Objeto

Concessão de uso de área de 156,31 m<sup>2</sup> pertencente à Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, doravante denominada Concedente, para exploração de serviços de restaurante/ lanchonete, com fornecimento de equipamentos, por empresa especializada, doravante denominada Concessionária.

Toda a comunidade da Concedente, conforme estimativa relacionada na tabela 1, é potencial cliente do restaurante. Além desse público, o estabelecimento deverá, dentro da área concedida, estar preparado para atender a membros da comunidade do *Campus*.

Tabela 1: Número estimado de pessoas da comunidade da Concedente

| Comunidade da Concedente <sup>1</sup>        | Quantidade estimada |
|--|---------------------|
| Servidores administrativos                   | 61                  |
| Professores                                  | 85                  |
| Alunos de graduação                          | 1.421               |
| Alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> | 263                 |
| <b>Total</b>                                 | <b>1.830</b>        |

### 2. Obrigações e responsabilidades da Concessionária

2.1. Fornecer, em até 10 (dez) dias após o início contratual, endereço eletrônico e número de telefone institucionais para uso como canais de comunicação.

2.2. Manter o funcionamento do restaurante nos seguintes dias e horários:

2.2.1. Segunda a sexta: 07h00 às 22h00;

2.2.2. Sábado: 07h00 às 13h00;

<sup>1</sup> Aos sábados, a Faculdade recebe em torno de 280 alunos de pós-graduação *lato sensu*.

2.2.3. Nos períodos de férias dos alunos, de acordo com o calendário oficial da graduação, disponível em <https://uspdigital.usp.br/jupiterweb>, será facultado que o estabelecimento encerre suas atividades às 18h00 entre segunda e sexta-feira.

2.3. Servir almoço e jantar nas seguintes condições:

2.3.1. Horário do almoço: 11h00 às 14h00;

2.3.2. Horário do jantar: 18h00 às 20h00;

2.3.3. Servir diariamente uma variedade mínima de pratos/itens, conforme relação a seguir:

Tabela 2: Cardápio mínimo para almoço e jantar

| Descrição  | Variedade mínima |
|--|------------------|
| Saladas cruas (legumes, folhas e raízes)   | 03               |
| Saladas cozidas (legumes, leguminosas, raízes e tubérculos)  | 03               |
| Pratos quentes (proteína animal - carne bovina, ave e peixe)<br>Cada opção deve estar presente no cardápio pelo menos 2x na semana | 02               |
| Arroz  | 01               |
| Feijão   | 01               |
| Outros pratos quentes  | 04               |
| Molhos variados para salada  | 02               |
| Sobremesas   |                  |
| Doces: sorvetes, musses, bolos, pudins e tortas;   | 02               |
| Frutas e saladas de frutas.  | 02               |
| Sucos naturais (feitos de polpa ou da própria fruta) <sup>2</sup>  | 02               |
| Água mineral sem gás   | 01               |
| Água mineral com gás   | 01               |
| Refrigerantes (incluir opção zero açúcar)  | 04               |
| Café/chá   | 02               |

2.3.4. Cada refeição deverá permitir ao cliente criar uma opção de prato nutricionalmente adequado para vegetarianos;

2.3.5. Os pratos quentes deverão ser identificados, bem como deverá ser indicado quando o prato for vegetariano, livre de glúten e livre de lactose.

<sup>2</sup> Esta exigência é parte da política da Concedente para a redução de uso de plástico descartável.

- a) A indicação pode ser feita utilizando algum selo cuja legenda deve estar exposta na área destinada ao expositor de alimentos (pista de autosserviço).
- b) Sugestões de selos a serem utilizados:



#### 2.4. Servir lanches nas seguintes condições:

- 2.4.1. Horários de oferecimento: 07h00 às 10h00; 15h00 às 17h00; 20h00 às 21h30;
- 2.4.2. Servir diariamente uma variedade mínima de itens, conforme relação a seguir:

Tabela 3: Cardápio mínimo de lanches

| Descrição  | Variedade mínima |
|--|------------------|
| Sanduíches / lanches<br>Variedade em pães especiais: <i>croissant</i> , baguete, pão sírio, pão de forma branco ou preto<br>Pão na chapa <sup>3</sup> , queijo quente, misto quente, americano | 04               |
| Salgados fritos  | 01               |
| Salgados assados   | 03               |
| Barrinhas nutritivas (de cereais, de frutas, de proteína)  | 02               |
| Sucos naturais (feitos de polpa ou da própria fruta)   | 02               |
| Água mineral sem gás   | 01               |
| Água mineral com gás   | 01               |
| Refrigerantes (incluir opção zero açúcar)  | 04               |
| Café/chá/leite   | 03               |
| Outras bebidas: vitaminas, iogurtes etc.   | 02               |

- 2.4.3. Dentre os salgados (fritos e assados) devem ser oferecidas pelo menos três opções ovolactovegetarianas e uma vegetariana.

<sup>3</sup> Preparada com manteiga, ficando vedado o uso de margarinas em função de ser alimento ultraprocessado, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde.

2.5. Conceder, a qualquer cliente, a qualquer tempo, livre acesso à cozinha e às dependências da área concedida, conforme determina a Lei Ordinária Municipal nº 7003/1994.

2.5.1. Fixar, em local visível, próximo ao caixa ou à pista de autosserviço, placa com os dizeres: “A cozinha pode ser visitada a qualquer momento. Solicite no caixa.”.

2.6. Realizar controle dos gêneros e produtos alimentícios quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

2.7. Respeitar as normas técnicas de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Lei Estadual 10.083/98, Leis, Decretos e Portarias que tratem dos processos de controle higiênico e sanitário dos alimentos.

2.8. Estocar e armazenar adequadamente gêneros e produtos alimentícios de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir condições ideais de consumo.

2.9. Para manipulação dos alimentos prontos, realizar higienização e assepsia das mãos, utilizar-se de utensílios e proteger as mãos com luvas descartáveis.

2.10. Disponibilizar e instalar, no início do contrato, em quantidades adequadas, equipamentos, mobiliários, utensílios e demais materiais necessários à plena execução do serviço.

2.11. Oferecer uma logística que possibilite ao usuário gastar um tempo inferior a 5 (cinco) minutos entre servir-se na pista de autosserviço, pagar pela refeição e se sentar-se para consumir.

2.11.1. Será facultado à Concessionária criar uma logística para que o usuário pague pela refeição após realizar o seu consumo.

2.12. Todas as coifas de exaustão deverão possuir filtros absorventes de gordura, com saída por chaminé a no mínimo 01 (um) metro acima da cobertura.

2.13. Para os equipamentos que exigirem aquecimento, deverá ser prevista instalação de gás no local especificado no croqui, dimensionada conforme normas da companhia de gás competente.

2.14. Utilizar as áreas objeto desta concessão de uso exclusivamente para realizar os serviços de lanchonete e restaurante nos termos do edital.

2.15. Apresentar seu cadastro junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) da região competente.

2.16. Manter, como responsável pela elaboração, implantação e manutenção das Boas Práticas previstas na Portaria CVS nº 05/2013, pessoa capacitada, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos naquele regulamento.

2.16.1. O responsável deverá ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deverá abordar os temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente, nos termos do art. 17 da Portaria CVS nº 05/2013.

2.17. Dispor e manter pessoal técnico, operacional e administrativo qualificados, treinados e em número suficiente, de forma a cumprir as obrigações assumidas.

2.18. Manter o pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes e às expensas da Concessionária.

2.19. Manter os funcionários dentro dos padrões de higiene e segurança recomendados pela legislação vigente, devendo a Concessionária fornecer-lhes – e exigir o uso de – uniformes e equipamentos de proteção individual e coletiva específicos para o desempenho das funções.

2.19.1. Os uniformes deverão conter identificação da marca da Concessionária.

2.20. Manter na execução dos serviços somente empregados com Carteira de Saúde atualizada.

2.21. Responsabilizar-se pelas manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas, devendo executá-las sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

2.22. Responsabilizar-se exclusivamente por danos ou prejuízos eventualmente causados à Concedente, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Concedente, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos venham a acarretar.

2.22.1. Substituir imediatamente qualquer empregado da equipe no caso de falta grave que provoque danos previstos no item 2.22.

2.23. Prestar os serviços em conformidade com as exigências estabelecidas pelas autoridades sanitárias em relação aos estabelecimentos que produzem e fornecem alimentação, em especial a RDC nº 275, de 21/10/2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

2.24. Executar, trimestralmente, desinsetização e desratização na área concedida, bem como nas caixas (de passagem, de esgoto etc.) diretamente conectadas à estrutura da área concedida.

2.24.1. O controle de pragas deverá ser executado em dias de domingo para garantir as condições sanitárias nos demais dias da semana.

2.24.2. Entregar, em até 01 (uma) semana após as execuções previstas no item 2.24, documento que comprove sua realização.

2.25. Incluir, nas opções de pagamento oferecidas aos clientes, o cartão Vale Refeição disponibilizado pela Universidade de São Paulo aos seus servidores docentes e técnicos e administrativos<sup>4</sup>.

2.26. Manter equipamento de pesquisa de satisfação em local visível, de preferência próximo ao caixa, com no mínimo três opções de resposta (satisfeito, neutro e insatisfeito).

2.26.1. As opções de resposta podem ser textuais ou elementos gráficos.

2.26.2. As estatísticas devem ser disponibilizadas mensalmente à Concedente, por meio eletrônico, no endereço [atad@fearp.usp.br](mailto:atad@fearp.usp.br).

2.27. Apresentar, sempre que solicitado pela Concedente, o alvará de funcionamento e a caderneta de controle sanitário, emitidos pela autoridade sanitária competente.

---

<sup>4</sup> Por ocasião da redação do presente Termo de Referência, o cartão VR disponibilizado é da empresa Sodexo Benefícios e Incentivos.

2.28. Realizar, junto à comunidade, campanhas de incentivo à alimentação saudável.

2.29. Respeitar as orientações dadas pelo programa institucional de gestão de resíduos USP Recicla, que visam à redução da geração de resíduos e à separação daqueles que forem descartados, devendo a Concessionária:

2.29.1. Destinar os resíduos conforme tabela a seguir:

Tabela 4: Destinação dos resíduos

| Tipo de resíduo | Destinação                    | Acondicionamento  |
|-----------------|-------------------------------|-------------------|
| Vegetal         | Contêiner <sup>5</sup> marrom | Saco de cor preta |
| Origem animal   | Contêiner marrom              | Saco de cor preta |
| Lixo comum      | Lixeira de alvenaria          | Saco de cor preta |
| Reciclável      | Lixeira de alvenaria          | Saco de cor azul  |
| Óleos           | Tambor de coleta              | Embalagem fechada |

2.29.2. Disponibilizar recipientes específicos, com tampas móveis, etiquetados para coleta seletiva, separando adequadamente resíduos orgânicos, plásticos, vidros, metais e papéis no espaço concedido;

2.29.3. Manter todo o lixo comum acondicionado em sacos plásticos na cor preta e lixo reciclável em sacos azuis e depositá-los em local predeterminado e sob sua responsabilidade;

2.29.4. Manter a limpeza das lixeiras instaladas na área de concessão.

2.30. Ainda em relação à Comissão USP Recicla, bem como à política de sustentabilidade da Concedente:

2.30.1. Dispensar seus funcionários para participarem de treinamento, quando oferecido pelo Programa USP Recicla, pelo menos um dia por ano;

2.30.2. Proceder à fixação de materiais educativos de divulgação do Programa USP Recicla no estabelecimento;

<sup>5</sup> Tanto o contêiner quanto a lixeira de alvenaria ficam localizados na Rua João Bonilha, próximos ao bloco B1 da Concedente.

2.30.3. Fornecer copos, xícaras, talheres e pratos que sejam de materiais duráveis ou biodegradáveis aos seus clientes;

a) Durante os primeiros três meses de concessão, será permitido o fornecimento de opção de plástico descartável.

2.30.4. Oferecer aos seus clientes mexedores de café, *cappuccino*, sucos e outras bebidas, bem como canudinhos, que sejam de materiais duráveis ou biodegradáveis, ficando vedado o oferecimento de opção de plástico descartável.

2.30.5. Realizar junto aos usuários ações para promover a diminuição do uso de descartáveis – embalagens e produtos –, bem como a valorização do uso de embalagens retornáveis;

2.30.6. Reduzir gradualmente o uso de *single-use plastics* (plástico descartáveis ou de uso único) como embalagem de doces, lanches, salada de frutas etc., optando pelo uso de embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis (pratos e potes de vidro, plásticos laváveis, papel etc.).

2.31. Entregar anualmente relatórios referentes às realizações das campanhas e ações de que tratam os itens 2.28 e 2.30.6.

2.32. Divulgar e promover ações relacionadas ao “Dia Municipal Sem Plástico Descartável”, que ocorre todo dia 25 de cada mês, de acordo com a Lei Municipal nº 14.256/2018.

2.33. Executar a higienização da área concedida, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços, antes e após sua utilização, conforme determinações da Portaria CVS nº 05/2013.

2.33.1. A limpeza deverá ser executada numa faixa de 10 (dez) metros no entorno da área concedida.

2.33.2. Todo material decorrente da varrição deverá ser juntado e descartado no local indicado na tabela 4.

2.33.3. No processo de limpeza, deverá ser evitado que substâncias químicas sejam escoadas para o Lago Ornamental e para o talude próximos à área concedida.

2.33.4. Higienizar, semanalmente, a face externa do contêiner marrom, bem como a área de entorno.

- 2.33.5. Manter fechadas as portas da lixeira de alvenaria da Concedente, evitando que cães, roedores, mosca varejeira e outros animais sejam atraídos.
- 2.34. Buscar orientações junto à Comissão USP Recicla da Concedente e atuar em conformidade com os programas ambientais de uso racional de recursos – energia elétrica, água etc. – existentes no âmbito da Universidade, autorizando a fixação de material de divulgação relacionados.
- 2.35. Manter cópia impressa da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, em função da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 2.35.1. A cartilha deverá ficar à disposição dos empregados da Concessionária e ser disponibilizada aos seus clientes se solicitado.
- 2.36. Manter sob sua responsabilidade a vigilância e a segurança do local.
- 2.37. Manter contratos de seguro durante toda a vigência da concessão, no valor estipulado pela corretora de seguros, nas seguintes modalidades: contra incêndio; contra destruição do local concedido; para garantia das pessoas e dos equipamentos sob sua responsabilidade.
- 2.37.1. Entregar, em até 30 (trinta) dias após o início contratual, documentos que comprovem a contratação dos seguros.
- 2.37.2. No decorrer da vigência contratual, informar à Concedente sobre qualquer alteração dos termos e condições de qualquer dos seguros contratados em até 05 (cinco) dias úteis.
- 2.38. Solicitar por escrito a seus fornecedores que utilizem as vagas destinadas a carga e descarga localizadas nos estacionamentos livres da Concedente. Deverá ser encaminhada à Concedente cópia da comunicação com comprovante de recebimento do fornecedor.
- 2.38.1. A permanência na vaga de carga e descarga deve ser inferior a 60 minutos em cada utilização, sendo vedada a permanência de veículo da Concessionária de forma continuada.
- 2.39. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Concedente.

2.40. Limitar sua propaganda ao espaço concedido, não gerar poluição sonora nem alterar o projeto de iluminação sem a expressa autorização da Concedente.

2.41. Ao término do período contratual ou em caso de rescisão do ajuste, deixar o imóvel nas mesmas condições em que o recebeu, resguardado o disposto no subitem 4.13, inclusive retirando todos os seus equipamentos e demais pertences no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

2.41.1. Na data da assinatura do contrato, deverá ser realizado um termo de vistoria com a descrição – textual e fotográfica – das condições do local.

### **3. Disposições transitórias**

Enquanto estiver vigente, segundo o Ministério da Saúde, a pandemia de Covid-19, a Concessionária deverá cumprir as obrigações a seguir:

3.1. Usuários com sintomas sugestivos de Covid-19 não devem entrar no restaurante;

3.2. O balcão de acesso deverá dispor de barreira de acrílico e de orientações para que os ocupantes evitem se aglomerar;

3.3. O restaurante deverá dispor de meios para que os ocupantes procedam à lavagem das mãos com água e sabão e/ou a higienização com álcool 70%;

3.4. O salão deve ser preparado de forma a garantir o distanciamento de ao menos 1 metro entre os ocupantes;

3.5. As janelas e portas dos salões do restaurante deverão ser abertas 15 minutos antes do início das refeições e mantidas abertas para permitir ampla ventilação cruzada. Se necessário o uso de ventiladores, estes devem ser orientados em apenas uma direção, de preferência em direção às maiores janelas;

3.6. Nos pontos onde pode ocorrer a formação de filas, demarcar no piso o distanciamento de 1 m e sinalizar nas paredes a necessidade do distanciamento entre os ocupantes;

3.7. Nas dependências do restaurante, todos os ocupantes deverão fazer uso de máscara cirúrgica (3 camadas), cobrindo completamente o nariz e a boca. Somente no momento da refeição será permitida a remoção da máscara;

3.8. Disponibilizar luvas descartáveis aos usuários para o uso durante o ato de se servirem nos balcões onde estão os alimentos a serem consumidos;

3.9. Deve ser entregue jogo de utensílios higienizados, como talheres e guardanapo de papel, embalados individualmente.

#### **4. Condições gerais**

4.1. A Concedente manterá, em seu site, formulário on-line para que os clientes possam registrar reclamações e sugestões perante sua Ouvidoria.

4.1.1. Caberá à Ouvidoria, conjuntamente com a Fiscalização, analisar as reclamações e sugestões e, quando couber, aplicar as multas relacionadas às infrações, nos termos do Anexo X.

4.1.2. Será dado direito de defesa à Concessionária no âmbito do processo de avaliação de infrações.

4.1.3. Durante o período contratual, a primeira ocorrência de cada infração de graus 1 a 3 deverá ser penalizada apenas com uma advertência escrita.

4.1.4. A Concedente emitirá Notificação para cada infração passível de multa, cujo valor deverá ser recolhido junto à Tesouraria da Concedente em prazo fixado no documento mencionado.

4.2. A Concessionária não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, nem tampouco utilizar o local para fins particulares, sob pena de rescisão contratual imediata.

4.3. É vedado à Concessionária:

4.3.1. Fornecer produtos com a rotulagem inadequada ou faltando informações;

4.3.2. Utilizar/comercializar produtos alimentícios provenientes de distribuidor sem registro e/ou sem procedência identificável (clandestino);

4.3.3. Comercializar bebidas alcoólicas, produtos fumígenos, medicamentos ou produtos químico-farmacêuticos.

4.4. A fiscalização dos serviços pela Concedente não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Concessionária por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais ou à legislação vigente.

4.5. A Concedente se reserva o direito de fazer exigências à Concessionária, sempre que julgar necessário, para a proteção da integridade física dos trabalhadores durante o exercício das atividades, assim como de terceiros, de seus bens, de suas propriedades e do meio ambiente.

4.6. A Concessionária deverá iniciar a operação do restaurante – atendimento ao público – no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura contratual.

4.7. Todos os itens comestíveis, com exceção dos industrializados, poderão ser confeccionados no próprio estabelecimento, respeitando-se as normas técnicas de preparo, manipulação e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo e toda a legislação pertinente que envolva os produtos e processos no controle higiênico-sanitário dos alimentos.

4.7.1. Em caso de fornecimento de alimentos não industrializados preparados em outro local, a Concessionária deverá garantir que seu fornecedor tenha obedecido as normas técnicas contidas no Código de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, Portaria CVS nº 15, de 07/11/1991 (Centro de Vigilância Sanitária).

4.8. A cada 6 (seis) meses, nos períodos de férias acadêmicas, em dia a ser previamente e formalmente combinado entre as partes, a Concessionária deverá fechar o restaurante para executar, às suas expensas, limpeza geral e manutenção dos equipamentos e instalações.

4.8.1. Em até 05 (cinco) dias úteis, deverá encaminhar à Concedente, por meio eletrônico, no endereço [atad@fearp.usp.br](mailto:atad@fearp.usp.br), cópia do comprovante de manutenção preventiva dos equipamentos, quando couber.

4.9. Fica vedado à Concessionária alocar gêneros ou quaisquer materiais/ equipamentos fora da área concedida.

4.10. A Concessionária não poderá vender ou estocar bebidas alcoólicas e cigarros de qualquer natureza, sob pena de rescisão contratual.

4.11. A Concessionária fica proibida de estocar ou manusear substâncias tóxicas, inflamáveis/ explosivas, que caracterize crime de qualquer natureza ou que coloque em risco à segurança de pessoas ou ao patrimônio da Concedente.

4.12. Por medida de segurança, a Concessionária não deverá efetuar ligação de mais de 01 (um) equipamento elétrico por tomada.

4.13. Poderá a Concessionária, desde que expressamente autorizada pela Concedente, realizar serviços de adaptação no imóvel, quando estes forem comprovadamente necessários à melhoria da execução do serviço, sem que disso decorra qualquer direito de indenização ou retenção, ficando essas benfeitorias incorporadas à propriedade.

4.14. A Concessionária não poderá usar o nome da Concedente para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não devendo ser a Concedente responsável pelas obrigações assumidas pela Concessionária perante terceiros.

4.15. A Concessionária não poderá utilizar o nome ou o logotipo da Concedente, tampouco o da Universidade de São Paulo, em qualquer divulgação ou comercialização.

4.16. Fica facultado à Concedente requisitar, a qualquer momento, junto à autoridade sanitária competente, a realização de inspeção das instalações da Concessionária.

## ANEXO III

### MINUTA DE CONTRATO

#### TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/USP

PROCESSO Nº 2022.1.44.81.8

CONTRATO Nº XX/2022

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO E A EMPRESA ....., OBJETIVANDO A CONCESSÃO DE USO E EXPLORAÇÃO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE DE PROPRIEDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.**

Aos.....dias do mês de .....do ano de 2022, a UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, por intermédio da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto**, inscrita no CNPJ sob nº. 63.025.530/0094-03, na **Av. dos Bandeirantes, 3.900**, neste ato representada pelo seu Diretor, Prof. Dr. **Fábio Augusto Reis Gomes**, 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 comercial de lanchonete e restaurante, nos termos do artigo 23, inciso II, letra "b", 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 em Ribeirão Preto, na Av. dos Bandeirantes, 3.900 – Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP, **com área total de 156,31 m<sup>2</sup>**, conforme planta/croqui, constante do processo 22.1.44.81.8, destinada à exploração dos serviços de LANCHONETE/RESTAURANTE, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra.

1.2. **Horário de funcionamento: das 08h às 20h, segunda a sexta-feira, aos sábados, das 08h às 13h, e domingos e feriados, a critério da CONCEDENTE.**

1.3. Fica fazendo parte do Contrato, como se nele estivessem transcritos: o Edital de **Tomada de preços n.º 01A/2022 – FEA-RP/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 \_\_\_/\_\_\_/2022 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 **FEA-RP/USP**.

## CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1. A Taxa Administrativa deverá ser paga até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao mês vencido, na Tesouraria da **FEA-RP/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 nº 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. **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar mensalmente as despesas relativas ao consumo de Água e Energia Elétrica, de acordo com os cálculos estimados pela **CONCEDENTE**, através do levantamento dos equipamentos hidráulicos e elétricos 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. Durante o prazo de vigência do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas deste ajuste.

5.2. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** fornecer todos os equipamentos e utilitários e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto do contrato.

- 5.3. A **CONCESSIONÁRIA** será responsabilizada por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Universidade de São Paulo, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-a de imediato.
- 5.4. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela boa manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo a manutenção preventiva dos mesmos, bem como pela higiene e limpeza de toda área onde se dará a prestação dos serviços, assim como a vigilância.
- 5.5. A **CONCESSIONÁRIA** fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local sem consultar previamente, por escrito à **CONCEDENTE**.
- 5.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter todo o lixo da lanchonete/restaurante acondicionado em sacos plásticos e depositar em local pré-determinado.
- 5.7. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a contratada fará o fechamento da lanchonete/restaurante a cada 06 (seis) meses, para dedetização, desratização, limpeza geral e manutenção dos equipamentos e instalações, que deverá ser impreterivelmente obedecido.
- 5.8. 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.
- 5.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os funcionários devidamente registrados responsabilizando-se pelos encargos trabalhistas previdenciários e fiscais perante os órgãos públicos bem como pelo seguro para a garantia de pessoas e equipamentos.
- 5.10. 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.
- 5.11. A utilização de equipamento de cocção só será permitida quando instalados sob perfeito sistema de exaustão e em equipamentos condizentes com as atividades da contratante.
- 5.12. A **CONCESSIONÁRIA** afixará em local visível a lista de preços dos produtos oferecidos.
- 5.13 A **CONCESSIONÁRIA** obrigar-se-á a instalar máquinas para emissão de Cupom Fiscal ou deverá emitir a Nota-Fiscal, correspondente a cada operação concretizada. O não cumprimento deste item ensejará a imediata rescisão contratual. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar cartaz visível ao público com os seguintes dizeres: “ESTE ESTABELECIMENTO ESTÁ OBRIGADO POR CONTRATO A EMITIR CUPOM FISCAL OU NOTA FISCAL A CADA OPERAÇÃO CONCRETIZADA”.

- 5.14. 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.
- 5.15. A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer produtos de boa qualidade, refrigerados e no prazo de validade.
- 5.16. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a observar as disposições constantes **TOMADA DE PREÇOS Nº 01A/2022 – FEA-RP/USP** da proposta apresentada, integrantes deste ajuste notadamente no que se refere ao pessoal e equipamentos a serem alocados para a execução dos serviços, bem como no que se refere ao fornecimento dos tipos comestíveis relacionados.
- 5.17. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter, durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.
- 5.18. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais e outros se existirem, sem quaisquer ônus para a **CONCEDENTE** e, ainda, a apresentar a carteira profissional dos funcionários que prestarão serviços, com o registro do contrato de trabalho, bem como a comprovar o recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**.
- 5.19. Fica expressamente proibida à **CONCESSIONÁRIA** a comercialização de bebidas alcoólicas e tabaco.
- 5.20. A **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências do local concedido, deverá submetê-los previamente à autorização da **CONCEDENTE**, não sendo permitidos anúncios ou propagandas de cigarros e bebidas alcólicas, em hipótese alguma.
- 5.21. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, oferecendo produtos de boa qualidade, refrigerados e no prazo de validade.
- 5.21.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, o Alvará de Funcionamento e os documentos relativos ao Controle Sanitário, na forma estabelecida na legislação correta.
- 5.21.2 Fica facultado à **CONCEDENTE** requisitar, a qualquer momento, junto à **Autoridade** Sanitária competente, a realização de inspeção das instalações da **CONCESSIONÁRIA**.
- 5.21.3 Todos os itens comestíveis produzidos no próprio estabelecimento deverão respeitar as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidos no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos e Portarias que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos e no *Codex Alimentarius*,
- 5.21.4 O fornecimento de refeições e salgadinhos prontos ou preparados em outro local deverão obedecer às normas técnicas referentes ao assunto contidos no

Código Sanitário do Estado de São Paulo, Portaria CVS-15 de 17/11/91 (Centro de Vigilância Sanitária) e *Codex Alimentarius*.

- 5.22 Enviar à **CONCEDENTE**, imediatamente após a sua lavratura, quaisquer autos de infração, bem como as notificações emitidas pelo Poder Público, em que a **CONCESSIONÁRIA** conste como infratora ou ré, juntamente com um relato dos motivos que determinaram a autuação ou notificação.
- 5.23 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter sob sua responsabilidade a vigilância e segurança do local.

#### 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 Comissão designada pela Diretoria da **FEA-RP**.
- 6.3. A **CONCEDENTE** controlará a qualidade das matérias-primas, dos lanches e dos serviços apresentados, supervisionará os preços, a limpeza a higiene e o local onde serão preparados os lanches.
- 6.3.1. A comissão designada pela Direção poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências do restaurante e lanchonete. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso de acordo com tabela constante do **ANEXO X**.

#### 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, discrição e polidez no trato aos usuários.
- 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 Carteira de Saúde, se apresentar 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 no ajuste, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e na Resolução USP nº 7601/2018, que integra este contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.
- 8.2. A advertência é aplicável em caso de descumprimento de obrigação acessória que não resulte em prejuízo à execução do objeto principal do contrato.
- 8.3. Poderão ser aplicadas multas, com fundamento no artigo 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, observados os seguintes tipos e respectivos percentuais:
- a) Cominatória: A multa cominatória corresponderá a 2% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure o descumprimento:
    - I – Até o 30º dia – 0,1% (um décimo por cento) ao dia;
    - II – A partir do 31º dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

a.1) A multa cominatória será calculada com base no valor contratado dos bens fornecidos ou serviços prestados/realizados no período de medição em que se verificou a infração.
  - b) Moratória: A multa moratória, calculada sobre o valor da obrigação cumprida em atraso, será de 2,0% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure a mora:
    - I – Até o 30º dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;
    - II – A partir do 31º dia – 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia.

b.1) A multa moratória não excederá a 20% (vinte por cento) da obrigação cumprida em atraso.
  - c) Por inexecução total ou parcial do contrato: A multa será de 20% (vinte por cento) do valor da obrigação não cumprida, e será aplicada quando for imputável à CONTRATADA a responsabilidade pela inexecução do contrato nas condições pactuadas, e não houver interesse no recebimento da obrigação em mora, em especial nas situações que ensejam a rescisão unilateral do contrato, previstas no artigo 78, incisos I a XII, da Lei nº 8.666/1993.
- 8.4. As multas poderão ser compensadas com pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ainda quando resultantes da execução de outro contrato, e/ou descontadas da garantia do respectivo contrato ou, quando for o caso, a Administração efetuará a cobrança judicialmente.
- 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 02 (dois) anos, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

- 8.6. As sanções restritivas do direito de licitar e contratar poderão ser aplicadas isoladamente ou em conjunto com as penas de multa, quando cabíveis.
- 8.7. O procedimento administrativo garantirá o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos da Resolução USP nº 7601/2018.
- 8.8. As sanções aplicadas pela Administração serão registradas no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço [www.esancoes.sp.gov.br](http://www.esancoes.sp.gov.br); no Sistema Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo; e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.
- 8.9. As multas não tem caráter compensatório. Independentemente das sanções aplicáveis, a CONTRATADA ficará sujeita à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença verificada em nova contratação na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.

#### 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.
- 10.4. Caso a garantia oferecida pela **CONCESSIONÁRIA** evidencie qualquer impropriedade ou incorreção em seu teor ou origem, ou se for utilizada no pagamento de quaisquer obrigações, incluindo a indenização de terceiros, a **CONCEDENTE** poderá, a qualquer tempo, exigir sua regularização ou substituição no prazo máximo e improrrogável de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação.
- 10.5. A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificados no subitem anterior poderá ser caracterizado como inexecução contratual, ensejando a consequente aplicação das penalidades previstas na cláusula oitava e, ainda, a rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO REAJUSTE**

- 11.1. A Taxa Administrativa Mensal será reajustada a cada doze meses, contados do mês de referência dos valores, com base na variação do **IGPM-FGV**, ocorrida entre o mês de referência e o mês anterior ao reajuste contratual.
- 11.1.1 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 ao mês em que ocorreu o último reajuste.
- 11.2. Os valores contratuais somente serão reajustados, com base em índices definitivos, desde que estes sejam positivos. Caso o indicador resulte em valor negativo na data do reajuste, manter-se-á inalterado o valor da Taxa de Administração Mensal.
- 11.3. 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.

#### **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.

Ribeirão Preto, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
CONCEDENTE

\_\_\_\_\_  
CONCESSIONÁRIA

## ANEXO IV

### TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/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 **TOMADA DE PREÇOS Nº 01A/2022**, da Universidade de São Paulo, por intermédio da **FEA-RP**, 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.

Ribeirão Preto, .... de ..... de 2022.

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

**ANEXO V**

**TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/USP**

**ATESTADO DE VISTORIA**

**OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA DE PROPRIEDADE DA USP PARA  
EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE LANCHONETE/RESTAURANTE**

Atestamos para fins de participação na **TOMADA DE PREÇOS**  
N.º **01A/2022**, que o Senhor.....,  
R.G.N.º....., representante da empresa  
....., CNPJ.....,  
compareceu no dia **00/00/0000 às 00:00 horas**, para vistoria do local.

.....  
**REPRESENTANTE DA FEA-RP**  
**NOME COMPLETO**  
**Nº FUNCIONAL**  
**CARGO**

## ANEXO VI

D.O.E.: 22/12/2018

### **RESOLUÇÃO Nº 7601, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018**

*(Republicada em 10.01.2019)*

*(Revoga a Portaria GR 3161/1999 a partir de 10.04.2019)*

Regulamenta a aplicação de sanções administrativas previstas no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

O Reitor da Universidade de São Paulo, usando de suas atribuições legais, com fundamento no art 42, incisos I e IX, do Estatuto, tendo em vista o deliberado pela Comissão de Orçamento e Patrimônio, em sessão de 17.04.2018, e pela Comissão de Legislação e Recursos, em sessão de 09.05.2018, baixa a seguinte

#### **RESOLUÇÃO:**

**Artigo 1º** – A violação das regras estabelecidas em editais de licitação e o descumprimento de contratos de fornecimento de bens, realização de obras e prestação de serviços em que a Universidade de São Paulo figure como contratante pode ensejar a aplicação das seguintes sanções administrativas ao particular:

I – advertência, com fundamento no artigo 87, inciso I, da Lei Federal nº 8.666/1993;

II – multas, com fundamento no artigo 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993:

a) cominatória;

b) moratória; e

c) por inexecução total ou parcial do contrato;

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, por prazo não superior a 2 (dois) anos, com fundamento no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993;

IV – impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, com fundamento no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

V – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fundamento no artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

Parágrafo único – Os contratos poderão prever outras multas específicas, tendo em vista as peculiaridades do objeto contratado.

#### **Da advertência e das multas**

**Artigo 2º** – A advertência é aplicável em caso de descumprimento de obrigação acessória que não resulte em prejuízo à execução do objeto principal do contrato.

**Artigo 3º** – A multa cominatória, que tem por finalidade compelir o contratado ao cumprimento de obrigação acessória descumprida, é aplicável nas seguintes hipóteses:

I – quando o descumprimento de obrigação acessória prejudicar a execução do objeto principal do contrato;

II – reincidência em infração punível com advertência.

**Artigo 4º** – A multa cominatória corresponderá a 2% (dois por cento), acrescida na seguinte proporção, conforme perdure o descumprimento:

I – até o 30º (trigésimo) dia – 0,1% (um décimo por cento) ao dia;

II – a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

Parágrafo único – A multa cominatória será calculada com base no valor contratado dos bens fornecidos ou serviços prestados/realizados no período de medição em que se verificou a infração.



**Artigo 5º** – A multa moratória é aplicável quando o cumprimento da obrigação contratada ocorrer depois de vencido o prazo de entrega ou execução.

§ 1º – A contagem dos prazos de entrega ou execução terá início:

I – na data fixada no instrumento contratual; ou

II – na data de assinatura do instrumento contratual ou da retirada/envio da nota de empenho ou documento equivalente, quando não fixado outro prazo.

§ 2º – Os prazos de entrega ou execução serão contados em dias corridos, excluído o dia de início e incluído o do vencimento.

**Artigo 6º** – Cabe ao contratado solicitar a prorrogação do prazo de entrega ou execução, justificando a impossibilidade de cumprimento da obrigação no prazo avençado.

Parágrafo único – As justificativas serão apreciadas pela autoridade competente para celebrar o contrato, que poderá autorizar a prorrogação do prazo de entrega ou execução nas hipóteses previstas no artigo 57, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

**Artigo 7º** – Vencido o prazo de entrega ou execução, a autoridade competente para celebrar o contrato poderá:

I – aceitar a obrigação em atraso, com aplicação da multa moratória; ou

II – justificar o desinteresse no recebimento dos bens e/ou serviços em atraso, hipótese em que restará caracterizada a inexecução contratual.

Parágrafo único – Atrasos superiores a 60 (sessenta) dias configurarão inexecução contratual, exceto quando a autoridade competente para celebrar o contrato justificar a vantagem para a Administração na manutenção do contrato.

**Artigo 8º** – A multa moratória, calculada sobre o valor da obrigação cumprida em atraso, será de 2,0% (dois por cento), acrescida na seguinte proporção, conforme perdure a mora:

I – até o 30º (trigésimo) dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;

II – a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia – 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia.

Parágrafo único – A multa moratória não excederá a 20% (vinte por cento) da obrigação cumprida em atraso.

**Artigo 9º** – A multa por inexecução total ou parcial do contrato, no importe de 20% (vinte por cento) do valor da obrigação não cumprida, será aplicada quando for imputável ao contratado a responsabilidade pela inexecução do contrato nas condições pactuadas e não houver interesse no recebimento da obrigação em mora, em especial nas situações que ensejam a rescisão unilateral do contrato, previstas no artigo 78, incisos I a XII, da Lei Federal nº 8.666/1993.

Parágrafo único – A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Universidade, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a multa por inexecução.

**Artigo 10** – As multas serão calculadas com base no valor vigente à época da inexecução e, posteriormente, atualizadas pela variação do IPC-FIPE até a data do efetivo recolhimento.

**Artigo 11** – As multas poderão ser compensadas com pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ainda quando resultantes da execução de outro contrato, e/ou descontadas da garantia do respectivo contrato ou, quando for o caso, a Administração efetuará a cobrança judicialmente.

**Das sanções restritivas do direito de licitar e contratar com a administração**

**Artigo 12** – A pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, por prazo não superior a 2 (dois) anos, prevista no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993, é aplicável:

I – em licitações processadas nas modalidades disciplinadas na Lei Federal nº 8.666/1993

(concorrência, tomada de preços, convite, concurso e leilão) e nas contratações delas resultantes;

II – em contratações celebradas nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação, previstas nos artigos 17, 24 e 25 da Lei Federal nº 8.666/1993.

**Artigo 13** – A pena de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, é aplicável em licitações processadas na modalidade de Pregão e nas contratações delas resultantes.

**Artigo 14** – As penas previstas nos artigos 12 e 13 são aplicáveis quando:

I – o licitante, violando as regras fixadas no edital da licitação, perturbar a sessão pública de julgamento ou causar embaraço à atuação do pregoeiro ou Comissão Julgadora; ou

II – o contratado descumprir suas obrigações (principal ou acessórias), causando prejuízo de qualquer natureza à Universidade ou a terceiros.

Parágrafo único – A duração da penalidade será definida com base na gravidade da conduta do contratado e dos prejuízos dela resultantes, observados os limites temporais fixados nas Leis Federais nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002.

**Artigo 15** – A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, prevista no artigo 87, IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, será aplicada ao licitante ou contratado que agir de má-fé ou utilizar de meio fraudulento a fim de frustrar o caráter competitivo do certame ou a execução contratual.

**Artigo 16** – As sanções restritivas do direito de licitar e contratar poderão ser aplicadas isoladamente ou em conjunto com as penas de multa, quando cabíveis.

#### **Do procedimento sancionatório**

**Artigo 17** – A aplicação das sanções administrativas previstas nesta Resolução, bem como a rescisão do contrato, quando cabível, serão precedidas de procedimento destinado a garantir oportunidade para o exercício do contraditório e ampla defesa, o qual tramitará pelo Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções, instituído pelo Decreto Estadual nº 61.751/2015.

§ 1º – A tramitação do procedimento sancionatório em ambiente eletrônico não dispensa a instrução do processo de contratação com os atos e documentos produzidos no sistema e-Sanções.

§ 2º – Em qualquer fase do procedimento sancionatório, quando houver dúvida jurídica a ser dirimida, os autos poderão ser encaminhados à Procuradoria Geral, para análise e manifestação, com posterior inserção do parecer emitido no sistema e-Sanções.

**Artigo 18** – Verificada a situação que enseja a aplicação da sanção, o particular sujeito à penalidade será notificado pela Universidade, sendo-lhe assegurada a oportunidade para exercício do contraditório e ampla defesa nos seguintes prazos:

I – 5 (cinco) dias úteis, quando proposta a aplicação das sanções de advertência, multa ou suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, previstas no artigo 87, incisos I, II e III, da Lei Federal nº 8.666/1993.

II – 10 (dez) dias, quando proposta a aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar, prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, ou de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, prevista no artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

Parágrafo único – O prazo para apresentação da defesa será contado a partir da data de recebimento da notificação ou da publicação desta no Diário Oficial do Estado.

**Artigo 19** – A notificação será encaminhada por via postal com aviso de recebimento (AR), ou por qualquer meio que permita comprovar o inequívoco recebimento da notificação.

§ 1º – Considera-se inequivocamente recebida a notificação encaminhada por correspondência eletrônica quando houver confirmação de recebimento.

§ 2º – Quando o particular sujeito à penalidade não for encontrado no endereço por ele indicado no processo licitatório ou de contratação, ele será notificado por publicação no Diário Oficial do Estado.

§ 3º – O particular é responsável por manter atualizado seu endereço completo, e-mail e telefone.

**Artigo 20** – A notificação deverá conter, entre outros, os seguintes elementos:

I – descrição dos fatos que caracterizam o descumprimento das obrigações assumidas;

II – possibilidade de caracterização de inexecução contratual e rescisão do contrato, se pertinente;

III – sanções administrativas cabíveis, com indicação dos respectivos fundamentos normativos;

IV – retenção de pagamentos, para compensação com eventuais multas e prejuízos causados à Universidade, se pertinente; e

V – previsão expressa da possibilidade de apresentação de defesa prévia nos prazos fixados no artigo 18 desta Resolução, e instruções para acesso ao sistema e-Sanções.

**Artigo 21** – Transcorrido o prazo para apresentação da defesa prévia, o processo será encaminhado à autoridade competente para celebrar o contrato, a qual, em despacho fundamentado, apreciará as eventuais alegações apresentadas pelo particular e deliberará a respeito da aplicação das sanções inicialmente previstas.

Parágrafo único – Caso a sanção aplicável exceda as atribuições da autoridade competente para celebrar o contrato, os autos serão encaminhados à autoridade com atribuição para a aplicação da penalidade.

**Artigo 22** – São competentes para aplicar as sanções administrativas disciplinadas nesta Resolução:

I – a autoridade competente para celebrar o contrato, em relação às sanções de:

a) advertência;

b) multas;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, por prazo não superior a 2 (dois) anos; e

d) impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

II – o Reitor, em relação à declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, mediante proposta fundamentada da autoridade competente para celebrar o contrato, após verificação da regularidade jurídico-formal do procedimento pela Procuradoria Geral.

**Artigo 23** – A decisão será publicada na Imprensa Oficial e o interessado será notificado a recolher o valor das multas eventualmente impostas no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§ 1º – Nos casos de aplicação de sanção de advertência, bem como das multas previstas no artigo 1º, inciso II, alíneas “a” e “b”, fica dispensada a publicação mencionada no *caput*.

§ 2º – Conforme o caso, o desfazimento do ajuste e a aplicação das penalidades cabíveis serão formalizados por meio de Termo de Rescisão Unilateral, cujo extrato será veiculado nos termos do *caput*.

**Artigo 24** – Das decisões que aplicarem sanções administrativas cabem:

I – recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, com fundamento no artigo 109, inciso I, alínea “f”, da Lei Federal nº 8.666/1993, em relação às sanções previstas nos incisos I a IV do artigo 1º desta Resolução;

II – pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis, com fundamento no artigo 109, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993, em caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**Artigo 25** – Concluído o julgamento dos eventuais recursos, as sanções aplicadas serão divulgadas na forma determinada no Decreto Estadual nº 48.999/2004.

**Disposições finais e transitórias**

**Artigo 1º** – Esta Resolução entra em vigor 90 (noventa) dias após a data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Portaria GR nº 3161/1999.

**Artigo 2º** – As regras procedimentais previstas na presente Resolução serão imediatamente aplicáveis aos processos de penalização em andamento, tão logo se observe o decurso do prazo inscrito no artigo anterior, ressalvada tão somente a avaliação da viabilidade técnica, conforme o caso, de utilização da plataforma e-Sanções para os processos em curso.

**Artigo 3º** – Inicialmente, apenas os procedimentos sancionatórios que previrem a rescisão unilateral do contrato ou a aplicação de sanções restritivas do direito de licitar e contratar com a administração, previstas nos incisos III a V do artigo 1º desta Resolução, tramitarão pelo Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções.

Parágrafo único – A aplicação de advertências e multas, previstas nos incisos I e II do artigo 1º desta Resolução, observará o procedimento previsto nesta Resolução, com tramitação em meio físico, registrada nos autos do processo de contratação.

**Artigo 4º** – As penalidades previstas nesta Resolução não se aplicam aos contratos celebrados antes do início da vigência desta Resolução, aos quais continuam aplicáveis as sanções previstas no edital da licitação, no instrumento contratual e na Portaria GR nº 3161/1999.

**Artigo 5º** – Com o início da vigência da presente Resolução, os procedimentos licitatórios em que ainda não ocorreu a sessão pública e as contratações diretas ainda não formalizadas deverão ter seus instrumentos e atos adequados de modo a consignarem expressamente a aplicação da disciplina de penalização ora estabelecida.

§ 1º – Nas licitações em curso (ainda não homologadas) em que já tenha havido a sessão pública de abertura de envelopes ou propostas, a autoridade competente deverá decidir motivadamente entre:

a) revogar a licitação em curso, com o intuito de revisar o edital e ajustá-lo à disciplina fixada nesta Resolução; ou

b) justificar o prejuízo resultante da revogação e manter a licitação em curso, hipótese em que serão aplicáveis as penalidades previstas no edital, na minuta de contrato e na Portaria GR nº 3161/1999, observada a regra do artigo 2º das Disposições finais e transitórias da presente Resolução.

§ 2º – Quando a licitação já se encontrar homologada antes do início da vigência desta Resolução, mas o contrato ainda não tiver sido formalizado, a contratação poderá ter prosseguimento, de modo a evitar os prejuízos advindos do refazimento do certame, hipótese em que serão aplicáveis as penalidades previstas no edital, na minuta de contrato e na Portaria GR nº 3161/1999, observada a regra do artigo 2º das Disposições finais e transitórias da presente Resolução.

Reitoria da Universidade de São Paulo, 21 de dezembro de 2018.

VAHAN AGOPYAN

Reitor

## ANEXO VII

### TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/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 VIII**

**TOMADA DE PREÇOS Nº. 01A/2022 – FEA-RP/USP**

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

(em papel timbrado da Licitante)

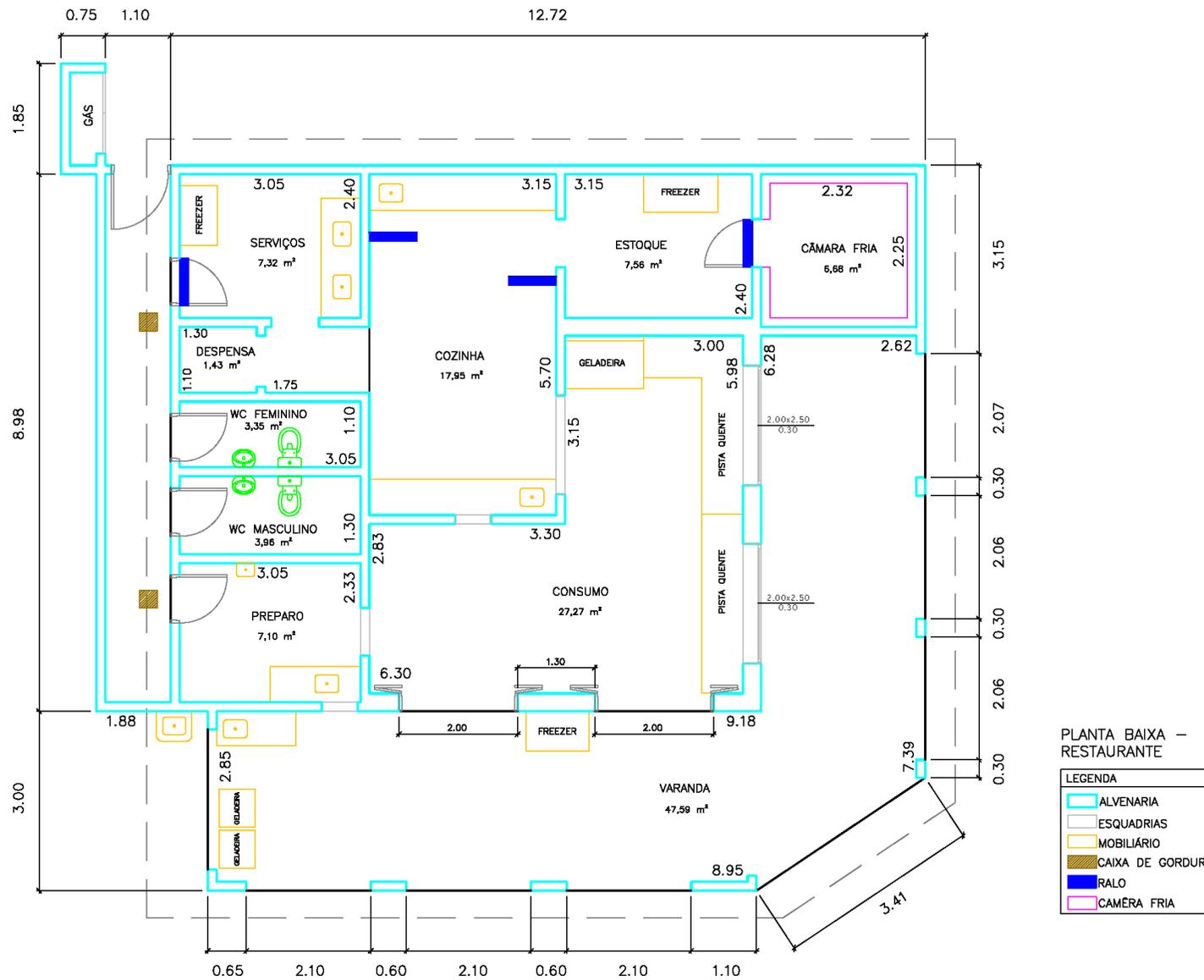
A ..... (razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do TOMADA DE PREÇOS Nº 01A/2022-FEA-RP/USP, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

....., ... de ..... de .....

(Local) (Data)

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

### ANEXO IX – PLANTA/CROQUI



## ANEXO X

### TABELAS DE INFRAÇÕES E MULTAS

Tabela 5: Infrações

| Infração | Descrição   | Forma de aplicação        | Grau |
|----------|---|---------------------------|------|
| 1        | Deixar de manter em local visível aos usuários a lista de preços  | Por dia                   | 1    |
| 2        | 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    |
| 3        | Deixar de atender a qualquer requisito contratual por falta de manutenção nos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar da detecção do defeito, ou deixar de comunicar à Comissão Fiscalizadora do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado | Por equipamento e por dia | 1    |
| 4        | Deixar de entregar à Concedente qualquer dos documentos definidos no Termo de Referência  | Por ocorrência            | 1    |
| 5        | Deixar de utilizar utensílios e luvas descartáveis para proteção das mãos ao manipular alimentos prontos  | Por ocorrência            | 1    |
| 6        | Deixar de apresentar, se solicitada, cópia impressa da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborada pela ANVISA ou deixar de mantê-la à disposição de seus empregados   | Por ocorrência            | 1    |
| 7        | Fornecer produtos com a rotulagem inadequada, segundo legislação específica   | Por ocorrência            | 1    |
| 8        | Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da Comissão Fiscalizadora   | Por dia                   | 2    |
| 9        | Fazer propaganda fora do espaço concedido, gerar poluição sonora ou alterar o projeto de iluminação sem expressa autorização da Concedente  | Por ocorrência            | 2    |
| 10       | Empregado cometer falta grave que provoque danos à Concedente, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros  | Por ocorrência            | 2    |
| 11       | Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços de que trata o Termo de Referência  | Por ocorrência            | 2    |
| 12       | Deixar de cumprir com as exigências mínimas previstas nos cardápios de almoço/janta e lanche, sem prévia autorização do órgão fiscalizador  | Por ocorrência            | 2    |
| 13       | Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Comissão Fiscalizadora   | Por ocorrência            | 2    |

Assistência Financeira

| Infração | Descrição  | Forma de aplicação      | Grau |
|----------|--|-------------------------|------|
| 14       | Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la pelo período definido na Portaria CVS nº 5/2013, do Centro de Vigilância Sanitária  | Por dia                 | 3    |
| 15       | Permitir a presença de empregado com Carteira de Saúde desatualizada   | Por empregado e por dia | 3    |
| 16       | Deixar de respeitar as orientações dadas pelo programa institucional de gestão de resíduos USP Recicla   | Por ocorrência          | 3    |
| 17       | Cobrar valor divergente do previsto na lista de preços   | Por ocorrência          | 3    |
| 18       | Reaproveitar alimentos servidos em outra refeição  | Por ocorrência          | 3    |
| 19       | Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinsetização e desratização das áreas, instalações e equipamentos utilizados, conforme determinações da Portaria CVS nº 05/2013 e do Termo de Referência | Por ocorrência          | 3    |
| 20       | Deixar de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo   | Por dia                 | 4    |
| 21       | Utilizar as áreas objeto desta concessão de uso para fins diversos ao do objeto contratual   | Por dia                 | 4    |
| 22       | Deixar de cumprir horário de funcionamento do restaurante  | Por dia                 | 4    |
| 23       | Utilizar o nome ou o logotipo da Concedente ou da Universidade de São Paulo em divulgação ou comercialização   | Por ocorrência          | 4    |
| 24       | Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais  | Por dia                 | 5    |
| 25       | Impedir acesso aos membros da Comissão de Fiscalização da Concedente   | Por ocorrência          | 5    |
| 26       | Servir bebida alcoólica ou cigarros de qualquer natureza no restaurante ou lanchonete  | Por dia                 | 6    |
| 27       | Atrasar, sem justificativa, o início da prestação de serviços de lanchonete/restaurante nos termos contratuais   | Por dia                 | 6    |
| 28       | Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida   | Por ocorrência          | 6    |
| 29       | Realizar alterações no imóvel, sem expressa autorização da Concedente  | Por ocorrência          | 6    |

A Tabela 6 indica, para cada grau de infração, o valor da multa, em Unidades Fiscais do Estado de São Paulo – UFESP.

Tabela 6: Valor da infração (em UFESP)

| Grau | Quantidade de UFESP |
|------|---------------------|
| 1    | 2                   |
| 2    | 3                   |
| 3    | 4                   |
| 4    | 8                   |
| 5    | 40                  |
| 6    | 80                  |

## ANEXO XI

### MODELO – CARTA CREDENCIAL

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

À UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO  
PRETO

Referência: Licitação:  
Tomada de Preços nº 01A/2022 - FEA-RP

Prezados Senhores

Pelo presente, designo o Sr. ...., portador do R.G. nº ..... para representar esta empresa, estando ele credenciado a responder junto a V. Sas. em tudo o que se fizer necessário durante os trabalhos de abertura, exame, habilitação, classificação e interposição e renúncia de recursos, relativamente à documentação de habilitação e à proposta de preços por nós apresentadas para fins de participação na licitação em referência.

Em ... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pela Empresa e cargo exercido na empresa  
(com firma reconhecida)

**ANEXO XII**

**PROPOSTA COMERCIAL**

(documento a ser apresentado no envelope nº 1 – Proposta Comercial)

**Tomada de Preços Nº 01A/2022**

**PROCESSO Nº 2022.1.44.81.8**

**OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE** de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada em Ribeirão Preto, com uma área de aproximadamente 156,31 m<sup>2</sup>, para fins de instalação e exploração empresarial de uma lanchonete/restaurante, nas dependências da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto

|  |                    |                         |
|--|--------------------|-------------------------|
| <b>Razão Social do Proponente:</b>           |                    |                         |
| <b>CNPJ:</b>                                 |                    |                         |
| <b>Endereço Completo:</b>                    |                    |                         |
| <b>CEP:</b>                                  | <b>Fone:</b>       | <b>Fax:</b>             |
| <b>EMAIL:</b>                                | <b>2º Fone:</b>    | <b>2º Fax</b>           |
| <b>Nome completo do representante legal:</b> |                    | <b>Cargo ou Função:</b> |
| <b>CPF nº</b>                                |                    | <b>RG nº</b>            |
| <b>DATA:</b>                                 | <b>ASSINATURA:</b> |                         |

**PREÇO:** Valor mensal proposto para a taxa administrativa de: R\$ .....  
(.....)

**PREÇO:** Valor anual (valor mensal x 10) proposto para a taxa administrativa de:  
R\$ .....(.....)

**Prazo de Validade da Proposta é de: 60 (sessenta) dias corridos, conforme item 2.1.4 do edital.**