

## EDITAL

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / 2020

### CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO

### PROCESSO Nº. 2019.1.945.81.1

### TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR LANCE OU OFERTA

#### LOCAL PARA EXAME DO EDITAL COMPLETO

O resumo do Edital será publicado em jornal de grande circulação e poderá ser obtido gratuitamente no endereço eletrônico [www.fearp.usp.br](http://www.fearp.usp.br). A versão completa contendo as especificações, desenhos e demais documentos técnicos relacionados à contratação, poderá ser obtida na sede da **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**, mediante simples requerimento ou por meio eletrônico, no(a) Assistência Técnica Financeira, sito(a) à Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP – Bloco B2 – Sala nº 26 - Fone (16) 3315-0667 ou (16) 3315-4483, das 09h às 12h e das 14h às 17h.

#### APRESENTAÇÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES

Data para apresentação dos envelopes: até **23/03/2020**, às **09h**, no Expediente da FEA-RP / USP, situada à Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP – Bloco B2 – Sala nº 17.

Local da realização da sessão pública: **Assistência Financeira** situada à Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP – Bloco B2 – Sala nº 26.

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 DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO** faz saber que se acha aberta a **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / 2020** para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO** de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no **campus Ribeirão Preto**, Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP, **com área total de 156,31 m<sup>2</sup>**, nas dependências da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP, conforme planta/croqui que faz parte integrante deste edital de licitação (ANEXO II), **destinada à EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE/RESTAURANTE**, de acordo com os requisitos mínimos especificados nos Anexos desta licitação

A presente licitação será regida pela Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, pela Lei Estadual nº 6.544/89 e alterações posteriores, pela Portaria GR 2939/95, pela Resolução USP nº 7601/2018 e Portaria GR 6561/2014, à disposição dos interessados no site: [www.usp.br/leginf](http://www.usp.br/leginf), bem como pelas demais normas regulamentadoras aplicáveis e por este Edital.

**1.1.** A presente Concorrência é do tipo "**MAIOR LANCE OU OFERTA**", nos termos do Artigo 45, inciso IV, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, constituindo-se de 02 (duas) fases, sendo a 1ª, relativa à proposta e a 2ª, relativa à habilitação.

**1.2.** Até o dia e hora indicados no preâmbulo deste edital deverão ser entregues no endereço indicado, o que segue:

- a. Envelope nº 1 – **PROPOSTA**;
- b. Envelope nº 2 – **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**;
- c. Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, conforme **ANEXO VI – MODELO A**;
- d. Declaração de Enquadramento como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual ou Cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, para fruição dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, conforme **ANEXO VI – MODELO B**, se for o caso.

**1.3.** A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, distintos e identificados, respectivamente, da seguinte forma: Envelope nº 1 - **PROPOSTA** e Envelope nº 2 - **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**. Os envelopes deverão conter externamente, além do número de identificação, a razão social da licitante e o número desta Concorrência Nacional, como segue:

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
CONCORRÊNCIA Nº 01A/2020 FEA-RP  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 1  
PROPOSTA**

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
CONCORRÊNCIA Nº 01A/2020 FEA-RP  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 2  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**1.4.** As microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 deverão apresentar FORA dos Envelopes nº 1 e nº 2 comprovação da sua condição por meio de **“Declaração de Enquadramento como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual ou Cooperativa para Fruição dos Benefícios da Lei Complementar nº 123/06”**, conforme modelo **ANEXO VI – MODELO B**.

**1.4.1.** A não entrega da declaração exigida no item 1.4. deste edital indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

**1.5.** As Declarações de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e de Enquadramento como ME, EPP, MEI ou Cooperativa, para Fruição dos Benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, de acordo com modelos estabelecidos no **ANEXO VI – MODELOS A e B** do Edital, deverão ser apresentadas **fora** dos Envelopes nº 1 e nº 2.

**1.6.** Passados 10 (dez) minutos do prazo fixado para a apresentação dos Envelopes nº 1 e nº 2, no local indicado para a entrega, na presença dos interessados, a Comissão Julgadora de Licitações procederá à abertura dos Envelopes nº 1 **“PROPOSTA”**, adotando os procedimentos descritos na Seção IV deste edital.

**1.7. É OBRIGATÓRIO** que todos os interessados inspecionem o local e as instalações destinadas à presente concessão para exploração das atividades de lanchonete/restaurante. Para tanto, ficam, estabelecidas no **ANEXO VI – MODELO C - CRONOGRAMA DE VISTORIA** as opções dos dias e horários, bem como, a indicação do nome e telefone do representante da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP, sendo que, por ocasião da visita, será emitido o comprovante de vistoria, conforme **ANEXO VI – MODELO C - ATESTADO DE VISTORIA**, a ser apresentado pelos licitantes no Envelope nº 2 - **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**.

**1.7.1.** Na impossibilidade de comparecimento nas datas fixadas no **ANEXO VI – MODELO C - CRONOGRAMA DE VISTORIA**, é facultado o agendamento de vistoria, nos termos contidos no campo observação do subitem 3.1.2.4.3. deste Edital.

**1.8.** Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal na interpretação dos termos deste edital poderão solicitar, por escrito, os esclarecimentos necessários a Seção de Materiais da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP, cujo endereço encontra-se no preâmbulo deste Edital, ou mediante encaminhamento de *e-mail* para [materiais@fearp.usp.br](mailto:materiais@fearp.usp.br). É recomendável que os pedidos de esclarecimentos sejam enviados 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.

**1.9.** As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela USP serão publicadas no *site* [www.fearp.usp.br](http://www.fearp.usp.br) e, em se tratando de modificações, por intermédio 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.

**1.10.** Eventuais impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Diretor da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP, signatário do Edital, e protocoladas no Expediente da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP, localizada na Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP – Bloco B2 – Sala nº 17 – no horário das 08h às 17h, de segunda a sexta-feira, nos prazos e na forma prevista em lei.

**1.10.1.** Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a data final fixada para a apresentação das propostas.

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

**1.12.** Durante o período compreendido entre a data de entrega dos Documentos de Proposta e Habilitação 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 – USP** para assuntos correlatos. A **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP**, 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.

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

**1.13.1.** 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;

- 1.13.2. declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- 1.13.3. reunidas sob forma de consórcio;
- 1.13.4. o autor do projeto, básico ou executivo, e ainda os que se enquadrarem nas disposições do artigo 9º e seus parágrafos, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
- 1.13.5. que se apresentarem na licitação como subcontratada de outra licitante;
- 1.13.6. que estejam sob processo de falência.

## SEÇÃO II - DAS PROPOSTAS (ENVELOPE Nº 1)

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 rubricada em todas as suas vias e assinada pelo representante legal da empresa licitante;

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

2.1.4. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a abertura dos Envelopes nº 1, contendo a PROPOSTA.

2.1.5. A empresa interessada deverá apresentar o **valor total mensal proposto para a TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, observando-se que o valor mínimo fixado para o objeto desta licitação é de R\$ 4.114,11 (quatro mil cento e quatorze reais e onze centavos)**, sendo 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 de 50% (cinquenta por cento) do valor ofertado, visto que 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 a 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 participarem da presente licitação, as licitantes deverão apresentar a documentação abaixo:

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

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

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

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

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

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

**3.1.2.1.** Apresentação de, no mínimo, **01 (um) atestado de desempenho anterior**, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, expedido por entidade pública ou privada, comprovando a execução dos serviços. Somente serão considerados válidos atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo exercido na entidade, bem como dados para eventual contato, estando as informações sujeitas à conferência pela Comissão Licitante.

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

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

**3.1.2.4.** Atestado de vistoria, devidamente preenchido, cujo formulário constitui o **ANEXO VI – MODELO C - ATESTADO DE VISTORIA** a ser preenchido pela Administração da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP**, após visita ao local objeto da concessão, nos termos do item 1.7, objetivando o total conhecimento, pela licitante, das características e do escopo dos serviços.

**3.1.2.4.1.** A vistoria deverá ser realizada por pessoa devidamente credenciada, por meio de documento emitido pela interessada, que identifique o(a) vistoriador(a), sendo recomendável que ele tenha capacitação técnica para avaliar as condições do imóvel, objeto desta concessão, não cabendo à licitante vencedora alegar desconhecimento das características do objeto da concessão.

**3.1.2.4.2.** Na ausência de manifestação dos interessados em relação às condições da área indicada no **ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO**, presume-se que o local está plenamente adequado à exploração dos serviços de lanchonete/restaurante, objeto desta Licitação, e que as verificações e avaliações, por ocasião das vistorias, foram suficientes para a elaboração da proposta.

**3.1.2.4.3.** Os interessados terão acesso à área indicada no **ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO** para as verificações que se fizerem necessárias, ficando, para tanto, preferencialmente estabelecidas as datas indicadas no **ANEXO VI – MODELO C - CRONOGRAMA DE VISTORIA**, oportunidade em que os presentes receberão o **ANEXO VI – MODELO C - ATESTADO DE VISTORIA**, devidamente preenchido.

**OBSERVAÇÃO:** Na impossibilidade de comparecimento nas datas fixadas no **ANEXO VI – MODELO C - CRONOGRAMA DE VISTORIA**, os interessados poderão agendar a vistoria, observada a disponibilidade da Administração e as atividades desenvolvidas no local abrangido pela concessão, em contato com os Srs. Marcelo Gaspardo ou Reinaldo Kikugava, no telefone (16) 3315-4511.

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

**3.1.3.1.** Apresentação do último balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis, apresentados e publicados na forma da lei, se for o caso, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais (IGP-DI, IPC/FIPE, INPC/IBGE) quando encerrados há mais de (03) três meses da data de apresentação da proposta.

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

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

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

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

onde: AC é o ativo circulante; ANC é o ativo não circulante; PC é o passivo circulante; e PNC é o passivo não circulante.

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

**3.1.3.2.** Apresentação de certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual (ref. ao prazo de validade, vide **item 3.2.4.1**).

**3.1.3.2.1.** Se o licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada no item 3.1.3.2 deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

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

**3.1.3.2.3.** 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.

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

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

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

**3.1.4.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual (Certidão de Débitos Tributários Inscritos na Dívida Ativa) e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente na forma da Lei;

Obs.: No caso de isenção ou 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.

**3.1.4.4.** Certidão de Regularidade de Débitos Relativos aos Créditos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991;

**3.1.4.5.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal.

**3.1.4.6.** 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.

### **3.1.5. Outras comprovações:**

**3.1.5.1.** Para a habilitação das licitantes exigir-se-á, também:

- a) Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, nos termos do modelo constante do **ANEXO VI – MODELO D - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO;**
- b) 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, nos termos do modelo constante do

## **ANEXO VI – MODELO E – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO.**

### **3.2. Disposições Gerais de Habilitação:**

**3.2.1.** Para a habilitação de licitantes que disputem o certame na condição de microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, **será obrigatória a apresentação dos documentos indicados nos subitens 3.1.4.3 a 3.1.4.5. deste edital, ainda que deles conste alguma restrição.**

**3.2.1.1.** As microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, habilitadas nas condições do subitem 3.2.1 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.

**3.2.1.2.** A não comprovação da regularidade fiscal no prazo assinalado no subitem 3.2.1.1 implica a decadência do direito à contratação e enseja a aplicação da regra prevista no artigo 81, da Lei Federal nº 8.666/1993 (descumprimento total da obrigação), e neste Edital.

**3.2.2.** A apresentação do **Registro Cadastral (RC)** emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP, nos termos da Lei Federal 8.666/1993 e do Decreto Estadual nº 52.205/2007, e em plena validade na data final de apresentação das propostas, substitui os documentos apresentados para sua emissão, dentro das respectivas validades. A documentação restante obrigatoriamente deverá ser apresentada pela licitante.

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

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

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

**3.2.2.4.** 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).

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

**3.2.4.** Os documentos apresentados deverão, quando for o caso, estar em plena validade na data final fixada para a apresentação dos envelopes.

**3.2.4.1.** Quando o documento não indicar prazo de validade, de forma a satisfazer as disposições do item 3.2.4 acima, a data de sua expedição pelo órgão de origem não deverá ser anterior a 180 (cento e oitenta) dias corridos da data final fixada para a apresentação dos envelopes, indicada no preâmbulo deste edital.

**3.2.4.2.** Considerando o disposto no art. 195, § 3º, da Constituição Federal, e no art. 2º, da Lei Federal nº 9.012/1995, obrigando-se a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da Administração, a atualizar os documentos apresentados em cumprimento aos subitens 3.1.4.4 e 3.1.4.5., que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da assinatura do contrato, caso as certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

**3.2.4.3.** Fica facultado à Administração consultar os sites da Receita Federal, [www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br), e da Caixa Econômica Federal, [www.cef.gov.br](http://www.cef.gov.br), para fins de obtenção das correspondentes certidões atualizadas. Após verificação, o servidor da USP deverá certificar a autenticidade dos documentos emitidos/apresentados, mediante declaração nesse sentido, devidamente assinada.

**3.2.5.** Os documentos necessários para a comprovação dos requisitos de habilitação, conforme relação acima, deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, não sendo aceitos protocolos.

**3.2.6.** Serão inabilitadas as empresas que apresentarem a documentação de habilitação em desacordo com os termos do presente edital.

## 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 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 10 (dez) minutos depois de encerrado o prazo para apresentação destes, com a abertura dos Envelopes nº 1 – PROPOSTA.

**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.** A licitante poderá ser representada neste certame por seu representante legal ou por pessoa devidamente credenciada, apresentando à Comissão Julgadora documentos que comprovem poderes específicos para intervir no processo licitatório, inclusive para interpor recursos ou desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente.

**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, registrado 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 (modelo constante do **ANEXO VI – MODELO F**) de procuração do qual constem explicitamente poderes para 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, para fins de identificação.

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

**4.4.** Todos os trabalhos e ocorrências verificados durante a sessão pública serão registrados em ata circunstanciada, que será assinada pelos membros da Comissão Julgadora da Licitação e pelos representantes credenciados presentes.

**4.5.** O julgamento das propostas e da habilitação das licitantes poderá ser realizado em sessão reservada, a critério da Comissão Julgadora da Licitação.

**4.6.** As comunicações referentes ao certame serão publicadas no Diário Oficial do Estado - D.O.E.

## **SEÇÃO V - DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO**

### **DA PROPOSTA**

**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 classificada em 1º lugar a licitante que, tendo atendido a todas as condições da presente licitação, oferecer em sua proposta o **MAIOR Valor Total Mensal de TAXA DE ADMINISTRAÇÃO**.

**5.2.** Para o julgamento da presente licitação, deverão ser abordados os seguintes procedimentos:

**5.2.1.** Serão previamente *desclassificadas* as propostas de licitantes que:

- a) Não atendam às condições mínimas exigidas no presente edital, demonstrando, assim, não terem condições de cumprir o objeto licitado;
- b) Contenham vícios;
- c) Omitam qualquer elemento solicitado;
- d) Não estejam de acordo com a discriminação do objeto da licitação;
- e) Apresentarem proposta de TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MENSAL inferior a **R\$ 4.114,11 (quatro mil cento e quatorze reais e onze centavos)**, conforme estipulado no subitem 2.1.5. deste Edital.

**5.2.2.** As propostas consideradas válidas e exequíveis até esse momento serão classificadas em ordem decrescente do valor da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MENSAL proposta.

**5.3.** Em cumprimento ao disposto nos artigos 44 e seguintes, da Lei Complementar nº 123/2006, depois de classificadas as propostas, será dada **preferência** de

contratação para as Microempresas (ME), Empresas de Pequeno porte (EPP), Microempreendedores Individuais (MEI) ou Cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, desde que o valor da Taxa de Administração Mensal ofertada seja igual ou até 10% (dez por cento) inferior ao da proposta válida de maior preço, observados os seguintes procedimentos:

**5.3.1.** Todas as Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedores Individuais (MEI) ou Cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, enquadradas na hipótese do subitem 5.3. serão convocadas para sessão pública a se realizar em prazo não inferior a 2 (dois) dias úteis;

**5.3.2.** A ME, EPP, MEI ou Cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, mais bem classificada será convidada a apresentar nova proposta com oferta de valor de Taxa de Administração Mensal superior à proposta válida de maior valor;

**5.3.3.** Caso a ME, EPP, MEI ou Cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, mais bem classificada não exerça o direito de preferência na forma do subitem 5.3.2., as demais ME, EPP, MEI ou Cooperativas que se enquadrem na hipótese do subitem 5.3. serão convidadas, na ordem de classificação, a exercer o direito de preferência;

**5.3.4.** O não comparecimento à sessão pública ou a não apresentação de nova proposta com Taxa de Administração Mensal superior àquela classificada em primeiro lugar implicará a preclusão do direito de preferência;

**5.3.5.** Se a ME, EPP, MEI ou Cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, exercer o direito de preferência, a classificação das propostas será reformulada, levando em consideração o novo preço proposto. Caso contrário, será mantida a classificação elaborada na forma do subitem 5.2.2.

**5.3.6.** O subitem 5.3. não se aplica quando a proposta de maior valor pertencer a uma Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI) ou Cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007.

**5.3.7.** Em caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas, que não atendem ao disposto no subitem 5.3., proceder-se-á ao sorteio, a ser realizado perante os interessados, em sessão pública, para o qual todas as licitantes serão convocadas a comparecer.

## **DA HABILITAÇÃO**

**5.4.** Encerrado o julgamento das propostas, inclusive com a decisão de eventuais recursos, terá início a análise e o julgamento da habilitação, observados os seguintes procedimentos:

**5.4.1.** Devolução às licitantes desclassificadas dos envelopes fechados contendo a documentação de habilitação;

**5.4.2.** Abertura dos envelopes e apreciação da documentação relativa à habilitação dos concorrentes cujas propostas tenham sido classificadas até os 3 (três) primeiros lugares;

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

**5.4.4.** Julgamento da habilitação, considerando-se habilitadas as licitantes que demonstrarem o atendimento de todas as condições de habilitação, nos termos da Seção III deste Edital;

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

**5.5.** A abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação ocorrerá 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.

## **SEÇÃO VI – DA CONTRATAÇÃO**

**6.1.** Findo o procedimento licitatório, a licitante vencedora do certame será notificada a **assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da notificação, devendo iniciar a operação da lanchonete/restaurante no prazo estabelecido no item 10.1.

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

**6.2.1.** O referido contrato poderá ser prorrogado a partir do período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, por igual e sucessivo período, desde que o interesse das partes seja manifestado com antecedência de no mínimo 90 (noventa) dias do término. O prazo máximo de vigência total é de 60 (sessenta) meses, após os quais a **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP** licitará a continuidade da exploração

dos serviços objeto desta licitação, sendo permitida a participação da contratada, caso não haja eventos que a desabonem.

**6.2.2.** 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 Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991, 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.

**6.2.3.** 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 mesmas condições propostas pelo 1º classificado, ou revogar a licitação, nos termos do § 2º, do artigo 64, da Lei 8.666/93.

**6.2.4.** A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato dentro do prazo previsto no item 6.1 deste edital caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, que corresponde a 10 (dez) meses da Taxa de Administração proposta pela licitante.

## SEÇÃO VII – DO VALOR DO CONTRATO

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

## SEÇÃO VIII – DOS REAJUSTES

**8.1.** A Taxa Administrativa 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.

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

**8.2.** Os valores contratuais somente serão reajustados, 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.

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

## **SEÇÃO IX – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**9.1.** Ficará a CONCESSIONÁRIA obrigada ao pagamento mensal da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, na forma prevista no contrato, que deverá ser recolhida na Tesouraria da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao mês vencido.**

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

**9.3.** A falta de pagamento das taxas de água, energia elétrica e gás dentro do prazo estipulado implicará no corte do fornecimento, sendo que sua religação somente será autorizada, quando do pedido da CONCEDENTE ao órgão responsável, e após efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela CONCESSIONÁRIA o pagamento das taxas de religação.

## **SEÇÃO X – DOS PRAZOS**

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

**10.2.** 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, com aplicação das penalidades cabíveis.

## **SEÇÃO XI – DAS PENALIDADES**

**11.1.** Pelo descumprimento das obrigações assumidas a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e na Resolução USP nº 7601/2018, que fica fazendo parte integrante deste edital.

**11.2.** A adjudicatária que recusar a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela **CONCEDENTE**, ficará sujeita à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, que corresponde a 10(dez) meses da Taxa de Administração proposta pela licitante, independentemente da aplicação das demais sanções previstas na Resolução USP nº 7601/2018 disponibilizada no site: [www.usp.br/gefim](http://www.usp.br/gefim), de acordo com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

**11.3.** Durante a execução do contrato decorrente da presente licitação, a **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir todas as condições prescritas no **ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO**, ficando sujeita às multas estabelecidas na tabela constante do **ANEXO IV – TABELA DE INFRAÇÕES E MULTAS** quando do descumprimento das obrigações ali descritas, além das penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e na Resolução USP nº 7601/2018, nos termos da Cláusula DAS PENALIDADES do ANEXO - MINUTA DE CONTRATO.

**11.3.1.** Na hipótese da incidência das infrações indicadas no **ANEXO IV – TABELA DE INFRAÇÕES E MULTAS**, além das multas ali cominadas, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita ao embargo dos serviços e à rescisão do contrato se, após notificada pela USP, **NÃO PROCEDER** às correções das irregularidades constatadas, **no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, exceto em casos de força maior devidamente comprovados, sendo-lhe aplicadas as sanções previstas na Lei e na Resolução referidas do item 11.1.

**11.4.** O gestor do contrato poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências do restaurante/lanchonete. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com tabela constante do **ANEXO IV**.

## **SEÇÃO XII – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

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

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

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

**12.2.** Na hipótese de evidenciar qualquer impropriedade ou incorreção 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.

**12.2.2.** 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 no contrato e, ainda, a rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

## **SEÇÃO XIII – DA FISCALIZAÇÃO**

**13.1.** 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.

**13.1.1.** A comissão designada pela direção poderá recusar, fazer, ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

**13.2.** A presença da Fiscalização não exclui, nem reduz a responsabilidade da empresa **CONCESSIONÁRIA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em qualquer corresponsabilidade da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP**.

## **SEÇÃO XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1.** 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.

**14.2.** 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.

**14.3.** Dos atos da Administração discriminados no artigo 109, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, cabem os recursos ali descritos:

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

**14.3.2.** 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;

**14.3.3.** Os recursos poderão ser protocolados no horário das 08h às 17h, no Expediente da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP**, sito à Avenida dos Bandeirantes, nº 3900 – FEA-RP – Bloco B2 – Sala nº 17 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP.

**14.4.** 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 e-mail: [materiais@fearp.usp.br](mailto:materiais@fearp.usp.br).

**14.5.** O resultado do julgamento será publicado no Diário Oficial do Estado.

**14.6.** Integram o presente edital:

**ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO**

**ANEXO II - PLANTA / CROQUI – LANCHONETE/RESTAURANTE (ÁREA TOTAL DE 156,31 M<sup>2</sup>)**

**ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO**

**ANEXO IV – TABELA DE INFRAÇÕES E MULTAS**

**ANEXO V - RESOLUÇÃO USP Nº 7601, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018 - REGULAMENTA A APLICAÇÃO DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**ANEXO VI – MODELOS DE DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS NA LICITAÇÃO:**

**A – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**B – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME, EPP, MEI OU COOPERATIVA - LC Nº 123/06**

**C – ATESTADO DE VISTORIA E CRONOGRAMA DE VISTORIA**

**D - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

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

**F – CARTA CREDENCIAL**

**G – CARTA PROPOSTA**

**Ribeirão Preto, 11 de fevereiro de 2020.**

**Prof. Dr. André Lucirton Costa**  
**Diretor da FEA-RP / USP**

## ANEXO I

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP/USP

#### MEMORIAL DESCRITIVO

##### 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	67
Professores	90
Alunos de graduação	1.327
Alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i>	181
<b>Total</b>	<b>1.665</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:

---

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

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

**2.2.2.** Sábado: 07h00 às 13h00;

**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) 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

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

**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.

**2.3.5.1.** A indicação pode ser feita utilizando algum selo cuja legenda deve estar exposta na área destinada ao expositor de alimentos (pista).

**2.3.5.2.** Sugestões de selos a serem utilizados:

**Vegetariano   Livre de glúten   Livre de lactose**



**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 Variedade em pães especiais: <i>croissant</i> , baguete, pão sírio, pão de forma branco ou preto 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

<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.

Descrição	Variedade mínima
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.

**2.5.** Conceder livre acesso para que os membros da Comissão de Fiscalização da Concedente possam inspecionar a área concedida.

**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, 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 por 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.) ligadas à área coberta 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.** Afixar em local visível aos usuários a lista de preços dos principais produtos.

**2.25.1.** Incluir produtos na lista de preços por indicação da Comissão de Fiscalização.

**2.26.** 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>.

---

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

**2.27.** 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).

**2.27.1.** As opções de resposta podem ser textuais ou elementos gráficos.

**2.27.2.** As estatísticas devem ser disponibilizadas mensalmente à Comissão de Fiscalização.

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

**2.29.** Realizar, junto à comunidade, campanhas de incentivo à alimentação saudável.

**2.30.** 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:

**2.30.1.** Destinar os resíduos conforme tabela a seguir:

Tabela 4: Destinação dos resíduos

Tipo de resíduo	Destinação	Acondicionamento
Vegetal	Composteira mantida pela Concessionária	-
Origem animal	Contêiner <sup>5</sup> marrom	Saco de cor preta
Lixo comum	Lixeira de alvenaria	Saco de cor preta
Reciclável	Lixeira de alvenaria	Saco de cor azul
Óleos	Local oficial fora do campus da USP	Embalagens lacradas

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

**2.30.3.** 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;

**2.30.4.** Manter a limpeza das lixeiras instaladas na área de concessão.

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

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

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

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

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

**2.31.3.1.** Durante os primeiros dois anos de concessão, será permitido o fornecimento de opção de plástico descartável.

**2.31.4.** 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.

**2.31.5.** 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;

**2.31.6.** 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.).

**2.32.** Entregar anualmente relatórios referentes às realizações das campanhas e ações de que tratam os itens 2.29 e 2.31.5.

**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 num raio de 10 (dez) metros 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.** Respeitar a legislação trabalhista vigente, bem como obrigar-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 pagamento dos salários e o recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas, sempre que solicitado pela Concedente.

**2.37.** Cumprir todas as obrigações tributárias resultantes das atividades comerciais de que trata esse Termo.

**2.38.** Manter sob sua responsabilidade a vigilância e a segurança do local.

**2.39.** Manter contrato de seguro contra incêndio do local concedido, que cubra o tempo que ali permanecer, no valor estipulado pela corretora de seguros.

**2.39.1.** Entregar, em até 30 (trinta) dias após o início contratual documento, documento que comprove a contratação do seguro.

- 2.39.2.** No decorrer da vigência contratual, informar à Concedente sobre qualquer alteração dos termos e condições do seguro contratado em até 05 (cinco) dias úteis.
- 2.40.** 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.
- 2.40.1.** 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.
- 2.41.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Concedente.
- 2.42.** Limitar sua propaganda ao espaço concedido, não gerar poluição sonora nem alterar o projeto de iluminação sem a expressa autorização da Concedente.
- 2.43.** 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 3.14, inclusive retirando todos os seus equipamentos e demais pertences no prazo máximo de 15 (quinze) dias.
- 2.43.1.** Na data da assinatura do contrato, deverá ser realizado um termo de vistoria com a descrição – textual e fotográfica – das condições do local.

### **3. Condições gerais**

- 3.1.** A concessão será fiscalizada por uma Comissão de Fiscalização da Concedente, designada por Portaria Interna.
- 3.2.** A Concedente manterá, em seu site, formulário on-line para que os clientes possam registrar reclamações para apoiar as atividades da Comissão de Fiscalização.
- 3.2.1.** Caberá à Comissão de Fiscalização analisar as reclamações e, quando couber, aplicar as multas relacionadas às infrações, nos termos do Anexo II.
- 3.2.2.** Será dado direito de defesa à Concessionária no âmbito do processo de avaliação de infrações.
- 3.2.3.** Durante o período contratual, a primeira ocorrência de cada infração de graus 1 a 3 deverá ser penalizada apenas com uma advertência escrita.

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

**3.3.** 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.

**3.4.** É vedado à Concessionária:

**3.4.1.** Fornecer produtos com a rotulagem inadequada ou faltando informações;

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

**3.5.** 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.

**3.6.** 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.

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

**3.8.** 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.

**3.8.1.** 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 15 de 07/11/1991 (Centro de Vigilância Sanitária).

**3.9.** 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.

**3.9.1.** Em até 05 (cinco) dias úteis, deverá encaminhar à Comissão de Fiscalização cópia do comprovante de manutenção preventiva dos equipamentos, quando couber.

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

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

**3.12.** 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.

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

**3.14.** 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.

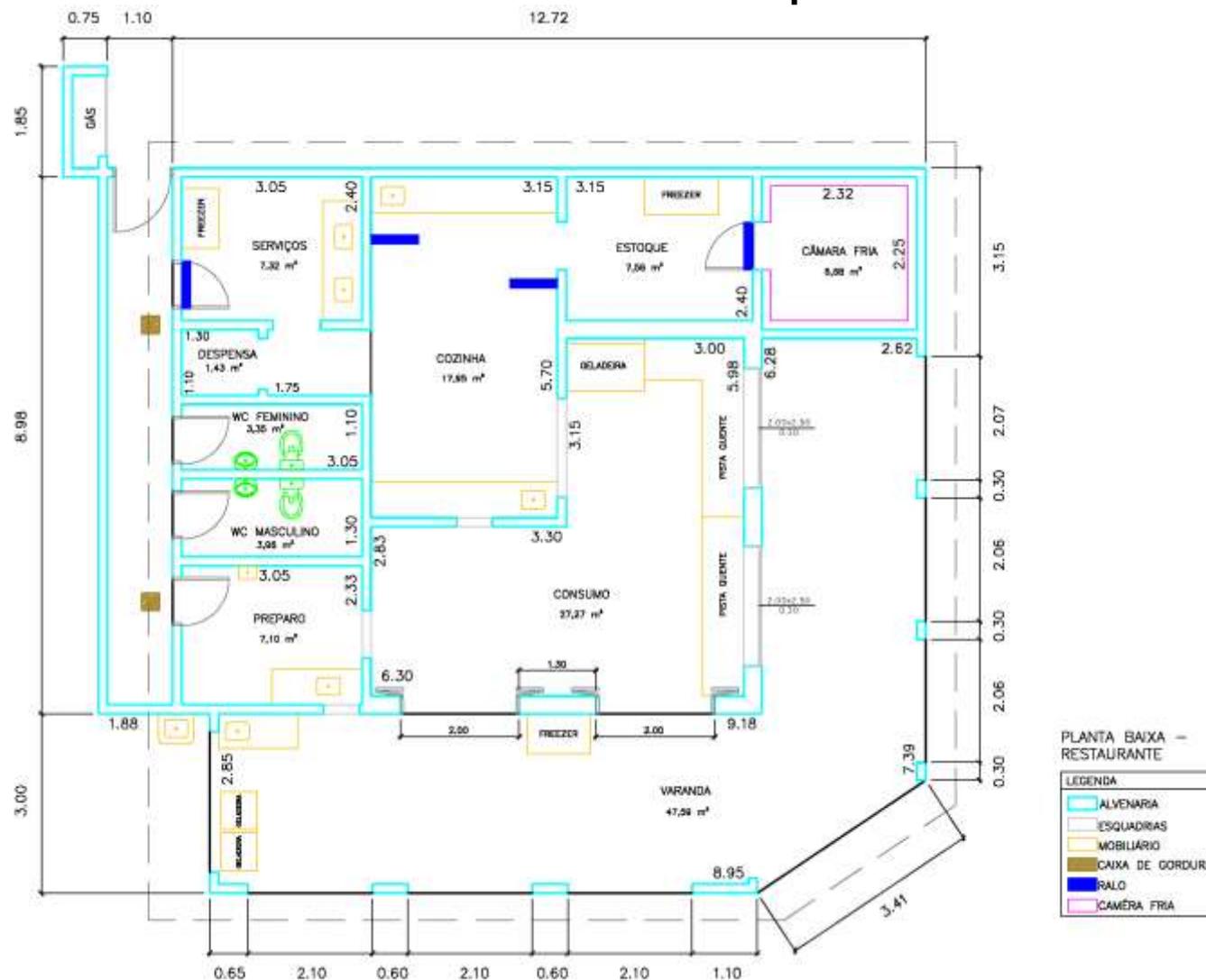
**3.15.** A Concessionária não poderá usar o nome da Concedente para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não devendo ser a Concedente responsável pelas obrigações assumidas pela Concessionária perante terceiros.

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

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



## Anexo II: Planta / Croqui





## ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP -USP

PROCESSO Nº 2019.1.945.81.1

CONTRATO Nº XX/XXXX

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

Aos.....dias do mês de .....do ano de ....., a UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, por intermédio da **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - USP**, inscrita no CNPJ sob nº. 63.025.530/0094-03, na Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP – Bloco B2 – Sala nº 26, neste ato representada pelo seu Diretor, Prof. Dr. André Lucirton Costa, por delegação de competência, nos termos da Portaria GR nº 6.561, de 16.06.2014, 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 de espaço para exploração comercial de lanchonete/restaurante, nos termos do artigo 23, inciso II, alínea "c", da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, e de acordo com as seguintes cláusulas:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Concessão de uso de área de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no *campus* da cidade de Ribeirão Preto – SP, com **área total de 156,31 m<sup>2</sup>**, nas dependências da **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO – USP**, conforme planta/croqui, constante

do processo 2019.1.945.81.1, destinada à exploração dos serviços de LANCHONETE/ RESTAURANTE, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra.

#### 1.2. Horário de funcionamento:

- a) Segunda a sexta: 07h00 às 22h00;
- b) Sábado: 07h00 às 13h00;
- c) 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.
- d) domingos e feriados, quando necessário, a critério da **CONCEDENTE**.

1.3. Fica fazendo parte do Contrato, como se nele estivessem transcritos: o Edital de **Concorrência Nacional n.º 01A / 2020 – FEA-RP/USP - CONCESSÃO DE USO**, e a Proposta n.º....., elaborada e apresentada na licitação pela **CONCESSIONÁRIA**, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2.1. O prazo do contrato será por **12 (doze) meses**, a partir **DD/MM/AAAA**, 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

3.1. O valor do contrato corresponde à **TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MENSAL de R\$ \_\_\_\_\_ (Valor em extenso) 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.

#### CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1. A Taxa de Administração Mensal deverá ser recolhida na Tesouraria da **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO – USP até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao mês vencido**.

4.1.1. O valor da taxa de administração é 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% (cinquenta por cento) do valor estabelecido no subitem acima.

4.2. No caso de ATRASO no pagamento da Taxa de Administração Mensal, será cobrada uma **multa de 10 % (dez por cento) sobre o seu valor**, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária até a efetiva regularização.

4.3. A cominação da pena de multa mencionada no item anterior não exonera a **CONCESSIONÁRIA** das demais sanções aplicáveis previstas na Lei 8.666/93 e na Resolução USP nº 7601/2018, nem impede a rescisão contratual, no caso de ocorrência de falhas ou irregularidades na execução do contrato.

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

4.5. As despesas relativas ao consumo de gás serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** que, também, será responsável por sua aquisição, tendo em vista a estrutura disponibilizada pela **CONCEDENTE**.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA**

5.1. Durante o prazo de vigência do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas no edital, seus anexos e no contrato, bem como manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá respeitar rigorosamente as normas e regulamentos da **CONCEDENTE**, mesmo que emitidos posteriormente a este contrato.

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

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

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

5.5.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá contratar **apólices de seguro** contra risco de incêndio ou destruição do imóvel e contra incêndio e roubo de equipamentos e outros bens de sua propriedade.

5.6. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável por seus funcionários e prepostos, que deverão apresentar-se uniformizados e com identificação, além de apresentar irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos usuários.

5.6.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar à **USP** declaração indicando o nome de seu representante ou preposto idôneo que ficará responsável pelos serviços para representá-la integralmente em todos os seus atos;

5.6.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter relação atualizada de seus empregados e prepostos, incluindo carteira de saúde, à disposição da USP;

5.6.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar a carteira profissional dos funcionários que prestarão serviços, com o registro do contrato de trabalho, bem como comprovar o recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**;

5.6.4. A USP 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.

5.7. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar a qualificação técnica do profissional da área de nutrição que ficará responsável pela coordenação do serviço prestado.

5.8. A **CONCESSIONÁRIA** fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto da presente concorrência. Findo o prazo de contrato, os equipamentos deverão ser retirados pela **CONCESSIONÁRIA** sem danos ao imóvel, no prazo fixado pela **CONCEDENTE**.

5.9. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes à **CONCESSIONÁRIA** fora da área reservada à concessão;

5.10. A **CONCESSIONÁRIA** deverá implantar a gestão de resíduos desde o descarte até a disposição final.

5.10.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter todo o lixo acondicionado em sacos plásticos e depositar em local predeterminado e sob sua responsabilidade, além de manter a limpeza da lixeira e a higienização do material que der entrada no espaço da **CONCEDENTE**, visando impedir a contaminação das demais dependências.

5.10.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá descartar outros resíduos, tais como, óleo de cozinha, resíduos perigosos, isopor, madeira, etc, em locais oficiais, fora da USP. Em caso de resíduos perigosos, apresentar Certificado de descarte à COMISSÃO DESIGNADA PELA DIREÇÃO.

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

5.11. A **CONCESSIONÁRIA** fica proibida de estocar e manusear substâncias tóxicas, inflamáveis ou explosivas, ou qualquer outra que caracterize crime ou infração de qualquer natureza, ou ainda, que coloque em risco a segurança de pessoas ou patrimônio da **CONCEDENTE**.

5.12. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo manutenção preventiva nos mesmos, bem como pela higiene, limpeza e varrição do local concedido, num raio de 10 (dez) metros.

5.12.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos usuários;

5.12.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter sob sua responsabilidade a vigilância e segurança do local.

5.13. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela manutenção do local da concessão, cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato.

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

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

5.13.3. A **CONCESSIONÁRIA** não terá direito à indenização ou retenção por obras ou benfeitorias efetuadas, mesmo em relação às necessárias e devidamente autorizadas, ficando estas incorporadas ao imóvel.

5.14. Será de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** realizar a desratização e desinsetização semestral ou sempre que se fizer necessário, de maneira adequada, mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível.

5.14.1. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a **CONCESSIONÁRIA** fará o fechamento da lanchonete/restaurante para dedetização, desratização, limpeza geral e manutenção dos equipamentos periódicos e instalações, que deverá ser impreterivelmente obedecido.

5.15. 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 alcoólicas, em hipótese alguma.

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

5.17. A venda de bebida alcoólica e tabaco não será permitida em hipótese alguma.

5.18. 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.

5.19. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir todas 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.

5.19.1. 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 correlata.

5.19.2. Fica facultado à **CONCEDENTE** requisitar, a qualquer momento, junto à Autoridade Sanitária competente, a realização de inspeção das instalações da **CONCESSIONÁRIA**.

5.19.3. Todos os itens comestíveis produzidos no próprio estabelecimento deverão respeitar as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas 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*.

5.19.4. 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*.

5.20. A **CONCEDENTE**, por intermédio da Comissão designada pela Direção, controlará a qualidade das matérias primas, dos lanches, das refeições e dos serviços

apresentados, supervisionará a limpeza e higiene dos equipamentos e instalações destinados ao armazenamento, preparo e consumação, inclusive sanitários/vestiários.

5.21. A **CONCESSIONÁRIA** deverá comparecer, sempre que convocada, ao local designado pela **CONCEDENTE**, por meio de pessoa devidamente credenciada, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, para exame e esclarecimentos de quaisquer problemas relacionados com a destinação da concessão de uso.

5.22. Enviar à **CONCEDENTE**, imediatamente após 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. 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.

5.24. A **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar, mensalmente, as despesas relativas ao consumo de Água, Energia Elétrica e Gás, de acordo com os valores aferidos nos medidores.

5.24.1. O não pagamento das despesas de Água, Energia Elétrica e Gás 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 à **CONCESSIONÁRIA** o pagamento das taxas de religação.

## CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO

6.1. Não obstante ser a **CONCESSIONÁRIA** a única e exclusiva responsável, inclusive perante terceiros, pela execução do objeto do contrato, reserva-se à **CONCEDENTE** o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude da responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, exercer a mais ampla fiscalização dos serviços e da execução dos termos da presente concessão.

6.2. A Fiscalização deste contrato será efetuada por Comissão designada pela Diretoria da **Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto – USP**, conforme Portaria constante do processo em que se processou a licitação

6.3. 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.

6.3.1. A comissão designada pela direção poderá recusar, fazer, ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

6.3.2. A **CONCEDENTE** ainda se reserva o direito de fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais, fiscais e sanitárias 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.

6.4. **Compete à comissão/gestor a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com tabela constante do ANEXO IV.**

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

## 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. Ainda, deverá indicar a qualificação técnica do profissional da área de nutrição que ficará responsável pela coordenação do serviço prestado.

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

## CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

8.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e na **Resolução USP nº 7601/2018**, que fica fazendo parte integrante deste contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

8.2. Durante a execução do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir todas as condições prescritas no **ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO**, ficando sujeita às

multas estabelecidas na tabela constante do **ANEXO IV – TABELA DE INFRAÇÕES E MULTAS** quando do descumprimento das obrigações ali descritas.

8.2.1. Na hipótese da incidência das infrações indicadas no **ANEXO IV – TABELA DE INFRAÇÕES E MULTAS**, além das multas ali cominadas, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita ao embargo dos serviços e à rescisão do contrato se, após notificada pela USP, **NÃO PROCEDER** às correções das irregularidades constatadas, **no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, exceto em casos de força maior devidamente comprovados, sendo-lhe aplicadas as sanções previstas na Lei e na Resolução referidas do item 8.1.

8.3. Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a **CONCESSIONÁRIA** ficará sujeita às demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e na Resolução USP nº 7601/2018, no que for aplicável.

8.4. Pela inexecução total ou parcial deste CONTRATO, exceto na hipótese do item 4.2 da cláusula quarta, a multa será de **20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida**, sem prejuízo da rescisão deste contrato e da cominação das demais penalidades previstas na Lei.

8.5. 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 têm caráter compensatório. Independentemente das sanções aplicáveis, a **CONCESSIONÁRIA** ficará sujeita à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência.

8.10. As multas e demais débitos não pagos pela **CONCESSIONÁRIA** são pendências passíveis de serem registradas no CADIN Estadual, mediante prévio procedimento administrativo, observado o contraditório e a ampla defesa, em consonância com o disposto na Portaria GR nº 6723/2016.

## CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA

9.1. No ato da assinatura deste contrato, a **CONCESSIONÁRIA** apresentou garantia na modalidade \_\_\_\_\_, na importância de R\$ \_\_\_\_\_ (**valor em extenso**), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do CONTRATO, que deverá reforçada a cada reajuste e ficará depositada até o cumprimento fiel do ajuste.

9.1.1. 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.

9.1.2. 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.

9.2. 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.

9.2.2 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 - DO REAJUSTE

10.1. 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.

10.1.1. 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.

10.2. 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.

10.3. 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 PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1. A incidência de comportamento descrito no artigo 78, da Lei 8.666/93, 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.

11.2. No caso de atraso do pagamento da taxa de administração mensal por período superior a 60 (sessenta) dias, a **CONCEDENTE** poderá rescindir o contrato com a **CONCESSIONÁRIA**, ficando configurada a inexecução contratual relativa ao período remanescente, sobre o qual incidirá a multa de **20% (vinte por cento)**, sem prejuízo da cominação das demais penalidades previstas na Lei e no contrato.

11.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80, da Lei 8.666/93.

11.4. Uma vez notificada, a **CONCESSIONÁRIA** terá de restituir o imóvel em perfeitas condições de uso 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 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 2020

\_\_\_\_\_  
CONCEDENTE

\_\_\_\_\_

CONCESSIONÁRIA

---

TESTEMUNHA

---

TESTEMUNHA

**ANEXO IV - TABELA DE INFRAÇÃO E MULTAS**  
**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP/USP**

<b>Infração</b>	<b>Descrição</b>	<b>Forma de aplicação</b>	<b>Grau</b>
1	Deixar de manter em local visível aos usuários a lista de preços	Por dia	1
2	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
3	Deixar de entregar à Concedente qualquer dos documentos definidos no Termo de Referência	Por ocorrência	1
4	Permitir a presença de empregado sem uniforme	Por empregado	1
5	Permitir a presença de empregado com Carteira de Saúde desatualizada	Por empregado e por dia	1
6	Deixar de utilizar utensílios e luvas descartáveis para proteção das mãos ao manipular alimentos prontos	Por ocorrência	1
7	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
8	Fornecer produtos com a rotulagem inadequada, segundo legislação específica	Por ocorrência	1
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

<b>Infração</b>	<b>Descrição</b>	<b>Forma de aplicação</b>	<b>Grau</b>
12	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da Comissão Fiscalizadora	Por dia	2
13	Deixar de cumprir com as exigências mínimas previstas nos cardápios de almoço/janta e lanche, sem prévia autorização do órgão fiscalizador	Por ocorrência	2
14	Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Comissão Fiscalizadora	Por ocorrência	2
15	Deixar de respeitar as orientações dadas pelo programa institucional de gestão de resíduos USP Recicla	Por ocorrência	3
16	Cobrar valor divergente do previsto na lista de preços	Por ocorrência	3
17	Reaproveitar alimentos servidos em outra refeição	Por ocorrência	3
18	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
19	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
20	Utilizar o nome ou o logotipo da Concedente ou da Universidade de São Paulo em divulgação ou comercialização	Por ocorrência	4
21	Deixar de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo	Por dia	4
22	Utilizar as áreas objeto desta concessão de uso para fins diversos ao do objeto contratual	Por dia	4
23	Deixar de cumprir horário de funcionamento do restaurante	Por dia	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	Por	5

Infração	Descrição	Forma de aplicação	Grau
	Fiscalização da Concedente	ocorrência	
26	Servir bebida alcoólica ou cigarros de qualquer natureza no restaurante ou lanchonete	Por dia	6
27	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida	Por ocorrência	6
28	Atrasar, sem justificativa, o início da prestação de serviços de lanchonete/restaurante nos termos contratuais	Por dia	6
29	Realizar alterações no imóvel, sem expressa autorização da Concedente	Por ocorrência	6

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

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$1.000,00
06	R\$2.000,00

Na hipótese da incidência das infrações indicadas na tabela acima, além das multas ali cominadas, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita ao embargo dos serviços e à rescisão do contrato se, após notificada pela USP, **NÃO PROCEDER** às correções das irregularidades constatadas, **no prazo máximo de 15 (quinze) dias**, exceto em casos de força maior devidamente comprovados, sendo-lhe aplicadas as sanções previstas na Lei e na Resolução USP nº 7601/2018.

Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a **CONCESSIONÁRIA** ficará sujeita às demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e na Resolução USP nº 7601/2018, no que for aplicável.

## **ANEXO V - RESOLUÇÃO USP Nº 7601, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018**

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

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

(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; e
  - 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 VI**

### **MODELOS DE DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS NA LICITAÇÃO:**

A – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

B – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME, EPP, MEI OU COOPERATIVA - LC Nº 123/06

C – ATESTADO DE VISTORIA E CRONOGRAMA DE VISTORIA

D - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

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

F – CARTA CREDENCIAL

G – CARTA PROPOSTA

**MODELO A**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP-USP**

**DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

*(em papel timbrado da Licitante)*

*(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 **CONCORRÊNCIA Nº 01A / FEA-RP-USP**, da Universidade de São Paulo, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital.

....., ... de ..... de .....  
(Local) (Data)

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

## MODELO B

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP-USP

#### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE, MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL OU COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007

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

#### DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA 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 pessoa jurídica, 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.

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), conforme §1º, do artigo 18-A, da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006.

( ) COOPERATIVA que preenche as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007.

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

**MODELO C**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / 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 **CONCORRÊNCIA NACIONAL N.º 01A / FEA-RP-USP**, que o(a) Senhor(a) ....., R.G. N.º....., representante da empresa ....., procedeu à vistoria para participação na licitação em epígrafe em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

....., ... de ..... de .....  
(Local) (Data)

.....  
**(Nome, função e assinatura do responsável designado pela Administração)**

---

### CRONOGRAMA DE VISTORIA

<b>LOCAL PARA APRESENTAÇÃO DOS VISTORIADORES</b>	<b>DATA E HORA</b>	<b>DATA E HORA</b>
<b>FEA-RP / USP</b> Local: Av. dos Bandeirantes, 3900 – Bloco B2 – Sala 60 – subsolo Contato com o Sr. Marcelo e/ou Reinaldo	<b>04 / 03 / 2020</b> <b>15h30</b>	<b>18 / 03 / 2020</b> <b>15h30</b>

## MODELO D

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP-USP

#### DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

*(em papel timbrado da Licitante)*

Eu \_\_\_\_\_(nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_(nome da pessoa jurídica), interessada em participar do processo licitatório **CONCORRÊNCIA Nº 01A / FEA-RP-USP**, da Universidade de São Paulo, declaro, sob as penas da Lei, que nos termos do artigo 27, Inciso V, 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.

[CIDADE], .... de ..... de XXXX.

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

## MODELO E

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / 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 da **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01A / FEA-RP-USP**, da Universidade de São Paulo, promovida por intermédio da **FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO** da 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)*

## MODELO F

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP-USP

#### CARTA CREDENCIAL

*(em papel timbrado da Licitante)*

*(Documento a ser apresentado no início da sessão pública, **fora** dos envelopes.  
Observar disposições do **subitem 4.3.1. do Edital**)*

#### À UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

**Referência: Licitação (indicar modalidade e nº da licitação)**

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, classificação, habilitação, interposição e renúncia de recursos, relativamente à proposta e à documentação de habilitação por nós apresentadas para fins de participação na licitação em referência.

....., ... de ..... de .....  
(Local) (Data)

.....  
**(Nome e assinatura do representante legal da licitante)**  
**(Razão Social e CNPJ da licitante)**

## MODELO G

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP-USP

#### MODELO DE PROPOSTA

(em papel timbrado da Licitante)

#### À UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Ref.: **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01A / FEA-RP-USP**

Prezados Senhores,

Pela presente, apresentamos e submetemos à apreciação de V.Sa., nossa Proposta Comercial relativa à concorrência em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na sua preparação.

#### 1. DO VALOR DA TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MENSAL

A título de contraprestação pela **CONCESSÃO** remunerada de uso de um espaço de propriedade da **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**, localizado na Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, na Av. dos Bandeirantes, nº 3900 – Bairro Monte Alegre – Ribeirão Preto – SP, com área de 156,31 m<sup>2</sup>, conforme **Anexo II - Planta/Croqui**, destinado a exploração comercial do serviço de lanchonete/restaurante, em conformidade com as regras e condições estabelecidas no **EDITAL** supracitado e seus anexos, propomos o pagamento de **TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MENSAL** no valor de **R\$ XXXXXXXX (VALOR EM EXTENSO)**.

#### 2. DA VALIDADE DA PROPOSTA

A **validade desta Proposta** é de 60 (sessenta) dias a contar da data da apresentação da Proposta e Documentos de Habilitação.

### 3. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO LICITADO

**(A licitante deverá preencher corretamente este campo, verificando as especificações do ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO, nos termos da Seção II, item 2.1.3, do edital)**

### 4. DAS DECLARAÇÕES DA PROPONENTE

Declaro, nos termos da lei, que:

- a) Concordamos com a disposição contida na Seção VII do Edital, a qual define que o valor total do contrato corresponderá ao **Valor da Taxa de Administração Mensal** proposto no item 1 acima multiplicado por **10 (dez)**, sendo considerando que nos meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, o valor a ser pago será 50% (cinquenta por cento) do estabelecido em contrato, visto que a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) estão em gozo de férias;
- b) Responsabilizamo-nos por todas as despesas com taxas, tributos e encargos fiscais, sociais, seguros, despesas com consumo de telefone, energia elétrica, gás e outros, incidentes sobre o objeto da presente licitação, inclusive com todas as exigências legais decorrentes da atividade de lanchonete/restaurante;
- c) Ainda, declaramos total concordância com os termos da Minuta Contratual, parte integrante do Edital em referência, e das condições da presente licitação.

....., .....de.....de.....  
(local) (data)

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