

CONCORRÊNCIA Nº 01 / 2013

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO

PROCESSO nº 12.1.1358.48.4

A **FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO** torna público que se encontra aberta a licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, conforme especificações constantes deste edital, nos termos do Artigo 45, inciso I da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.

LOCAL PARA EXAME DO EDITAL COMPLETO

O edital desta licitação está à disposição dos interessados para livre consulta de seus termos no endereço abaixo mencionado:

Faculdade de Educação - Serviço de Compras

Av. da Universidade, nº 308 – Bloco A - sala 11 – Cidade Universitária

E no site: www.usp.br/licitacoes

VISTORIA

Objetivando o total conhecimento pela licitante das características do local onde os serviços serão explorados, fica estabelecido o dia 27/02/2013 das 10:00 às 10:30 horas para vistoria obrigatória das áreas indicadas para execução do objeto. Os presentes receberão o **ANEXO VII “Atestado de Vistoria”** devidamente preenchida pela Faculdade de Educação.

Local: Av. da Universidade, 308 – Cidade Universitária – São Paulo – SP – CEP.: 05508-040, falar com Sra. Nancy – sala 06 – telefone (11) 3091-3551.

APRESENTAÇÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES

A apresentação dos envelopes 1 “Documentação” e envelopes 2 “Proposta comercial” deverá ocorrer até **07 / 03 2013**, às **10h00**, no endereço abaixo:

Faculdade de Educação - Serviço de Protocolo

Av. da Universidade, 308 – Bloco A – Sala 01 – Cidade Universitária

São Paulo – SP

CEP: 05508-040

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

Faculdade de Educação

Av. da Universidade, 308 – Bloco A – Sala 106 – 1º andar - Cidade Universitária

São Paulo – SP

CEP: 05508-040

1. OBJETO LICITADO

1.1. Contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo self-service e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria situada na Faculdade de Educação da USP.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta Concorrência todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação, que atenderem a todas as exigências deste edital e seus anexos.

2.2 Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa e devendo atender ao disposto no item 9.2 do presente edital.

2.3 Estão impedidas de participar desta licitação as empresas:

2.3.1 estrangeiras que não funcionem no país; os interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, qualquer que seja sua forma de constituição; empresas cujos dirigentes façam parte do quadro de servidores da Universidade de São Paulo;

2.3.2 que estiverem, na data fixada para a apresentação dos envelopes, cumprindo penalidade de suspensão temporária ou impedimento para licitar ou contratar com a Administração Pública;

2.3.3 declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

2.3.4 que se apresentarem na licitação como subcontratadas de outra licitante.

2.3.5 Não serão admitidas na licitação, como proponentes, pessoas físicas e pessoas jurídicas reunidas em consórcio, assim como servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme o que preceitua o Artigo 9º, incisos II e III e o § 3º, do mesmo Artigo, todos da Lei 8.666/93 e alterações posteriores.

3. ESCLARECIMENTOS/IMPUGNAÇÕES E VISTORIA TÉCNICA

3.1 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos sobre a presente licitação mediante o envio de fax (11) 3091-3350 ou através de e-mail (comprasfe@usp.br), aos cuidados da Comissão Julgadora da Licitação. Os esclarecimentos deverão estar em papel timbrado da empresa, com identificação do representante e assinatura.

3.1.1 Os possíveis pedidos de esclarecimentos devem ser apresentados com antecedência de até 5 (cinco) dias úteis, em relação à data final fixada para a apresentação das propostas, de

maneira a permitir o tempo mínimo para o trâmite interno necessário ao exame, preparo da resposta e transmissão aos interessados.

3.1.2 A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos será divulgada no seguinte site: www.usp.br/licitacoes e em Quadro de Avisos, sendo de total responsabilidade dos interessados acompanhar as publicações.

3.2 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar os termos do presente edital, por irregularidade, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de “Documentação” (fase de habilitação) devendo a autoridade competente julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, a contar de seu recebimento.

3.2.1 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 abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, as falhas ou irregularidades que viciariam este edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

3.2.2 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até decisão proferida pela autoridade competente.

3.2.3 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, se for o caso, mediante a adaptação do Edital.

3.2.4 As impugnações deverão ser protocoladas no Serviço de Expediente/Protocolo, situado na Faculdade de Educação, na av. da Universidade, 308 – Bloco A, sala 01 – São Paulo – SP, nos dias úteis, no horário das 09h00 às 18h00, sendo que não serão conhecidas as impugnações interpostas, intempestivamente.

3.3 É obrigatório que todos os interessados inspecionem o local destinado à lanchonete, com hora marcada, fazendo-se acompanhar pela senhora Nancy (tel. 3091-3551), pessoa designada pela Unidade, que emitirá o comprovante de vistoria a ser apresentado pelos licitantes no Envelope nº 01 – “Documentação”.

4. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTAÇÃO)

Para efeito de habilitação no presente certame, a licitante deverá apresentar:

4.1 Quanto à Habilitação Jurídica:

4.1.1 Certidão de registro comercial, no caso de empresa individual; ou

4.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresarial (contrato e última alteração) e, na hipótese de sociedade

por ações, acompanhados de documentos da eleição e posse dos seus administradores, expedido pelo Registro do Comércio ou Junta Comercial; ou

4.1.3 No caso de Cooperativas, registro da sociedade cooperativa perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal n 5.764, de 16 de dezembro de 1971;

4.1.4 No caso de sociedade simples, inscrição do contrato social no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas e, quando for o caso, prova da averbação, à margem da inscrição da sociedade, da nomeação de administrador por instrumento em separado;

4.2 Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

4.2.1 Prova de inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica);

4.2.2 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 contratual;

4.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e de quitação de tributos e contribuições federais administrados pela Secretaria da Receita Federal); Estadual (Certidão Negativa de ICMS) e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) do domicílio ou sede do proponente, na forma da Lei, com prazo de validade em vigor;

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

4.2.4 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, pela apresentação de:

4.2.4.1 Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal;

4.2.4.2. Certidão de Regularidade de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pelo INSS, comprovando que o participante encontra-se em dia com suas obrigações relativas à Previdência Social;

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

4.2.6 Declaração de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no

que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7, da Constituição Federal, conforme modelo sugerido – **ANEXO V**;

4.2.7. “Declaração de Atendimento às Normas Relativas à Saúde e Segurança no Trabalho”, de acordo com o modelo constante de **ANEXO VI** , em cumprimento às disposições do parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

4.3 Quanto à Qualificação Técnica:

4.3.1 A empresa proponente deverá apresentar atestado que comprove pertencer ao ramo de alimentação ou documento detentor de fé pública que comprove ser ela constituída por detentoras da maioria das cotas (maior ou igual a 50%) de firmas do ramo de alimentação;

4.3.2 Atestado(s) emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com seu(s) respectivo(s) endereço(s) em nome da licitante, comprovando a execução de serviços de características semelhantes aos objetos da licitação.

4.3.3 Indicação da qualificação técnica de um profissional da área de Nutrição, que ficará responsável pelos trabalhos;

4.3.4 Apresentar cadastro junto ao Conselho Regional de Nutrição (C.R.N.) da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar na elaboração dos cardápios diários abrangendo: produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato.

4.3.5 A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem 4.3.4 deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

4.3.6 Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal, do número mínimo de funcionários necessários para atender com eficiência e agilidade a demanda desta Faculdade.

4.3.7 “Atestado de Vistoria”, constante do **ANEXO VII**, devidamente preenchida pela Faculdade de Educação/USP aos interessados, após visita obrigatória, para verificações da área indicada para a execução dos serviços, ficando para tanto estabelecido o dia 27/02/2013, das 10:00 às 10:30 horas.

4.3.7.1 Exclusivamente para as licitantes que retirarem o presente edital após a data acima definida, a Assistência Técnica Administrativa irá agendar nova data para vistoria, através de contato telefônico (11) 3091-3551, falar com a Sra. Nancy.

4.4 Quanto à Qualificação Econômico-financeira:

4.4.1 Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, datada de no máximo 180 (cento e oitenta) dias da data final de entrega dos envelopes,

4.5 Sob as penalidades legais, a licitante está obrigada a declarar a superveniência de fato impeditivo da habilitação, se houver.

4.6 As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 deverão apresentar **fora dos envelopes 1 e 2** comprovação da sua condição de enquadramento no artigo 3º da LC nº 123/2006, conforme **ANEXO X – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.**

4.6.1. A não entrega da comprovação exigida no item 4.6. indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

4.7 Para efeito da LC nº 123/2006 e do artigo 7º da Lei Estadual nº 13.122/08, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação relativa à regularidade fiscal de que trata o subitem 4.2.

4.7.1 Havendo alguma restrição quanto à regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para fins de apresentação das certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

4.7.2 A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 4.7.1 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação ou revogar a licitação.

4.8 Também para efeito de habilitação no presente certame, a licitante poderá apresentar o **Registro Cadastral (RC)** emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP.

4.8.1 O RC substitui os documentos enumerados nos subitens 4.1 (com exceção do documento mencionado no subitem 4.1.3), 4.2 e 4.4.1. A documentação restante obrigatoriamente deverá ser apresentada pela licitante.

4.8.2 A apresentação do RC somente substitui os documentos apresentados para a inscrição no CAUFESP, nos termos do artigo 4, do Decreto Estadual n 52.205/07.

4.8.3 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.

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

4.8.5. Caso o RC apresentado em atendimento ao item 4.8 não indique expressamente a classificação dos itens para os quais a licitante encontra-se capacitada a executar o fornecimento/serviço, esse deverá ser complementado com Declaração ou Certificado de Qualificação Técnica de Fornecedor, emitida pela Unidade Cadastradora que expediu o RC.

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

4.9.1 Quando o documento a ser apresentado não indicar prazo de validade de forma a satisfazer as disposições do item 4.9 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.

4.9.2 Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal, de 5/10/1988 e no art. 2º da Lei 9012, de 30/3/1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da Administração, a atualizar a Certidão de Regularidade de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros expedida pelo INSS e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", 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.

4.9.2.1 Fica facultado à Administração, no que se refere à Certidão de Regularidade de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, consultar o site do MPAS – Ministério da Previdência e Assistência Social, www.mpas.gov.br e, no que se refere ao Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, consultar o site da Caixa Econômica Federal www.cef.gov.br, para fins de obtenção da certidão correspondente atualizada. Após verificação, o servidor da USP deverá certificar a autenticidade do documento emitido/apresentado, mediante declaração neste sentido, devidamente assinada.

4.10 Serão aceitos documentos apresentados em original ou por cópia autenticada por meio de cartório competente.

4.11 Para os documentos cuja autenticidade deverá ser verificada através de consulta na Internet, serão aceitas cópias simples.

4.12 Não será aceito protocolo de pedido de certidão ou de outro documento exigido neste edital.

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

4.14 A documentação deverá ser entregue em envelope fechado, indevassável, indicando na sua parte externa:

**CONCORRÊNCIA Nº 01 / 2013
PROCESSO Nº 2012.1.1358.48.4
"ENVELOPE nº 1 - DOCUMENTAÇÃO".
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)**

5. PROPOSTA (ENVELOPE Nº 2)

5.1. Os documentos que compõem a proposta deverão ser apresentados sem emendas, rasuras, borrões, entrelinhas ou observações feitas à margem e serem preenchidos à máquina ou impressos e serem apresentados devidamente assinados pelo representante legal da licitante.

5.1.1 A proposta deverá ser apresentada conforme modelo de Proposta Comercial – **ANEXO II** deste edital, em uma via original, em papel timbrado da licitante, com os dados de identificação da empresa (Razão Social, CNPJ, Endereço, telefone e e-mail), ter suas folhas numeradas sequencialmente.

5.1.2 Estar assinada e rubricada **em todas as suas folhas pelo representante legal da empresa licitante.**

5.1.3 Não serão aceitas propostas com indicações que se refiram genericamente ao objeto da licitação, tais como “cláusulas de aceite”.

5.1.4 No preço da refeição (por quilo) proposto deverá estar incluso o fornecimento **gratuito** de pão, uma gelatina e café/chá, conforme exigência constante do **ANEXO I** – Memorial descritivo.

5.1.5 Deverá também fazer parte constante da proposta comercial, a **Tabela de Preços – ANEXO III**, devidamente preenchida com o preço unitário dos produtos a serem comercializados.

5.1.6 Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto desta licitação.

5.1.7 A empresa deverá declarar ciência de que deste processo licitatório decorrerá a concessão de uso de espaço FEUSP, mediante pagamento mensal de taxa administrativa no valor fixo de **R\$ 5.000,00** (Cinco mil reais).

5.1.7.1 Além da taxa administrativa, a empresa vencedora ficará responsável pelo pagamento das despesas mensais como energia elétrica, telefone, água, gás e demais despesas necessárias para o funcionamento da dependência ocupada.

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

5.2 A apresentação da proposta pela licitante implica no conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação, tal qual declarado no **ANEXO VIII**.

5.3 Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo com o Edital, por desatenderem a quaisquer de seus objetos e as que oferecerem vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

5.4 A fase de classificação envolverá a análise das propostas, observando-se o critério de julgamento exposto no Edital.

5.5 A proposta comercial deverá ser entregue em envelope fechado e indevassável, indicando na sua parte externa:

**CONCORRÊNCIA Nº 01 / 2013,
PROCESSO 2012.1.1358.48.4
“ENVELOPE nº 2 – PROPOSTA”
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)**

6. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1 Esta licitação é do tipo **menor preço** e será considerada vencedora do certame a licitante que, atendendo a todas as condições estabelecidas neste Edital, apresentar o menor preço.

6.2 Abertos os envelopes contendo as PROPOSTAS COMERCIAIS, estas serão verificadas pela Comissão Julgadora da Licitação, rubricadas por todos os presentes e juntadas ao respectivo processo.

6.3 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem integralmente às disposições deste edital, ficando estabelecido como critério de classificação das mesmas:

6.3.1 Menor preço, nos termos do inciso I § 1º do art. 45 da Lei nº 8.666/93;

6.3.2 Para efeito de julgamento da proposta mais vantajosa, será levado em consideração, o menor preço médio final, obtido por meio da seguinte fórmula:

$$PMF = \frac{(PS) + (PL) + (PSF)}{10}$$

Onde:

PMF = Preço Médio Final (média ponderada);

PS = (Preço por quilo da sobremesa) x peso 1

PL = (Média aritmética dos preços dos itens mínimos da lanchonete) x peso 4;

PSF = (Preço por quilo da refeição self-service) x peso 5.

6.4 Serão consideradas classificadas as propostas que atenderem integralmente às disposições deste edital.

6.5 As propostas serão classificadas pela **ordem crescente de preços**.

6.6 Será considerada vencedora a licitante que oferecer o menor preço, desde que atendidas às especificações do objeto licitado.

6.7 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) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), desde que o preço global ofertado seja igual ou até 10% (dez por cento) superior ao da proposta válida de menor preço, observados os seguintes procedimentos:

6.7.1 Todas as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) enquadradas na hipótese do item 6.7 serão convocadas para a sessão pública a se realizar em prazo não inferior a 2 (dois) dias úteis.

6.7.2 A ME ou EPP mais bem classificada será convidada a apresentar nova proposta com preço inferior ao da proposta válida de menor preço.

6.7.2.1 A nova proposta compreende os documentos indicados no item 5.1 deste Edital.

6.7.3 Caso a ME ou EPP mais bem classificada não exerça o direito de preferência na forma do item 6.7.2, as demais microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem na hipótese do item 6.7 serão convidadas, na ordem de classificação, a exercer o direito de preferência.

6.7.4 O não comparecimento à sessão pública ou a não apresentação de nova proposta com preço inferior àquela classificada em primeiro lugar, implicará a preclusão do direito de preferência.

6.7.5 Se a ME ou EPP 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 item 6.5.

6.7.6 Não será garantido o direito de preferência quando a proposta de menor preço global pertencer a uma Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).

6.7.7 em caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas, que não atendem ao disposto no item 6.7, proceder-se-á ao sorteio em sessão pública previamente designada.

7. DOS RECURSOS

7.1 As impugnações ao edital e os recursos contra os atos de habilitação ou julgamento de propostas deverão ser formulados nos prazos e na forma disposta na lei e entregues diretamente no Protocolo da Faculdade de Educação da USP, à **Av. da Universidade, 308 - Bloco "A" – térreo – sala 1, no horário das 9 h às 17 h**, dirigidos à Diretora da Faculdade de Educação da USP.

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

7.3 Não serão conhecidos os recursos interpostos após vencidos os respectivos prazos legais.

8. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

8.1 Após o encerramento do prazo previsto para apresentação de recursos contra o julgamento das propostas ou, se apresentados, estes terem sido apreciados o processo será encaminhado à Diretora da FEUSP para homologação e adjudicação.

9. PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA LICITAÇÃO E NO CONTRATO

9.1 Os envelopes nº 1 e nº 2, contendo respectivamente, os documentos de habilitação e a proposta comercial, deverão ser entregues no local indicado no preâmbulo, até a data e horário previstos no edital.

9.2 O interessado poderá se fazer representar no certame, desde que, no início da sessão pública de abertura dos envelopes, o representante presente, **fora dos envelopes**, o contrato social ou estatuto da empresa, sendo todos os documentos originais ou cópia autenticada com firma reconhecida em cartório, procuração, ou ainda, o instrumento público assinado pelo representante legal, com firma reconhecida em cartório, nos quais lhe seja outorgado amplo poder de decisão, conforme **ANEXO IX** e documento de identificação (R.G).

9.3 Os trabalhos da Comissão Julgadora da Licitação, objetivando a verificação das condições de participação dos interessados, serão realizados em ato público e iniciados no horário e local indicados no preâmbulo deste edital.

9.4 Primeiramente, os envelopes de nº 1 (habilitação) serão abertos e os documentos conferidos e rubricados pela Comissão Julgadora da Licitação e pelos concorrentes presentes.

9.4.1 Os envelopes nº 2 (Proposta Comercial) de licitantes inabilitadas permanecerão fechados e deverão ser retirados pelo interessado no prazo de 30 dias corridos, após o que serão inutilizados.

9.4.2 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências. A ata será assinada pelos membros da Comissão Julgadora da Licitação e pelos representantes que se apresentarem devidamente credenciados.

9.5 Se todas as licitantes estiverem presentes à sessão em que for comunicado o resultado do julgamento da habilitação, por meio de representante legal ou procurador devidamente credenciados, com poderes para recorrer ou desistir da interposição de recursos, poderá a Comissão Julgadora da Licitação proceder à imediata abertura dos envelopes de nº 2, na hipótese de todos os licitantes declinarem do direito de recorrer.

9.5.1 Não ocorrendo a abertura dos envelopes de nº 2, conforme especificado no item anterior, tendo decorrido o prazo de recursos contra o julgamento da habilitação e decididos os recursos que forem eventualmente interpostos, será divulgado o respectivo resultado, bem como designado local, dia e hora, através de publicação no Diário Oficial do Estado, para sessão pública de abertura dos Envelopes de nº 2 das empresas habilitadas.

9.6 Durante o ato de abertura das propostas serão adotados os mesmos procedimentos indicados no item 9.4.2 deste Edital. O julgamento das propostas poderá ser realizado em sessão reservada, a critério da Comissão Julgadora de Licitação.

9.7 As comunicações referente ao certame serão publicadas no Diário Oficial do Estado (D.O.E).

10. DOS REAJUSTES

10.1. O valor mensal da taxa administrativa será reajustado após o término de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação do contrato de prestação de serviços de restaurante e lanchonete, levando-se em conta a variação do índice **I.P.C. – FIPE**, ocorrido entre a data de assinatura do contrato e o término do período de 12 (doze) meses.

10.2 A alteração desta periodicidade só ocorrerá por determinação governamental, ou por normas legais supervenientes, mediante aditamento contratual, adotando-se no caso, a menor periodicidade permitida.

10.3 Os valores da refeição e demais produtos a serem comercializados poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses dependendo de demonstrativo financeiro ou nos termos do Art. 65, inciso II, alínea d, a ser apresentado pela **CONTRATADA** ao **GESTOR** do contrato, com 30 (trinta) dias de antecedência. O demonstrativo terá por base a variação de valores dos lanches e refeições praticados no mercado e sua implantação deverá ter anuência das partes.

11. DOS PRAZOS

11.1 A USP consultará nos termos do artigo 6º, inciso I e II da Lei Estadual nº 12.799/08 c.c artigo 7º, inciso I e II e § 1º do Decreto Estadual nº 53.455/08, o CADIN ESTADUAL como condição para celebração do contrato e o repasse do valor correspondente ao pagamento.

11.1.1 A existência de registro no CADIN ESTADUAL constitui impedimento para realização dos atos acima descritos.

11.1.2 Inexistindo impedimento à contratação, a Unidade convocará o vencedor da licitação, para no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do recebimento da notificação, assinar o contrato, conforme minuta integrante deste Edital.

11.2 Caso seja vencedora do certame, a Cooperativa de Trabalho deverá indicar o gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante o Contratante.

11.3 A vencedora do certame deve iniciar a execução dos serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, após a assinatura do contrato para o início de exploração dos serviços de restaurante e lanchonete.

11.3.1 Findo esse prazo e não iniciada a prestação dos serviços, a Faculdade de Educação da USP considerará o fato como abandono de contrato, implicando na rescisão unilateral do mesmo e na aplicação das sanções cabíveis.

12. DAS PENALIDADES

12.1 Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores e as penalidades previstas na **Portaria GR 3161/1999 - ANEXO XII** - que faz parte integrante deste edital e também disponibilizada no site: www.usp.br/gefim.

12.2 Pela inexecução total ou parcial do ajuste será aplicada uma multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

12.3 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à multa de 20% (vinte) por cento sobre o valor de sua proposta.

12.4 Durante a execução do contrato, a FEUSP poderá aplicar as multas estabelecidas no **ANEXO XI - Tabela de Multas** para as infrações ali previstas, garantido o direito de prévia defesa da CONTRATADA, independentemente das demais sanções previstas na **Portaria GR 3161/99** se for o caso.

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

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

13.1 A licitante declarada vencedora, antes da assinatura do contrato deverá fazer prova de prestação de garantia, ficando-lhe facultado optar por uma das seguintes modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, em valor equivalente a **5%** (cinco por cento) do valor correspondente a **12** (doze) meses da taxa administrativa do espaço. Essa garantia deverá ser reforçada a cada reajuste, e ficará depositada até o cumprimento fiel do ajuste.

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

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

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

13.3 A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificado no **item 13.2** acima, sujeitará a licitante vencedora às penalidades previstas no item 14 deste Edital, sujeitando-a, ainda, à rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

14 - DA FISCALIZAÇÃO

14.1 A **Faculdade de Educação** designará um **gestor do contrato, com apoio de Comissão a ser designada pela direção**, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução e a qualidade do serviço prestado, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à empresa, conforme determina o artigo 67, da lei 8.666/1993, e suas alterações.

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

14.3 O gestor do contrato poderá recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

14.4 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições e demais alimentos preparados pela empresa.

14.4.1 A presença da Fiscalização não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Faculdade de Educação.

14.5 Solicitar a substituição de qualquer funcionário cuja conduta, a juízo da **CONTRATANTE**, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 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.

15.2 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.

15.3 O resultado do julgamento será publicado no Diário Oficial do Estado.

15.4 Constituem partes integrantes deste Instrumento Convocatório:

ANEXO I – MEMORIAL

ANEXO I A - COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO - RESTAURANTE

ANEXO I B - TABELA DE VEGETAIS A COMPOREM O CARDÁPIO

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO III - PLANILHA DE PREÇOS PARA CÁLCULO DA MÉDIA FINAL

ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

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

ANEXO VII - ATESTADO DE VISTORIA FORNECIDO PELA FE

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO QUE SE SUBMETE AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL



ANEXO IX - MODELO DE CARTA CREDENCIAL

ANEXO X - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 7123/06

ANEXO XI - TABELA DE MULTAS

ANEXO XII - PORTARIA GR 3161/99

ANEXO XIII - PLANTA CROQUI

São Paulo, 17 de janeiro de 2013.

Lisete Regina Gomes Arelaro

Diretora

ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO

MEMORIAL

I. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo self-service e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria em um total de 188,16 m², localizado no Campus Armando Salles de Oliveira, na Avenida da Universidade, 308 – São Paulo, nas dependências da Faculdade de Educação.

1.2 Horário de funcionamento da lanchonete/restaurante: de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 22h00; sábados, domingos e feriados quando necessário, a critério da **CONTRATANTE**.

1.2.1. No período em que não houver aulas, desde que autorizado pela **CONTRATANTE**, poderá fechar às 18h00.

1.2.2. O almoço deverá ser servido no horário das 11h00 às 14h30. O jantar no horário das 18h00 às 20h00.

1.2.3. O horário de atendimento ao público poderá ser alterado, de comum acordo, a fim de atender casos excepcionais.

1.3 Prazo do Contrato: O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data da assinatura, podendo 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 a outra por escrito, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias.

II. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A **CONTRATADA** deverá atender a todos os usuários interessados e, além de outros produtos e serviços compatíveis com a destinação da área, servir pratos que permitam uma alimentação saudável e balanceada, tendo no mínimo, as seguintes opções:

2.2. Refeição “**prato feito**” composta por arroz, feijão, um tipo de carne, um tipo de legume cozido, um tipo de salada.

2.2.1 O preço da refeição “prato feito” não poderá ser superior ao valor correspondente a até 300 gramas no valor da refeição por quilo.

2.2.2 A embalagem deverá ser pesada antes que seja colocada a refeição.

2.3. Refeições pelo sistema “**self-service**” por quilo, devendo ser oferecido diariamente para composição do cardápio, no mínimo a seguinte variedade:

2.3.1.SALADAS: no mínimo 08 tipos de saladas sendo 3 tipos de saladas com folhas; 4 tipos de saladas de legumes/frutos/raízes/grãos e 1 tipo de salada elaborada como maionese,

salpicão, tabule, etc. Deverão ser oferecidos pelo menos 5 tipos de temperos diversos para as saladas.

2.3.2. PRATOS PRINCIPAIS: no mínimo 11 tipos de pratos quentes, considerando: 3 tipos de carne (ave, bovino, peixe, suíno), 02 tipos de acompanhamentos com verduras ou legumes, 2 tipos de guarnição, 01 tipo de massa, arroz, arroz integral, feijão, com inclusão de opções de preparo de baixo teor calórico e no mínimo uma opção vegetariana. Nos meses de inverno, um dos tipos de acompanhamento deverá ser substituído por sopa.

2.3.3. Pão (sem ser pesado), uma gelatina e café/chá.

2.4. SANDUICHES: mínimo de 06 variedades em pães especiais (croissant, baguete, pão sírio, pão de forma, pão integral, branco ou preto), apresentados em acompanhamento, sendo obrigatório o fornecimento de pão com manteiga na chapa quente e os lanches: queijo quente, queijo frio, americano, misto frio, misto quente, e hambúrguer simples preparado no pão francês ou especial.

2.5. SALGADOS: mínimo de 07 variedades, tipo esfiha (frango, queijo, carne) croquete, empada, risoles, quibe, pão de queijo, coxinha, pão de batata, folhados, etc.

2.6. TORTAS SALGADAS: mínimo de 03 tipos.

2.7. DOCES E SOBREMESAS: mínimo de 05 variedades, incluindo sorvetes, mousses, pudins, tortas, bolos e doces industrializados, que deverão ser cobrados pelo valor unitário.

2.8. FRUTAS: mínimo de 03 tipos de frutas da época.

2.9. BEBIDAS: mínimo de 06 tipos de sucos naturais, água mineral, refrigerantes – mínimo de 05 tipos, vitaminas, iogurtes, leite puro, leite com chocolate (frio ou quente), com exceção de bebidas alcoólicas.

2.10. Nos itens **2.4, 2.7, 2.9** a contratada deverá oferecer a alternativa diet.

2.11. Dos tipos acima, contemplados pelos itens **2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 e 2.9**, a **CONTRATADA** deverá oferecer no mínimo 02 (dois) itens com valores mais acessíveis à comunidade e similares aos praticados nos arredores.

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

2.13. Os valores praticados na lanchonete deverão corresponder no máximo à média dos preços ofertados nas demais lanchonetes da Universidade.

2.14. É vedado o fornecimento de:

- produtos com rotulagem inadequada ou faltando informações;
- alimentos sem registros;
- alimentos sem procedência (clandestino);
- distribuidor sem registro;
- todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- todo e qualquer tipo de tabaco;
- todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.

2.15. É proibido nas instalações da Lanchonete:

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

III – DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

3.1 A **CONTRATADA** fornecerá todos os equipamentos, móveis, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, bem como será responsável pela limpeza e manutenção preventiva dos mesmos e de toda a área, em um raio de 10 (dez) metros. Findo o prazo do contrato, os equipamentos poderão ser retirados pela contratada sem danos ao imóvel.

3.1.1 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se: pela manutenção preventiva semestral do sistema de exaustão da cozinha, limpeza semanal das caixas internas de gordura, assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos de cozinha, sem que isso acarrete ônus para a **CONTRATANTE**.

3.2 A **CONTRATADA** só poderá utilizar os seguintes equipamentos:

- Fritadeira de imersão - localizada na cozinha sob coifa de exaustão;
- Fogão - localizado na cozinha sob coifa de exaustão;
- Chapa bifeira - localizada na cozinha sob a coifa de exaustão;
- Coifas de exaustão - equipamento obrigatório na cozinha;
- **OBS.:** Todas as coifas de exaustão deverão ter filtros absorventes de gorduras com saída por chaminé, no mínimo a 1 (um) metro acima da cobertura.
- Sanduicheira;
- Fornos elétricos;

- Vitrines aquecidas;
- Cafeteiras;
- Esterilizador de xícaras;
- Freezers, geladeiras e equipamentos adequados à refrigeração;
- Vitrines refrigeradas;
- Sorveteiras;
- Esprededor de frutas;
- Liquidificadores;
- Cortadores de frios;
- Estufa quente;
- Multiprocessador de alimentos;
- Forno Micro-ondas;
- Mesas e cadeiras;
- Balanças
- Caixas computadorizadas;
- Bancadas de banho-maria e refrigeração, de modo que os pratos fiquem protegidos por vidros superiores visando maior condição de higiene dos alimentos.

3.3 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente e com guardanapo, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, e forradas com papel descartável de boa qualidade e que tenha aderência na bandeja.

3.3.1 O manuseio dos talheres para fins de embalagem deverá necessariamente, seguir as orientações de higiene e em especial, adotar o procedimento com luvas.

3.3.2 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização.

IV – DAS OBRIGAÇÕES

4.1 Durante o prazo de validade do contrato, a **CONTRATADA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do mesmo, e executar todas as atividades necessárias ao cumprimento de seu objeto, dentro dos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, sendo que:

4.2 Os serviços deverão estar diariamente sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição, para desenvolvimento das atividades inerentes a este serviço. A **CONTRATADA** deverá apresentar por ocasião da assinatura do contrato, a respectiva credencial do profissional responsável.

4.3 A **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, poderá solicitar à **CONTRATADA**, laudo assinado pela nutricionista, atestando a qualidade e a procedência dos alimentos servidos.

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

4.5 A **CONTRATADA** deverá acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente.

4.6 A **CONTRATADA** deverá manter os alimentos em temperatura adequada ao consumo até o último minuto do horário previsto para as refeições.

4.7 A **CONTRATADA** deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete.

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

4.9 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar 05 (cinco) tipos de temperos diversos para as saladas e azeite de oliva de boa qualidade (100% azeite de oliva extra-virgem, sem qualquer mistura de outros óleos) e todos deverão estar nas embalagens originais.

4.10 A **CONTRATADA** deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como sal e molhos (ketchup, mostarda, maioneses) em sachês individuais.

4.11 Os pratos do Buffet que estiverem findando deverão ser totalmente retirados e repostos imediatamente por outro idêntico, já preparado e decorado de antemão na temperatura ideal para o consumo, ficando terminantemente proibido o reabastecimento de outra forma.

4.12 Acima de cada prato do Buffet, deverá ser afixada placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato.

4.13 A cada troca de usuários, a **CONTRATADA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool e guardadas com porta guardanapos e saleiros.

4.14 A **CONTRATADA** deverá retirar de uso, todos os pratos, copos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.

4.15 Os talheres de metal deverão ser esterilizados lacrados individualmente e colocados em “display” apropriado.

4.16 Os lanches de preparo imediato deverão ser confeccionados nas dependências da lanchonete, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais.

4.17 Os lanches naturais previamente preparados deverão conter etiqueta com os ingredientes, a data da confecção, nome da empresa que elaborou e validade do produto.

4.18 A **CONTRATADA** deverá afixar em local visível ao atendimento, a tabela de preços (lanchonete e refeição/quilo), a qual deverá ser impressa, tipo painel, disponibilizando, também, cardápio individual.

4.19 A **CONTRATADA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Faculdade de Educação, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato.

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

4.21 A **CONTRATADA** deverá apresentar por escrito junto a **CONTRATANTE**, um preposto idôneo, com poderes para representar a empresa em tudo que relaciona a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

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

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

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

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

4.26 Não será permitida a utilização de qualquer espaço fora da área reservada à Lanchonete.

4.27 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela coleta seletiva do lixo e seu descarte observando a Resolução CONAMA nº 275/2001 e demais normas vigentes.

4.27.1 Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados de cor preta e, posteriormente depositados em local pré-determinado para ser recolhido.

4.27.2 Materiais recicláveis como vidros, papéis, plásticos e metais deverão ser acondicionados em sacos plásticos azuis.

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

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

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

4.30 A **CONTRATADA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infra estrutura e demais aspectos construtivos no local, sem prévia e expressa autorização **da Faculdade de Educação**.

4.31 A **CONTRATADA** deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição após vistoria, que deverá ser acompanhada pelo Gestor do contrato.

4.32 Aceitar que por motivo de força maior, a **CONTRATANTE** possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 dias.

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

4.34 A **CONTRATADA** deverá prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco.

4.35 A **CONTRATADA** deverá fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitados.

4.36 Além do pagamento de taxa mensal administrativa, a **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de energia elétrica e demais despesas necessárias ao funcionamento da dependência ocupada.

4.36.1 O não pagamento destas despesas dentro do prazo estipulado justifica a interrupção no fornecimento, sendo que a religação só será autorizada após o pagamento do débito e das taxas de religação.

4.37 A **CONTRATADA** deverá apresentar o comprovante de pagamento/recolhimento das despesas acima mencionadas junto ao **GESTOR DO CONTRATO** em até 3 (três) dias úteis após o vencimento.

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

V – DEMAIS REGRAS E CONDIÇÕES DE EXPLORAÇÃO

5.1 A Direção da **Faculdade de Educação** designará uma Comissão para auxiliar o gestor do contrato em suas atribuições de fiscalização.

5.2 A **CONTRATADA** deverá assegurar atendimento ágil nos balcões e caixas, devendo para isso contar com equipe de funcionários habilitados e treinados, em número suficiente.

5.3 A **CONTRATANTE** se reserva ao direito de fiscalizar, sempre que julgar necessário, o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da **CONTRATADA**, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.

5.4 A **CONTRATADA** deverá adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos usuários.

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

5.6 A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar pelos entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando os reparos imediatos, às suas expensas.

5.7 A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

5.8 A **CONTRATADA** deverá manter as balanças reguladas pelo **INMETRO/IPEM** e suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições.

5.9 A **CONTRATADA** será responsável pela conservação dos sanitários públicos, mantendo-os em perfeitas condições de limpeza e higiene, provendo-os de papel higiênico, toalhas descartáveis e sabonete.

5.10 A **CONTRATADA** deverá observar as normas vigentes de todos os Programas Institucionais da Prefeitura do Campus USP da Capital e Universidade de São Paulo referentes à sustentabilidade ambiental:

- Saúde Alimentar
- Gestão de Resíduos
- PURA – Programa de Uso Racional da Água da USP
- PUREUSP - Programa Permanente para o Uso Eficiente de Energia na USP

VI – DOS PRAZOS

6.1 O prazo para a execução dos serviços deverá seguir o seguinte cronograma:

6.1.1 A **CONTRATADA** terá 05 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da notificação, para assinar o contrato, e, até 30 dias da data da assinatura do contrato para montar a cozinha, instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários e iniciar a execução dos serviços.

OBS: Toda a montagem e instalação do mobiliário ficará sob a responsabilidade da **CONTRATADA**.

6.1.2 Fica terminantemente proibida a utilização de qualquer mesa ou cadeira de plástico/ monobloco ou outro material com baixa resistência.

ANEXO I A

TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO	
RESTAURANTE	
1.	Prato de carne bovina de 1ª qualidade em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon;
2.	Prato de frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé;
3.	Prato de peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé ou posta (salmão, badejo, bacalhau, merluza, robalo);
4.	Prato de carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas, com cortes de pernil, lombo, bisteca e feijoada;
5.	Prato vegetariano à base de soja texturizada em preparações diversas;
6.	Prato de arroz branco longo fino tipo 1;
7.	Prato de arroz integral em preparações diversas;
8.	Prato de arroz especial longo fino tipo 1 à grega, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas, e outros;
9.	Prato de feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho) em preparações sem carnes;
10.	Prato de feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada, e outros);
11.	Prato de vegetais, separados ou mistos (sugestão Anexo I B);
12.	Prato de massa (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas, rondele, canelone, e outros);
13.	Prato de farofa variada;
14.	Prato de polenta, banana da terra à milanesa, frita e outros;
15.	Saladas diversas folhas claras, escuras, legumes, brotos etc.;
16.	Opções de molho (a rosé, vinagrete, bechamel, mostarda, mostarda com mel, iogurte, e outros);
17.	Café em garrafas térmicas, contendo açúcar, adoçante e pazinha;
18.	Sobremesa: doces elaborados, como tortas e mousses de chocolate, de frutas, charlote, pavê, bomba, sorvetes, salada de frutas, pudim, etc., a preços de mercado (unitário);

ANEXO I B

SUGESTÃO DE VEGETAIS/FRUTAS A COMPOREM O CARDÁPIO

VEGETAIS / FRUTAS			
Acelga	Abobrinha	Aipim	Abacaxi
Agrião	Aspargo	Abóbora	Carambola
Aipo / Alcachofra	Berinjela	Batata	Goiaba
Alface	Bertalha	Batata-doce	Kiwi
Almeirão	Brócolis	Cará	Maçã
Broto de Feijão	Beterraba	Inhame	Laranja
Broto de Bambu	Cenoura	Milho Verde	Limão
Chicória	Couve	Banana	Mamão
Cebola	Couve-de-Bruxelas	Escarola	Maracujá
Cebolinha	Couve-flor	Pimentão	Melancia
Coentro	Chuchu	Repolho	Melão
Ervilha	Espinafre	Rabanete	Morango
Hortelã	Ervilha torta	Quiabo	Pêssego
Manjeriçao	Jiló	Rúcula	Tangerina
Palmito	Nabo	Tomate	Uva
Pepino	Rabanete	Salsa	Ameixa
Vagem	Abacate	Caqui	Manga

**ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial
(Em papel timbrado da empresa)**

À: Faculdade de Educação da USP

A/C: Sra. Presidente da Comissão de Licitação

CONCORRÊNCIA Nº: 01/2013

PROCESSO: 12.1.1358.48.4

Prezada Senhora

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços, detalhada em Planilha de Formação de Preços nos termos anexos, para a exploração de restaurante com serviço do tipo “Self service” e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria, com a utilização das instalações já existentes na Faculdade de Educação, conforme especificações constantes do Edital e seus anexos.

Declaramos que conhecemos os termos da Concorrência n. ____/____ e seus anexos, e que se vencedora, executaremos os serviços ora propostos pelos preços a seguir, já incluídas todas as despesas decorrentes, inclusive do material necessário à execução dos serviços, e quaisquer outras que foram devidas, relativamente à prestação dos serviços, objeto da licitação.

Declaramos, ainda, que estamos cientes quanto ao pagamento mensal de taxa administrativa ao CONTRATANTE, fixada pela cessão do espaço utilizado para a prestação dos serviços, até o dia 10 (dez) de cada mês seguinte ao vencido, no valor de R\$5.000,00 (cinco mil reais).

Declaramos total conhecimento e concordância com os termos do Edital supracitado.

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Concorrência nº 01/2013.

DADOS DA EMPRESA E DE SEU REPRESENTANTE LEGAL

Razão Social: _____ CNPJ: _____
Endereço: _____ Fone: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

REPRESENTANTE LEGAL

Nome: _____
Endereço: _____
CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____
CPF: _____ Cargo/Função: _____
RG: _____ Expedido por _____

Local e data

Nome e assinatura do responsável legal

ANEXO III - PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMO A SEREM PRATICADOS

TIPO	DESCRIÇÃO	PREÇO P/ KG R\$
Refeições (R)	Preço por quilo (tipo: Self Service): (deverá estar incluso gratuitamente o fornecimento de pão, de gelatina, café/chá.	27,40
Subtotal (R)		27,40
(PSF) = Subtotal (R) x peso 5		137,00
TIPO	DESCRIÇÃO	PREÇO UNIT. R\$
Sobremesa (S)	Sobremesa	2,97
Subtotal (S)		2,97
(P S) = Subtotal (S) x peso 1		2,97
TIPO	DESCRIÇÃO	PREÇO UNIT. R\$
Lanchonete	1. Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados)	5,25
	2. Queijo quente	3,52
	3. Misto quente	3,72
	4. Hamburguer	3,82
	5. Cheeseburger	4,30
	6. X-salada	5,05
	7. Pão com manteiga	1,10
	8. Pão com manteiga na chapa	1,22
	9. Salgados (coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfiha de carne, esfiha de frango, empada, risole e outros - (mínimo 7 tipos) e tortas (mínimo 3 tipos)	2,55
	10. Pão de queijo (médio)	1,80
	11. Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral e outros	2,50
	12. Leite (copo de 300 ml)	1,25
	13. Achocolatado (copo de 300 ml)	2,55
	14. Sucos Naturais (copos de 300 ml)	2,85
	15. Água Mineral com gás (garrafa 300 ml)	1,87
	16. Água Mineral sem gás (garrafa 300 ml)	1,87
	17. Café	2,12
	18. Refrigerante (lata)	2,97
	19. Vitaminas - mínimo 3 frutas (copo 300 ml)	3,70
	20. Salada de fruta (200 gr)	4,16
	21. Salada de fruta (300 gr)	6,70
Subtotal (L) = soma dos itens de 1 à 21		64,87
(P L) = Subtotal (L) ÷ 21 x peso 4		12,35

Considerando a fórmula para cálculo do preço médio final abaixo:

$$\text{PMF} = \frac{(\text{PS}) + (\text{PL}) + (\text{PSF})}{10}$$

Onde:

PMF = Preço Médio Final (média ponderada);

PS = (Preço por quilo da sobremesa) x peso 1

PL = (Média aritmética dos preços dos itens mínimos da lanchonete) x peso 4;

PSF = (Preço por quilo da refeição self-service) x peso 5.

Informo que o preço médio final proposto por esta empresa é de R\$(expresso em algarismo e extenso, na moeda corrente).

Local e data

Nome e assinatura do responsável legal

ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº 2012.1.1358.48.4

CONCORRÊNCIA Nº 01/2013

CONTRATO Nº

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA USP, E A EMPRESA _____ PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE MEDIANTE CESSÃO DE USO DE ESPAÇO SITUADO NA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA USP.

Aos ____ dias, do mês de _____, do ano de 2012, de um lado a Universidade de São Paulo, através da Faculdade de Educação, inscrita no CNPJ sob nº 63.025.530/0013-48, com sede na Av. da Universidade, 308, Cidade Universitária, nesta capital do estado de São Paulo, neste ato representada por sua diretora Professora Doutora Lisete Regina Gomes Arelaro, por delegação de competência do Magnífico Reitor, constante da Portaria GR n 4685/10, doravante denominada CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ n _____, estabelecida à Rua _____, doravante denominada CONTRATADA, representada na forma de seu estatuto social pelo (a) Senhor (a) _____, RG nº _____, na qualidade de vencedora da CONCORRÊNCIA Nº _____/_____, nos termos do artigo 23, inciso I, letra “c” e parágrafo 3º, da lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, firmam o presente contrato, tratado no processo RUSP nº 2012.1.1358.48.4, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo Self-service e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria em um total de 188,16 m², localizado no Campus Armando Salles de Oliveira, na Avenida da Universidade, 308 – São Paulo, nas dependências da Faculdade de Educação.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

2.1 O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura.

2.2 Este contrato poderá ser prorrogado após o período de 12 (doze) meses, por iguais períodos, de comum acordo, manifestado com antecedência de no mínimo 90 (noventa) dias antes do término até o limite máximo global de 60 meses, com base no artigo 57, inciso II da lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO

3.1 O presente contrato importa em R\$ 60.000,00 (Sessenta mil reais), resultantes do recolhimento de taxa administrativa, por parte do **CONTRATADO**, por 12 (doze) meses, pelo uso do espaço da **CONTRATANTE** para a prestação dos serviços, Este valor será incorporado à receita própria da Faculdade de Educação.

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1 A Contratada deverá efetuar o recolhimento do valor mensal de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), referente a taxa administrativa fixada pela cessão do espaço utilizado para a prestação dos serviços, junto ao Serviço de Tesouraria da Faculdade de Educação, até o dia 10 (dez) de cada mês seguinte ao vencido.

4.2 Ao pagamento 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.

CLÁUSULA QUINTA - DOS REAJUSTES

5.1 O valor mensal da taxa administrativa será reajustado após o término de 12 (doze) meses, caso haja prorrogação do contrato de prestação dos serviços de restaurante e lanchonete, levando-se em conta a variação do índice IPC-FIPE, ocorrido entre a data de assinatura do contrato e o término do período de 12 (doze) meses.

5.2 A alteração desta periodicidade só ocorrerá por determinação governamental, ou por normas legais supervenientes, mediante aditamento contratual, adotando-se no caso, a menor periodicidade permitida.

5.3 Os valores da refeição e demais produtos a serem comercializados poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses dependendo do demonstrativo financeiro ou nos termos do artigo 65, inciso II, alínea "d", a ser apresentado pela **CONTRATADA** ao **GESTOR DO CONTRATO**, com 30 (trinta) dias de antecedência. O demonstrativo terá por base a variação dos lanches e refeições praticados no mercado e sua implantação deverá ter anuência das partes.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

6.2 Os serviços deverão estar diariamente sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição, para desenvolvimento das atividades inerentes a este serviço. A **CONTRATADA** deverá apresentar por ocasião da assinatura do contrato, a respectiva credencial do profissional responsável.

6.3 A **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, poderá solicitar à **CONTRATADA**, laudo assinado pela nutricionista, atestando a qualidade e a procedência dos alimentos servidos.

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

6.5 A **CONTRATADA** deverá acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente.

6.6 A **CONTRATADA** deverá manter os alimentos em temperatura adequada ao consumo até o último minuto do horário previsto para as refeições.

6.7 A **CONTRATADA** deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete.

6.8 A **CONTRATADA** deverá manter gêneros alimentícios em quantidade suficiente ao atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

6.9 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar 05 tipos de temperos diversos para as saladas e azeite de oliva de boa qualidade (100% azeite de oliva extra-virgem, sem qualquer mistura de outros óleos) e todos deverão estar nas embalagens originais.

6.10 A **CONTRATADA** deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como sal e molhos (ketchup, mostarda, maioneses) em sachês individuais.

6.11 Os pratos do Buffet que estiverem findando deverão ser totalmente retirados e repostos imediatamente por outro idêntico, já preparado e decorado de antemão, na temperatura ideal para o consumo, ficando terminantemente proibido o reabastecimento de outra forma.

6.12 Acima de cada prato do Buffet, deverá ser afixada placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato.

6.13 A cada troca de usuários, a **CONTRATADA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool e guarnecidas com porta guardanapos e saleiros.

6.14 A **CONTRATADA** deverá retirar de uso, todos os pratos, copos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria.

6.15 Os talheres de metal deverão ser esterilizados, lacrados individualmente e colocados em “display” apropriado.

6.16 Os lanches de preparo imediato deverão ser confeccionados nas dependências da lanchonete, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais.

6.17 Os lanches naturais previamente preparados deverão conter etiqueta com os ingredientes, a data da confecção, nome da empresa que elaborou e validade do produto.

6.18 A **CONTRATADA** deverá afixar em local visível ao atendimento, a tabela de preços (lanchonete e refeição/quilo), a qual deverá ser impressa, tipo painel, disponibilizando, também, cardápio individual.

6.19 A **CONTRATADA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Faculdade de Educação, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato.

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

6.21 A **CONTRATADA** deverá apresentar por escrito junto a **CONTRATANTE**, um preposto idôneo, com poderes para representar a empresa em tudo que relaciona a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

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

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

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

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

6.26 Não será permitida a utilização de qualquer espaço fora da área reservada à Lanchonete.

6.27 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela coleta seletiva do lixo e seu descarte observando a Resolução CONAMA nº 275/2001 e demais normas vigentes.

6.28 Os resíduos orgânicos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados de cor preta e, posteriormente depositados em local pré-determinado para ser recolhido.

6.29 Materiais recicláveis como vidros, papéis, plásticos e metais deverão ser acondicionados em sacos plásticos azuis.

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

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

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

6.33 A **CONTRATADA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infra estrutura e demais aspectos construtivos no local sem prévia e expressa autorização **da Faculdade de Educação**.

6.34 A **CONTRATADA** deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, conforme Anexo XX, devendo a vistoria ser acompanhada pelo Gestor do contrato.

6.35 Aceitar que por motivo de força maior, a **CONTRATANTE** possa alterar, a qualquer época, a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 dias.

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

6.37 A **CONTRATADA** deverá prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco.

6.38 A **CONTRATADA** deverá fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitados.

6.39 Além do pagamento de taxa mensal administrativa, a **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de energia elétrica e demais despesas necessárias ao funcionamento da dependência ocupada.

6.39.1 O não pagamento destas despesas dentro do prazo estipulado justifica a interrupção no fornecimento, sendo que a religação só será autorizada após o pagamento do débito e das taxas de religação.

6.40 A **CONTRATADA** deverá apresentar o comprovante de pagamento/recolhimento das despesas acima mencionadas junto à ao **GESTOR DO CONTRATO** em até 3 (três) dias úteis após o vencimento.

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

6.42 A Direção da **Faculdade de Educação** designará uma Comissão para auxiliar o gestor do contrato em suas atribuições de fiscalização.

6.43 A **CONTRATADA** deverá assegurar atendimento ágil nos balcões e caixas, devendo para isso contar com equipe de funcionários habilitados e treinados, em número suficiente.

6.44 A **CONTRATANTE** se reserva ao direito de fiscalizar, sempre que julgar necessário, o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da **CONTRATADA**, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.

6.45 A **CONTRATADA** deverá adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos usuários.

6.46 A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar pelos entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando os reparos imediatos, às suas expensas.

6.47 A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

6.48 A **CONTRATADA** deverá manter as balanças reguladas pelo **INMETRO/IPEM** e suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições.

6.49 A **CONTRATADA** será responsável pela conservação dos sanitários públicos, mantendo-os em perfeitas condições de limpeza e higiene, provendo-os de papel higiênico, toalhas descartáveis e sabonete.

6.50 A CONTRATADA deverá observar as normas vigentes de todos os Programas Institucionais da Prefeitura do Campus USP da Capital e Universidade de São Paulo referentes à sustentabilidade ambiental:

- Saúde Alimentar
- Gestão de Resíduos
- PURA – Programa de Uso Racional da Água da USP
- PUREUSP - Programa Permanente para o Uso Eficiente de Energia na USP

CLÁUSULA SÉTIMA - DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 A CONTRATADA deverá atender a todos os usuários interessados e, além de outros produtos e serviços compatíveis com a destinação da área, servir pratos que permitam uma alimentação saudável e balanceada, tendo no mínimo, as seguintes opções:

7.2 Refeição “prato feito” composta por arroz, feijão, um tipo de carne, um tipo de legume cozido, um tipo de salada.

7.2.1 O preço da refeição “prato feito” não poderá ser superior ao valor correspondente a até 300 gramas no valor da refeição por quilo.

7.2.2 A embalagem deverá ser pesada antes que seja colocada a refeição.

7.3 Refeições pelo sistema "self-service" por quilo, devendo ser oferecido diariamente para composição do cardápio, no mínimo a seguinte variedade:

7.3.1 SALADAS: no mínimo 08 tipos de saladas sendo 3 tipos de saladas com folhas; 4 tipos de saladas de legumes/frutos/raízes/grãos e 1 tipo de salada elaborada como maionese, salpicão, tabule, etc. Deverão ser oferecidos pelo menos 5 tipos de temperos diversos para as saladas.

7.3.2 PRATOS PRINCIPAIS: no mínimo 11 tipos de pratos quentes, considerando: 3 tipos de carne (ave, bovino, peixe, suíno), 02 tipos de acompanhamentos com verduras ou legumes, 2 tipos de guarnição, 01 tipo de massa, arroz, arroz integral, feijão, com inclusão de opções de preparo de baixo teor calórico e no mínimo uma opção vegetariana. Nos meses de inverno, um dos tipos de acompanhamento deverá ser substituído por sopa.

6.3.3. Pão (sem ser pesado), uma gelatina e café/chá.

7.4 SANDUICHES: mínimo de 06 variedades em pães especiais (croissant, baguete, pão sírio, pão de forma, pão integral, branco ou preto), apresentados em acompanhamento, sendo obrigatório o fornecimento de pão com manteiga na chapa quente e os lanches: queijo quente, queijo frio, americano, misto frio, misto quente, e hambúrguer simples preparado no pão francês ou especial.

7.5. SALGADOS: mínimo de 07 variedades, tipo esfiha (frango, queijo, carne) croquete, empada, risoles, quibe, pão de queijo, coxinha, pão de batata, folhados, etc.

7.6. TORTAS SALGADAS: mínimo de 03 tipos.

7.7. DOCES E SOBREMESAS: mínimo de 05 variedades, incluindo sorvetes, mousses, pudins, tortas, bolos e doces industrializados, que deverão ser cobrados pelo valor unitário.

7.8 FRUTAS: mínimo de 03 tipos de frutas da época.

7.9 BEBIDAS: mínimo de 06 tipos de sucos naturais, água mineral, refrigerantes – mínimo de 05 tipos, vitaminas, iogurtes, leite puro, leite com chocolate (frio ou quente), com exceção de bebidas alcoólicas.

7.10 Nos itens **6.4, 6.7, 6.9** a contratada deverá oferecer a alternativa diet.

7.11 Dos tipos acima, contemplados pelos itens **6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 e 6.9**, a **CONTRATADA** deverá oferecer no mínimo 02 (dois) itens com valores mais acessíveis à comunidade e similares aos praticados nos arredores.

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

7.13 Os valores praticados na lanchonete deverão corresponder no máximo à média dos preços ofertados nas demais lanchonetes da Universidade.

7.14 É vedado o fornecimento de:

- produtos com rotulagem inadequada ou faltando informações;
- alimentos sem registros;
- alimentos sem procedência (clandestino);
- distribuidor sem registro;
- todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- todo e qualquer tipo de tabaco;
- todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.

7.15. É proibido nas instalações da Lanchonete:

- Fumar;
- Varrer a seco;
- Usar papel e/ou serragens no piso para qualquer finalidade;
- Permitir presença de plantas no interior do estabelecimento;
- Permitir a entrada/permanência de quaisquer animais;
- Usar embalagem servida ou sacos de lixo para guardar alimentos;

- Manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade;
- Reaproveitar embalagens para qualquer finalidade.

CLAUSULA OITAVA – DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

8.1 A CONTRATADA fornecerá todos os equipamentos, móveis, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, bem como será responsável pela limpeza e manutenção preventiva dos mesmos e de toda a área, em um raio de 10 (dez) metros. Findo o prazo do contrato, os equipamentos poderão ser retirados pela contratada sem danos ao imóvel.

8.1.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se: pela manutenção preventiva semestral do sistema de exaustão da cozinha, limpeza semanal das caixas internas de gordura, assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos de cozinha, sem que isso acarrete ônus para a **CONTRATANTE**.

8.2 A CONTRATADA só poderá utilizar os seguintes equipamentos:

- Fritadeira de imersão - localizada na cozinha sob coifa de exaustão;
- Fogão - localizado na cozinha sob coifa de exaustão;
- Chapa bifeira - localizada na cozinha sob a coifa de exaustão;
- Coifas de exaustão - equipamento obrigatório na cozinha;
- **OBS.:** Todas as coifas de exaustão deverão ter filtros absorventes de gorduras com saída por chaminé, no mínimo a 1 (um) metro acima da cobertura.
- Sanduicheira;
- Fornos elétricos;
- Vitrines aquecidas;
- Cafeteiras;
- Esterilizador de xícaras;
- Freezers, geladeiras e equipamentos adequados à refrigeração;
- Vitrines refrigeradas;
- Sorveteiras;
- Esprededor de frutas;
- Liquidificadores;
- Cortadores de frios;
- Estufa quente;
- Multiprocessador de alimentos;
- Forno Micro-ondas;
- Mesas e cadeiras;
- Balanças
- Caixas computadorizadas;
- Bancadas de banho-maria e refrigeração, de modo que os pratos fiquem protegidos por vidros superiores visando maior condição de higiene dos alimentos.

8.3 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente e com guardanapo, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, e forradas com papel descartável de boa qualidade e que tenha aderência na bandeja.

8.3.1 O manuseio dos talheres para fins de embalagem deverá necessariamente, seguir as orientações de higiene e em especial, adotar o procedimento com luvas.

8.3.2 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização.

CLAUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

9.1 A Faculdade de Educação designará um **gestor do contrato, com o apoio de Comissão designada pela direção**, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução e a qualidade do serviço prestado, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à empresa, conforme determina o artigo 67, da lei nº 8.666/1993, e suas alterações.

9.2 O gestor do contrato poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências da Lanchonete. Compete, ainda, ao gestor, a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com a tabela do **ANEXO XI**.

9.3 O gestor do contrato poderá recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

9.4 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições e demais alimentos preparados pela empresa.

8.4.1 A presença da Fiscalização não exclui e nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Faculdade de Educação.

9.5 Solicitar a substituição de qualquer funcionário cuja conduta, a juízo da **CONTRATANTE**, se evidencie inconveniente ou inadequada a perfeita execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1 Pelo descumprimento das obrigações assumidas a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores e as penalidades previstas na Portaria GR 3161/1999 - que faz parte integrante deste edital.

10.2 Pela inexecução total ou parcial do ajuste será aplicada uma multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

10.3 Durante a execução do contrato, a FEUSP poderá aplicar as multas estabelecidas no **ANEXO XI** – Tabela de Multas para as infrações ali previstas, garantido o direito de prévia defesa da **CONTRATADA**, independentemente das demais sanções previstas na Portaria GR 3161/99, se for o caso.

10.4 Garantido o direito de prévia defesa da **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** poderá aplicar pena de multa, conforme o disposto no **ANEXO XI - Tabela de Infrações**, deste edital.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1 A incidência do comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores darão direito à Administração de rescindir o presente contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de cominação das penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da mesma Lei.

11.2 No caso de atraso de pagamento da taxa de administração, por período superior a 60 (sessenta) dias, a **CONTRATANTE** poderá rescindir o contrato com a **CONTRATADA**.

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

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

11.4.1 Uma vez rescindido o presente contrato, a **CONTRATADA** deverá desocupar o local cedido para a exploração do serviço no prazo de 5 (cinco) dias corridos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA

12.1. No ato da assinatura deste contrato, a **CONTRATADA** apresentou garantia na modalidade _____, na importância de R\$ 3.000,00 (três mil reais) correspondente a 5% (cinco) por cento, do valor atribuído ao contrato, por meio da Guia nº _____, que ficará retida até seu fiel cumprimento.

12.2. A garantia prestada será liberada ou restituída após o término do contrato.

12.3. Caso a garantia oferecida pela **CONTRATADA** 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 **CONTRATANTE** 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.

12.4 A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificado no subitem anterior, sujeitará a **CONTRATADA** a seguintes consequências:

- a) retenção dos pagamentos que lhe sejam devidos para recomposição da garantia contratual na modalidade caução em dinheiro; ou
- b) caracterização de inexecução contratual ensejando a consequente aplicação das penalidades previstas na cláusula décima e, ainda, a rescisão do ajusta com fundamento no artigo 78 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

12.5 Caberá a Administração contratante decidir motivadamente entre a retenção de pagamentos para recomposição da garantia contratual ou a caracterização da inexecução contratual.

12.6 À **CONTRATANTE** cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devida pela **CONTRATADA**.

12.7 A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada com base na variação de índice IPC – FIPE e, no caso de utilização de cheque, a data inicial da correção será a do crédito bancário.

CLAUSULA DECIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Ficam fazendo parte do contrato, como se nele estivessem transcritos: o Edital de Concorrência n.º 01/2013 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE E LANCHONTE, a proposta n.º, elaborada e apresentada pela **CONTRATADA**, datada de

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

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

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

São Paulo, ____ de _____ de 2013.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
(documento a ser apresentado no envelope nº 1 - documentação)

À FACULDADE DE EDUCAÇÃO

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (razão social), CNPJ interessada em participar do processo licitatório da Concorrência nº 01/2013, da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do artigo 27, inciso V, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a (razão social) 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.

Em ... de de

Assinatura do Responsável pela Empresa e cargo exercido na empresa

ANEXO VI

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

(documento a ser apresentado no envelope nº 1 – documentos)

A empresa _____, por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar da Concorrência Nacional nº 01/2013, da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, 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

Assinatura do Responsável pela Empresa e cargo exercido na empresa

ANEXO VII

"ATESTADO DE VISTORIA"

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2013

Atestamos para fins de participação na Concorrência Nacional n.º 01/2013, que o Sr, R.G. n.º, representante da empresa, esteve neste local em/...../....., para a vistoria do local.

(*) No ato da vistoria a empresa recebeu a planta/croqui do local.

.....

REPRESENTANTE DA UNIDADE

NOME COMPLETO:.....

N.º FUNCIONAL:.....

CARGO:.....

ANEXO VIII

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2013 - FEUSP

“DECLARAÇÃO”

Declaramos através do presente que aceitamos e submetemo-nos integralmente a todas as condições e exigências apresentadas no Edital de Concorrência Nacional nº 01/2013 e nos anexos que o completam.

São Paulo,dede

**_____
ASSINATURA, RAZÃO SOCIAL DA FIRMA, CARGOS E NOME DO REPRESENTANTE
(CARIMBO, DIGITADO OU LETRA DE FORMA)**

ANEXO IX

MODELO DE CARTA CREDENCIAL

(documento a ser apresentado, fora dos envelopes, para participar das sessões de abertura)

**À UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE EDUCAÇÃO**

Referência: Licitação:

Concorrência nº ../.... (indicar modalidade e nº da licitação)

Prezados Senhores

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

Em de de

Assinatura do Responsável pela Empresa e cargo exercido na empresa

(com firma reconhecida)

Atenção: Apresentar esta carta fora dos envelopes.

Deverá ser emitida uma Carta Credencial por representante indicado.

ANEXO X

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2013 - FEUSP

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº
123/06

A _____ (RAZÃO SOCIAL),
com sede _____ (endereço
completo), inscrita no CNPJ sob o nº _____ DECLARA, para os
fins do disposto na lei complementar nº123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis sob
as penas da lei, que esta empresa, na presente data, enquadra-se como:

() MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº123, de
14/12/2006.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº
123, de 14/12/2006.

Declara ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo
3º da Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006,

....., ... de de

(Local) (Data)

.....

(Nome e assinatura do representante legal da Licitante)

Atenção: Apresentar esta declaração fora dos envelopes.

ANEXO XI

TABELA DE MULTAS

	<i>INFRAÇÃO</i>	<i>GRAU</i>
1	<i>Não manter empregado qualificado para responder perante FEUSP - por vez</i>	1
2	<i>Não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado - por dia.</i>	1
3	<i>Não manter "Tabela de preços em lugar visível" - por dia</i>	1
4	<i>Não prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado - por item e por dia.</i>	1
5	<i>Não manter documentação legal - por vez</i>	1
6	<i>Deixar de recolher o valor fixado no item XX do Edital - por item por dia</i>	1
7	<i>Permitir a presença de empregado sem identificação da empresa cessionária ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou descalços ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.</i>	1
8	<i>Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.</i>	1
9	<i>Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.</i>	2
10	<i>Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.</i>	2
11	<i>Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.</i>	2
12	<i>Não cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.</i>	2
13	<i>Não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador - por vez.</i>	2
14	<i>Não cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador - por vez.</i>	2
15	<i>Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.</i>	2

16	<i>Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidades/peso inferiores aos normais, por vez</i>	3
17	<i>Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência</i>	3
18	<i>Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez</i>	3
19	<i>Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia</i>	3
20	<i>Deixar de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia</i>	3
21	<i>Utilizar as dependências da FEUSP para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez</i>	4
22	<i>Deixar de remover o lixo, por dia</i>	4
23	<i>Deixar de cumprir horário de funcionamento da unidade, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez</i>	4
24	<i>Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais - por dia</i>	5
25	<i>Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato</i>	6
26	<i>Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida - por vez</i>	6
27	<i>Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato de prestação de serviços de Restaurante e Lanchonete - por dia</i>	6

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme o 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

ANEXO XII

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

(D.O.E. - 15.05.1999)

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

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

SEÇÃO I - Da Multa por Atraso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO II - Da Multa por Inexecução Total ou Parcial

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

Artigo 8º - A notificação para a aplicação das penalidades relativas à inexecução parcial ou total será feita

mediante comunicação por escrito à contratada.

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

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

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

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

Disposições Gerais

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 16 - Os instrumentos convocatórios deverão fazer menção à presente Portaria. Parágrafo único - Nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação, as propostas comerciais deverão mencionar expressamente a concordância da proponente com os termos da presente Portaria.

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

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

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

JACQUES MARCOVITCH

Reitor

ANEXO XIII - PLANTA CROQUI

Lay out Lanchonete FEUSP

Area total: 188,16 m²

(Desenho sem escala)

