

CONCORRÊNCIA Nº 01/2018

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO

PROCESSO nº 16.1.756.48.0

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 e-mail: comprasfe@usp.br

Av. da Universidade, nº 308 – Bloco A – sala 11 – Butantã

E nos sites: www.usp.br/licitacoes ou www.e-negociospublicos.com.br

APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Data para apresentação dos envelopes 1 “Documentação” e envelopes 2 “Proposta comercial”: **até 08/08/2018, às 09h00**, no endereço abaixo:

Faculdade de Educação - **Serviço de Protocolo**

Av. da Universidade, 308 – Bloco A – Sala 01 – Butantã

São Paulo – SP

CEP: 05508-040

ABERTURA DOS ENVELOPES

A sessão de abertura dos envelopes contendo a documentação será **dia 08/08/2018 às 10h00**, no endereço abaixo indicado:

Faculdade de Educação

Av. da Universidade, 308 – **Bloco A– Sala 101– 1º andar** - Butantã

São Paulo – SP

CEP: 05508-040

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

A Faculdade de Educação da USP faz saber que se acha aberta a CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2018 para CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E FORNECIMENTO DE KITS LANCHE, de propriedade

da Universidade de São Paulo, localizada Faculdade de Educação da USP, em São Paulo, com área total de 40 m² aprox., nas dependências dos prédios da Escola de Aplicação, conforme planta/croqui que faz parte integrante deste edital de licitação (Anexo X), de acordo com os requisitos mínimos especificados nos Anexos desta licitação, que será regida pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, pelas Portarias GR 2939/95, GR 3161/99, GR 6561/2014 do Reitor da USP e Portaria 2619/11 – Secretaria Municipal de Saúde, à disposição dos interessados no site: www.usp.br/leginf e por este Edital.

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

1. OBJETO LICITADO

Esta Concorrência é do tipo menor preço e tem por objetos:

1.1. A concessão de espaço (40m quadrados aprox.) para exploração de serviço de lanchonete junto à Escola de Aplicação da FEUSP.

1.2. O fornecimento estimado de 20.300 kits lanches/ano para alunos assistidos da Escola de Aplicação da Faculdade de Educação da USP;

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
CONCORRÊNCIA Nº 01/2018-FEUSP
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
ENVELOPE Nº 1
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
CONCORRÊNCIA Nº 01/2018-FEUSP
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE
ENVELOPE Nº 2
PROPOSTA DE PREÇOS

2.2. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 deverão apresentar fora dos envelopes 1 e 2 comprovações da sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte através de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de

Pequeno Porte para Fruição dos Benefícios da Lei Complementar Nº 123/06, conforme modelo **ANEXO VII**.

2.2.1. A não entrega da declaração exigida no item 2.2. deste edital indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

2.5. Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa.

2.6. Estão impedidas de participar desta licitação:

2.6.1. Empresas 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.

2.6.2. Que estiverem, na data fixada para a apresentação dos envelopes, cumprindo penalidade de inidoneidade, suspensão temporária ou impedimento do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública;

2.6.3. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

2.6.4. 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.

2.6.5. os que se apresentarem na licitação como subcontratada de outra licitante.

3. ESCLARECIMENTOS 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.

- 3.1.1.** Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal na interpretação dos termos deste edital poderão solicitar, por escrito, os esclarecimentos necessários ao **Setor de Compras da FEUSP** cujo endereço encontra-se no preâmbulo deste Edital. É recomendável que os pedidos de esclarecimentos deem entrada até **5 (cinco)** dias úteis antes da data de encerramento da entrega dos envelopes, a fim de permitir que haja tempo hábil para resposta. Os esclarecimentos serão prestados ao interessado, também por escrito. Não serão atendidas solicitações verbais.
- 3.1.2.** A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos será divulgada no seguinte site: www.usp.br/licitacoes, sendo de total responsabilidade dos interessados em acompanhar as publicações.
- 3.2.** É obrigatório que todos os interessados inspecionem o local destinado à lanchonete, com hora marcada, em data anterior a abertura da licitação, fazendo-se acompanhar pela senhora **Cristiene Camila Soares Luiz Betti** (tel.11 3091-2016/3596), pessoa designada pela Unidade, que emitirá o comprovante de vistoria a ser apresentado pelos licitantes no Envelope nº 01 – “Documentação”.
- 3.3.** As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela FE/USP serão comunicadas por escrito, a todos que tiverem adquirido o Edital através de e-mail ou retiradas no endereço indicado e ainda publicados no site: www.usp.br/licitacoes, observadas as condições do parágrafo 4º, do artigo 21 da Lei 8.666/93 e alterações posteriores. Os esclarecimentos e aditamentos passarão a fazer parte integrante do Edital de Licitação.
- 3.4.** 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 a Diretora da Faculdade de Educação da USP.
- 3.5.** Não será admitida a apresentação de impugnações ao edital e recursos, por intermédio de fac-símile ou via e-mail.

4. DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTAÇÃO)

- 4.1.** Para participarem da presente licitação, as licitantes deverão apresentar a documentação abaixo:

4.1.1. Quanto à habilitação jurídica:

- 4.1.1.1. Certidão de registro comercial (no caso de empresa individual) ou
- 4.1.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais (contrato e última alteração) e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, expedido pelo Registro do Comércio ou Junta Comercial, ou
- 4.1.1.3. Prova de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de registro da Diretoria em exercício (Registro Civil de Pessoas Jurídicas);
- 4.1.1.4. No caso de cooperativas, registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

4.1.2. Quanto à qualificação técnica:

- 4.1.2.1. Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, com seu(s) respectivo(s) endereço(s) em nome da licitante, comprovando a execução de serviços de características semelhantes ao objeto da licitação.
- 4.1.2.2. Apresentar cadastro da pessoa jurídica junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - C.R.N.);
- 4.1.2.3. Indicação da qualificação técnica de um profissional da equipe técnica, na área de Nutrição, que ficará responsável pelos trabalhos;
- 4.1.2.4. Atestado de vistoria, devidamente preenchido, cujo formulário constitui o **ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE VISTORIA** a ser preenchido pela Administração da **Unidade**, após visita à localidade a ser explorada, nos termos do item 3.6, objetivando o total conhecimento, pela licitante, das características e escopo dos serviços.

4.1.3. Quanto à qualificação econômico-financeira:

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

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

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

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

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

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

onde: **AC** é o Ativo Circulante; **ARLP** é o Ativo Realizável A Longo Prazo; **PC** é o Passivo Circulante; e **PNC** é o Passivo Não Circulante.

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

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

4.1.4. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:

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

4.1.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante,

pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

4.1.4.3. prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991; Estadual (Certidão de Débitos tributários Inscritos na Dívida Ativa) em se tratando de compras e serviços com fornecimento de bens, e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) no caso de serviços, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até: 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data marcada para o processamento da Licitação;

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

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

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

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

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

4.1.4.8. Para a habilitação de licitantes que disputem o certame na condição de microempresas ou empresas de pequeno porte será obrigatória a apresentação dos documentos indicados nos subitens 4.1.4.3 e 4.1.4.4. deste edital, ainda que deles conste alguma restrição.

4.1.4.8.1. As microempresas e empresas de pequeno porte habilitadas nas condições do subitem 4.1.4.8. deverão comprovar sua regularidade fiscal apresentando as competentes certidões no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

4.1.4.8.2. A não comprovação da regularidade fiscal no prazo assinalado no subitem 4.1.4.8.1. implica a decadência do direito à contratação e enseja a aplicação das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/1993 e neste Edital.

4.2. A apresentação do Registro Cadastral (**RC**) emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP, nos termos da Lei Federal 8.666/1993 e do Decreto Estadual nº 52.205/2007, e em plena validade na data final de apresentação das propostas, substitui os documentos enumerados nos subitens 4.1.1 (com exceção do documento mencionado no subitem 4.1.1.4.). A documentação restante obrigatoriamente deverá ser apresentada pela licitante.

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

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

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

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

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

- 4.4. Serão inabilitadas as empresas que apresentarem em desacordo os documentos necessários à habilitação. No caso, seus envelopes de nº 02 permanecerão fechados, ficando à disposição para retirada, num prazo de até 30 (trinta) dias, no endereço inicialmente citado neste edital.
- 4.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser entregues e numerados sequencialmente, podendo ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada, ou, cópia a ser conferida por qualquer membro da Comissão Julgadora de Licitações à vista do original. Poderão, ainda, ser apresentados em publicações em Órgão da Imprensa Oficial
- 4.6. A documentação deverá ser entregue em envelope fechado, indevassável, indicando na sua parte externa:

CONCORRÊNCIA Nº 01 /2018
PROCESSO Nº 16.1.756.48.0
“ENVELOPE nº 1 – DOCUMENTAÇÃO”.
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

5. PROPOSTA (ENVELOPE Nº 2)

- 5.1. A proposta deverá ser apresentada em uma via original, ter suas folhas numeradas sequencialmente e encadernadas de maneira a:
- 5.1.1. Não conter rasuras ou emendas;
- 5.1.2. Estar assinada e rubricada em todas as suas folhas pelo representante legal da empresa licitante;
- 5.1.3. A licitante deverá descrever todos os itens dos objetos licitados obedecendo a ordem e as especificações do Memorial Descritivo, tal como se encontra disposto no **ANEXO I A e B**. Não serão aceitas indicações que se refiram genericamente aos objetos da licitação, tais como “cláusulas de aceite”.
- 5.1.4. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a abertura dos envelopes nº 01, contendo a “**DOCUMENTAÇÃO**”.
- 5.1.5. **Deverá estabelecer os valores unitário e total/ano do kit lanche para alunos assistidos da Escola de Aplicação, em conformidade com as exigências do estabelecido no memorial descritivo deste edital.**

- 5.1.6. A empresa interessada deverá apresentar o valor mensal proposto para a Taxa de Administração, observando-se que o valor fixado é de R\$ 2.478,80 (dois mil, quatrocentos e setenta e oito reais e oitenta centavos), sendo que os meses de recesso escolar: janeiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) está em gozo de férias.
- 5.1.7. As disposições contidas nos subitens 5.1.3. e 5.1.4. acima, deverão constar obrigatoriamente do corpo da proposta, e a omissão de qualquer uma delas se constituirá em condição desclassificatória para a empresa licitante.
- 5.2. A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.
- 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 os critérios de julgamento expostos no Edital.
- 5.5. A proposta comercial deverá ser entregue em envelope fechado e indevassável, indicando na sua parte externa:

CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
PROCESSO 16.1.756.48.0
“ENVELOPE nº 2 – PROPOSTA”
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

6. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.1. Esta licitação é do tipo menor preço, nos termos do Artigo 45, inciso I, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 6.2. Como critério de aceitabilidade das propostas fica estabelecido, pela ordem:
- 6.2.1. A empresa interessada deverá apresentar o valor mensal proposto para a Taxa de Administração, do espaço cedido para exploração, observando-se que o valor fixado para este objeto da licitação é de R\$ 2.478,80 (dois mil, quatrocentos e setenta e oito reais e oitenta centavos) mensais.

- 6.2.2.** O menor valor unitário do kit lanche, o qual deverá respeitar a composição estabelecida no ANEXO I A
- 6.2.3.** Das licitantes classificadas na forma do disposto no subitem 6.2.1 e 6.2.2 deste Capítulo, será considerada vencedora aquela que apresentar o menor valor kit lanche.
- 6.2.4.** Serão consideradas de preços excessivos, e, portanto, desclassificadas, as propostas que apresentarem valor superior ao valor médio do kit lanche, já calculado através de pesquisa de preço de mercado.
- 6.2.5.** Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (por cento) do valor estimado conforme item 6.2.4.
- 6.2.6.** Em caso de empate após obedecido o disposto no parágrafo 2º, inciso II do artigo 3º da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, haverá sorteio, a ser realizado perante os interessados, em sessão pública, previamente designada.
- 6.2.7.** Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que o maior preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 6.2.6.** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superior à proposta mais bem classificada.
- 6.2.7.** Para efeito do disposto no item 6.2, ocorrendo empate:
- 6.2.7.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será intimada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor os objetos licitados;
- 6.2.7.2.** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou a empresa de pequeno porte, na forma do item 6.2.7.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese no item 6.2.6, na ordem classificatória para o exercício do mesmo direito;
- 6.2.7.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos

estabelecidos no item 6.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

6.2.7.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 6.2.6., os objetos licitados serão adjudicados em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

- 6.3.** Em caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas, que não atendem ao disposto no item 6.2, proceder-se-á ao sorteio, em sessão pública previamente designada.
- 6.4.** Na hipótese de divergência entre valores unitários e global da proposta prevalecerá sempre o apurado aritmeticamente a partir dos valores unitários constantes da proposta.
- 6.5.** A Comissão Julgadora da Licitação poderá realizar diligência, independentemente do Valor Global da Proposta, sempre que se deparar com itens cujos preços unitários ou quantidades diverjam significativamente dos da Planilha de Serviços, Quantidades e Preços Estimados que integra o edital, hipótese em que a licitante, sob pena de desclassificação, deverá justificar os dados apresentados em até 2 (dois) dias úteis, contadas a partir da data da entrega da notificação.
- 6.6.** As propostas serão classificadas pela ordem decrescente de preços.
- 6.7.** Será considerada vencedora a licitante que oferecer o menor preço global, desde que atendidas às especificações dos objetos licitados.
- 6.8.** Serão consideradas classificadas as propostas que atenderem integralmente às disposições deste edital.

7. DOS PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA LICITAÇÃO

- 7.1.** 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 para a apresentação dos envelopes, até a data e horário previstos no edital.
- 7.2.** **O interessado poderá se fazer representar neste certame, desde que, no início da sessão pública de abertura dos envelopes, seu representante apresente o contrato social ou estatuto da empresa sendo todos os documentos originais ou cópia autenticada ou ainda o Instrumento público de procuração assinado pelo representante legal, com firma reconhecida em cartório, nos quais lhe seja outorgado amplo poder de decisão e a carteira de identidade (R.G.).**

- 7.3.** Os trabalhos da Comissão Julgadora da Licitação objetivando a verificação das condições de participação e de habilitação dos interessados poderão ser realizados em ato público, e iniciados no horário e local indicados no preâmbulo deste edital.
- 7.4.** Primeiramente, os envelopes nº 1 (documentação de habilitação) serão abertos e os papéis conferidos e rubricados pela Comissão Julgadora da Licitação e pelos concorrentes presentes.
- 7.4.1** 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 apresentaram devidamente credenciados.
- 7.5.** Em se tratando de representante legal da empresa, deverá ser apresentado documentos conforme o item 7.2 indicando tal qualificação.
- 7.6.** Os envelopes nº 2 (proposta comercial) de licitantes inabilitados permanecerão fechados e deverão ser retirados pelo interessado no prazo de 30 dias corridos.
- 7.7.** 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 proceder à imediata abertura dos envelopes nº 2, na hipótese de todos os licitantes declinarem do direito de recorrer.
- 7.7.1** Não ocorrendo à abertura dos envelopes 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 nº 2 das empresas habilitadas.
- 7.8.** A decisão sobre a habilitação ou inabilitação das licitantes poderá ocorrer no mesmo ato ou em sessão reservada da Comissão Julgadora. Se a decisão ocorrer na mesma sessão será lavrada ata respectiva, que substituirá o termo de julgamento.
- 7.9.** Durante o período compreendido entre a data de entrega dos Documentos de habilitação e Proposta e a adjudicação da contratação, as licitantes deverão abster-se de entrar em contato com a Faculdade de Educação/USP para assuntos correlatos. A Faculdade de Educação, contudo, poderá convocá-las para os esclarecimentos que eventualmente se fizerem necessários, observando o Artigo 43, parágrafo 3º, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores.

7.10. Após o encerramento do prazo previsto para a apresentação de recursos contra o julgamento das propostas ou, se apresentados, estes terem sido apreciados, o processo será encaminhado a Diretora da Faculdade de Educação da USP, no mesmo endereço acima, para homologação e adjudicação.

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

8. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO E VALOR

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

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

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

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

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

8.2.2. O valor do contrato corresponde à:

- a) Taxa anual de administração fixada de R\$ 26.027,40, sendo R\$ 2.478,80 (dois mil, quatrocentos e setenta e oito reais e oitenta centavos) mensais. Nos meses de recesso escolar: janeiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário se encontra em gozo de férias.
- b) E ainda pelo valor anual de R\$ XXXX,XX pelo fornecimento de 20.300 kits lanche.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 9.1. A Concessionária deverá efetuar o recolhimento do valor da taxa administrativa na Tesouraria da Faculdade de Educação, até o dia 10 (dez) de cada mês seguinte ao vencido.
- 9.2. Durante os meses de férias (Janeiro, Julho e Dezembro), período em que há considerável redução no atendimento, haverá redução de 50% (cinquenta por cento) no valor da Taxa de Administração devida pela Concessionária.
- 9.3. 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.
- 9.4. A Faculdade de Educação efetuará o pagamento do valor mensal devido pelo fornecimento de kit lanches dos alunos assistidos.
- 9.5. A nota fiscal eletrônica deverá ser emitida com a quantidade fornecida de kits lanches no mês, sendo do 1º ao último dia útil do mês e deverá ser encaminhada e emitida até o 2º dia útil do mês subsequente.
- 9.6. Os pagamentos mensais serão efetuados pela Tesouraria Central da Reitoria da USP, em favor da **CONTRATADA**, em agência do Banco do Brasil S/A., à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentadas e após a emissão do atestado de aceite dos serviços.
 - 9.6.1. O pagamento será efetuado no prazo de 28 (vinte e oito) dias corridos contados do primeiro dia seguinte ao da emissão do atestado de aceite dos serviços ou da data do recebimento da documentação fiscal completa, o que ocorrer por último, nos termos da Portaria GR 4.710, de 25.02.2010, que fica fazendo parte integrante deste contrato.

9.6.1.1. O pagamento somente poderá ser efetuado após a entrega, pela **CONTRATADA**, até o 10º dia subsequente ao da apresentação da documentação fiscal, de cópia autenticada dos comprovantes de recolhimento de INSS (GRPS), FGTS (GRE) e respectiva folha de pagamento do mês da prestação do serviço, vinculados à nota fiscal-fatura.

9.6.2. Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para o pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização.

9.6.3. O pagamento ficará condicionado a não existência de registro da Contratada no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pela Contratante, nos termos do artigo 6º, inciso II e § 1º da Lei Estadual nº 12.799/08 c.c. artigo 7º, inciso II e § 1º do Decreto Estadual nº 53.455/08.

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

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

10. DOS REAJUSTES

10.1. Objeto 1 – Taxa Administrativa: A Taxa Administrativa será reajustada a cada doze meses, contados do mês de referência dos valores, com base na variação do I.P.C/FIPE, ocorrida entre o mês de referência e o mês anterior ao reajuste contratual.

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

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

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

10.4. Objeto 2 – Kit lanche: Poderá ser admitido o reajuste de preços contratados às regras e condições praticadas no mercado, desde que observado o prazo mínimo de 1 (um) ano, a contar da apresentação da proposta de preços ou de orçamento a que se referir, levando-se em conta a variação do índice I.P.C/FIPE e conforme a fórmula prevista na Resolução CC-79, de 12/12/2003. Art.1 §4º-Prestação de serviços de nutrição e alimentação.

$$R = P_o \times [(0,50 \times IPC/IPC_o + 0,50 \times I/I_o) - 1]$$

Onde:

R= parcela de reajuste

P_o = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços, ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPC_o = variação do IPC FIPE – Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;

I/I_o = variação do IPC – Alimentação - FIPE - Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

11. DOS PRAZOS

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

11.1.1. Caso a licitante vencedora seja cooperativa, ela deverá, no prazo assinalado no item **11.1.**, apresentar a seguinte documentação:

- a) A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

- b) Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- c) Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e
- d) Declaração de que a coordenação da cooperativa funciona em regime de rodízio;

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

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

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 na Portaria GR 3161/1999, que fica fazendo parte integrante deste edital.

12.2. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, com exceção do disposto no item 9.4, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

12.3. A adjudicatária que retirar o contrato ou instrumento equivalente e não assiná-lo dentro do prazo estabelecido pela CONCEDENTE, ficará sujeita à multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, independentemente da aplicação das demais sanções previstas na Portaria GR 3161/99, disponibilizada no site: **www.usp.br/gefim**.

12.4. 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.

12.5. 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 a tabela constante do **ANEXO IX**.

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 **CONCEDENTE** exigirá sua regularização ou substituição no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data de intimação.

13.3. A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificado no item 13.2 acima, sujeitará a licitante vencedora às penalidades previstas no item 12 deste Edital, sujeitando-a, ainda, à rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

14. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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

14.2. Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo o caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais.

14.3. Manter o padrão de qualidade dos lanches e demais produtos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

- 14.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender a todas as exigências estabelecidas na legislação sanitária, com destaque para a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que *Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação* e para a Portaria 2619/11 da Secretaria Municipal da Saúde, que *Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos*.
- 14.5. A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Faculdade de Educação/USP, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato.
- 14.6. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente o objeto do contrato, bem como utilizar o local para fins particulares.
- 14.7. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade.
- 14.8. Os empregados deverão se apresentar uniformizados e com identificação.
- 14.9. 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. Em momento algum e independente dos motivos, o número de funcionários não poderá ser inferior ao especificado na proposta da licitante, incluindo-se neste caso, ao Nutricionista com tempo integral e o gerente, devendo acatar a sugestão da CEDENTE quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 14.10. A **CONCESSIONÁRIA** fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto da presente concorrência. Findo o prazo de contrato, os equipamentos poderão ser retirados pelo concessionário sem danos ao imóvel.
- 14.11. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes à Lanchonete fora da área reservada à mesma.
- 14.12. Deverá ser observada a coleta seletiva de lixo e resíduos. O lixo orgânico da Lanchonete deverá ser acondicionado em sacos plásticos apropriados, acumulados

na lixeira, e posteriormente depositado em local pré-determinado para ser recolhido. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa que não seja confinada pelo pátio de serviço, sendo a limpeza destes locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

- 14.13. A boa manutenção e limpeza do local constituem encargos da **CONCESSIONÁRIA**, ficando facultado aos Órgãos competentes, como também a **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP**, exercer a qualquer momento a fiscalização.
- 14.14. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo manutenção preventiva nos mesmos, bem como pela higiene, limpeza e varrição dos locais, em área determinada pela distância de dez metros da Lanchonete construída.
- 14.15. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** a desratização e desinsetização semestral ou sempre que se fizer necessário, de maneira adequada, mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível.
- 14.16. A **CONCESSIONÁRIA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos no local sem prévia e expressa autorização da **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP**.
- 14.17. Para as alterações que se julgarem necessárias, a **CONCESSIONÁRIA** deverá consultar a **Administração da Faculdade de Educação/USP**.
- 14.18. A **CONCESSIONÁRIA** deverá submeter previamente à **Escola de Aplicação**, anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências da Lanchonete.
- 14.19. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos usuários, a lista de preços de seus principais produtos, que deverá ser rigorosamente cumprida.
- 14.20. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.
- 14.21. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela manutenção do edifício, cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato.
- 14.22. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da **CONCEDENTE** para divulgação e promoção, bem como para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens,

não sendo a **CONCEDENTE** responsável, de forma alguma, por quaisquer obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** perante terceiros.

- 14.23.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter à testa dos serviços representante ou preposto idôneo que a representará integralmente em todos os seus atos.
- 14.24.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP** o nome do representante ou preposto.
- 14.25.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter relação atualizada, incluindo carteira de saúde de seus empregados à disposição da **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP**.
- 14.26.** O horário de funcionamento da lanchonete será de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 17:00 horas, ininterruptamente. Aos sábados, domingos e feriados, a abertura ficará a critério do **CONTRATANTE**, quando necessário, com comunicação antecipada. Durante os meses de recesso escolar, Janeiro, Julho e Dezembro o fechamento poderá ser efetuado às 16:00hs.
- 14.27.** Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco.
- 14.28.** 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.
- 14.29.** Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.
- 14.30.** Efetuar o pagamento das despesas relativas ao consumo efetivo de água, energia elétrica e telefone (caso seja instalado), apuradas pelos medidores instalados no local, inclusive nos meses de recesso escolar: janeiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993.
- 14.31.** 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.

14.32. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o comprovante de pagamento/recolhimento das despesas acima mencionadas junto à Secretaria da Escola de Aplicação, para o gestor do contrato, até 3 (três) dias úteis após o vencimento.

15 - DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação da USP** designará um **gestor do contrato**, 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.

15.2. O gestor do contrato poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências da Lanchonete.

15.3. O gestor do contrato poderá recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com a tabela constante do **ANEXO IX**.

15.4. Examinar a quantidade e a qualidade dos kit lanches preparados pela empresa.

15.4.1. 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 Escola de Aplicação.

15.5. Solicitar a substituição de qualquer funcionário cuja conduta, a juízo da Escola de Aplicação, se evidencie inconveniente ou inadequada a perfeita execução dos serviços.

16. DA RESCISÃO

16.1. 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 88 da mesma Lei.

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

- 16.3.** Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 16.4.** Uma vez notificada, a **CONCESSIONÁRIA** terá de entregar o imóvel à **CONCEDENTE**, podendo dispor apenas dos pertences cuja retirada não interfira em hipótese alguma com a estrutura física do imóvel, como por exemplo: mobiliário, máquinas, utensílios, equipamentos, etc., sem que a esta caiba o direito a qualquer indenização, restituição ou compensação.
- 16.4.1.** Uma vez rescindido o presente contrato, a CONCESSIONARIA deverá desocupar o local cedido para a exploração do serviço no prazo de 5 (cinco) dias corridos.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 17.1.** 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.
- 17.2.** 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.
- 17.3.** Dos recursos: dos atos da Administração discriminados no artigo 109 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, cabem recursos ali descritos.
- 17.3.1.** A interposição de recurso será comunicada às demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis;
- 17.3.2.** Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado;
- 17.3.3.** Os recursos poderão ser protocolados no horário das 09:00 às 17:00 horas, na Seção de Expediente da Faculdade de Educação USP, na Cidade Universitária, sita à Av. da Universidade, nº 308, Bloco A, sala 01, térreo.
- 17.4.** Quaisquer pedidos de informação ou esclarecimentos relativos a esta licitação, devem ser prestados pela Faculdade de Educação, através do fax: 3091-3350 ou e-mail: comprasfe@usp.br.

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

17.6. Constituem partes integrantes deste Instrumento Convocatório:

ANEXO I A e B – MEMORIAL

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE VISTORIA FORNECIDO PELA EA/FE

ANEXO V - DECLARAÇÃO QUE SE SUBMETE AS EXIGENCIAS DO EDITAL

ANEXO VI - CALENDÁRIO EA – ESCOLA DE APLICAÇÃO DA FEUSP

ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE

PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 7123/06

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

ANEXO IX TABELA DE MULTAS

ANEXO X PLANTA

ANEXO XI PORTARIA GR3161/99

ANEXO XII PORTARIA GR4710/10

São Paulo, 03 de julho de 2018.

MARCOS GARCIA NEIRA
Diretor

ANEXO I A - MEMORIAL

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE NA ESCOLA DE APLICAÇÃO DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO E CONTRATO DE FORNECIMENTO DE 100 KIT LANCHES POR DIA LETIVO PARA OS ALUNOS COM BOLSA LANCHE

1. A Escola de Aplicação da Faculdade de Educação da USP coloca em disputa a concessão do espaço de 40m² de sua área total, com vistas a exploração dos serviços de lanchonete, como forma de garantir o fornecimento de lanches a seus alunos, sem que os mesmos tenham que sair da escola, devendo estar garantida a diversidade dos tipos comestíveis oferecidos, o padrão de qualidade e equilíbrio alimentar.
2. A CONCESSIONÁRIA será ainda responsável pelo fornecimento dos kit-lanches de 100 alunos com bolsa lanche.
3. O cardápio da lanchonete seguirá os critérios:
 - 3.1. A composição dos alimentos industrializados deverá conter:
 - a. No máximo 300kcal por porção¹
 - b. No máximo 400mg de sódio por porção
 - c. No máximo 5% de açúcares² por porção
 - d. O mínimo de gordura saturada por VD (valor diário)
 - e. Preferencialmente sem gordura trans ou hidrogenada
 - 3.2. Os lanches confeccionados pelo prestador deverão ser assados ou cozidos.
 - 3.3. O fornecedor deverá oferecer pelo menos alguns lanches sem glúten ou lactose quando houver demanda a ser informada pela Direção da Escola.
 - 3.4. Diariamente, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer no mínimo:
 - 3 tipos de sanduíches;
 - 5 tipos de salgados assados;
 - 3 tipos de bebidas;
 - 2 tipos de sobremesa

¹ Porção é a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida. Geralmente apresentada em gramas (g) ou mililitros (ml)

² Açúcar mascavo, açúcar cristal, mel, melado, glicose, dextrose, maltose e concentrados de frutas, xarope de glucose, frutose, sacarose, açúcar invertido, dextrina, maltodextrina, lactose, isomaltose, manitol, maltitol, aspartame, lactitol, polidextrose, sorbitol, sacarina, ciclamato)

3.5. O cardápio deve ser seguido a fim de garantir alimentação balanceada ao longo do período em que estiver valendo.

3.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os alunos o mesmo cardápio e não poderá entregar ou vender seus produtos aos alunos fora do horário de intervalo, a menos que seja autorizado pela Direção e/ou Orientação Pedagógica da Escola.

3.7. O cardápio da cantina deve conter os seguintes alimentos e bebidas:

SANDUÍCHES	ASSADOS	BEBIDAS	SOBREMESA:
Preparados com no mínimo três fatias de frios no pão de leite, de forma, integral e/ou baquete, Sugestões: misto frio ou quente, queijo frio ou quente, queijo processado tipo “polenguinho”, baguete com requeijão; sanduíche natural.	Com no mínimo 30 gramas de recheio. Recheios variados (frango, milho, espinafre, carne moída, queijo, legumes e verduras) Sugestões: esfiha, pastel de forno, bauruzinho, pão de batata recheado, mini-pizza, torta, folheado, pão de queijo.	ACHOCOLATADOS: embalagem longa vida de no mínimo 180 ml. SUCOS: embalagem longa vida de no mínimo 180ml. Sabores: uva, abacaxi, pêssego, maracujá, manga, laranja ou maçã. BEBIDAS à BASE DE SOJA ou SEM LACTOSE: em embalagem longa vida de 200 ml. Sabores: uva, maracujá, manga, laranja ou maçã. BEBIDAS LÁCTEAS: iogurtes. Sabores: morango e salada de frutas. VITAMINA de frutas.	DOCES: gelatina, chocolate, bombom, waffer, biscoito doce, bolos variados, cookies, barra de cereais sem chocolate. FRUTAS DA ÉPOCA: bananas, mexericas, pêras, pêssegos, ameixas ou maçãs. CEREAIS matinais BISCOITO de polvilho

Fica proibida a comercialização de bebidas energéticas; alcoólicas; frituras; balas, caramelos e assemelhados, pirulitos e gomas de mascar; cigarros; medicamentos ou produtos farmacêuticos.

A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar aos 100 (cem) alunos com "Bolsa Lanche" o kit-lanche, mediante apresentação de contravale no intervalo/recreio dos dias letivos.

O kit lanche deverá conter 01 alimento salgado (sanduíche ou assado), 01 bebida e 01 sobremesa.

A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar kit-lanche em atividades externas (saídas de estudos, estudos do meio, viagens didáticas e etc.) e o cardápio poderá sofrer alterações nessas situações, que serão informadas com antecedência mínima de 05 dias úteis, por exemplo:

Saídas de estudo (valor = 01 contravale) - 01 kit em embalagem descartável, contendo: 01 bebida (embalagem longa vida), 01 sanduíche no pão de leite e 01 sobremesa;

Saídas de estudo em período integral (valor = 02 contravales) - 02 kits em embalagem descartável, contendo: 02 bebidas (embalagem longa vida); 02 sanduíches no pão de leite e 02 sobremesas.

Saídas de estudo com pernoite - 02 kits em embalagens descartáveis, no primeiro dia, contendo: 02 bebidas (embalagem longa vida); 02 sanduíches no pão de leite e 02 sobremesas; 01 kit para cada um dos demais dias do Estudo, contendo lanches diversos em embalagens fechadas (bolachas doces, salgadas, suco, bebida láctea, etc) equivalentes aos dias de estudo.

O horário de funcionamento da lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 17:00 horas, ininterruptamente; sábados, domingos e feriados, quando necessário, a critério do CONTRATANTE e previamente acordado com o CONTRATADO.

Não poderá entregar ou vender seus produtos aos alunos fora do horário de intervalo, a menos que seja autorizado pela Direção e/ou Orientação Pedagógica da Escola.

O prazo do contrato terá vigência inicial de 12(doze) meses a partir da data de 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.

Será concedido à CONCESSIONÁRIA o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato, para início das atividades de fato, prazo destinado para que a mesma possa organizar o local de trabalho.

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

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

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

Manter todo o lixo acondicionado em sacos plásticos e depositar em local pré-determinado e sob sua responsabilidade; manter a limpeza da lixeira e a higienização do material que der entrada no espaço da Escola/Faculdade, visando impedir a contaminação das demais dependências.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente na Secretaria da Escola de Aplicação da FEUSP, demonstrativo referente aos lanches efetivamente consumidos pelos alunos assistidos, constante de sua proposta, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao vencido.

O controle dos lanches efetivamente consumidos, será feito pela CONCEDENTE, através de “contravales”, fornecidos pela Escola de Aplicação, que serão entregues aos alunos com o nome e a série que eles estão cursando.

A CONCESSIONÁRIA somente fornecerá o lanche ao aluno mediante a entrega do “contravale” que será pessoal e intransferível.

A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da taxa mensal referente à concessão do espaço no valor fixado em contrato, até o dia 10 do mês seguinte ao vencido, no Serviço de Tesouraria da Faculdade de Educação da USP.

A CONCEDENTE efetuará o pagamento dos kit-lanches fornecidos aos alunos bolsistas, no prazo de 28 (vinte e oito) dias corridos, contados do primeiro dia seguinte à data da entrega da documentação fiscal completa (nota fiscal/fatura), nos termos da Portaria GR 4.710/10 e suas alterações.

Para a situação acima descrita a USP emitirá ordem de pagamento a crédito em conta bancária da CONCESSIONÁRIA, em agência do Banco do Brasil, a ser indicada na “proposta Comercial”.

A CONCESSIONÁRIA fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local, sem consultar, por escrito, a FEUSP.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá afixar, em local visível aos usuários, preferencialmente próximo aos alimentos, os nomes dos produtos e a lista de preços. Além de deixar visível uma tabela de informação nutricional dos produtos.

Todos os itens comestíveis, com exceção dos industrializados, poderão ser ou não confeccionados no próprio estabelecimento, sempre 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.

O fornecimento de refeições e salgadinhos prontos preparados em outro local, deverá obedecer às normas técnicas referentes ao assunto contidos no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Portaria CVS-15 de 17/11/91 (Centro de Vigilância Sanitária) e Codex Alimentarius.

A CONCESSIONÁRIA deverá atender a todas as exigências estabelecidas na legislação sanitária, sobretudo para a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que *Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação*, e para a Portaria 2619/11 da Secretaria Municipal da Saúde, que *Aprova O Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias e Técnicas das Atividades Relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagens e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos*.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá ter agilidade no atendimento da cantina e do caixa.

A CONCESSIONÁRIA não poderá atender público externo a Escola de Aplicação, salvo em condições excepcionais autorizadas pela Direção da Escola.

De acordo com a avaliação nutricional, a Direção da Escola de Aplicação poderá exigir que alguns alimentos não sejam comercializados.

Caberá à CONCESSIONÁRIA fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, bem como a limpeza e manutenção preventiva dos mesmos e de toda a área, num raio de 10 (dez) metros.

Manter sob sua responsabilidade a vigilância e segurança do local.

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

ANEXO I B – TABELA DE PRODUTOS (mínimo a ser comercializado)

LANCHONETE - itens a serem comercializados

- Sanduíche natural (composição variada com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ricota, peito de peru, presunto e queijos variados)
- Queijo quente
- Bauru
- Misto quente
- Misto frio
- Pão com ovo
- Pão francês com manteiga
- Pão francês com manteiga na chapa
- Pão de queijo médio
- Pão de batata recheado
- Salgados assados (no mínimo 10 tipos, por exemplo: esfiha de carne / queijo, mini pizza, enroladinho de queijo e presunto, folhados, croissant, empada, fogazza, torta de frango, espinafre)
- Bolos de fubá, cenoura, chocolate, integral e outros
- Cereais matinais
- Barra de cereais sem chocolate
- Biscoito de polvilho;
- Leite com chocolate copo de 200 ml – copo descartável
- Leite com chocolate copo de 300 ml – copo descartável
- Achocolatado em caixinha 200 ml
- Suco natural (copo 200 ml) diversos sabores – copo descartável
- Suco natural (copo 300 ml) diversos sabores – copo descartável
- Suco de soja em caixinha de 200 ml diversos sabores
- Água mineral sem gás
- Iogurte
- Vitaminas de fruta (mínimo 3 sabores)
- Salada de frutas (200g)
- Gelatina (sabores variados)
- Frutas diversas – mínimo de três frutas da época

Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Manual das Cantinas Escolares Saudáveis – promovendo a alimentação saudável. Brasília. DF. 2010 p.25-27
Texto original escrito por Sandra Guimarães - <http://www.papacapimveg.com/> Leia mais sobre esse assunto em <http://oglobo.globo.com/sociedade/saude/saiba-como-identificar-evitar-acucar-nos-rotulos-dos-alimentos-11794237#ixzz4FRmt75fc> acesso 20 de julho de 2016.

ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO**PROCESSO Nº 16.1.756.48.0****CONCORRÊNCIA Nº 01/2018****CONTRATO Nº XX/2018****CONTRATO DE FORNECIMENTO DE 20.300 KIT LANCHES PARA OS ALUNOS ASSISTIDOS, BEM COMO A CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE NA ESCOLA DE APLICAÇÃO DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.**

Aos dias, do mês de , do ano de 2018, 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, nº 308 – Cidade Universitária, nesta capital do estado de São Paulo, neste ato representada por seu Diretor, Professor Doutor Marcos Garcia Neira, por delegação de competência do Magnífico Reitor constante da Portaria GR n.º 6561/2014, doravante denominada CONCEDENTE, e, de outro lado, a empresa ***** , inscrita no CNPJ sob o nº ***** , estabelecida a Rua ***** , doravante denominada CONCESSIONÁRIA, representada pela seu Gerente Administrativo ***** , CPF nº ***** têm entre si ajustado o presente contrato fundamentado na Lei nº 8666/93, e alterações posteriores e pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1.** O fornecimento estimado de 20.300 lanches/ano para alunos assistidos da Escola de Aplicação da Faculdade de Educação da USP;
- 1.2.** A concessão de espaço com área aproximada de 40 m² para exploração de serviço de lanchonete junto à Escola de Aplicação da FEUSP, conforme planta/croqui, constante do processo.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DO VALOR DO CONTRATO

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

2.2. O valor do contrato corresponde à:

- a)** Taxa anual de administração fixada de R\$ 26.027,40, sendo R\$ 2.478,80 (dois mil, quatrocentos e setenta e oito reais e oitenta centavos) mensais. Nos meses de recesso escolar: janeiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário se encontra em gozo de férias.
- b)** E ainda pelo valor anual de R\$ XXXX,XX pelo fornecimento de 20.300 kits lanche.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO

3.1. Objeto 1 – Taxa Administrativa:

- 3.1.1.** A Concessionária deverá efetuar o recolhimento do valor da taxa administrativa na Tesouraria da Faculdade de Educação, até o dia 10 (dez) de cada mês seguinte ao vencido.
- 3.1.2.** Durante os meses de férias (Janeiro, Julho e Dezembro), período em que há considerável redução no atendimento, haverá redução de 50% (cinquenta por cento) no valor da Taxa de Administração devida pela Concessionária.
- 3.1.3.** No caso de atraso no pagamento da TAXA ADMINISTRATIVA, será cobrada uma 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.

3.2. Objeto 2 – Kit lanche:

- 3.2.1.** A Faculdade de Educação efetuará o pagamento do valor mensal devido pelo fornecimento de kit lanches dos alunos assistidos.

3.2.2. A nota fiscal eletrônica deverá ser emitida com a quantidade fornecida de kits lanches no mês, sendo do 1º ao último dia útil do mês e deverá ser encaminhada e emitida até o 2º dia útil do mês subsequente.

3.2.3. Os pagamentos mensais serão efetuados pela Tesouraria Central da Reitoria da USP, em favor da **CONTRATADA**, em agência do Banco do Brasil S/A., à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentadas e após a emissão do atestado de aceite dos serviços.

3.2.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de 28 (vinte e oito) dias corridos contados do primeiro dia seguinte ao da emissão do atestado de aceite dos serviços ou da data do recebimento da documentação fiscal completa, o que ocorrer por último, nos termos da Portaria GR 4.710, de 25.02.2010, que fica fazendo parte integrante deste contrato.

3.2.3.1.1. O pagamento somente poderá ser efetuado após a entrega, pela **CONTRATADA**, até o 10º dia subsequente ao da apresentação da documentação fiscal, de cópia autenticada dos comprovantes de recolhimento de INSS (GRPS), FGTS (GRE) e respectiva folha de pagamento do mês da prestação do serviço, vinculados à nota fiscal-fatura.

3.2.3.2. Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para o pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização.

3.2.3.3. O pagamento ficará condicionado a não existência de registro da Contratada no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pela Contratante, nos termos do artigo 6º, inciso II e § 1º da Lei Estadual nº 12.799/08 c.c. artigo 7º, inciso II e § 1º do Decreto Estadual nº 53.455/08.

CLÁUSULA QUARTA - CLASSIFICAÇÃO PROGRAMÁTICA

4.1. O pagamento mensal da despesa será efetuado pela dotação XXXXXXXXXX - item 33903973 e classificação funcional programática XXXXXXXXXX.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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

- 5.2. Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e se necessário, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais.
- 5.3. Manter o padrão de qualidade dos lanches e demais produtos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.
- 5.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender a todas as exigências estabelecidas na legislação sanitária, com destaque para a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que *Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação* e para a Portaria 2619/11 da Secretaria Municipal da Saúde, que *Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos*.
- 5.5. A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Faculdade de Educação/USP, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato.
- 5.6. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente o objeto do contrato, bem como utilizar o local para fins particulares.
- 5.7. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade.
- 5.8. Os empregados deverão se apresentar uniformizados e com identificação.
- 5.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter a quantidade de empregados capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão.
- 5.10. A **CONCESSIONÁRIA** fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto da presente concorrência. Findo o prazo de contrato, os equipamentos poderão ser retirados pelo concessionário sem danos ao imóvel.

- 5.11. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes à Lanchonete fora da área reservada à mesma.
- 5.12. Deverá ser observada a coleta seletiva de lixo e resíduos. O lixo orgânico da Lanchonete deverá ser acondicionado em sacos plásticos apropriados, acumulados na lixeira, e posteriormente depositado em local pré-determinado para ser recolhido. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa que não seja confinada pelo pátio de serviço, sendo a limpeza destes locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.
- 5.13. A boa manutenção e limpeza do local constituem encargos da **CONCESSIONÁRIA**, ficando facultado aos Órgãos competentes, como também a **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP**, exercer a qualquer momento a fiscalização.
- 5.14. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo manutenção preventiva nos mesmos, bem como pela higiene, limpeza e varrição dos locais, em área determinada pela distância de dez metros da Lanchonete construída.
- 5.15. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** a desratização e desinsetização semestral ou sempre que se fizer necessário, de maneira adequada, mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível.
- 5.16. A **CONCESSIONÁRIA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos no local sem prévia e expressa autorização da **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP**.
- 5.17. Para as alterações que se julgarem necessárias, a **CONCESSIONÁRIA** deverá consultar a **Administração da Faculdade de Educação/USP**.
- 5.18. A **CONCESSIONÁRIA** deverá submeter previamente à **Escola de Aplicação**, anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências da Lanchonete.
- 5.19. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos usuários, a lista de preços de seus principais produtos, que deverá ser rigorosamente cumprida.
- 5.20. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

- 5.21. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela manutenção do edifício, cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato.
- 5.22. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da **CONCEDENTE** para divulgação e promoção, bem como para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a **CONCEDENTE** responsável, de forma alguma, por quaisquer obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** perante terceiros.
- 5.23. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter à testa dos serviços representante ou preposto idôneo que a representará integralmente em todos os seus atos.
- 5.24. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP** o nome do representante ou preposto.
- 5.25. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter relação atualizada, incluindo carteira de saúde de seus empregados à disposição da **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação/USP**.
- 5.26. O horário de funcionamento da lanchonete será de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 18:00 horas, ininterruptamente. Aos sábados, domingos e feriados, a abertura ficará a critério do **CONTRATANTE**, quando necessário, com comunicação antecipada. Durante os meses de recesso escolar, Janeiro, Julho e Dezembro o fechamento poderá ser efetuado às 16:00hs.
- 5.27. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco.
- 5.28. 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.
- 5.29. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.
- 5.30. Arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água, energia elétrica e telefone (caso seja instalado), apuradas pelos medidores instalados no local.

5.30.1. 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.

5.31. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o comprovante de pagamento/recolhimento das despesas acima mencionadas junto à Secretaria da Escola de Aplicação, para o gestor do contrato, até 3 (três) dias úteis após o vencimento.

CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A **Escola de Aplicação da Faculdade de Educação da USP** designará um **gestor do contrato**, 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.

6.2. 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 constante do **ANEXO IX** do edital.

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

6.4. O gestor do contrato deverá examinar a quantidade e a qualidade dos kit lanches preparados pela empresa.

6.4.1. 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 Escola de Aplicação.

6.5. O gestor do contrato deverá solicitar a substituição de qualquer empregado cuja conduta, a juízo da Escola de Aplicação, se evidencie inconveniente ou inadequada a perfeita execução dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES

- 7.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores e na Portaria GR 3161/1999, disponibilizada no site: www.usp.br/gefim.
- 7.2. Pela inexecução total ou parcial deste CONTRATO, com exceção do disposto no item 9.4 do edital, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida, sem prejuízo da rescisão deste contrato e da cominação das demais penalidades previstas na Lei.
- 7.3. Pelo atraso injustificado no FORNECIMENTO DOS KITS LANCHE, a **CONCESSIONÁRIA** incorrerá em multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor devido.
- 7.4. 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.
- 7.5. Os atrasos injustificados e as recusas não atendidas dentro do prazo estabelecido no artigo 5º da Portaria GR 3.161/99, serão considerados obrigatoriamente como casos de inexecução.
- 7.6. 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 constante do **ANEXO IX** do edital.
- 7.7. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou da garantia do respectivo contrato.
- 7.8. As multas são independentes, sendo aplicadas cumulativamente, não tendo caráter compensatório, e, portanto, não eximem a contratada da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que vierem a acarretar.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

- 8.1. A incidência do comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8.666/93 dará direito a Administração de rescindir o presente Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo da cominação das penalidades previstas nos artigos 86 e 88 da mesma Lei.

- 8.2. No caso de atraso do pagamento da taxa de administração, por período superior a 3 (três) meses, a **CONCEDENTE** poderá rescindir o contrato com a **CONCESSIONÁRIA**, e exigir em juízo o pagamento das taxas em atraso.
- 8.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei 8.666/93.
- 8.4. Uma vez notificada, a **CONCESSIONÁRIA** terá de devolver o imóvel com seus pertences, a **CONCEDENTE**, inclusive com todas as benfeitorias por ventura realizadas pela **CONCESSIONÁRIA**, sem que a esta caiba o direito a qualquer indenização, restituição ou compensação pelas benfeitorias realizadas no imóvel.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA

- 9.1. A **CONCESSIONÁRIA** apresentou no ato da assinatura do presente CONTRATO, prestação de garantia na importância de R\$ *****(*****), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor da concessão de espaço, reforçada a cada reajuste.
- 9.2. A garantia será liberada 30 (trinta) dias após o término do **CONTRATO**, podendo ser deduzido da mesma, os débitos existentes com a USP e a título de ressarcimento, os gastos para reposição de peças e conserto das instalações sob sua responsabilidade.
- 9.3. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE

- 10.1. **Objeto 1 - Taxa Administrativa:** A Taxa Administrativa será reajustada a cada doze meses, contados do mês de referência dos valores, com base na variação do IPC/FIPE, ocorrida entre o mês de referência e o mês anterior ao reajuste contratual.
- 10.1.1. No primeiro período contratual considerar-se-á como mês de referência dos valores aquele no qual se encerrou o prazo para apresentação das propostas, e nos períodos contratuais seguintes o mês em que ocorreu o último reajuste.
- 10.2. Os valores contratuais somente serão reajustados, para mais ou para menos, com base em índices definitivos.

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

10.4. Objeto 2 – Kit lanche: Poderá ser admitido o reajuste de preços contratados às regras e condições praticadas no mercado, desde que observado o prazo mínimo de 1 (um) ano, a contar da apresentação da proposta de preços ou de orçamento a que se referir, levando-se em conta a variação do índice I.P.C/FIPE e conforme a fórmula prevista na Resolução CC-79, de 12/12/2003. Art.1 §4º-Prestação de serviços de nutrição e alimentação.

$$R = P_o \times [(0,50 \times IPC/IPCo + 0,50 \times I/Io) - 1]$$

Onde:

R = parcela de reajuste

P_o = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços, ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPCo = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;

I/Io = variação do IPC - Alimentação - FIPE - Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. Fica fazendo parte do contrato, como se nele estivessem transcritos: o Edital de Concorrência n.º xx/2018 – CONCESSÃO DE USO, a proposta n.º, elaborada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA, datada de

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. 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 2018.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

DESCRIÇÃO DO OBJETO

ANEXO I A - MEMORIAL

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE NA ESCOLA DE APLICAÇÃO DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO E CONTRATO DE FORNECIMENTO DE 100 KIT LANCHES POR DIA LETIVO PARA OS ALUNOS COM BOLSA LANCHE

4. A Escola de Aplicação da Faculdade de Educação da USP coloca em disputa a concessão do espaço de 40m² de sua área total, com vistas a exploração dos serviços de lanchonete, como forma de garantir o fornecimento de lanches a seus alunos, sem que os mesmos tenham que sair da escola, devendo estar garantida a diversidade dos tipos comestíveis oferecidos, o padrão de qualidade e equilíbrio alimentar.
5. A CONCESSIONÁRIA será ainda responsável pelo fornecimento dos kit-lanches de 100 alunos com bolsa lanche.
6. O cardápio da lanchonete seguirá os critérios:
 - 6.1. A composição dos alimentos industrializados deverá conter:
 - f. No máximo 300kcal por porção³
 - g. No máximo 400mg de sódio por porção
 - h. No máximo 5% de açúcares⁴ por porção
 - i. O mínimo de gordura saturada por VD (valor diário)
 - j. Preferencialmente sem gordura trans ou hidrogenada
 - 6.2. Os lanches confeccionados pelo prestador deverão ser assados ou cozidos.
 - 6.3. O fornecedor deverá oferecer pelo menos alguns lanches sem glúten ou lactose quando houver demanda a ser informada pela Direção da Escola.
 - 6.4. Diariamente, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer no mínimo:
 - 3 tipos de sanduíches;
 - 5 tipos de salgados assados;
 - 3 tipos de bebidas;
 - 2 tipos de sobremesa

³ Porção é a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida. Geralmente apresentada em gramas (g) ou mililitros (ml)

⁴ Açúcar mascavo, açúcar cristal, mel, melado, glicose, dextrose, maltose e concentrados de frutas, xarope de glucose, frutose, sacarose, açúcar invertido, dextrina, maltodextrina, lactose, isomaltose, manitol, maltitol, aspartame, lactitol, polidextrose, sorbitol, sacarina, ciclamato)

6.5. O cardápio deve ser seguido a fim de garantir alimentação balanceada ao longo do período em que estiver valendo.

6.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os alunos o mesmo cardápio e não poderá entregar ou vender seus produtos aos alunos fora do horário de intervalo, a menos que seja autorizado pela Direção e/ou Orientação Pedagógica da Escola.

6.7. O cardápio da cantina deve conter os seguintes alimentos e bebidas:

SANDUÍCHES	ASSADOS	BEBIDAS	SOBREMESA:
Preparados com no mínimo três fatias de frios no pão de leite, de forma, integral e/ou baquete, Sugestões: misto frio ou quente, queijo frio ou quente, queijo processado tipo “polenguinho”, baguete com requeijão; sanduíche natural.	Com no mínimo 30 gramas de recheio. Recheios variados (frango, milho, espinafre, carne moída, queijo, legumes e verduras) Sugestões: esfiha, pastel de forno, bauruzinho, pão de batata recheado, mini-pizza, torta, folheado, pão de queijo.	ACHOCOLATADOS: embalagem longa vida de no mínimo 180 ml. SUCOS: embalagem longa vida de no mínimo 180ml. Sabores: uva, abacaxi, pêssego, maracujá, manga, laranja ou maçã. BEBIDAS à BASE DE SOJA ou SEM LACTOSE: em embalagem longa vida de 200 ml. Sabores: uva, maracujá, manga, laranja ou maçã. BEBIDAS LÁCTEAS: iogurtes. Sabores: morango e salada de frutas. VITAMINA de frutas.	DOCES: gelatina, chocolate, bombom, waffer, biscoito doce, bolos variados, cookies, barra de cereais sem chocolate. FRUTAS DA ÉPOCA: bananas, mexericas, pêras, pêssegos, ameixas ou maçãs. CEREAIS matinais BISCOITO de polvilho

Fica proibida a comercialização de bebidas energéticas; alcoólicas; frituras; balas, caramelos e assemelhados, pirulitos e gomas de mascar; cigarros; medicamentos ou produtos farmacêuticos.

A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar aos 100 (cem) alunos com "Bolsa Lanche" o kit-lanche, mediante apresentação de contravale no intervalo/recreio dos dias letivos.

O kit lanche deverá conter 01 alimento salgado (sanduíche ou assado), 01 bebida e 01 sobremesa.

A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar kit-lanche em atividades externas (saídas de estudos, estudos do meio, viagens didáticas e etc.) e o cardápio poderá sofrer alterações nessas situações, que serão informadas com antecedência mínima de 05 dias úteis, por exemplo:

Saídas de estudo (valor = 01 contravale) - 01 kit em embalagem descartável, contendo: 01 bebida (embalagem longa vida), 01 sanduíche no pão de leite e 01 sobremesa;

Saídas de estudo em período integral (valor = 02 contravales) - 02 kits em embalagem descartável, contendo: 02 bebidas (embalagem longa vida); 02 sanduíches no pão de leite e 02 sobremesas.

Saídas de estudo com pernoite - 02 kits em embalagens descartáveis, no primeiro dia, contendo: 02 bebidas (embalagem longa vida); 02 sanduíches no pão de leite e 02 sobremesas; 01 kit para cada um dos demais dias do Estudo, contendo lanches diversos em embalagens fechadas (bolachas doces, salgadas, suco, bebida láctea, etc) equivalentes aos dias de estudo.

O horário de funcionamento da lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 17:00 horas, ininterruptamente; sábados, domingos e feriados, quando necessário, a critério do CONTRATANTE e previamente acordado com o CONTRATADO.

Não poderá entregar ou vender seus produtos aos alunos fora do horário de intervalo, a menos que seja autorizado pela Direção e/ou Orientação Pedagógica da Escola.

O prazo do contrato terá vigência inicial de 12(doze) meses a partir da data de 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.

Será concedido à CONCESSIONÁRIA o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato, para início das atividades de fato, prazo destinado para que a mesma possa organizar o local de trabalho.

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

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

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

Manter todo o lixo acondicionado em sacos plásticos e depositar em local pré-determinado e sob sua responsabilidade; manter a limpeza da lixeira e a higienização do material que der entrada no espaço da Escola/Faculdade, visando impedir a contaminação das demais dependências.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente na Secretaria da Escola de Aplicação da FEUSP, demonstrativo referente aos lanches efetivamente consumidos pelos alunos assistidos, constante de sua proposta, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao vencido.

O controle dos lanches efetivamente consumidos, será feito pela CONCEDENTE, através de “contravales”, fornecidos pela Escola de Aplicação, que serão entregues aos alunos com o nome e a série que eles estão cursando.

A CONCESSIONÁRIA somente fornecerá o lanche ao aluno mediante a entrega do “contravale” que será pessoal e intransferível.

A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento da taxa mensal referente à concessão do espaço no valor fixado em contrato, até o dia 10 do mês seguinte ao vencido, no Serviço de Tesouraria da Faculdade de Educação da USP.

A CONCEDENTE efetuará o pagamento dos kit-lanches fornecidos aos alunos bolsistas, no prazo de 28 (vinte e oito) dias corridos, contados do primeiro dia seguinte à data da entrega da documentação fiscal completa (nota fiscal/fatura), nos termos da Portaria GR 4.710/10 e suas alterações.

Para a situação acima descrita a USP emitirá ordem de pagamento a crédito em conta bancária da CONCESSIONÁRIA, em agência do Banco do Brasil, a ser indicada na “proposta Comercial”.

A CONCESSIONÁRIA fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local, sem consultar, por escrito, a FEUSP.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá afixar, em local visível aos usuários, preferencialmente próximo aos alimentos, os nomes dos produtos e a lista de preços. Além de deixar visível uma tabela de informação nutricional dos produtos.

Todos os itens comestíveis, com exceção dos industrializados, poderão ser ou não confeccionados no próprio estabelecimento, sempre 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.

O fornecimento de refeições e salgadinhos prontos preparados em outro local, deverá obedecer às normas técnicas referentes ao assunto contidos no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Portaria CVS-15 de 17/11/91 (Centro de Vigilância Sanitária) e Codex Alimentarius.

A CONCESSIONÁRIA deverá atender a todas as exigências estabelecidas na legislação sanitária, sobretudo para a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que *Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação*, e para a Portaria 2619/11 da Secretaria Municipal da Saúde, que *Aprova O Regulamento de Boas Práticas e de Controle de Condições Sanitárias e Técnicas das Atividades Relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagens e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos*.

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

A CONCESSIONÁRIA deverá ter agilidade no atendimento da cantina e do caixa.

A CONCESSIONÁRIA não poderá atender público externo a Escola de Aplicação, salvo em condições excepcionais autorizadas pela Direção da Escola.

De acordo com a avaliação nutricional, a Direção da Escola de Aplicação poderá exigir que alguns alimentos não sejam comercializados.

Caberá à CONCESSIONÁRIA fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, bem como a limpeza e manutenção preventiva dos mesmos e de toda a área, num raio de 10 (dez) metros.

Manter sob sua responsabilidade a vigilância e segurança do local.

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

ANEXO I B – TABELA DE PRODUTOS (mínimo a ser comercializado)

LANCHONETE - itens a serem comercializados

- Sanduíche natural (composição variada com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ricota, peito de peru, presunto e queijos variados)
- Queijo quente
- Bauru
- Misto quente
- Misto frio
- Pão com ovo
- Pão francês com manteiga
- Pão francês com manteiga na chapa
- Pão de queijo médio
- Pão de batata recheado
- Salgados assados (no mínimo 10 tipos, por exemplo: esfiha de carne / queijo, mini pizza, enroladinho de queijo e presunto, folhados, croissant, empada, fogazza, torta de frango, espinafre)
- Bolos de fubá, cenoura, chocolate, integral e outros
- Cereais matinais
- Barra de cereais sem chocolate
- Biscoito de polvilho;
- Leite com chocolate copo de 200 ml – copo descartável
- Leite com chocolate copo de 300 ml – copo descartável
- Achocolatado em caixinha 200 ml
- Suco natural (copo 200 ml) diversos sabores – copo descartável
- Suco natural (copo 300 ml) diversos sabores – copo descartável
- Suco de soja em caixinha de 200 ml diversos sabores
- Água mineral sem gás
- Iogurte
- Vitaminas de fruta (mínimo 3 sabores)
- Salada de frutas (200g)
- Gelatina (sabores variados)
- Frutas diversas – mínimo de três frutas da época

Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Manual das Cantinas Escolares Saudáveis – promovendo a alimentação saudável. Brasília. DF. 2010 p.25-27
Texto original escrito por Sandra Guimarães - <http://www.papacapimveg.com/> Leia mais sobre esse assunto em <http://oglobo.globo.com/sociedade/saude/saiba-como-identificar-evitar-acucar-nos-rotulos-dos-alimentos-11794237#ixzz4FRmt75fc> acesso 20 de julho de 2016.

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTERIO DO TRABALHO

Eu _____ (nome completo), CPF: _____
representante legal da empresa _____ (RAZÃO SOCIAL),
CNPJ _____, interessada em participar do processo licitatório
Concorrência Nacional n.º 01/2018, da Universidade de São Paulo, por intermédio da
Faculdade de Educação, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do Artigo 30, inciso
IV, da Lei 8.666/93, 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.

....., ... de de

(Local) (Data)

.....

(Nome, assinatura e cargo exercido pelo representante legal da Licitante)

ANEXO IV

"ATESTADO DE VISTORIA"

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2018

**OBJETO: Concessão de uso de área de propriedade da Universidade de São Paulo
- Lanchonete da Escola de Aplicação da FEUSP**

Atestamos para fins de participação na Concorrência Nacional n.º 01/2018, 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 V

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2018 - 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 01/2018 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 VI CALENDÁRIO EA – ESCOLA DE APLICAÇÃO FEUSP



Aplicação
FEUSP

Calendário Ano Letivo 2018 - Versão aprovada no Conselho de Escola em 11/04/2018

Janeiro

S	T	Q	Q	S	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

01 – Feriado: Confraternização Universal
02 a 31 - Férias dos Professores
16 e 17 - Inscrições para Vagas Remanescentes
20 - Dedetização
23 - Sorteio de Vagas Remanescentes
25 - Feriado: Aniversário de São Paulo
31 - Matrículas para Vagas Remanescentes

20 dias letivos

Abril

S	T	Q	Q	S	S	D
						1
02	3	4	5	6	7	8
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

01 - Feriado: Páscoa
11 - Conselho de Escola
21 - Feriado: Tiradentes
27 - Término do 1º trimestre e das recuperações paralelas (55 dias letivos)
30 - Recesso

06 dias letivos

Julho

S	T	Q	Q	S	S	D
						1
02	3	4	5	6	7	8
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

06 - Festa da Música
06 - Término das aulas
07 - Festa da Aplicação
09 - Feriado: Revolução Constitucionalista
09 a 27 - Recesso escolar
17 e 18 - Inscrições para Vagas Remanescentes
24 - Sorteio de Vagas Remanescentes
27 - Matrículas para Vagas Remanescentes
30 e 31 - Replanejamento

22 dias letivos

Outubro

S	T	Q	Q	S	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

10 - Conselho de Escola
12 - Feriado: Nossa Senhora Aparecida
23 e 25 - Reunião de classe EFI
24 e 25 - Reunião de classe EFII e EM
28 - Feriado: Dia do Funcionário público
30 e 31 - Semana de Consciência Negra no EFI

12 dias letivos

Fevereiro

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	3
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

01 a 07 - Planejamento 2018 e reunião geral
06 - Reunião de Pais do 1º EF (14h às 16h)
08 - Início das aulas para 1º EF, 6º EF (com reunião inicial com os pais do 6º) e 1º, 2º e 3º EM
09 - Início das aulas para demais séries
12 e 13 - Feriado: Carnaval
14 - Feriado: Cinzas
19 - Conselho de Escola

21 dias letivos

Maiο

S	T	Q	Q	S	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

01 - Feriado: Dia do Trabalho
02 - Início do 2º trimestre
09 a 16 - Semana da África no EFII
11 - Entrega das sínteses avaliativas do 1º trimestre
14 a 18 - Língua Mátia: Troca de livros
16 - Conselho de Escola
14 a 30 - Conselhos de Classe
16 a 23 - Semana da África no EM
19 - Dedetização
31 - Feriado: Corpus Christi

23 dias letivos

Agosto

S	T	Q	Q	S	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

01 - Início das aulas
08, 09 e 10 - Inscrições para 1º EF 2019
15 - Conselho de Escola
17 - Sorteio de Vagas para 1º EF 2019
22, 23 e 24 - Matrículas para 1º EF 2019
31 - Término do 2º trimestre e das recuperações paralelas (69 dias letivos)

18 dias letivos

Novembro

S	T	Q	Q	S	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

02 - Feriado: Finados
10 - Journée Des Ados (7ª edição)
14 - Conselho de Escola
15 e 16 - Feriado: Proclamação da República e Recesso
19 e 20 - Feriado: Consciência Negra e Recesso

23 dias letivos

Março

S	T	Q	Q	S	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

06 - Reunião de Classe EFII
12 - Conselho de Escola
13 - Reunião de Classe 4º e 5º EFI e EM
14 - Entrega dos Planos de Ensino
15 - Reunião de Classe 1º, 2º e 3º EFI
21 - Conselho de Escola
30 - Feriado: Paixão de Cristo

22 dias letivos

Junho

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

01 - Recesso
09 - Reunião de classe EFI
13 - Conselho de Escola
23 - Reunião de classe EFII e EM

19 dias letivos

Setembro

S	T	Q	Q	S	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

03 - Início do 3º trimestre
06 - Entrega das sínteses avaliativas do 2º trimestre
07 - Feriado: Independência do Brasil
12 - Conselho de Escola
12 a 28 - Conselhos de Classe em período invertido às aulas regulares
14, 21, 28 - Língua Mátia: Literatura no cinema
20 - Evento sobre Gênero e Sexualidade
22 - Dedetização

14 dias letivos

Dezembro

S	T	Q	Q	S	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

05 - Entrega das sínteses avaliativas do 3º trimestre
12 - Conselho de Escola
10 a 21 - Conselhos de Classe e Extraordinários
17, 18 e 19 - Cerimônia de encerramento do EFI e formaturas do EFII e EM.
19 - Publicação dos resultados finais
19 - Término 3º trimestre, recuperações paralelas e Compensações de Ausência (78 dias letivos)
20 - Último dia de atendimento ao público

ANEXO VII

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2018 - 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)

ANEXO VIII

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2018

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

(em papel timbrado da Licitante)

A.....(razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 02/2012 da FEUSP, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

....., ... de de

(Local) (Data)

.....

(Nome e assinatura do representante legal da Licitante)

ANEXO IX

**TABELA DE MULTAS
INFRAÇÃO**

GRAU

1	Não manter empregado qualificado para responder perante FE/USP - por vez	1
2	Não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado - por dia.	1
3	Não manter "Tabela de preços em lugar visível" - por dia	1
4	Não prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado - por item e por dia.	1
5	Não manter documentação legal - por vez	1
6	Deixar de recolher o valor fixado no item 19 do Anexo I do Edital - por item por dia	1
7	Permitir a presença de empregado sem identificação da empresa cessionária ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou descalços ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	1
8	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1
9	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	2
10	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
11	Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
12	Não cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
13	Não cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador - por vez.	2

14	Não cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador- por vez.	2
15	Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
16	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidades/peso inferiores aos normais, por vez	3
17	Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência.	3
18	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.	3
19	Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
20	Deixar de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
21	Utilizar as dependências da FE/USP para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	4
22	Deixar de remover o lixo, por dia.	4
23	Deixar de cumprir horário de funcionamento da unidade, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
24	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais - por dia.	5
25	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	6
26	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida - por vez.	6
27	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato de prestação de serviços de lanchonete/restaurante - por dia.	6

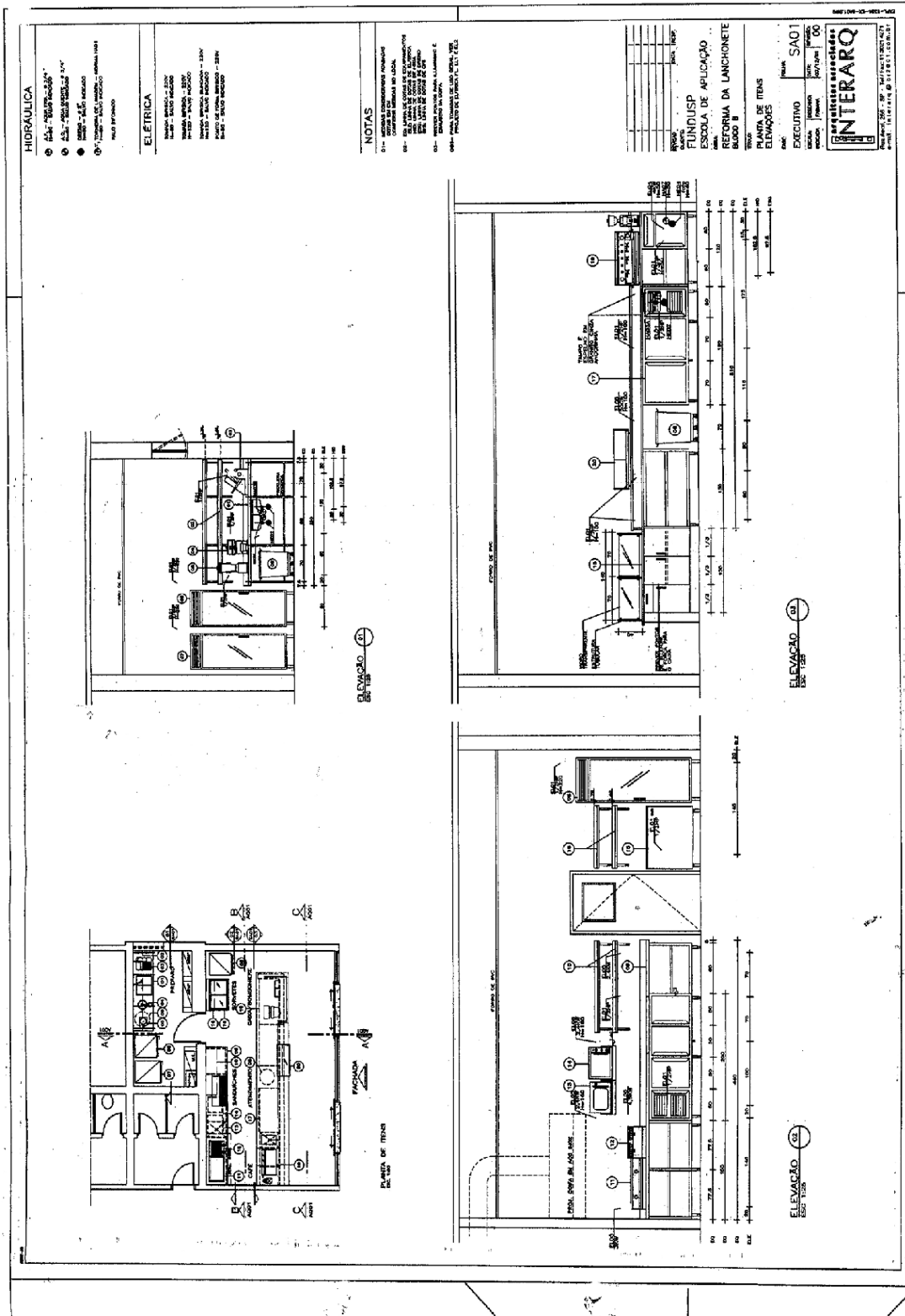
Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

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

ANEXO X

PLANTA

144 6



ANEXO XI

PORTARIA GR3161/99

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 XII

PORTARIA GR Nº 4710, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2010.

(Alterada pelas Portarias GR-4838/2010 e GR-5734/2012)

Dispõe sobre as condições de pagamento nas compras e contratos referentes à aquisição de materiais ou à prestação de serviços e revoga a Portaria GR nº 4007/2008.

O Reitor da Universidade de São Paulo, usando de suas atribuições legais, nos termos do art 42, I, do Estatuto da USP, baixa a seguinte

P O R T A R I A:

Artigo 1º –

O prazo para efetivação de pagamentos por aquisição de materiais ou por prestação de serviços não será inferior a 28 dias corridos, exceto para as compras efetuadas por dispensas de licitação fundamentadas no art. 24, inciso II, da Lei nº 8.666/93, hipóteses em que os pagamentos poderão ser feitos em prazo não inferior a 07 dias corridos.

Artigo 2º –

O Diretor do Departamento de Finanças da CODAGE poderá autorizar pagamentos em prazos inferiores aos fixados nesta Portaria, desde que motivada a impossibilidade de pagamento nos prazos estabelecidos.

Artigo 3º – A contagem dos prazos estabelecidos nesta Portaria será feita considerando-se como data de início o primeiro dia seguinte ao da emissão do atestado de recebimento do material ou serviço, ou a data do recebimento da documentação fiscal completa, o que ocorrer por último. Caso o término da contagem aconteça em dia sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.

Artigo 4º – Os pagamentos a serem efetuados pela Universidade de São Paulo deverão ser executados exclusivamente pelo Banco do Brasil S.A., na forma estabelecida pelo Decreto Estadual nº 55.357, de 18.01.2010, excetuando-se o contido em seu artigo 2º, Parágrafo único,

ficando, ainda, terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.

Artigo 5º – Em atendimento ao disposto na Lei nº 8.666/93 e nas Instruções do Tribunal de Contas do Estado, impõe-se o rigoroso cumprimento dos prazos de pagamento das despesas,

ficando vedados os pagamentos com preterição da ordem cronológica de sua exigibilidade.

§ 1º – O eventual descumprimento da ordem cronológica a que se refere o caput deste artigo deverá ter sua justificativa publicada na imprensa oficial, por iniciativa da Unidade que lhe der causa, devendo ser parte integrante dos autos de pagamento.

§ 2º – A inobservância injustificada das disposições constantes no caput deste artigo sujeitará os responsáveis às sanções administrativas, civis e penais previstas na Lei nº 8.666/93.

Artigo 6º –

O processo de pagamento deverá ser instruído com a documentação fiscal (nota fiscal e demais documentos exigíveis), a nota de empenho e o atestado de recebimento datado e assinado pelo responsável, com a indicação de seu nome e nº funcional.

Artigo 7º –

A presente Portaria não se aplica às despesas feitas em regime de adiantamento, com recursos provenientes de convênios e aos pagamentos de serviços prestados por concessionárias de serviços públicos.

Artigo 8º –

O Departamento de Finanças da CODAGE poderá expedir instruções operacionais complementares.

Artigo 9º –

Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, especialmente a Portaria GR nº 4007, de 04.07.2008. (Proc. USP nº 10.1.3238.1.8).

Reitoria da Universidade de São Paulo, 25 de fevereiro de 2010.

JOÃO GRANDINO RODAS

Reitor