

**EDITAL  
CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP  
CONCESSÃO DE USO  
PROCESSO Nº 22.1.243.49.7**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR PERCENTUAL OFERTADO SOBRE O  
FATURAMENTO BRUTO**

**LOCAL PARA EXAME DO EDITAL COMPLETO**

O edital desta licitação está à disposição dos interessados para livre consulta de seus termos no endereço abaixo mencionado e no site <http://www.puspc.usp.br>

O material completo, que compreende o edital e seus anexos, pode ser obtido na Prefeitura do Campus USP da Capital na Seção Técnica de Compras, sito a Rua da Praça do Relógio 109 Portaria A Sala 24 GR prédio da Administração Central – Fone (11) 3091-9122, das 8h00 às 17h00 ou disponibilizado via *e-mail*, mediante solicitação enviada para: [caiofmsantos@usp.br](mailto:caiofmsantos@usp.br)

**APRESENTAÇÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

**Data para apresentação dos envelopes:** até às 09:30 do dia 23/06/2023 na Seção Técnica de Compras da PUSP-C, da Universidade de São Paulo, situada à Rua da Praça do Relógio 109 Portaria A Sala 24 GR , Cidade Universitária, Butantã, São Paulo, SP.

**Local da realização da sessão pública: Prefeitura do Campus USP da Capital ,** situada à Av. Professor Almeida Prado nº 1280 bloco F no Auditório Jose Mazucato, CEP 05508-070 - Cidade Universitária, Butantã, São Paulo, SP .

A sessão de abertura dos envelopes será iniciada 30 (trinta) minutos depois de encerrado o prazo para a apresentação dos envelopes, data, horário e endereço acima mencionados.

## SEÇÃO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

A Prefeitura do Campus USP da Capital da Universidade de São Paulo faz saber que se acha aberta a **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023** para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO** de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no **campus “Armando de Salles Oliveira”, em São Paulo, com área total de 444,57 m<sup>2</sup>** (quatrocentos e quarenta e quatro metros e cinquenta e sete centímetros quadrados) conforme planta/croqui localizada no Campus da Capital, sito a Rua do Matão nº 801 que faz parte integrante deste edital de licitação (**Anexos V E VI**), **destinada à exploração de serviços de lanchonete/restaurante, para suprir adequadamente a demanda, conforme estimativas veiculadas neste edital e observadas as variações que ocorrem ao longo do ano, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra**, de acordo com os requisitos mínimos especificados nos Anexos desta licitação.

A presente licitação será regida pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, Lei Estadual 13.121/2008, pelas Portarias GR 2939/95, e GR 6561/2014, e Resolução 7601/2018, do Reitor da USP, à disposição dos interessados no site: [www.usp.br/leginf](http://www.usp.br/leginf) e Portaria 2619/11 – Secretaria Municipal de Saúde, Lei Estadual nº 6544/89 e alterações posteriores, Portaria CVS nº 5 de 09 de abril de 2013 e Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, bem como pelas demais normas regulamentadoras aplicáveis e por este Edital.

### Integram este edital:

ANEXO I – Memorial Descritivo

ANEXO II – Minuta contratual

ANEXO III – Modelos de Documentos a serem apresentados na licitação:

MODELO A – Declaração de enquadramento como ME ou EPP LC Nº 123/06.

MODELO B – Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho.

MODELO C – Declaração de Atendimento às Normas Relativas à Saúde e Segurança no Trabalho.

MODELO D – Comprovante de Vistoria Fornecida pela PUSP-C/USP.

MODELO E – Modelo de proposta

MODELO F – Carta Credencial

MODELO G – Relação dos equipamentos

ANEXO IV - Resolução nº 7601, de 21 de dezembro de 2018 - Regulamenta a Aplicação de multas

ANEXO V – Planta/Croqui Lanchonete/Restaurante (área total de 444,57 M<sup>2</sup>)

ANEXO VI – Tabela de Multas

## SEÇÃO II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. A presente Concorrência é do tipo maior lance ou oferta do **PERCENTUAL OFERTADO SOBRE O FATURAMENTO BRUTO** nos termos do Artigo 45, inciso IV da

Lei Nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, constituindo-se de 02 (duas) fases, sendo a 1ª, relativa à proposta comercial e a 2ª, relativa à habilitação.

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

2.2.1. 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;

2.2.2. declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

2.2.3 reunidas sob forma de consórcio;

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

2.2.5. que estejam sob processo de falência ou recuperação judicial.

2.3. 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 02/2023  
PUSP-C/USP  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 1  
PROPOSTA DE PREÇOS**

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
CONCORRÊNCIA Nº 02/2023  
PUSP-C/USP  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 2  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

2.4.1. A não entrega da declaração exigida no item 2.4. deste edital indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

- 2.5. Passados 30 (trinta) minutos do prazo fixado para a apresentação dos envelopes nº. 01 e nº. 02, no local indicado para a entrega, na presença dos interessados, a Comissão Julgadora de Licitações procederá à abertura dos envelopes nº. 01 - "**Proposta**", adotando os procedimentos descritos na Seção III deste edital.
- 2.6. É **OBRIGATÓRIO** que todos os interessados inspecionem os locais destinados à lanchonete/restaurante. Para tanto, os interessados deverão agendar visita ao local pelo e-mail [daniellavilela@usp.br](mailto:daniellavilela@usp.br), sendo que, por ocasião da visita, o representante da **PUSP-C/USP** emitirá o comprovante de vistoria a ser apresentado pelos licitantes no **Envelope nº 02 – “Documentação”**.
- 2.6.1. Do **ATESTADO DE VISTORIA** constará declaração expressa de que os interessados tomaram conhecimento de que o prédio e local destinado à exploração do Restaurante/Lanchonete, objeto desta licitação poderá ser entregue ao vencedor com ou sem quaisquer equipamentos e/ou mobiliários, a depender de livre negociação com a concedente
- 2.6.2. Os equipamentos mencionados na cláusula anterior incluem, equipamentos instalados no local, conforme mencionado no anexo III modelo G.
- 2.6.3. Se não chegarem a um acordo, a concedente retirará os equipamentos de sua propriedade em até 20 dias corridos para desocupação do espaço.
- 2.7. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico e/ou legal na interpretação dos termos deste edital poderão solicitar, por escrito, os esclarecimentos necessários à **Seção Técnica de Compras**, da Prefeitura do Campus USP da Capital, através do email [caiofmsantos@usp.br](mailto:caiofmsantos@usp.br) ou por meio do endereço que encontra-se no preâmbulo deste Edital.
- 2.7.1. É recomendável que os pedidos de esclarecimentos sejam feitos até **5 (cinco)** dias úteis antes da data de encerramento da entrega dos envelopes, a fim de permitir que haja tempo hábil para resposta. Não serão atendidas solicitações verbais.
- 2.8. As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela PUSP-C serão publicadas no D.O.E.
- 2.8.1. Os esclarecimentos e aditamentos passarão a fazer parte integrante do Edital da Licitação.
- 2.9. Eventuais impugnações ao Edital deverão ser dirigidas à Prefeita da PUSP-C, **signatária do Edital, e protocoladas na Seção de Expediente, Rua da Praça do Relógio 109 Portaria A Sala 24 GR- Butantã - São Paulo / SP - CEP: 05508-050**

- Tel: 3091-4996 no horário das 09:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00, de segunda à sexta-feira.

2.9.1. Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a data final fixada para a apresentação dos envelopes proposta e habilitação.

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

2.10. Durante o período compreendido entre a data de entrega dos envelopes 1 e 2 e a adjudicação da contratação, as licitantes deverão abster-se de entrar em contato com a **PUSP-C/USP** para assuntos correlatos. A **PUSP-C/USP**, contudo, poderá convocá-las para os esclarecimentos que eventualmente se fizerem necessários, observando o artigo 43, parágrafo 3º, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

### **SEÇÃO III - DAS PROPOSTAS (ENVELOPES Nº. 01)**

3.1. A proposta deverá ser apresentada de acordo com o ANEXO III – MODELO E, em 01 (uma) via, no original, e:

3.1.1. Não conter rasuras ou emendas em lugar essencial;

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

3.1.3. Conter com clareza e sem omissões a descrição do objeto licitado, obedecendo a ordem e as especificações do Memorial Descritivo (**ANEXO I**) e demonstrando compreensão e capacidade para atender à necessidade de operação do restaurante com qualidade proporcionando refeições balanceada, com valor nutritivo, custo acessível ao consumidor e adaptada às condições regionais em termos de produtos e fornecedores. Não serão aceitas indicações que se refiram genericamente ao objeto da licitação, tais como 'cláusulas de aceite', devendo o licitante descrever todos os itens, em conformidade com o **Memorial Descritivo**.

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

3.1.5. A empresa interessada apresentará o percentual com duas casas decimais sobre o faturamento bruto, a título de Taxa de Administração que está disposta a pagar à PUSP-C, sendo 6,00% (seis por cento), o valor mínimo.

- 3.1.6. A taxa de administração será calculada com base em documento assinado pelo contador da concessionária, enviado até o segundo dia do mês subsequente à Divisão Socioambiental da PUSP-C, e confirmada posteriormente com envio de cópia da DES (Declaração Eletrônica de Serviços) ou declaração acessória equivalente com o CNPJ da empresa participante do Certame.
- 3.1.7. Todo ano, com base na declaração de ajuste, será apurado se permanece algum saldo a pagar pela Concessionária, oriundo de qualquer receita não reconhecida conforme o item 3.1.6. Caso a concessionária possua mais de um CNPJ, a CONCEDENTE deverá ser informada para fins de base de cálculo para apuração da taxa de administração.
- 3.2. A apresentação da proposta, pela licitante, implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.
- 3.3. Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo com o Edital, por desatenderem a quaisquer de seus itens e as que oferecerem vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.
- 3.4. A fase de classificação envolverá a análise das propostas, observando-se os critérios de julgamento expostos no Edital.

#### **SEÇÃO IV – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPES Nº. 02)**

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 sociedade empresarial (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 sociedade empresarial, 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. Cadastro da pessoa jurídica junto à entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição - C.R.N.);

4.1.2.2. Atestado (s) de desempenho anterior em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo, para fins de verificação da compatibilidade e pertinência do seu conteúdo em relação ao objeto desta licitação, as características na forma abaixo indicada:

**O (s) atestado (s) apresentado(s) deverá(ão) demonstrar o oferecimento mínimo de 340 refeições diárias, por ao menos seis meses\*.**

4.1.2.2.1. A Comissão Julgadora da Licitação poderá realizar diligência para comprovar a origem e o conteúdo do(s) atestado(s) apresentado(s) pelas licitantes.

4.1.2.3. A Concessionária deve se comprometer em garantir presença física diária de um Representante Técnico (RT) com registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), para compor a equipe técnica que ficará responsável pelos trabalhos e pelo cumprimento das boas práticas.

4.1.2.3.1 A comprovação do vínculo profissional poderá ser feita mediante a apresentação de contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, ou ainda, no caso de profissional autônomo, mediante contrato particular entre a licitante e o profissional em que este se obrigue a realizar os serviços correspondentes e a funcionar como seu responsável técnico, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

4.1.2.3.2 O profissional indicado deverá compor o quadro de responsáveis técnicos dos serviços de Restaurante/Lanchonete contratados.

4.1.2.4. *Atestado de vistoria, devidamente preenchido, cujo formulário constitui o **ANEXO III – MODELO D - DECLARAÇÃO DE VISTORIA** a ser preenchido pela Chefe Técnica da Divisão*

*Socioambiental da **PUSP-C/USP**, após visita aos locais a serem explorados, nos termos do item 2.6, objetivando o total conhecimento, pela licitante, das características e escopo dos serviços.*

#### **4.1.2.5. A Administração também exigirá da LICITANTE:**

4.1.2.5.1. Prova de inscrição no CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – CMVS (nº CMVS), conforme exigência da Prefeitura do Município de São Paulo através da Portaria SMS Nº 2.215, de 13 de dezembro de 2016 e suas alterações (disponível em <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/portaria-secretaria-municipal-da-saude-2215-de-14-de-dezembro-de-2016>).

\* Súmula nº 30 do Tribunal de Contas do Estado “Em procedimento licitatório, para aferição da capacitação técnica poderão ser exigidos atestados de execução de obras e/ou serviços de forma genérica, vedado o estabelecimento de apresentação de prova de experiência anterior em atividade específica, como realização de rodovias, edificação de presídios, de escolas, de hospitais, e outros itens”

#### **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 atualizado por índice oficial IPC-FIPE 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:



$$QLG = (AC + ARLP) / (PC + PNC)$$

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.

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

4.1.3.1.4. 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 – MODELO B)**.
- 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 III –MODELO C)**.
- 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.), 4.1.2.2. e 4.1.3.1. 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](http://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 se apresentarem em desacordo com os documentos necessários à habilitação.
- 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.

## **SEÇÃO V - DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES “PROPOSTA” E “DOCUMENTAÇÃO”.**

5.1. No dia, hora e local indicados, os envelopes nº 01 – PROPOSTAS serão abertos na presença dos interessados, devendo ser lavrada ata circunstanciada do procedimento;

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

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

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

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

5.3.1. A documentação necessária para o credenciamento compreende:

a. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da proponente: Estatuto ou Contrato Social ou outro instrumento equivalente, devidamente registrado na Junta Comercial, ou, tratando-se de sociedade simples, do ato constitutivo acompanhado, quando couber, da ata de eleição da diretoria, registrados no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, do qual conste expressamente poderes para exercer a gerência da sociedade ou exercer direitos e assumir obrigações em nome da licitante;

b. Tratando-se de procurador: instrumento público ou particular (**ANEXO III – MODELO F**), neste caso com firma reconhecida, de procuração do qual constem explicitamente poderes para formular ofertas e lances de preços, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, acompanhado de documento comprobatório da capacidade do(s) outorgante(s) para constituir mandatário, nos moldes do item “a”, acima; e

c. Em ambos os casos o representante deverá identificar-se mediante a apresentação de Cédula de Identidade ou outro documento oficial válido para fins de identificação.

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

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

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

5.6. As decisões e resultados decorrentes do certame serão publicadas no D.O.E.

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

6.1. Esta Licitação é do tipo **maior lance ou oferta**, nos termos do Artigo 45, §1º, Inciso IV, da Lei 8.666 de 21/06/1993 e suas alterações posteriores.

6.1.1. Será classificada em 1º lugar a licitante que, tendo atendido a todas as condições da presente licitação, oferecer em sua proposta como taxa de administração o **MAIOR PERCENTUAL COM DUAS CASAS DECIMAIS SOBRE O FATURAMENTO BRUTO**.

6.1.1.1. Será considerada inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto desta Licitação. Antes da declaração de inexequibilidade da proposta, a Comissão Julgadora concederá ao licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade de sua proposta.

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

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

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

6.2.2. Para efeito do disposto no item 6.2, ocorrendo empate:

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

6.2.2.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou a empresa de pequeno porte, na forma do item 6.2.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese no item 6.2.1, na ordem de classificatória para o exercício do mesmo direito;

6.2.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 6.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

6.2.2.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 6.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.2.3 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.

6.3 – A Abertura dos envelopes e apreciação da documentação será relativa à habilitação dos concorrentes cujas propostas tenham sido classificadas até os 3 (três) primeiros lugares, nos termos da Lei 13.121/2008.

## **SEÇÃO VII – DA CONTRATAÇÃO**

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

7.1.1 Caso a licitante vencedora seja cooperativa, ela deverá, no prazo assinalado no item 7.1., apresentar a seguinte documentação:

7.1.1.1 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;

7.1.1.2. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

7.1.1.3. *Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias, e*

7.1.1.4. Declaração de que a coordenação da cooperativa funciona em regime de rodízio;

7.1.2 A licitante vencedora, para assinatura do contrato, deverá indicar a qualificação dos membros da equipe técnica e administrativa, em número suficiente e nas categorias abaixo, para realização das atividades e serviços com eficiência e eficácia na lanchonete/restaurante/cafeteria.

Nutricionista  
Gerente  
Atendente  
Copeiro  
Auxiliar de cozinha  
Cozinheiro  
Faxineiro

7.2. *O contrato a ser firmado terá uma vigência de 60 (sessenta) meses, contados de sua assinatura, improrrogáveis.*

## **SEÇÃO VIII – DO VALOR DO CONTRATO**

8.1. O valor do contrato por 60 meses corresponde a R\$ 1.101.600,00 (Um milhão, cento e um mil e seiscentos reais), **para fins de cálculo de garantia e penalidades.**

## **SEÇÃO IX – DOS REAJUSTES**

9.1. O valor do contrato será reajustado 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.

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

- 9.2. Os valores contratuais somente serão reajustados, para mais ou para menos, com base em índices definitivos.
- 9.3. Se norma legal superveniente vier a permitir o reajustamento dos valores contratuais em periodicidade inferior a um ano, o presente contrato passará a ser reajustado na menor periodicidade permitida, independentemente de aditamento contratual.

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

- 10.1. Ficará a CONCESSIONÁRIA obrigada ao pagamento mensal da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, na forma prevista no contrato, as quais deverão ser recolhidas na Tesouraria da PUSP-C, por boleto emitido pela concedente ou por depósito em conta corrente indicada pela CONCEDENTE, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao mês vencido.
- 10.2. Ao pagamento da taxa administrativa, 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 1% a.m. até a efetiva regularização, calculados por meio de capitalização composta.
- 10.3. As despesas relativas ao consumo de água, energia elétrica, gás encanado e telefone 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.
- 10.4. O não pagamento das taxas supracitadas no item dentro do prazo estipulado dos serviços do item 10.3 implicará no corte do fornecimento, sendo que sua religação só será autorizada quando do pedido da **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE** depois de efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela **CONCESSIONÁRIA** o pagamento das taxas de religação.

## **SEÇÃO XI – DOS PRAZOS**

- 11.1. A licitante vencedora terá um prazo máximo de **30 (trinta) dias úteis** após notificação da liberação do imóvel, para início da operação (atendimento ao público) do Restaurante/Lanchonete, ressalvados os eventos previstos na Lei.
- 11.2. Findo esse prazo, e não iniciada a prestação de serviços, a **PUSP-C/USP** considerará o fato como abandono de contrato, o que implicará a rescisão unilateral do mesmo.



## SEÇÃO XII – DAS PENALIDADES

- 12.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, na Resolução 7.601/2018 (Anexo IV), bem como Tabela de Multas (Anexo VII).
- 12.2. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, com exceção do disposto no item 9.2, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.
- 12.3. A adjudicatária que recusar a assinar o contrato, aceitar retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela CONCEDENTE ficará sujeita à multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, independentemente da aplicação das demais sanções previstas Resolução 7601/2018 disponibilizada no site: [www.usp.br/leginf](http://www.usp.br/leginf), que fica fazendo parte integrante deste Edital, como se nele estivesse transcrito, de acordo com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 12.4. No caso do **NÃO CUMPRIMENTO** das especificações técnicas propostas, por parte da empresa vencedora, a mesma estará sujeita ao embargo dos serviços e a rescisão do contrato, se após notificada pelos Órgãos Técnicos da USP, **NÃO PROCEDER** no prazo máximo de 15 (quinze) dias as correções das irregularidades constatadas, exceto em casos de força maior devidamente comprovados, sendo-lhes aplicadas as sanções previstas na Lei e Portarias referidas do item 11.3. e na legislação indicada.
- 12.5. Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimentos licitatórios e impedimento de contratar com a Administração por um prazo não superior a dois anos e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, conferindo-se as mesmas os efeitos do Decreto estadual nº 48.999/2004.
- 12.6. O gestor do contrato poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências do restaurante e lanchonete. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso, de acordo com tabela constante do **ANEXO V**.

## SEÇÃO XIII – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 13.1. A licitante declarada vencedora antes da assinatura do contrato deverá fazer prova de prestação de garantia, ficando-lhe facultado optar por uma das seguintes modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, em valor equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, conforme cláusula décima.
- 13.1.1. A garantia referida será liberada ou restituída após o término do contrato, podendo ser deduzida da mesma os débitos existentes com a USP, bem como

com a reposição e/ou consertos das instalações danificadas durante o período de operação da lanchonete/restaurante.

13.1.2. A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada em capitalização composta 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 na Seção XI deste Edital, sujeitando-a, ainda, à rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

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

14.1. Esta licitação será anulada se ocorrer ilegalidade no seu processamento ou julgamento, podendo ser revogada, a juízo da Administração se for considerada inoportuna ou inconveniente ao serviço público, sem que caiba direito a qualquer indenização.

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

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

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

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

14.3.3. Os recursos poderão ser protocolados no horário das 09:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00 horas, na Seção de Expediente da **PUSP-C/USP**, sito à Rua da Praça do Relógio nº 109 – Prédio da Administração Central portaria A Sala 24 GR - Butantã - São Paulo / SP - CEP: 05508-050 - Tel: +55 11 3091-4996.

14.4. Quaisquer pedidos de informação ou esclarecimentos relativos a esta licitação, devem ser encaminhados para a **PUSP-C**, através de **email: caiofmsantos@usp.br**.

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

14.6. Integram o presente edital:

ANEXO I – Memorial Descritivo

ANEXO II – Minuta contratual

ANEXO III – Modelos de Documentos a serem apresentados na licitação:

MODELO A – Declaração de enquadramento como ME ou EPP LC Nº 123/06.

MODELO B – Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho.

MODELO C – Declaração de Atendimento às Normas Relativas à Saúde e Segurança no Trabalho.

MODELO D – Comprovante de Vistoria Fornecida pela PUSP-C/USP

MODELO E – Modelo de proposta

MODELO F – Carta Credencial

MODELO G – Relação de Equipamentos

ANEXO IV - Resolução nº 7601, de 21 de dezembro de 2018 - Regulamenta a Aplicação de Multas

ANEXO V – Planta/Croqui Lanchonete/Restaurante (área total de 444,57 M<sup>2</sup>)

ANEXO VI – Tabela de Multas

**São Paulo, 22 de Maio de 2023.**

**RAQUEL ROLNIK**  
**Prefeita da PUSP-C**

## ANEXO I

### CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP MEMORIAL DESCRITIVO

#### I – DISPOSIÇÕES GERAIS

##### 1. OBJETO

O objeto desta licitação é a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE**, de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no *Campus* da capital, na Rua do Matão nº 801 CEP 05508-900 – Cidade Universitária – São Paulo - SP, de uma área de **444,57 m<sup>2</sup>** - que comporta até 170 lugares (**FIGURA I**) - nas dependências do Viveiro de Mudanças, sob a gestão da Prefeitura do *Campus* USP da Capital (PUSP), destinado à exploração comercial de lanchonete/restaurante, com fornecimento de equipamentos e contratação de mão de obra necessária para as atividades comerciais objeto deste certame, pela **CONCESSIONÁRIA**, em consonância com sua destinação, observadas as regras e condições especificadas no edital e em seus anexos.

##### 2. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE/RESTAURANTE

A **CONCESSIONÁRIA** está autorizada a funcionar nos seguintes dias/horários:

- a) Segunda a sexta-feira, das **07:00 às 23:00 horas**;
- a) Sábados das **08:00 às 14:00 horas**;
- b) Domingos e feriados, quando necessário, por solicitação e/ou autorização da **CONCEDENTE**.

##### 3. DAS RECOMENDAÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

**3.1.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer serviços de qualidade com cardápio a valores acessíveis, em conformidade com a natureza da instituição;

**3.2.** O cardápio e forma de preparo ficarão à critério da **CONCESSIONÁRIA**, sendo **vedado uso de ultra processados, substâncias químicas para amaciamento de carnes** ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

**3.3.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar, em local visível a todos, os ingredientes do cardápio, composição das preparações diárias e valor energético;

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

**3.5.** É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** servir diariamente uma variedade de alimentos pelos sistemas “pratos do dia” e “refeição comercial”, além de bebidas;

**3.5.1.** Pelo sistema “**Pratos do Dia**” a **CONCESSIONÁRIA** deverá atender a paladares variados, com fornecimento de alimentos balanceados, contendo minimamente os seguintes itens na sua preparação: vitaminas, fibras e minerais (advindos de hortaliças cruas/cozidas, lentilha, ervilha, grãos, etc), carboidratos (arroz branco ou integral, batata doce/inglesa, mandioca, massas, etc), proteína (carnes e alternativa vegetariana/vegana) e salada (inclusive com sementes).

**3.5.2.** O sistema de “**Refeição Comercial**” é uma opção de alimentação mais acessível (“refeição USP”), cujo preço não poderá ser superior a 50% do valor correspondente ao vale-refeição diário fornecido pela Universidade de São Paulo (atualmente R\$ 45,00);

- i. O prato deverá ser composto minimamente por arroz, feijão (ou equivalente), um tipo de legume/verdura (assado, cozido ou grelhado), um tipo de proteína (carne ou alternativa vegetariana/vegana) um tipo de salada;

**3.6.** É obrigatória a oferta de:

- a) Água filtrada (potável) e chá gratuitos;
- b) Alimentos que atendam dieta vegetariana e/ou vegana.

**3.7.** Deverá ser dado uso preferencial a alimentos orgânicos, não-transgênicos e provenientes de agricultura familiar e urbana;

**3.8.** O cardápio deverá ser elaborado e assinado por profissional da área da nutrição legalmente habilitado;

**3.9.** Qualquer alteração no cardápio deverá ser informada com antecedência e aprovada pelo **CONCEDENTE**.

#### **4. DA EQUIPE**

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

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

**4.3.** A **CONCESSIONÁRIA** é responsável por seus funcionários e prepostos e obrigará-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas sob sua responsabilidade;

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

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

**4.4.** Os empregados deverão trabalhar com uniformes limpos e passados, em perfeitas condições de higiene (atendendo a legislação vigente) e munidos de identificação;

**4.5.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar, por ocasião da assinatura do contrato, o profissional da área de nutrição que atuará como responsável técnico pelo estabelecimento;

**4.6.** A **PUSP** se reserva o direito de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** a substituição de qualquer empregado, ou mesmo de seu representante ou preposto, que deixar de preencher as qualificações necessárias.

## **5. DOS SERVIÇOS**

**5.1.** É de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA** a observância das normas técnicas estabelecidas pelos Órgãos Fiscalizadores Estaduais e Municipais, aplicadas ao ramo de alimentação;

**5.2.** A prestação de serviços deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, no que couber, outras normas e leis pertinentes, e suas eventuais alterações:

- ✓ *Codex Alimentarius*;
- ✓ Código Sanitário do Estado de São Paulo, **Portaria CVS-15** de 17/11/91 (Centro de Vigilância Sanitária);
- ✓ Secretaria de Estado da Saúde - Centro de Vigilância Sanitária - **Portaria CVS 5**, de 09/04/2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção anexo. São Paulo-SP. DOE de 19/04/2013;

- ✓ Prefeitura da Cidade de São Paulo - Secretaria Municipal de Saúde - **Portaria 2619/11 de 06/12/2011**. Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.
- ✓ **Resolução RDC 276 da ANVISA de 22/09/2005** – Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos”
- ✓ **Resolução CONAMA nº 275/2001, Lei 13.478/02 do Município de São Paulo** – disciplina as atividades de limpeza urbana do Município de São Paulo
- ✓ **Lei do Estado de São Paulo nº 12.047/2005** - Descarte de óleo de cozinha.
- ✓ **Norma NBR 9050/2021** – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

## 6. DOS EQUIPAMENTOS

**6.1. A CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer todos os equipamentos, mobiliários e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto do presente memorial. Findo o prazo de contrato, os equipamentos deverão ser retirados pela **CONCESSIONÁRIA** sem danos ao imóvel, no prazo máximo de 30 dias.

**6.2. A CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a garantir o atendimento a pessoas com mobilidade reduzida, atendendo à **Norma NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliários, espaços e equipamentos urbanos** (versão de 2020/corrigida em 2021), com destaque aos seguintes itens:

- 6.2.1. Balcão de atendimento e de caixa bancário;
- 6.2.2. Caixas de pagamento;
- 6.2.3. Mesas ou superfícies de refeição;
- 6.2.4. Superfícies de apoio para bandejas e similares;
- 6.2.5. Restaurantes, refeitórios, bares ou similares

## II DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá assegurar uma alimentação adequada do ponto de vista nutricional, em condições higiênico-sanitárias adequadas e isenta de riscos físicos, químicos e biológicos, que atendam aos objetivos gerais e específicos, em conformidade ao disposto neste memorial;
2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir todas as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, oferecendo produtos de boa qualidade, refrigerados e no prazo de validade;
  - 2.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, o Alvará de Funcionamento e os documentos relativos ao Controle Sanitário, na forma estabelecida na legislação correlata;
  - 2.2. Fica facultado à **CONCEDENTE** requisitar, a qualquer momento, junto à Autoridade Sanitária competente, a realização de inspeção das instalações da **CONCESSIONÁRIA**;
  - 2.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento não falte nenhum dos itens, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
  - 2.4. Os alimentos deverão ser confeccionados, preferencialmente, no próprio estabelecimento respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos, Portarias e Resoluções que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos e no *Codex Alimentarius*;
  - 2.5. A **CONCESSIONÁRIA**, sempre que solicitada pela **CONCEDENTE**, deverá apresentar as notas fiscais relativas à compra dos produtos e alimentos para comprovação da qualidade e procedência;
  - 2.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as refeições em condições apropriadas para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com a legislação vigente;
  - 2.7. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preparar e servir as refeições no mesmo dia, não sendo permitido o reaproveitamento da refeição preparada e não servida;
  - 2.8. A cada troca de clientes, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as mesas higienizadas com álcool 70º INPM e guarnecidas com porta guardanapos;
  - 2.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá retirar de uso, todos os pratos, copos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria;
  - 2.10. Os talheres de aço inoxidável deverão ser higienizados e colocados em “*display*” apropriados;



3. Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados, e Fichas Técnicas que contemplem o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes referente ao serviço de refeição, nos termos da legislação vigente;
4. Durante o prazo de vigência do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas no edital, seus anexos e no contrato, bem como manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
5. A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da USP e de terceiros, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato;
6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá contratar **apólices de seguro** contra risco de incêndio ou destruição do imóvel e contra incêndio e roubo de equipamentos e outros bens de sua propriedade;
7. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pela segregação, acondicionamento, coleta e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos – Resíduo Comum (não recicláveis) e Resíduo Reciclável, conforme a Lei nº 12.305/10 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, Resolução **CONAMA nº 275/2001**, **Lei 13.478/02 – Grandes geradores**, **Decreto nº 45.668/04** e demais normas vigentes;
  - 7.1. Os Resíduos Não Recicláveis deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, atendendo a **norma ABNT 9191:2008**, podendo ser de cor preta ou cinza. Esses resíduos deverão ser encaminhados para Aterro Sanitário. Os Resíduos Recicláveis como vidros, papéis, plásticos, madeiras e metais deverão ser acondicionados em sacos plásticos na cor azul e serem encaminhados para Cooperativas ou Empresas cuja destinação seja a reciclagem. A **CONCEDENTE** poderá indicar cooperativas para a destinação dos resíduos recicláveis, de acordo com sua política ambiental.
  - 7.2. Todo o lixo produzido no restaurante deverá ser segregado e acondicionado em sacos plásticos, acumulados em contêineres apropriados e distintos (recicláveis e não recicláveis) com tampa para ser recolhido. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa, sendo a limpeza desses locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**;
  - 7.3. Os resíduos gerados nas dependências do restaurante ou resultantes da sua atividade, serão armazenados temporariamente em contêineres pela **CONCESSIONÁRIA**. O transporte até a destinação final deverá ser diário, por empresa especializada, às expensas da **CONCESSIONÁRIA**;
  - 7.4. Para os resíduos não recicláveis a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar mensalmente à PUSP-C, o Certificado de Destinação Final,

indicando a quantidade de materiais coletados e a disposição em aterro sanitário regulamentado;

**7.4.1.** De acordo com o interesse da **CONTRATANTE**, os resíduos orgânicos poderão ser separados, acondicionados e destinados para uso ambientalmente adequado dentro da própria universidade (biodigestor, compostagem, etc).

**7.5.** Para os resíduos recicláveis, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar mensalmente à PUSP-C, Certificado de Destinação Final emitido por Cooperativa ou Empresa indicada pela **CONCEDENTE**, comprovando assim a regular disposição final;

**7.6.** O descarte de óleo de cozinha deverá também atender ao Programa de Reciclagem, conforme **Lei do Estado de São Paulo n° 12.047/2005**;

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

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

**10.** A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela conservação e manutenção do local de concessão, incluindo manutenção preventiva dos equipamentos, bem como pela higiene (provimento de papel higiênico, toalhas descartáveis e sabonete), limpeza e varrição do local concedido (incluindo áreas circundantes do restaurante e estacionamento), cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato;

**10.1.A** **CONCESSIONÁRIA** deverá adequar o espaço para o melhor atendimento e circulação dos usuários;

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

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

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

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

**11.** O controle integrado de pragas deverá ser realizado no mínimo a cada seis meses, ou sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da **Portaria CVS n.º 9/2000** e de acordo com a legislação vigente. A aplicação de produtos químicos só deverá ser realizada quando

adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde;

**11.1.** Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a **CONCESSIONÁRIA** fará o fechamento da lanchonete/restaurante para desinsetização, desratização, limpeza geral e manutenção dos equipamentos periódicos e instalações;

**11.2.** Os comprovantes da realização do serviço de controle de pragas deverão ser afixados em local visível;

**12.** A **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências do local concedido, deverá submetê-los previamente à autorização da **CONCEDENTE**, não sendo permitidos anúncios ou propagandas de cigarros e bebidas alcoólicas, em hipótese alguma;

**13.** A venda de bebida alcoólica e tabaco **NÃO SERÁ PERMITIDA** em hipótese alguma;

**14.** 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;

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

**16.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá enviar à **CONCEDENTE**, imediatamente após sua lavratura, quaisquer autos de infração, bem como as notificações emitidas pelo Poder Público, em que a **CONCESSIONÁRIA** conste como infratora ou ré, juntamente com um relato dos motivos que determinaram a autuação ou notificação;

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

**18.** Cabe à **CONCESSIONÁRIA** executar a lavagem e desinfecção dos reservatórios de água localizados nas dependências do restaurante da **CONCEDENTE**, com periodicidade de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, apresentando o comprovante da operação à **CONCEDENTE**;

**18.1.** Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise mensalmente às expensas da **CONCESSIONÁRIA**, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) à **CONCEDENTE**;

**18.2.** Deverão ser incluídas nas coletas e nas análises mensais, a água de bebedouros e dos filtros de água. Realizar análise microbiológica da água dos reservatórios, 1 (uma) semana após a lavagem e desinfecção, apresentando o laudo à Contratante;

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

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

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

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

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

**22. A CONCESSIONÁRIA** deverá observar as normas vigentes de todos os Programas Institucionais da PUSP-C e da Universidade de São Paulo, referentes à sustentabilidade ambiental;

**23. A CONCESSIONÁRIA** deverá pagar, mensalmente, as despesas relativas ao consumo de água e energia elétrica, de acordo com os valores aferidos nos medidores;

**23.1.** O não pagamento das despesas de água e energia elétrica dentro do prazo estipulado dos serviços implicará no corte do fornecimento, sendo que sua religação só será autorizada quando do pedido da **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE**, depois de efetuado o pagamento do débito. Cabe, ainda, à **CONCESSIONÁRIA** o pagamento das taxas de religação;

**23.2.A CONCEDENTE** não fornecerá uso de sua internet para uso da **CONCESSIONÁRIA**, devendo a mesma providenciar.

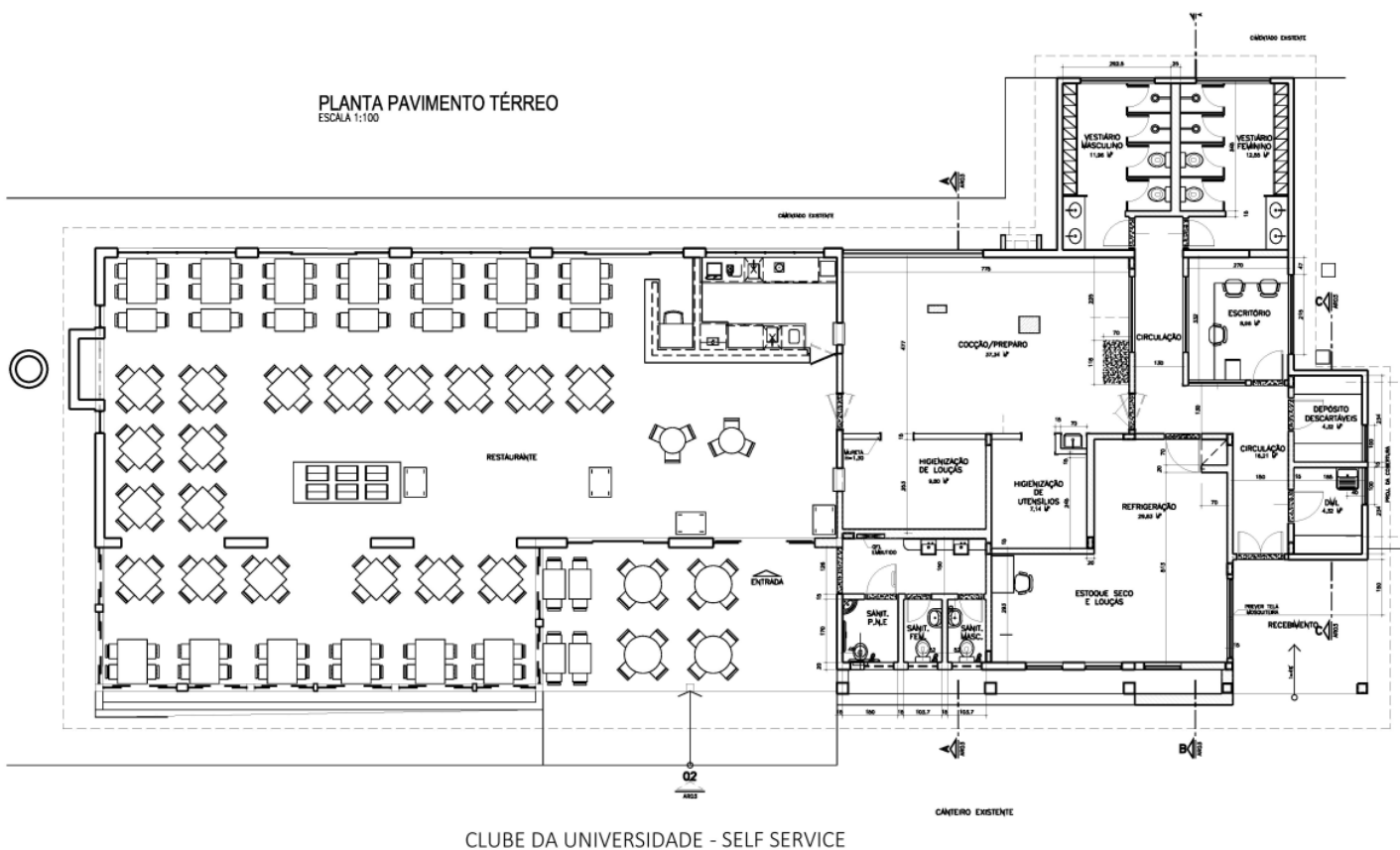
**24. A CONCESSIONÁRIA** deverá operar a sua comercialização utilizando **cartões do tipo vale refeição** (obrigatoriamente o de mesma bandeira disponibilizada pela USP), cartões nas modalidades **débito e crédito, pix**, além do método convencional.

**25.** 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 em, no máximo, 30 dias.

## IMAGEM I - PLANTA/CROQUI PARA DEMONSTRAÇÃO DA ÁREA

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP

Área total de 444,57 m<sup>2</sup> (168 lugares)



*O restaurante comporta até 170 lugares, conforme layout apresentado.  
A concessionária deverá adequar o espaço para efeito de atendimento e  
circulação dos usuários.*

**ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO****CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP****PROCESSO Nº 2022.1.243.49.7****CONTRATO Nº XX/XXXX**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA PREFEITURA DO CAMPUS USP DA CAPITAL E A EMPRESA....., OBJETIVANDO A CONCESSÃO DE USO E EXPLORAÇÃO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE DE PROPRIEDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.**

Aos.....dias do mês de .....do ano de ....., a UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, por intermédio da **PREFEITURA DO CAMPUS USP DA CAPITAL**, inscrita no CNPJ sob nº. 63.025.530/0002-95, na Rua da Praça do Relógio 109, Cidade Universitária, Butantã, São Paulo, SP, neste ato representada pela sua Prefeita, **Profª. Drª. RAQUEL ROLNIK**, por delegação de competência, nos termos da Portaria GR nº 6561, de 16-06-2014 e alterações posteriores, doravante denominada CONCEDENTE e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº. \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, firmam o presente contrato de concessão de uso com vistas à exploração comercial de lanchonete/restaurante/cafeteria, nos termos do artigo 23, inciso II, letra "c", da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores e de acordo com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 Concessão de uso de área de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada nos prédios da **PUSP-C/USP**, com área de 444,57 m<sup>2</sup> (quatrocentos e quarenta e quatro metros e cinquenta e sete centímetros quadrados) para exploração de Restaurante/Lanchonete, conforme plantas/croquis, constante do processo 2022.1.243.49.7, destinada à exploração dos serviços de LANCHONETE/RESTAURANTE para suprir adequadamente a demanda, conforme estimativas veiculadas no edital e observadas as variações que ocorrem ao longo do ano, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra.

1.2. Horário de funcionamento: das 7:00 às 23:00 horas, ininterruptamente, (exceto período de férias) sábados das 08:00 às 14:00 horas, domingos e feriados: a critério da CONCEDENTE.

1.3. Fica fazendo parte do Contrato, como se nele estivessem transcritos: o Edital de **Concorrência Nacional n.º 02/2023 – PUSP-C/USP - CONCESSÃO DE USO** e a Proposta n.º....., elaborada e apresentada na licitação pela **CONCESSIONÁRIA**, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO**

2.1. O prazo do contrato será por 60 (sessenta) meses a partir \_\_\_\_/\_\_\_\_/XXXX improrrogáveis.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO**

3.1. O valor do contrato por 60 meses corresponde a R\$ 1.101.600,00 (hum milhão, cento e um mil e seiscentos reais) para fins de cálculo de garantia e penalidades.

## **CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

4.1. A taxa de administração, a ser incorporada à receita própria da PUSP-C, será calculada no percentual de XX% (por extenso) sobre o faturamento bruto mensal, apurado com base em documento assinado pelo contador da concessionária, enviado até o segundo dia do mês subsequente à Chefe Técnica da Divisão Socioambiental da PUSP-C, e confirmada posteriormente com envio de cópia da DES (Declaração Eletrônica de Serviços) ou declaração acessória equivalente com o CNPJ da empresa participante do Certame.

4.1.1 Todo ano, com base na declaração de ajuste, será apurado se permanece algum saldo a pagar pela **CONCESSIONÁRIA**, oriundo de qualquer receita não reconhecida conforme o item 4.1. Caso a concessionária possua mais de um CNPJ, a **CONCEDENTE** deverá ser informada para fins de base de cálculo para apuração da taxa de administração.

4.1.2 A taxa de administração mensal deverá ser recolhida na Tesouraria da PUSP-C/USP, por boleto emitido pela **CONCEDENTE** ou por depósito em conta corrente indicada pela **CONCEDENTE**, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao mês vencido.

4.2. No caso de atraso no pagamento da taxa de administração será cobrada uma multa de 10 % (dez por cento) sobre o seu valor, além de juros de mora de 1% ao mês e correção monetária calculados em capitalização composta.

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

4.4. As despesas relativas ao consumo de água, energia elétrica, gás encanado e telefone correrão por conta da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser pagas até o vencimento do BOLETO emitido pela **CONCEDENTE**.

4.4.1 O não pagamento das taxas supracitadas no item 4.4 dentro do prazo estipulado dos serviços implicará no corte do fornecimento, sendo que sua religação só será autorizada quando do pedido da **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE** depois de efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela **CONCESSIONÁRIA** o pagamento das taxas de religação.

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

5.1. Durante o prazo de vigência do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas deste contrato.

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

5.3. A **CONCESSIONÁRIA** será responsabilizada por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Universidade de São Paulo, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-a de imediato.

5.4. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela boa manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo a manutenção preventiva dos mesmos, bem como pela higiene e limpeza de toda área onde se dará a prestação dos serviços, assim como a vigilância.

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

5.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter todo o lixo da lanchonete/restaurante acondicionado em sacos plásticos e depositar em local pré-determinado.

5.7. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a contratada fará o fechamento da lanchonete/restaurante a cada 06 (seis) meses, para dedetização, desratização, limpeza geral e manutenção dos equipamentos e instalações, que deverá ser impreterivelmente obedecido.

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



- 5.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os funcionários devidamente registrados responsabilizando-se pelos encargos trabalhistas previdenciários e fiscais perante os órgãos públicos bem como pelo seguro para a garantia de pessoas e equipamentos.
- 5.10. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, utilizar o local para fins particulares, bem como colocar gêneros ou quaisquer materiais fora da área reservada à mesma, ou ainda utilizar a área para atividade diversa da finalidade aqui estabelecida, sob pena do contrato ser rescindido imediatamente.
- 5.11. A utilização de equipamento de cocção só será permitida quando instalados sob perfeito sistema de exaustão e em equipamentos condizentes com as atividades da contratante.
- 5.12. A **CONCESSIONÁRIA** afixará em local visível a lista de preços dos produtos oferecidos.
- 5.13. Ao término do período contratual ou em caso de rescisão do ajuste, a **CONCESSIONÁRIA**, ao deixar o imóvel, deverá restituí-lo em perfeitas condições de uso.
- 5.13.1. Se, no decorrer da execução contratual, houver a necessidade de realizar benfeitorias no local, a **CONCESSIONÁRIA** submeterá o projeto à aprovação dos órgãos competentes da **CONCEDENTE**, que poderá anuir ou não com sua execução.
- 5.13.2. A **CONCEDENTE** não indenizará quaisquer benfeitorias realizadas, seja a que título for, em decorrência da presente **CONCESSÃO**.
- 5.13.3. Finda a **CONCESSÃO**, as instalações e benfeitorias existentes na área serão de exclusiva propriedade da **CONCEDENTE**, sendo revertidas para seu patrimônio e nele incorporadas sem nenhum tipo, forma ou valor de ressarcimento para a **CONCESSIONÁRIA**.
- 5.14. A **CONCESSIONÁRIA** deverá oferecer produtos de boa qualidade, refrigerados e no prazo de validade.
- 5.15. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a observar as disposições constantes **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 02/2023 – PUSP-C/USP** da proposta apresentada, integrantes deste ajuste, notadamente no que se refere ao pessoal e equipamentos a serem alocados para a execução dos serviços, bem como no que se refere ao fornecimento dos tipos comestíveis relacionados.

- 5.16. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter, durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.
- 5.17. A **CONCESSIONÁRIA** obrigar-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais e outros se existirem, sem quaisquer ônus para a **CONCEDENTE** e, ainda, a apresentar a carteira profissional dos funcionários que prestarão serviços, com o registro do contrato de trabalho, bem como a comprovar o recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**.
- 5.18. Fica expressamente proibida à **CONCESSIONÁRIA** a comercialização de bebidas alcoólicas e tabaco.
- 5.19. A **CONCESSIONÁRIA** obrigar-se-á a ter e manter a inscrição no CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE – CMVS (nº CMVS), podendo a **CONCEDENTE** exigi-lo quando necessário.

## **CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO**

- 6.1. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.
- 6.2. A Fiscalização deste contrato será efetuada por Comissão designada pela Prefeita da **PUSP-C/USP**, conforme Portaria constante do processo em que se processou a licitação.
- 6.3. A **CONCEDENTE** reserva o direito de controlar a qualidade das matérias-primas, dos lanches e dos serviços apresentados, supervisionará os preços, a limpeza, a higiene e o local onde serão preparados os alimentos.
- 6.3.1. A comissão designada pela direção poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências do restaurante e lanchonete. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso de acordo com tabela constante do **ANEXO VII**.
- 6.4. A ausência de fiscalização por parte da **CONCEDENTE** não transfere, em hipótese alguma, a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** pelos encargos inerentes ao objeto contratual, tampouco por eventuais sanções impostas por órgãos de fiscalização, públicos ou privados.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DO PESSOAL**

- 7.1. A **CONCESSIONÁRIA** contratará pessoal, sob sua exclusiva responsabilidade quer de direção, quer de execução, de reconhecida competência, aptidão e

idoneidade, sendo ela considerada a única e exclusiva empregadora, devendo apresentar a documentação referente aos contratos de trabalho de seus empregados, sempre que solicitado.

- 7.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **CONCEDENTE** o nome de seu representante ou preposto idôneo que ficará à testa dos serviços para representá-la em todos os seus atos.
- 7.3. O representante ou preposto idôneo deverá providenciar a imediata substituição dos empregados faltosos.
- 7.4. O responsável pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como seus empregados, deverão apresentar irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos usuários.
- 7.5. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** a substituição de qualquer empregado, ou mesmo de seu representante ou preposto que deixar de preencher as qualificações necessárias.
- 7.6. Os empregados deverão portar Carteira de Saúde, se apresentar uniformizados (uniforme completo), limpos e asseados.
- 7.7. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter relação atualizada de seus empregados, sendo facultada a **CONCEDENTE**, a qualquer tempo, exigir comprovação de suas responsabilidades.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES**

- 8.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** as **sanções** previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, na Resolução 7.601/2018 (Anexo IV), bem como Tabela de Multas (Anexo VII).
- 8.2. Pelo atraso injustificado na execução do objeto deste CONTRATO, exceto na hipótese do item 4.2 da cláusula quarta, a **CONCESSIONÁRIA** incorrerá em multa de mora diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total ajustado.
- 8.3. Pela inexecução total ou parcial deste CONTRATO, a multa será de 20% (vinte por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, sem prejuízo da rescisão deste contrato e da cominação das demais penalidades previstas na Lei.
- 8.4. Os atrasos injustificados e as recusas não atendidas dentro do prazo estabelecido na Resolução 7.601/18, será considerada obrigatoriamente como casos de inexecução.
- 8.5. Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimento licitatório e impedimento de contratar com a administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conferindo-se as mesmas os efeitos do Decreto estadual nº 48.999/2004.

## **CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO**

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA**

- 10.1. A CONCESSIONÁRIA apresentou no ato da assinatura do presente CONTRATO, prestação de garantia na importância de R\$ 55.080,00 (Cinquenta e cinco mil e oitenta reais), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do CONTRATO, reforçada a cada reajuste.
- 10.2. A garantia será liberada 30 (trinta) dias após o término do CONTRATO, podendo ser deduzido da mesma, os débitos existentes com a USP e a título de ressarcimento, os gastos para reposição de peças e conserto das instalações sob sua responsabilidade.
- 10.3. A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada em capitalização composta 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 PRIMEIRA - DO REAJUSTE**

- 11.1 O valor do contrato será reajustado 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.
- 11.1.1 No primeiro ano do período contratual considerar-se-á como mês de referência dos valores aquele no qual se encerrou o prazo para apresentação das propostas, e nos anos seguintes do período contratual o mês em que ocorreu o último reajuste.

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS**

A Concedente disponibilizará os seguintes equipamentos:

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

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

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

São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de xxxx.

\_\_\_\_\_  
**Concedente**

\_\_\_\_\_  
**Concessionária**

\_\_\_\_\_  
**Testemunha**

\_\_\_\_\_  
**Testemunha**

**ANEXO III**

**MODELO A - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU  
EMPRESA DE PEQUENO PORTE  
CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP**

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável

**ANEXO III**

**MODELO B - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO  
TRABALHO**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP**

Eu \_\_\_\_\_(nome completo), representante legal da empresa  
\_\_\_\_\_ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do processo  
licitatório **CONCORRÊNCIA Nº 02/2023**, da Universidade de São Paulo, por  
intermédio da **PUSP-C/USP**, declaro, sob as penas da Lei, que nos termos do artigo  
30, Inciso IV, da Lei 8666/93, com alterações posteriores, a \_\_\_\_\_ (nome da pessoa  
jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se  
refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

São Paulo, .... de ..... de XXXX.

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

**ANEXO III**

**MODELO C - 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 N° **02/2023-PUSP-C/USP**, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

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

(Local) (Data)

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



**ANEXO III**

**MODELO D – COMPROVANTE DE VISTORIA**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP**

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

Atestamos para fins de participação na **CONCORRÊNCIA NACIONAL N.º 02/2023 – PUSP-C/USP**, que o Senhor....., R.G. N.º....., representante da empresa ....., compareceu no dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ às \_\_:\_\_ horas, para vistoria do local, tomando conhecimento de que o prédio e local destinado à exploração do Restaurante/Lanchonete, objeto desta licitação, será entregue ao vencedor dependendo da negociação com a concedente com ou sem os equipamentos, devendo ser observados os itens 2.6.1 à 2.6.3 deste edital.

.....  
**REPRESENTANTE DA PUSP-C/USP**  
**NOME COMPLETO**  
**Nº FUNCIONAL**  
**CARGO**

**ANEXO III  
MODELO E – MODELO DE PROPOSTA**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP**

Prezados Senhores,

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

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

A título de contraprestação pela **CONCESSÃO** remunerada de uso de um espaço de propriedade da **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**, localizado na Prefeitura do Campus USP da Capital, na Rua da Praça do Relógio, nº 109 – Cidade Universitária – SP, com área de 444,57 m<sup>2</sup>, conforme **Anexo - Planta/Croqui**, destinado a exploração comercial de RESTAURANTE/LANCHONETE, em conformidade com as regras e condições estabelecidas no **EDITAL** supracitado e seus anexos, propomos o pagamento de **TAXA DE ADMINISTRAÇÃO MENSAL** no PERCENTUAL de \_\_\_\_\_ (por extenso).

**2. DA VALIDADE DA PROPOSTA**

A **validade desta Proposta** é de 60 (sessenta) dias a contar da data da apresentação da abertura dos envelopes nº 01 - Proposta.

**3. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO LICITADO**

**(A licitante deverá preencher corretamente este campo, verificando as especificações do ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO).**

**4. DAS DECLARAÇÕES DA PROPONENTE**

Declaro, nos termos da lei, que:

- a)** Responsabilizamo-nos por todas as despesas com taxas, tributos e encargos fiscais, sociais, seguros, despesas com consumo de telefone, energia elétrica, gás e outros, incidentes sobre o objeto da presente licitação, inclusive com todas as exigências legais decorrentes das

atividades do restaurante/lanchonete;

- b)** Ainda, declaramos total concordância com os termos da Minuta Contratual, parte integrante do Edital em referência, e das condições da presente licitação.

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

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

**ANEXO III**

**MODELO F – CARTA CREDENCIAL**

**REF.: CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP**

Prezados Senhores

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

Nome e assinatura do Representante Legal da empresa

**ANEXO III**

**MODELO G – RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS**

**REF.: CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP**

**Dos equipamentos e ou mobiliários instalados no prédio:**

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

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

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

## ANEXO IV

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

(D.O.E. – 22.12.2018)

(Republicada em 10.01.2019)

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

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

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

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

- I – advertência, com fundamento no artigo 87, inciso I, da Lei Federal nº 8.666/1993;
- II – multas, com fundamento no artigo 87, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993:
  - a) cominatória;
  - b) moratória; e
  - c) por inexecução total ou parcial do contrato;
- III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, por prazo não superior a 2 (dois) anos, com fundamento no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993;
- IV – impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, com fundamento no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002; e
- V – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fundamento no artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

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

**Da advertência e das multas**

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

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

- I – quando o descumprimento de obrigação acessória prejudicar a execução do objeto principal do contrato;*
- II – reincidência em infração punível com advertência.*

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

- I – até o 30º (trigésimo) dia – 0,1% (um décimo por cento) ao dia;*
- II – a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.*

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

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

- § 1º – A contagem dos prazos de entrega ou execução terá início:
  - I – na data fixada no instrumento contratual; ou*
  - II – na data de assinatura do instrumento contratual ou da retirada/envio da nota de empenho ou documento equivalente, quando não fixado outro prazo.**
- § 2º – Os prazos de entrega ou execução serão contados em dias corridos, excluído o dia de início e incluído o do vencimento.*

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

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

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

*I – aceitar a obrigação em atraso, com aplicação da multa moratória; ou  
II – justificar o desinteresse no recebimento dos bens e/ou serviços em atraso, hipótese em que restará caracterizada a inexecução contratual.*

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

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

*I – até o 30º (trigésimo) dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;  
II – a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia – 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia.*

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

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

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

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

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

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

**Artigo 12** – *A pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São*



Paulo, por prazo não superior a 2 (dois) anos, prevista no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993, é aplicável:

*I – em licitações processadas nas modalidades disciplinadas na Lei Federal nº 8.666/1993 (concorrência, tomada de preços, convite, concurso e leilão) e nas contratações delas resultantes;*

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Do procedimento sancionatório**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*IV – retenção de pagamentos, para compensação com eventuais multas e prejuízos causados à Universidade, se pertinente; e*  
*V – previsão expressa da possibilidade de apresentação de defesa prévia nos prazos fixados no artigo 18 desta Resolução, e instruções para acesso ao sistema e-Sanções.*

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

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

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

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

- a) advertência;*
- b) multas;*
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, por prazo não superior a 2 (dois) anos;*
- d) impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;*

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

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

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

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

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

*I – recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, com fundamento no artigo 109, inciso I, alínea “f”, da Lei Federal nº 8.666/1993, em relação às sanções previstas nos incisos I a IV do artigo 1º desta Resolução;*  
*II – pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis, com fundamento no artigo 109, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993, em caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.*

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

### **Disposições finais e transitórias**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

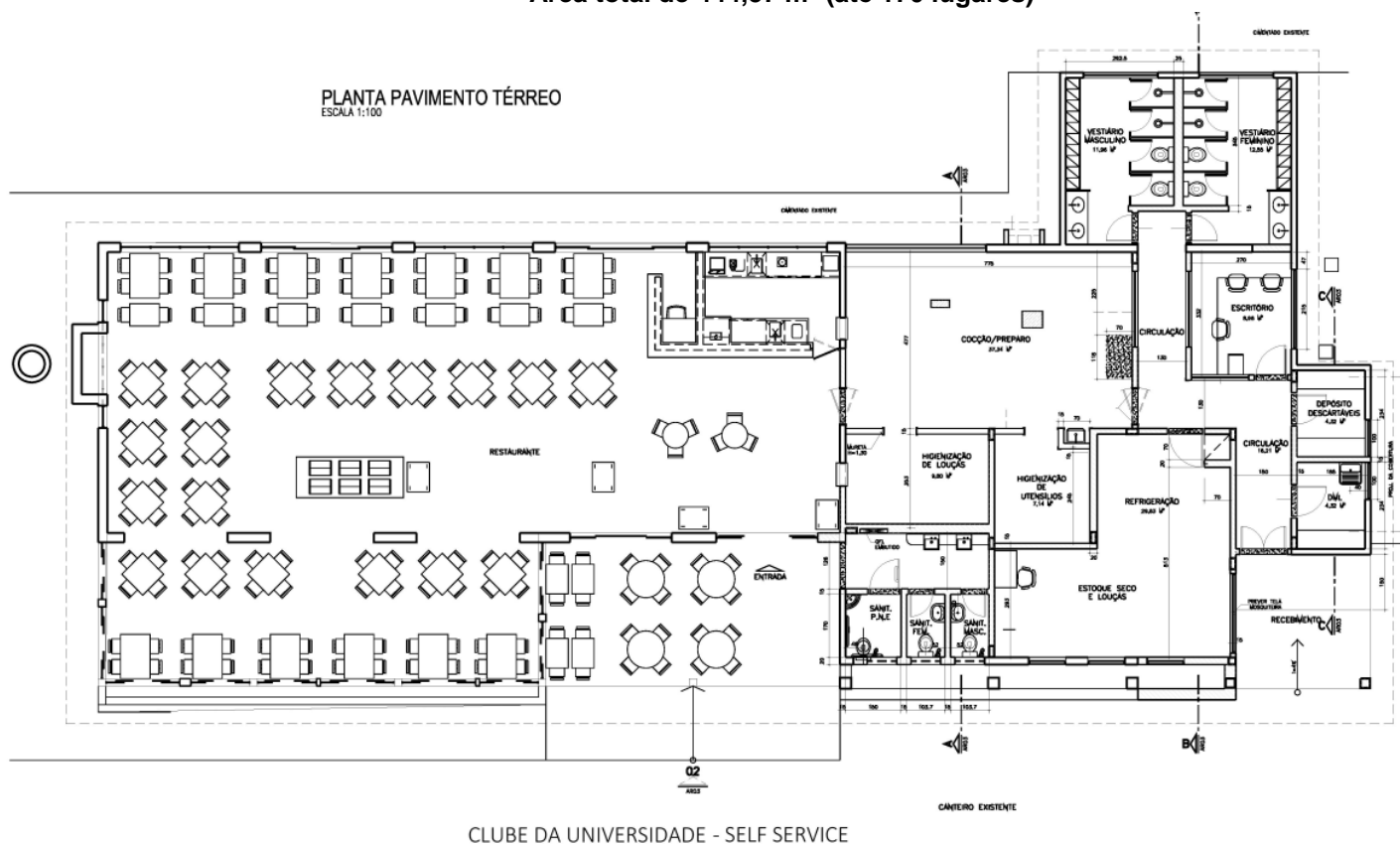
*Reitoria da Universidade de São Paulo, 21 de dezembro de 2018.*

**VAHAN AGOPYAN**  
*Reitor*

## ANEXO V PLANTA/CROQUI RESTAURANTE E LANCHONETE

### IMAGEM 1 - PLANTA/CROQUI ILUSTRATIVO DA ÁREA

CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 02/2023 – PUSP-C/USP  
Área total de 444,57 m<sup>2</sup> (até 170 lugares)



**ANEXO VI  
TABELA DE MULTAS**

| <b>ITEM</b> | <b>INFRAÇÃO</b>  | <b>GRAU</b> |
|-------------|--|-------------|
| 1           | Não manter empregado qualificado para responder perante <b>PUSP-C/USP</b> - 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  | 3           |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | no prazo que foi fixado, por vez.   |   |
| 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 <b>PUSP-C/USP</b> 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 PUSP-C/USP, 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 |
| 28 | Não cumprir o prazo para o envio da DES (Declaração Eletrônica de Serviço) ou declaração equivalente assinado pelo contador da concessionária para o cálculo da taxa de administração, bem como não enviar as informações completas referente ao faturamento bruto, de acordo com o previsto nos itens 3.1.5 e 3.1.6. | 6 |
| 29 | Não informar sobre a utilização de mais de um CNPJ à CONCEDENTE, de acordo com o previsto no item 3.1.7.  | 6 |

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

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|------|-----------------|
| 01   | R\$ 1.000,00    |
| 02   | R\$ 2.000,00    |
| 03   | R\$ 3.000,00    |
| 04   | R\$ 4.000,00    |
| 05   | R\$ 5.000,00    |
| 06   | R\$ 10.000,00   |