

**EDITAL****CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 FMVZ/USP****CONCESSÃO DE USO****PROCESSO Nº. 15.1.1644.10.2****TIPO DE LICITAÇÃO: MAIOR LANCE OU OFERTA****LOCAL PARA EXAME DO EDITAL COMPLETO**

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

O material completo, que compreende o edital e seus anexos, pode ser obtido no Setor de Compras ou disponibilizado via *e-mail*, mediante solicitação enviada para: [licitafmvz@usp.br](mailto:licitafmvz@usp.br).

**APRESENTAÇÃO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

Data para apresentação dos envelopes: até **02/08/2016**, às **09h00min**, na Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da FMVZ-USP, sito à Av. Prof. Dr. Orlando Marques de Paiva, 87 - Prédio da Administração Seção de Expediente (para participação com apresentação da documentação completa, v. item 2.1.1)

Local da realização da sessão pública: Av. Prof. Dr. Orlando Marques de Paiva, 87 – Cidade Universitária – São Paulo – Capital - Prédio da Administração - Sala da Congregação.

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

**SEÇÃO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES e CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

A **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP** faz saber que se acha aberta a **CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 FMVZ** para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE** de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no **campus “Armando de Salles Oliveira”**, em **São Paulo**, com área total de **346,30 m<sup>2</sup>**, nas dependências da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia**



- **USP**, conforme planta/croqui que faz parte integrante deste edital de licitação (Anexo VIII), **destinada à exploração de serviços de lanchonete/restaurante**, de acordo com os requisitos mínimos especificados nos Anexos desta licitação, que será regida pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, pelas Portarias GR 2939/95, GR 3161/99, GR 6561/2014 do Reitor da USP e Portaria 2619/11 – Secretaria Municipal de Saúde, à disposição dos interessados no site: [www.usp.br/leginf](http://www.usp.br/leginf) e por este Edital.

- 1.1. A presente Concorrência é do tipo "**maior lance ou oferta**", nos termos do Artigo 45, inciso IV da Lei Nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, constituindo-se de 02 (duas) fases, sendo a 1ª, relativa à habilitação e a 2ª, relativa à proposta comercial.
- 1.2. O licitante deverá apresentar até o dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, a documentação de habilitação e as propostas comerciais, que deverão ser entregues no endereço indicado, em envelopes fechados e **indevassáveis**, distintos e identificados, respectivamente, da seguinte forma:

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
CONCORRÊNCIA Nº 01/2016 FMVZ  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 1  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
CONCORRÊNCIA Nº 01/2016 FMVZ  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
ENVELOPE Nº 2  
PROPOSTA DE PREÇOS**

- 1.3. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem usufruir dos benefícios concedidos pela LC 123/2006 deverão apresentar fora dos envelopes 1 e 2 comprovação da sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte através de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte para Fruição dos Benefícios da Lei Complementar Nº 123/06, conforme modelo **ANEXO VI**.
  - 1.3.1. A não entrega da declaração exigida no item 1.10. deste edital indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.
- 1.4. Passados 10 (dez) minutos do prazo fixado para a apresentação dos envelopes nº. 01 e nº. 02, no local indicado para a entrega, na presença dos interessados, a Comissão Julgadora de Licitações procederá à abertura dos envelopes nº. 01 "**Documentação**", adotando os procedimentos descritos na Seção VI deste edital.
- 1.5. É **OBRIGATÓRIO** que todos os interessados inspecionem o local destinado à lanchonete/restaurante. Para tanto, os interessados poderão agendar visita ao local por meio do telefone **011 3091-7666**, sendo que, por ocasião da visita, o representante da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP** emitirá



o comprovante de vistoria a ser apresentado pelos licitantes no Envelope nº 01 – “Documentação”.

- 1.6. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal na interpretação dos termos deste edital poderão solicitar, por escrito, os esclarecimentos necessários ao **Setor de Compras da FMVZ**, cujo endereço encontra-se no preâmbulo deste Edital. É recomendável que os pedidos de esclarecimentos deem entrada até **05 (cinco)** dias úteis antes da data de encerramento da entrega dos envelopes, a fim de permitir que haja tempo hábil para resposta. Os esclarecimentos serão prestados ao interessado, também por escrito. Não serão atendidas solicitações verbais.
- 1.7. As interpretações, correções e/ou alterações elaboradas pela USP serão publicadas no site: <http://www.fmvz.usp.br/concorrencias-e-concursos>, em se tratando de modificações, através de divulgação pela mesma forma que se deu o texto original do Edital, observadas as condições do parágrafo 4º do artigo 21 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores. Os esclarecimentos e aditamentos passarão a fazer parte integrante do Edital da Licitação.
- 1.8. Eventuais impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Diretor da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP**, **signatário do Edital**, e **protocoladas no Serviço de Expediente, na Rua Prof. Dr. Orlando Marques de Paiva, 87 – no horário das 08h30min às 16h30min, de segunda a sexta-feira.**
- 1.9. Não será admitida a apresentação de impugnações ao edital ou interposição de recursos, por intermédio de *e-mail* ou fac-símile.
- 1.10. Durante o período compreendido entre a data de entrega dos Documentos de Habilitação e Proposta e a adjudicação da contratação, as licitantes deverão abster-se de entrar em contato com a **FMVZ** para assuntos correlatos. A **FMVZ**, contudo, poderá convocá-las para os esclarecimentos que eventualmente se fizerem necessários, observando o artigo 43, parágrafo 3º, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 1.11. Estão **impedidas** de participar desta licitação as pessoas:
  - 1.11.1. Que, na data fixada para a apresentação dos envelopes, estiverem cumprindo penalidade de suspensão ou impedimento do direito de licitar e contratar com os órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, nos termos do Decreto no 48.999, de 29 de setembro de 2004;
  - 1.11.2. declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
  - 1.11.3 reunidas sob forma de consórcio;
  - 1.11.4. que se apresentarem na licitação como subcontratada de outra licitante;



1.11.5. que estejam sob processo de falência.

## **SEÇÃO II - DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº. 01 - DOCUMENTAÇÃO)**

2.1. Para participarem da presente licitação, as licitantes deverão apresentar a documentação abaixo:

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

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

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

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

2.1.1.4. 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.

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

2.1.2.1. Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, com seu(s) respectivo(s) endereço(s) em nome da licitante, comprovando a execução de serviços de características semelhantes ao objeto da licitação.

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

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

2.1.2.4. Atestado de vistoria, devidamente preenchido, cujo formulário constitui o **ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE VISTORIA** a ser preenchido pela Administração da **FMVZ**, após visita à localidade a ser explorada, nos termos do item 1.5, objetivando o total conhecimento, pela licitante, das características e escopo dos serviços.



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

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

2.1.3.1.1. 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.

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

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

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

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

2.1.3.1.3. 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.

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

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

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

2.1.4.2. 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.



2.1.4.3. 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;

2.1.4.3.1. 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.

2.1.4.4. 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.

2.1.4.5. 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.

2.1.4.6. 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).

2.1.4.7. 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 VI).

**2.1.4.8. 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 2.1.4.3 e 2.1.4.4. deste edital, ainda que deles conste alguma restrição.**

**2.1.4.8.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte habilitadas nas condições do subitem 2.1.4.8. 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.



**2.1.4.8.2.** A não comprovação da regularidade fiscal no prazo assinalado no subitem 2.1.4.8.1. 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.

**2.2.** A apresentação do Registro Cadastral (**RC**) emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP, nos termos da Lei Federal 8.666/1993 e do Decreto Estadual nº 52.205/2007, e em plena validade na data final de apresentação das propostas, substitui os documentos enumerados nos subitens 2.1.1. (com exceção do documento mencionado no subitem 2.1.1.4.), 2.1.2.2. e 2.1.3.1., 2.1.3.2. A documentação restante obrigatoriamente deverá ser apresentada pela licitante.

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

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

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

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

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

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

**2.5.** 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 III - DAS PROPOSTAS (ENVELOPES Nº. 02)

- 3.1. A proposta deverá ser apresentada 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, tal como vai disposto no **ANEXO I**. Não serão aceitas indicações que se refiram genericamente ao objeto da licitação, tais como “cláusulas de aceite”, **devendo o licitante descrever todos os itens, em conformidade com o Memorial Descritivo.**
  - 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 "**DOCUMENTAÇÃO**".
  - 3.1.5. **A empresa interessada deverá apresentar o valor mensal proposto para a Taxa de Administração, observando-se que o valor mínimo fixado para o objeto desta licitação é de R\$ 18.232,69 (Dezoito mil e duzentos e trinta e dois reais e sessenta e nove centavos)**, sendo que os meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) está em gozo de férias.
- 3.2. A apresentação da proposta, pela licitante, implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.
- 3.3. Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo como 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 - DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES “DOCUMENTAÇÃO” E “PROPOSTA”

- 4.1. No dia, hora e local indicados, os envelopes serão abertos na presença dos interessados, devendo ser lavrada ata circunstanciada do procedimento;





- 4.1.1. 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.
- 4.2. As empresas participantes podem ser representadas, no procedimento licitatório, por pessoa devidamente credenciada, **desde que apresentado o instrumento respectivo, com poderes para receber intimações e, eventualmente, apresentar recursos e desistir de sua interposição.**
- 4.2.1. A abertura dos envelopes nº 02 “Proposta” poderá ocorrer em ato contínuo à abertura dos envelopes nº 01, se a Comissão Julgadora de Licitações decidir realizar a habilitação e inabilitação dos licitantes neste mesmo ato. Neste caso é absolutamente necessário que todos os licitantes estejam presentes à reunião, através de representantes devidamente credenciados, com poderes para recorrer ou desistir de recursos, e que declinem expressamente do direito de apresentar recurso contra a habilitação ou inabilitação de suas representadas ou de seus concorrentes.
- 4.2.2. Não ocorrendo a abertura dos envelopes “Nº 02” na mesma sessão, o resultado da habilitação, bem como a data em que ocorrerá nova sessão de abertura, serão comunicados através de Diário Oficial do Estado. Nesse caso, os envelopes “Nº 02” permanecerão fechados em poder da Comissão Julgadora de Licitações.
- 4.3. A ata circunstanciada, bem como a documentação e as propostas serão rubricadas pelos licitantes ou representantes presentes na reunião devidamente credenciados e pelos membros da Comissão Julgadora de Licitações.
- 4.4. Em se tratando de representante legal da empresa, deverá ser apresentada cópia do contrato social indicando tal qualificação ou cópia autenticada e a carteira de identidade (R.G.).
- 4.5. O resultado desta licitação será publicado no Diário Oficial do Estado.

## SEÇÃO V - DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

- 5.1. Esta licitação é do tipo **maior lance ou oferta**, nos termos do Artigo 45, inciso IV, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 5.1.1. Será declarada vencedora a empresa que oferecer em sua proposta o maior valor à taxa de administração de conformidade com o disposto no item 3.1.5., da Seção III deste edital e atendida todas as condições no presente instrumento convocatório.



- 5.1.2. Em caso de empate, após obedecido o disposto no parágrafo 2º, inciso II do artigo 3º da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, haverá sorteio, a ser realizado perante os interessados, em sessão pública, previamente designada.
- 5.2 Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que o maior preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 5.2.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores á proposta mais bem classificada;
- 5.2.2 Para efeito do disposto no item 5.2, ocorrendo empate:
- 5.2.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será intimada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço superior aquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- 5.2.2.2 Não ocorrendo a contratação da microempresa ou a empresa de pequeno porte, na forma do item 5.2.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese no item 5.2.1, na ordem de classificatória para o exercício do mesmo direito;
- 5.2.2.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 5.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- 5.2.2.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 5.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 5.2.3 Em caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas, que não atendem ao disposto no item 5.2, proceder-se-á ao sorteio, em sessão pública previamente designada.

## SEÇÃO VI – DA CONTRATAÇÃO

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



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

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

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

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

## SEÇÃO VII – DO VALOR DO CONTRATO

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

## SEÇÃO VIII – DOS REAJUSTES

8.1 A Taxa Administrativa será reajustada a cada doze meses, contados do mês de referência dos valores, com base na variação do IGPM da FGV, ocorrida entre o mês de referência e o mês anterior ao reajuste contratual.

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

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



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

## SEÇÃO IX – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 9.1. Ficará a CONCESSIONÁRIA obrigada ao pagamento mensal da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO, na forma prevista no contrato, as quais deverão ser recolhidas na Tesouraria da FMVZ/USP, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao mês vencido.
- 9.2. Ao pagamento da taxa mencionada no item 9.1, efetuado com atraso, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, com correção monetária até a efetiva regularização.
- 9.3. As despesas relativas ao consumo de água e energia elétrica correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, devendo ser pagas até o vencimento do BOLETO emitido pela CONCEDENTE. A falta de pagamento de qualquer despesa aqui referida resultará na aplicação das medidas cabíveis.
- 9.4. A falta de pagamento das taxas de água e energia elétrica dentro do prazo estipulado implicarão no corte do fornecimento, sendo que sua religação somente será autorizada, quando do pedido da CONCEDENTE à PREFEITURA DA USP, e após efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela CONCESSIONÁRIA o pagamento das taxas de religação.

## SEÇÃO X – DOS PRAZOS

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

## SEÇÃO XI – DAS PENALIDADES

- 11.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e na Portaria GR nº 3.161/1999, que fica fazendo parte integrante deste edital.
- 11.2. 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.



- 11.3. 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 na Portaria GR 3161/99 disponibilizada no site: [www.usp.br/gefim](http://www.usp.br/gefim), 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.
- 11.4. 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.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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 IX**.

## SEÇÃO XII – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 12.1. A licitante declarada vencedora antes da assinatura do contrato deverá fazer prova de prestação de garantia, ficando-lhe facultado optar por uma das seguintes modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, em valor equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, que corresponde a 10 (dez) meses da taxa administrativa. Essa garantia deverá ser reforçada a cada reajuste, e ficará depositada até o cumprimento fiel do ajuste.
- 12.1.1. A garantia referida será liberada ou restituída após o término do contrato, podendo ser deduzida da mesma os débitos existentes com a USP, bem como com a reposição e/ou consertos das instalações danificadas durante o período de operação da lanchonete/restaurante.
- 12.1.2. A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada com base na variação de índice **IGPM-FGV**, e, no caso de utilização de cheque, a data inicial da correção será a do crédito bancário.



- 12.2. Na hipótese de evidenciar qualquer impropriedade ou incorreção, a **CONCEDENTE** exigirá sua regularização ou substituição no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data de intimação.
- 12.3. A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificado no item 12.2. acima, sujeitará a licitante vencedora às penalidades previstas na Seção 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 XIII – DAS OBRIGAÇÕES PELA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 13.1. Durante o prazo de validade do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato;
- 13.2. A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da **FMVZ/USP**, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-os de imediato;
- 13.3. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente o objeto do contrato, bem como utilizar o local para fins particulares;
- 13.4. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se-á pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais comerciais, bem como pelo seguro para garantia das pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade;
- 13.5. Os empregados deverão se apresentar uniformizados e com identificação;
- 13.6. A **CONCESSIONÁRIA** fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto da presente concorrência. Findo o prazo de contrato, os equipamentos deverão ser retirados pelo concessionário sem danos no imóvel, num prazo máximo de 15 (quinze) dias;
- 13.7. Não será permitida a colocação de gêneros e quaisquer materiais pertencentes à LANCHONETE/RESTAURANTE fora da área reservada à mesma;
- 13.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá implantar a gestão de resíduos desde o descarte até a disposição final. Os resíduos da lanchonete/restaurante deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados, acumulados na lixeira através de dois conjuntos de coletores, sendo um coletor na cor amarela com tampa vai e vem na cor vermelha, com caracteres “RECICLÁVEIS” e outro coletor cinza com tampa vai e vem na cor cinza com caracteres “NÃO RECICLÁVEIS”.
- 13.8.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar no mínimo, dois coletores externos, com capacidade para 1.000 litros, na cor amarela com tampa na cor vermelha,



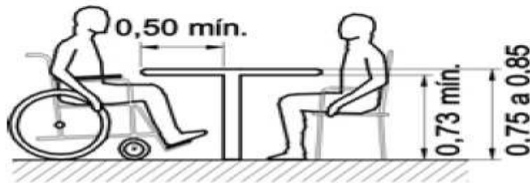
com caracteres “RECICLÁVEIS”. Em caso de necessidade, mais coletores devem ser instalados pela **CONCESSIONÁRIA**.

- 13.8.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter dentro dos coletores sacos plásticos, na cor azul para os “RECICLÁVEIS” e na cor preta para os “NÃO RECICLÁVEIS”, e deverá descartá-los de acordo com as orientações da equipe da COMISSÃO DESIGNADA PELA DIREÇÃO.
- 13.8.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá descartar outros resíduos, tais como, óleo de cozinha, resíduos perigosos, isopor, madeira, etc, em locais oficiais, fora da USP. Em caso de resíduos perigosos, apresentar Certificado de descarte à COMISSÃO DESIGNADA PELA DIREÇÃO.
- 13.8.4. Não será admitida a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa que não seja confinada pelo pátio de serviço, sendo a limpeza destes locais de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.
- 13.8.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá respeitar os horários de descarte do “LIXO COMUM - NÃO RECICLÁVEIS” nas lixeiras de alvenaria, determinadas pela Prefeitura do Campus, bem como dos “RECICLÁVEIS” nos coletores de 1000 litros.
- 13.9. A boa manutenção e limpeza do local constituem encargos da **CONCESSIONÁRIA**, ficando facultado aos Órgãos competentes, como também à **FMVZ/USP**, exercer a qualquer momento a fiscalização;
- 13.10. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo manutenção preventiva nos mesmos, bem como pela higiene, limpeza e varrição dos locais. Em área determinada pela distância de dez metros da lanchonete/restaurante construída;
- 13.11. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** a desratização e desinsetização semestral ou sempre que se fizer necessário, de maneira adequada, mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível;
- 13.12. A **CONCESSIONÁRIA** está proibida de fazer qualquer alteração nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos no local, sem prévia e expressa autorização da **FMVZ/USP**;
- 13.13. Para as alterações que se julgarem necessárias, deverão ser consultados e ter autorização dos órgãos técnicos da **FMVZ/USP**;
- 13.14. A **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências da lanchonete, deverá submetê-las previamente à autorização da **FMVZ/USP**, não sendo permitidos anúncios ou propagandas de cigarros e bebidas alcoólicas;

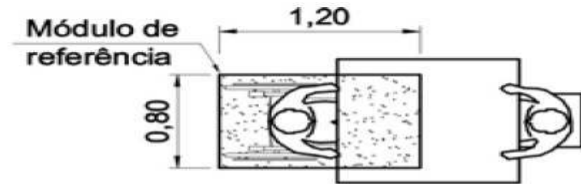


- 13.15. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos usuários, a lista de preços de seus produtos, que deverá ser rigorosamente cumprida;
- 13.16. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir as exigências dos órgãos de controle externos à Universidade de São Paulo, em especial normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.
- 13.17. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela manutenção do edifício, cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato;
- 13.18. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da CONCEDENTE para divulgação e promoção, bem como para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a CONCEDENTE responsável, de forma alguma, por quaisquer obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** perante terceiros;
- 13.19. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter à testa dos serviços representante ou preposto idôneo que a representará integralmente em todos os seus atos;
- 13.20. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **FMVZ/USP** o nome do representante ou preposto;
- 13.21. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter relação atualizada de seus empregados, incluindo carteira de saúde, à disposição da **FMVZ/USP**;
- 13.22. O horário de funcionamento da lanchonete/restaurante será:  
Segunda a sexta-feira, das 07h00min às 18h00min.  
Sábados, domingos e feriados, quando necessário, a critério da **CONCEDENTE**.
- 13.23. Os preços a serem cobrados pelos produtos deverão seguir os valores médios praticados nas demais lanchonetes/restaurantes da região próxima à USP.
- 13.23.1 No item 13.15 deverá ser apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE** na assinatura do contrato.
- 13.23.2 Para reajustar o preço de qualquer produto de sua lista de produtos, a **CONCESSIONÁRIA** deverá solicitar (por escrito) a autorização da **CONCEDENTE**, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias para indeferir ou aprovar.
- 13.24. É obrigatório que, no mínimo 5% do total de mesas seja reservado à PCR (Pessoa de Cadeira de Rodas), e que essas mesas sejam interligadas a uma rota acessível, que inclui o acesso aos sanitários acessíveis. As mesas devem ser identificadas as características das mesas devem atender ou item 9.3.2. da NBR-9050 – Norma brasileira que trata da Acessibilidade a Edificação, Mobiliário, Espaços e Equipamentos Urbanos, conforme figura a seguir.



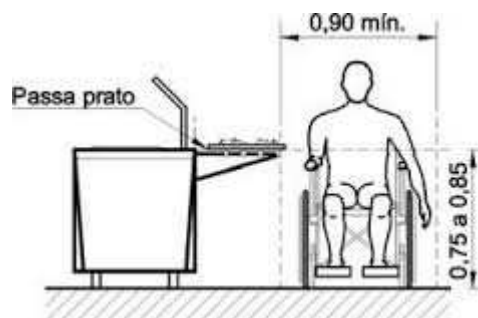


Vista lateral



Vista superior

- 13.25. A nova empresa contratada deverá também levar em conta o 9.3.3. da NBR, que das superfícies de apoio para bandejas: estas devem possuir altura entre 75 e 85 cm do piso e garantir uma circulação adjacente com largura mínima de 90 cm, conforme figura a seguir



- 13.26. Devem também prever caixa de pagamento acessível que atenda ao item 9.2.2. da Norma: com superfície com altura entre 80 e 90 do piso acabado e ter espaço para aproximação frontal ou lateral para pessoas com cadeiras de rodas.
- 13.27. Quanto à Segurança contra incêndio, para este tipo de edificação deverá haver saída, iluminação e sinalização de emergência, além de extintores, segundo o Decreto nº 58.819 de 2011, que institui o regulamento de Segurança contra Incêndio das Edificações e Áreas de Risco no Estado de São Paulo.
- 13.28. A saída de emergência deve ter largura mínima de 1,20 e é obrigatória a instalação de iluminação de balizamento, além de barra antipânico na porta que deverá abrir no sentido do trânsito da saída. As saídas de Emergência estão regulamentadas na instrução Técnica nº 11/2014 do Corpo de Bombeiros.

13.28.1. A instalação de extintores deverá atender ao estabelecido pelo Corpo de Bombeiros na Instrução Técnica nº 21/2015. A distância entre extintores não poderá ser maior que 25 metros.



## SEÇÃO XIV – DOS EQUIPAMENTOS

**14.1.** A **CONCESSIONÁRIA** deve realizar a limpeza e a manutenção das coifas de exaustão, sistema de exaustão e sistema de ventilação existentes, em períodos não superiores a 6 (seis) meses.

**14.2.** A lanchonete/restaurante deverá disponibilizar, no mínimo, os seguintes equipamentos e materiais:

- a) Sanduicheira;
- b) Fornos elétricos;
- c) Vitrina aquecida;
- d) Cafeteiras;
- e) Esterilizador de xícaras;
- f) Freezer/geladeira e equipamentos adequados a refrigeração;
- g) Vitrinas refrigeradas;
- h) Sorveteiras;
- i) Espremedor de frutas;
- j) Liquidificadores;
- k) Cortadores de frios;
- l) Estufa quente;
- m) Multiprocessador de alimentos;
- n) Forno micro-ondas;
- o) Mesas e cadeiras;
- p) Balanças;
- q) Caixas computadorizadas;
- r) Bancadas de banho-maria e refrigerada de modo que os pratos fiquem protegidos por vidros superiores visando a maior condição de higiene dos alimentos.
- s) Fritadeira de imersão;
- t) Fogão
- u) Chapa bifeira;

**14.3** Fica estabelecido que o espaço concedido para a Contratada será utilizado exclusivamente para a venda de alimentos prontos, não sendo permitida a cocção e preparação de refeições no local, apenas lanches rápidos com o uso de chapas quentes.

## SEÇÃO XV – DOS SERVIÇOS

**15.1.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender a todos os usuários interessados e, além dos produtos e serviços compatíveis com a destinação da área, deverá servir diariamente uma variedade mínima de produtos, conforme abaixo:

- ✓ Saladas (mínimo 8 tipos de legumes e vegetais)
- ✓ Maionese (mínimo 2 tipos)
- ✓ Carnes (4 tipos: ave, bovino, peixe e suíno)
- ✓ Pratos quentes variados



- ✓ Molhos variados
- ✓ Arroz (mínimo 2 tipos incluindo integral)

**SANDUICHES:**

Mínimo de 06 variedades incluindo Lanche natural em pães especiais (croissant, baguete, pão sírio, pão de forma branco ou preto e etc).

**SALGADINHOS:**

Mínimo de 07 tipos tais como: esfihas, frango, queijo, carne, empada, risoles, kibe, pão de queijo, coxinha, pão de batata, folhados e etc.

**TORTAS SALGADAS:**

Mínimo 03 tipos.

**DOCES E SOBREMESAS:**

Mínimo 05 tipos: sorvetes, mousses, pudins, tortas, bolos e doces industrializados e etc.

**FRUTAS:**

Mínimo 02 tipos de fruta da época.

**BEBIDAS:**

Mínimo 6 tipos de sucos naturais, água mineral, refrigerantes, vitaminas, iogurtes, leite puro, leite com chocolate quente/frio, café expresso tradicional em máquina profissional e não somente em máquina automáticas. Fica vedada a comercialização de bebidas alcoólicas.

15.2. Vale observar que é de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA a observância das normas técnicas estabelecidas pelos Órgãos Fiscalizadores Estaduais e Municipais, aplicadas ao ramo de alimentação.

15.3. Os preços a serem cobrados pelos serviços prestados deverão observar a relação qualidade x preço e seguir os **valores médios praticados nas demais lanchonetes/restaurantes da região próxima à USP.**

15.4. É vedado o fornecimento de:

- a) Produtos com a rotulagem inadequada ou faltando informações;
- b) Alimento sem registro;
- c) Alimento sem procedência (clandestino);
- d) Distribuidor sem registro;



- e) Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- f) Todo e qualquer tipo de tabaco;
- g) Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

15.5. É proibido na Lanchonete:

- a) Fumar;
- b) Varrer a seco;
- c) Usar papel e/ou serragem no piso para qualquer finalidade;
- d) Permitir a entrada/permanência de quaisquer animais;
- e) Permitir presença de plantas no interior do estabelecimento;
- f) Usar embalagem servida ou sacos de lixo para guardar alimentos;
- g) Manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade.
- h) Cozer e preparar refeições no local, sendo permitida apenas lanches rápidos com o uso de chapas quentes

15.6 O azeite deve ser obrigatoriamente de oliva e servido em sua embalagem original;

15.7 Deverão ser oferecidos no mínimo: açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçantes líquidos e em pó.

## **SEÇÃO XVI – DA EQUIPE ALOCADA PARA OS SERVIÇOS**

16.1 A licitante vencedora 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.

Gerente  
Atendente  
Copeiro  
Auxiliar de cozinha  
Cozinheiro  
Faxineiro

16.2 A Concessionária deve se comprometer em garantir presença física diária de um Representante Técnico (RT), profissional responsável pelo cumprimento das boas práticas.

## **SEÇÃO XVII – DA RESCISÃO**

17.1. A incidência do comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores dará direito à Administração de rescindir o presente contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de cominação das penalidades previstas nos artigos 86 e 88 da mesma Lei;



- 17.2. No caso de atraso de pagamento da taxa de administração, por período superior 60 (sessenta) dias, a CONCEDENTE poderá rescindir o contrato com a CONCESSIONÁRIA;
- 17.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 17.4. Uma vez notificada, a CONCESSIONÁRIA terá de entregar o imóvel à CONCEDENTE, podendo dispor apenas dos pertences cuja retirada não interfira em hipótese alguma com a estrutura física do imóvel, como por exemplo mobiliário, máquinas, utensílios, equipamentos, etc, de sua propriedade, sem que a esta caiba o direito a qualquer indenização, restituição ou compensação.

#### SEÇÃO XVIII – DA FISCALIZAÇÃO

- 18.1. A **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP**, através de comissão designada pela direção, controlará a qualidade da matéria prima, bem como a qualidade dos serviços apresentados, a limpeza e higiene no preparo das refeições, dos funcionários, no local e demais itens, podendo inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências da lanchonete/restaurante incluindo os vestiários.
- 18.1.1 A comissão designada pela direção poderá inspecionar a qualquer dia e hora todas as dependências da lanchonete/restaurante;
- 18.1.2 A comissão designada pela direção poderá recusar, fazer, ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;  
e
- 18.1.3 A presença da Fiscalização não exclui, nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **FMVZ/USP**.

#### SEÇÃO XIX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1. 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;
- 19.2. A Administração poderá, em qualquer fase da licitação, promover diligência que, a seu exclusivo critério, for julgada necessária, no sentido de obter esclarecimentos ou informações complementares;



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

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

19.3.2. 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;

19.3.3. Os recursos poderão ser protocolados no horário das 08h00min às 17h00min, na Seção de Expediente da **FMVZ/USP**, sito à Rua **Prof. Dr. Orlando Marques de Paiva, 87 – Prédio da Administração**.

19.4. Quaisquer pedidos de informação ou esclarecimentos relativos a esta licitação, devem ser encaminhados para a **FMVZ/USP**, através de **e-mail: licitafmvz@usp.br**.

19.5. O resultado do julgamento será publicado no Diário Oficial do Estado;

19.6. Integram o presente edital:

ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

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

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE VISTORIA FORNECIDO PELA **FMVZ/USP**.

ANEXO V - PORTARIA GR Nº 3161, DE 11 DE MAIO DE 1999 - REGULAMENTA A APLICAÇÃO DAS MULTAS.

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP - LC Nº 123/06

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

ANEXO VIII - PLANTA / CROQUI – LANCHONETE/RESTAURANTE (ÁREA TOTAL DE 346,30 M2)

ANEXO IX - TABELAS E MULTAS

**São Paulo, 27 de junho de 2016.**

**Prof. Dr. José Antônio Visintin**  
**Diretor**

**ANEXO I****CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 – FMVZ/USP****MEMORIAL DESCRITIVO****I – DISPOSIÇÕES GERAIS**

1. 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 “Armando Salles de Oliveira”, na Rua Prof. Dr. Orlando Marques de Paiva, 87 – Cidade Universitária – São Paulo – SP, com **área total de 346,30 m<sup>2</sup>**, nas dependências da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP**, destinado à exploração comercial de lanchonete/restaurante, com fornecimento de equipamentos e contratação de mão de obra necessária para exploração do espaço objeto deste certame em consonância com sua destinação, observadas as regras e condições especificadas na **CONCORRÊNCIA** e seus **ANEXOS**.
2. Horário de funcionamento da lanchonete/restaurante: de segunda a sexta-feira, das 07h00min às 18h00min ininterruptamente, sábados, domingos e feriados, quando necessário, a critério da **CONCEDENTE**.
3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender a todos os usuários interessados e, além de outros produtos e serviços compatíveis com a destinação da área, deverá servir diariamente, pelo sistema *self-service* por quilo, no mínimo, com as seguintes opções:
  - a. **REFEIÇÃO “COMERCIAL”** composta por arroz, feijão, um tipo de carne, um tipo de legume cozido, um tipo de salada e um copo de suco.
    - a.1. O preço da refeição comercial não poderá ser superior ao valor correspondente a até 300 gramas do valor da refeição por quilo, desde que garantido o peso mínimo de 400 (quatrocentos) gramas daquela composição.
  - b. **REFEIÇÕES PELO SISTEMA SELF-SERVICE POR QUILO**, no mínimo, com a seguinte variedade:
    - b.1. **SALADAS**: legumes e vegetais - 8 tipos; maionese - mínimo de 2 tipos;
    - b.2. **REFEIÇÕES**: 8 tipos de pratos quentes, 4 tipos de carne (ave, bovino, peixe, suíno), 1 tipo de legume, 1 tipo de massa, arroz, feijão e molhos variados, com a inclusão de opções de baixo teor calórico.



- c. **SANDUICHES:** mínimo de 6 variedades em pães especiais (croissant, baguete, pão sírio, pão de forma, branco ou preto), apresentados em acompanhamento, sendo obrigatório o fornecimento de pão com manteiga na chapa quente e os lanches: queijo quente, queijo frio, americano, misto frio, misto quente e hambúrguer simples.
- d. **SALGADINHOS:** mínimo de 7 variedades, tipo *esfiha* (frango, queijo, carne), croquete, empada, rissoles, quibe, pão de queijo, coxinha, pão de batata, folhados, etc.
- e. **TORTAS SALGADAS:** mínimo 3 tipos;
- f. **DOCES E SOBREMESAS:** mínimo de 5 variedades, incluindo sorvetes, mousses, pudins, tortas, bolos e doces industrializados;
- g. **FRUTAS:** mínimo de 2 tipos de frutas da época;
- h. **BEBIDAS:** mínimo de 6 tipos de sucos naturais, água mineral, refrigerantes - mínimo 5 tipos, vitaminas, iogurtes, leite puro, leite com chocolate (frio ou quente), café expresso tradicional em **máquina profissional** e não somente máquinas automáticas, com exceção de bebidas alcoólicas;
- i. **REFEIÇÃO VEGETARIANA:** Garantir que haja a de 40 a 50% de alimentos vegetarianos, entre salgados e lanches.

### 3.1. É vedado o fornecimento de:

Produtos com a rotulagem inadequada ou faltando informações;  
 Alimentos sem registro;  
 Alimentos sem procedência (clandestino);  
 Distribuidor sem registro;  
 Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;  
 Todo e qualquer tipo de tabaco;  
 Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

### 3.2. É proibido na Lanchonete:

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





Cozer e preparar refeições no local, sendo permitida apenas lanches rápidos com o uso de chapas quentes

#### 4. DOS EQUIPAMENTOS

**4.1. A CONCESSIONÁRIA** fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados, bem como a limpeza e manutenção preventiva dos mesmos e de toda a área, num raio de 10(dez) metros. Findo o prazo de contrato, os equipamentos poderão ser retirados pela concessionária sem danos no imóvel.

**4.2. A CONCESSIONÁRIA** só poderá utilizar os seguintes equipamentos:

Fritadeira de imersão – localizada na cozinha sob a coifa de exaustão;

Fogão – localizado na cozinha sob a coifa de exaustão;

Chapa bifeira – localizada na cozinha sob a coifa de exaustão;

Coifas de exaustão – equipamento obrigatório na cozinha;

**OBSERVAÇÃO:** Todas as coifas de exaustão deverão ter filtros absorventes de gorduras com saída, por chaminé a, no mínimo de 1 (um) metro acima da cobertura.

Sanducheira;

Fornos elétricos;

Vitrina aquecida;

Cafeteiras;

Esterilizador de xícaras;

Freezer, geladeira e equipamentos adequados à refrigeração;

Vitrinas refrigeradas;

Sorveteiras;

Espremedores de frutas;

Liquidificadores;

Cortadores de frios;

Estufa quente;

Multiprocessador de alimentos;

Forno de microondas;

Mesas e cadeiras;

Balanças;

Caixas computadorizadas;

Bancadas de banho-maria e refrigerada, de modo que os pratos fiquem protegidos por vidros superiores visando maior condição de higiene dos alimentos.

**5. A FMVZ/USP**, através da Comissão designada pela Direção, controlará a qualidade das matérias primas, dos lanches, das refeições e dos serviços apresentados, supervisionará a limpeza e higiene dos equipamentos e instalações destinados ao armazenamento, preparo e consumação, inclusive sanitários/vestiários.



6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar a **FMVZ/USP** declaração indicando o nome de seu representante ou preposto idôneo que ficará à testa dos serviços para representá-la integralmente em todos os seus atos, que deverá ser entregue a Comissão.
7. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável por seus funcionários, que deverão apresentar-se uniformizados e com identificação, bem como seus empregados, deverão apresentar irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos usuários.
  - a) A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter relação atualizada, incluindo carteira de saúde de seus empregados.
8. A **FMVZ/USP** se reserva o direito de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** a substituição de qualquer empregado, ou mesmo de seu representante ou preposto que deixar de preencher as qualificações necessárias.
9. 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.
10. Os empregados da **CONCESSIONÁRIA** deverão portar Carteira de Saúde atualizada e se apresentar uniformizados (uniforme completo), limpos e asseados.
11. Em relação à higiene de instalações, equipamentos e funcionários a Concessionária se obriga a: proteger e fazer a higienização de equipamentos e utensílios; proceder rigorosa limpeza em todos os compartimentos do estabelecimento; manter cestos/recipientes com tampa para coleta de lixo/resíduos.
12. A taxa mínima de concessão a ser cotada é de R\$ 18.232,69 (Dezoito mil e duzentos e trinta e dois reais e sessenta e nove centavos), mensais, sendo que os meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) estarão em gozo de férias.
  - 12.1. A taxa de administração a que se refere o tópico 12 será reajustada anualmente, se houver prorrogação do contrato, utilizando-se como percentual o da variação do índice do **IGPM-FGV**, ocorrida na data limite para apresentação da proposta e o mês anterior ao do início da vigência do novo período contratual.



- 12.1. Por determinação governamental o prazo de reajuste acima previsto poderá ser reduzido.
13. No caso de atraso no pagamento da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO será cobrada uma multa de 10 % (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% ao mês e correção monetária.
  - 13.1. Em atrasos superiores a 60 (sessenta) dias, a **CONCEDENTE** poderá rescindir o contrato com a **CONCESSIONÁRIA**, e exigir em juízo o pagamento das taxas em atraso.
14. A **CONCESSIONÁRIA** fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local, sem consultar, por escrito, a **FMVZ/USP**.
15. A venda de bebida alcoólica e tabaco não serão permitidos em hipótese alguma.
16. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a **CONCESSIONÁRIA** fará o fechamento da lanchonete/restaurante para dedetização, desratização, limpeza geral e manutenção dos equipamentos periódicos e instalações, que deverá ser impreterivelmente obedecido.
17. 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.
18. A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar em local visível aos usuários a lista de preços que deverá ser rigorosamente cumprida.
19. 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.
20. Os lanches rápidos, com exceção dos industrializados, deverão ser confeccionados no próprio estabelecimento respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos e Portarias que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos e no *Codex Alimentarius*.
21. O fornecimento de refeições e salgadinhos prontos ou preparados em outro local, deverão obedecer as normas técnicas referentes ao assunto contidos no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Portaria CVS-15 de 17/11/91 (Centro de Vigilância Sanitária) e *Codex Alimentarius*.



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

## II - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

1. A **CONCESSIONÁRIA** obrigará-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais e outros se existirem, sem quaisquer ônus para a **CONCEDENTE** e, ainda, a apresentar a carteira profissional dos funcionários que prestarão serviços, com o registro do contrato de trabalho, bem como a comprovar o recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**.
  - 1.1. A **CONCESSIONÁRIA** ao participar do presente procedimento fica desde já ciente que lhe será exigido no ato da assinatura do contrato, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e com o FGTS, bem como cópia da carteira do trabalho concernente aos seus funcionários que participarão da execução do ajuste, com prazo de validade em vigor. A não apresentação dos documentos comprobatórios implicará na aplicação das sanções previstas nesta Concorrência por descumprimento total do ajuste além do ressarcimento à Universidade pelas despesas com a instauração do presente certame.
2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar mensalmente as despesas relativas ao consumo de Água e Energia Elétrica, de acordo com os valores aferidos nos medidores.
  - 2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar as despesas referentes ao consumo de água e Energia Elétrica conforme boleto.
  - 2.2 O não pagamento das taxas de Água e Energia Elétrica dentro do prazo estipulado dos serviços implicará no corte do fornecimento, sendo que sua religação só será autorizada quando do pedido da **CONCESSIONÁRIA** à **CONCEDENTE** depois de efetuado o pagamento do débito. Cabe ainda ao responsável pela **CONCESSIONÁRIA** o pagamento das taxas de religação.
3. Durante a vigência do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas no contrato, bem como responder por todos os danos e prejuízos que causar ao patrimônio da Universidade de São Paulo.
4. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, bem como a limpeza e manutenção preventiva dos mesmos e de toda a área, num raio de 10(dez) metros.
5. Manter sob sua responsabilidade a vigilância e segurança do local.



6. Manter todo o lixo acondicionado em sacos plásticos e depositar em local predeterminado e sob sua responsabilidade; manter a limpeza da lixeira e a higienização do material que der entrada no espaço da **FMVZ/USP**, visando impedir a contaminação das demais dependências.

7. 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.

### III - DA GARANTIA

1. A licitante declarada vencedora, antes da assinatura do **CONTRATO**, deverá prestar garantia, ficando-lhe facultado optar por uma das seguintes modalidades: Fiança bancária, Seguro-garantia, caução em dinheiro ou em título da dívida pública, no valor igual a 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, correspondente a 10 (dez) meses de taxa administrativa, reforçada a cada reajuste.

1.1 A base de cálculo para o valor da garantia (5% do valor do contrato) corresponderá a 10 (dez) meses de taxa administrativa, considerando-se que nos meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será 50% (cinquenta por cento) do valor estabelecido em contrato, porque a maioria do público usuário (docentes, discentes, e funcionários técnicos e administrativos) está em gozo de férias.

2. A Garantia será liberada 30 (trinta) dias após o término do contrato, podendo ser deduzidos da mesma os débitos existentes com a USP e a título de ressarcimento, os gastos para a reposição de peças e consertos das instalações sob sua responsabilidade.

### IV - DAS PENALIDADES

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

2. Pelo atraso injustificado na execução do **CONTRATO**, exceto na hipótese do item 12 das Disposições Gerais do presente Memorial, a **CONCESSIONÁRIA** incorrerá em multa diária de 0,1% (um décimo por cento) ao dia sobre o valor ajustado.

3. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, exceto na hipótese do item 12 das Disposições Gerais do presente Memorial, poderá ser aplicada multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida, sem prejuízo da rescisão do contrato e da cominação das demais penalidades previstas na Lei.

4. Os atrasos injustificados e as recusas não atendidas no prazo estabelecido no artigo



5º da Portaria GR 3161/99, serão considerados obrigatoriamente como casos de inexecução.

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.
6. Pelo descumprimento das obrigações assumidas poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** as sanções previstas na Lei 8.666/93 e na Portaria GR 3.161/99, integrante da presente **CONCORRÊNCIA NACIONAL**.
7. No caso do não cumprimento das especificações técnicas propostas, por parte da vencedora do certame, 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, às correções das irregularidade constatadas, exceto em casos de força maior devidamente comprovados, sendo-lhes aplicadas, ainda, as sanções previstas na Lei e na Portaria indicada neste tópico.

#### V - DA RESCISÃO

1. Se durante a vigência do contrato a **CONCESSIONÁRIA** transgredir qualquer de suas obrigações, estará sujeita à rescisão contratual, conforme o disposto nos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, sem direito a qualquer indenização, passando as benfeitorias já implantadas aos próprios da USP.

\*\*\*\*\*

**ANEXO II****MINUTA DE CONTRATO****CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 FMVZ/USP****PROCESSO Nº 15.1.1644.10.2****CONTRATO Nº 01/2016 FMVZ**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP 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 **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP**, inscrita no CNPJ sob nº. 63.025.530/0019-33, na Av. Prof. Dr. Orlando Marques de Paiva, 87, neste ato representada pelo seu Diretor, Prof. Dr. **José Antônio Visintin**, por delegação de competência, nos termos da Portaria GR- 6561/2014, doravante denominada CONCEDENTE e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº. \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, firmam o presente contrato de concessão de uso com vistas à exploração comercial de lanchonete e restaurante, nos termos do artigo 23, inciso II, letra "c", da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores e de acordo com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 Concessão de uso de área de propriedade da Universidade de São Paulo, localizada no prédio da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP**, com área de **346,30m<sup>2</sup>**, conforme planta/croqui, constante do processo ....., destinada à exploração dos serviços de LANCHONETE/RESTAURANTE, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra.



1.2. **Horário de funcionamento: das 07h00min às 18h00min, ininterruptamente, sábados, 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 01/2016 – FMVZ/USP - CONCESSÃO DE USO** e a Proposta n.º....., elaborada e apresentada na licitação pela **CONCESSIONÁRIA**, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO**

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

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO**

O valor do contrato é de R\$\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), correspondente à taxa de administração de 12 (doze) meses, valor este que será incorporado à receita própria da **FMVZ/USP**.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

4.1. A Taxa Administrativa deverá ser paga até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao mês vencido, na Tesouraria da **FMVZ/USP**.

4.1.1 O valor da taxa de administração será de R\$......(.....reais);

4.1.2 Nos meses de recesso escolar: janeiro, fevereiro, julho e dezembro, definidos pela Portaria GR nº 2869, de 14.12.1993, a taxa de administração será de 50% do valor estabelecido no subitem supra.

4.2 No caso de atraso no pagamento da TAXA DE ADMINISTRAÇÃO será cobrada uma multa de 10 % (dez por cento) sobre o seu valor, além de juros de mora de 1% ao mês e correção monetária.

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

4.4. **CONCESSIONÁRIA** deverá pagar mensalmente as despesas relativas ao consumo de Água e Energia Elétrica, de acordo com os cálculos estimados pela **CONCEDENTE**, através do levantamento dos equipamentos hidráulicos e elétricos instalados no local.





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

#### CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 5.1. Durante o prazo de vigência do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas deste ajuste.
- 5.2. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** fornecer todos os equipamentos e utilitários e materiais diversos a serem utilizados na prestação dos serviços, objeto do contrato.
- 5.3. A **CONCESSIONÁRIA** será responsabilizada por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio da Universidade de São Paulo, por pessoas ou equipamentos de sua responsabilidade, ressarcindo-a de imediato.
- 5.4. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela boa manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações, incluindo a manutenção preventiva dos mesmos, bem como pela higiene e limpeza de toda área onde se dará a prestação dos serviços, assim como a vigilância.
- 5.5. A **CONCESSIONÁRIA** fica proibida de fazer quaisquer alterações nas redes de infraestrutura e demais aspectos construtivos do local sem consultar previamente, por escrito à **CONCEDENTE**.
- 5.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter todo o lixo da lanchonete/restaurante acondicionado em sacos plásticos e depositar em local pré-determinado.
- 5.7. Por comum acordo entre as partes, em dia a ser previamente determinado, a contratada fará o fechamento da lanchonete/restaurante a cada 06 (seis) meses, para dedetização, desratização, limpeza geral e manutenção dos equipamentos e instalações, que deverá ser impreterivelmente obedecido.
- 5.8. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o nome da **CONCEDENTE** para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a **CONCEDENTE** responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, perante terceiros.
- 5.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os funcionários devidamente registrados responsabilizando-se pelos encargos trabalhistas previdenciários e fiscais perante os órgãos públicos bem como pelo seguro para a garantia de pessoas e equipamentos.



- 5.10. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, utilizar o local para fins particulares, bem como colocar gêneros ou quaisquer materiais fora da área reservada à mesma, ou ainda utilizar a área para atividade diversa da finalidade aqui estabelecida, sob pena do contrato ser rescindido imediatamente.
- 5.11. A utilização de equipamento de cocção só será permitida quando instalados sob perfeito sistema de exaustão e em equipamentos condizentes com as atividades da contratante.
- 5.12. A **CONCESSIONÁRIA** afixará em local visível a lista de preços dos produtos oferecidos.
- 5.13. 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.
- 5.14. 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 01/2016 – FMVZ/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** obrigará-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. Quanto aos eventuais serviços de telecomunicações (telefonia fixa e rede de dados por qualquer meio de transmissão), a **CONCESSIONÁRIA** deve fazer suas contratações com as operadoras e empresas de telecomunicações da sua escolha.
- 5.19.1. A **CONCESSIONÁRIA** deve submeter ao órgão responsável pela Tecnologia da Informação da **CONCEDENTE**, uma descrição/projeto do



que pretende contratar, e aguardar a aprovação dos planos por esse órgão.

- 5.19.2. As despesas de instalação e uso de tais serviços, correrão por conta da **CONCESSIONÁRIA**, a qual deverá efetuar os devidos pagamentos diretamente aos seus fornecedores.

## CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO

- 6.1. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, se assim entender, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas.
- 6.2. A Fiscalização deste contrato será efetuada por Comissão designada pela Diretoria da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - USP**, conforme Portaria constante do processo em que se processou a licitação.
- 6.3. A **CONCEDENTE** controlará a qualidade das matérias-primas, dos lanches e dos serviços apresentados, supervisionará os preços, a limpeza a higiene e o local onde serão preparados os lanches.
- 6.3.1. A comissão designada pela direção poderá inspecionar a qualquer dia e hora, todas as dependências do restaurante e lanchonete. Compete ainda ao gestor a aplicação de multas, quando for o caso de acordo com tabela constante do **ANEXO IX**.

## CLÁUSULA SÉTIMA – DO PESSOAL

- 7.1. A **CONCESSIONÁRIA** contratará pessoal, sob sua exclusiva responsabilidade quer de direção, quer de execução, de reconhecida competência, aptidão e idoneidade, sendo ela considerada a única e exclusiva empregadora. Deverá apresentar a documentação referente aos contratos de trabalho de seus empregados.
- 7.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar à **CONCEDENTE** o nome de seu representante ou preposto idôneo que ficará a testa dos serviços para representá-la em todos os seus atos.
- 7.3. O representante ou preposto idôneo deverá providenciar a imediata substituição dos empregados faltosos.
- 7.4. O responsável pela **CONCESSIONÁRIA** bem como seus empregados, deverão apresentar irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos usuários.



- 7.5. A **CONCEDENTE** se reserva o direito de solicitar à **CONCESSIONÁRIA** a substituição de qualquer empregado, ou mesmo de seu representante ou preposto que deixar de preencher as qualificações necessárias.
- 7.6. Os empregados deverão portar Carteira de Saúde, se apresentar uniformizados (uniforme completo), limpos e asseados.
- 7.7. A **CONCESSIONÁRIA** se obriga a manter relação atualizada de seus empregados, sendo facultada a **CONCEDENTE** a qualquer tempo, exigir comprovação de suas responsabilidades.

#### CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

- 8.1. Pelo descumprimento das obrigações assumidas poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIAS sanções** previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, e na Portaria GR 3.161/99, que fica fazendo parte integrante do presente CONTRATO.
- 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 no artigo 5º da Portaria GR. 3.161/99, será consideradas 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 em juízo o pagamento das taxas em atraso.
- 9.3. Ficam desde logo assegurados os direitos da Administração previstos no artigo 80 da Lei 8.666/93.
- 9.4. Uma vez notificada, a **CONCESSIONÁRIA** terá de devolver o imóvel com seus pertences, à **CONCEDENTE**, inclusive com todas as benfeitorias por ventura realizadas pela



CONCESSIONÁRIA, sem que a esta caiba o direito a qualquer indenização restituição ou compensação pelas benfeitorias realizadas no imóvel.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA**

- 10.1. A CONCESSIONÁRIA apresentou no ato da assinatura do presente CONTRATO, prestação de garantia na importância de R\$ \*\*\*\*\*(\*\*\*\*\*), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do CONTRATO, reforçada a cada reajuste.
- 10.2. A garantia será liberada 30 (trinta) dias após o término do CONTRATO, podendo ser deduzido da mesma, os débitos existentes com a USP e a título de ressarcimento, os gastos para reposição de peças e conserto das instalações sob sua responsabilidade.
- 10.3. A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada com base na variação de índice **IGPM-FGV** e, no caso de utilização de cheque, a data inicial da correção será a do crédito bancário.

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

- 11.1. A taxa de administração a que refere a cláusula quatro, será reajustada anualmente, se houver prorrogação do contrato, utilizando-se como percentual o da variação do índice do **IGPM-FGV**, ocorrida entre a data limite para apresentação da proposta e o mês anterior ao do início da vigência do novo período contratual.
- 11.2. A alteração da periodicidade só ocorrerá por determinação governamental, ou por normas legais supervenientes, e mediante aditamento contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO**

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



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

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

\_\_\_\_\_  
CONCEDENTE

\_\_\_\_\_  
CONCESSIONÁRIA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA



**ANEXO III**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 – FMVZ/USP**

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

Eu \_\_\_\_\_(nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_(nome da pessoa jurídica), interessada em participar do processo licitatório **CONCORRÊNCIA Nº XX/XXXX**, da Universidade de São Paulo, por intermédio da **Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - 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 IV**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 – FMVZ/USP**

**ATESTADO DE VISTORIA**

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

Atestamos para fins de participação na **CONCORRÊNCIA NACIONAL N.º 01/2016**, que o Senhor....., R.G. N.º....., representante da empresa ....., compareceu no dia **00/00/0000 às 00:00 horas**, para vistoria do local.

.....  
**REPRESENTANTE DA FMVZ  
NOME COMPLETO  
Nº FUNCIONAL  
CARGO**



**ANEXO V****PORTARIA GR Nº 3161, DE 11 DE MAIO DE 1999.**

(D.O.E. - 15.05.1999)

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

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

**SEÇÃO I***Da Multa por Atraso*

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

## SEÇÃO II

### Da Multa por Inexecução Total ou Parcial

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

**Artigo 8º** - A notificação para a aplicação das penalidades relativas à inexecução parcial ou total será feita mediante comunicação por escrito à contratada.

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

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

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

**Artigo 11** - Independentemente das sanções estabelecidas nos artigos 7º e 10, a contratada ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova aquisição feita no mercado, na



*hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.*

### **Disposições Gerais**

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

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

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

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

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

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

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

**Artigo 16** - *Os instrumentos convocatórios deverão fazer menção à presente Portaria.*

*Parágrafo único - Nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação, as propostas comerciais deverão mencionar expressamente a concordância da proponente com os termos da presente Portaria.*

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

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

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

JACQUES MARCOVITCH  
Reitor



**ANEXO VI**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 – FMVZ/USP**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

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

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

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

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

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

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

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

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



**ANEXO VII**

**CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº. 01/2016 – FMVZ/USP**

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

(em papel timbrado da Licitante)

A ..... (razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do CONCORRÊNCIA NACIONAL Nº 01/2016 - FMVZ/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 VIII  
PLANTA/CROQUI**



## ANEXO IX

## TABELA DE MULTAS

## INFRAÇÃO

G  
R  
A  
U

1	Não manter empregado qualificado para responder perante <b>FMVZ/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 no prazo que foi fixado, por vez.	3
19	Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
20	Deixar de substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
21	Utilizar as dependências da <b>FMVZ/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 unidade, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
24	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais - por dia.	5
25	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	6
26	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida - por vez.	6
27	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato de prestação de serviços de lanchonete/restaurante - por dia.	6

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

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