**EDITAL DE CONCORRÊNCIA SEADE n° 001/2017**

**EXPEDIENTE SEADE n° 170/2015**

**DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENTREGA DAS PROPOSTAS: 09/03/2017**

**DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 24/04/2017 às 10:00 horas**

A **FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS – SEADE**, por sua Diretoria Executiva, no uso de sua competência, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA** – **Expediente SEADE nº 170/2015**, do tipo maior oferta, destinada à celebração de termo de **PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E RESTAURANTE**, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, ANEXO I, que faz parte integrante deste Edital**.** A contratação será regida nos termos da Lei estadual n° 6.544/89, Lei estadual n° 13.121/08, Decreto estadual n° 54.010/09 e Lei federal n° 8.666/93 e suas alterações, e demais normas pertinentes, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

## I. CONDIÇÕES GERAIS

**I.1.** Os envelopes "PROPOSTA COMERCIAL" e "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO" serão recebidos somente até a data e hora marcadas e deverão ser apresentados em 2 (dois) invólucros separados, fechados e indevassáveis, contendo exteriormente e em caracteres bem legíveis:

a. Indicação da firma, razão ou denominação social;

b. O número desta CONCORRÊNCIA e do processo;

c. Uma das expressões "PROPOSTA COMERCIAL" ou "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO", conforme o conteúdo.

1.1.1. Não serão aceitas propostas e documentação enviadas via postal ou propostas transmitidas por fac-símile ou e-mail.

**I.2.** **RECEBIMENTO DOS ENVELOPES** ATÉ: 24/04/2017, às 10 horas, perante a comissão especial de licitação, no local/sala onde será realizado o certame ou no serviço de protocolo da Gerência Administrativa.

**I.3.** **ABERTURA DO ENVELOPE** "PROPOSTA COMERCIAL": 24/04/2017, no mesmo horário.

**I.4.** **LOCAL**: Sede da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados - SEADE: Av. Professor Lineu Prestes, n° 913 - Cidade Universitária – São Paulo – Capital.

**I.5.** A entrega dos envelopes configura a aceitação de todas as normas e condições estabelecidas nesta **CONCORRÊNCIA**, bem como implica obrigatoriamente a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas para a contratação, devendo a licitante declarar, sob as penas da lei, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.

**I.5.1.** Após a entrega dos envelopes não serão admitidas alegações de erro ou engano na proposta.

## II. DO OBJETO

**II.1.** O objeto desta licitação é a celebração de termo de **PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E RESTAURANTE**, em caráter oneroso, destinada à exploração comercial para o fornecimento de refeições, lanches, sucos, café da manhã, e outros produtos inerentes ao ramo, com fornecimento de equipamentos e contratação de mão de obra necessária para a exploração, em consonância com sua destinação, observadas as regras e condições especificadas no **EDITAL** e seus **ANEXOS,** mediante processo licitatório, a ser realizado na sede da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados - SEADE, situada à Av. Prof. Lineu Prestes, 913 – Cidade Universitária, São Paulo.

**II.1.1.** A área objeto da permissão de uso tem **811 m² (oitocentos e onze metros quadrados),** sendo 415 m² de área coberta fechada e 396 m² de pátio coberto**.**

**II.2.** A empresa vencedora do certame deverá prestar os serviços em conformidade com as especificações contidas no Termo de Referência, Anexo I, deste Edital.

## III. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

**III.1.** Poderão participar nesta **CONCORRÊNCIA**, na qualidade de licitantes, as empresas que atendam todos os requisitos estabelecidos neste Edital.

**III.2.** Não poderão participar, direta ou indiretamente, da presente licitação:

**a)** empresas cuja falência tenha sido decretada;

**b)** sociedades estrangeiras não estabelecidas no Brasil;

**c)** empresas suspensas temporariamente e impedidas de contratar com a Administração, nos termos do inciso III, do art. 87 da Lei federal nº 8.666/93;

**d)** empresas declaradas inidôneas, nos termos do inciso IV, do art. 87 da Lei federal nº 8.666/93;

**e)** empresas que se encontram interditadas por crimes ambientais nos termos do art. 10 da Lei federal nº 9.605/98;

**f)** empresa que se apresentar na licitação como subcontratada de outra empresa;

**g)** pessoas físicas ou jurídicas elencadas no art. 9º da Lei federal nº 8.666/93;

**h)** consórcio de empresas.

**III.3.** O ato da entrega da proposta implica concordância e conhecimento dos atos e termos do edital e suas condições, na forma da legislação aplicável.

**III.4.** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estiverem registrados no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP, em atividade econômica compatível com o seu objeto, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido cadastro.

## IV. DA HABILITAÇÃO

**IV.1.** Os interessados deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

**IV.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o Estatuto, nos casos das cooperativas estar adequado à Lei federal nº 12.690/2012;

**c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

**d)** Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**f)** Em se tratando de cooperativas, registro da sociedade cooperativa perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei federal nº 5.764, de 14 de julho de 1971, e em atendimento ao disposto no artigo 1º, §2º, do Decreto estadual nº 57.159, de 21 de julho de 2011.

**IV.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**a)** Apresentar original ou cópia(s) autenticada(s) de atestado(s) em nome da licitante, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado devendo conter a identificação do emitente, bem como o nome e o cargo do signatário, comprovando a prestação de serviços compatíveis com o objeto desta licitação em características, quantidades e prazos, admitindo-se quantitativos mínimos de 50% da execução pretendida, em relação as refeições diárias no sistema de autosserviço (por quilo). Deverá constar do documento ainda, o endereço completo, inclusive eletrônico, se houver, do órgão/pessoa emitente, para eventuais esclarecimentos que se julgarem necessários.

**a.1)** Caso a licitante apresente cópia(s) de contrato(s), a exigência da apresentação dos atestados não será suprimida.

**b)** Declaração, conforme **Anexo XII**, de que, no momento da contratação, terá profissional da área de nutrição, com vínculo profissional, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com a prestação de serviços prevista neste Edital.

**b.1)** A comprovação do vínculo profissional com a licitante poderá ser efetuada por meio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho, do Contrato de Trabalho ou ainda, por contrato de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

**c)** Comprovante de vistoria expedido pela Fundação SEADE, de que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais onde se realizarão os serviços e da área a ser objeto de permissão de uso, através de pessoas credenciadas por representante legal da licitante, às quais foram conferidos poderes para efetuar essa vistoria;

**c.1)** A vistoria será realizada de segunda a sexta-feira, das 9 às 17 horas, no período de 09/03/2017 a 20/04/2017, devendo ser agendada pelo telefone 3324-7200 ramal 7440. Ao final da visita será fornecido o Comprovante de Vistoria, referido na alínea "c", nos termos e modelo do **Anexo III**, deste edital.

**IV.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**IV.3.1.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**IV.3.1.1.**Serão considerados aceitos na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

**a)** Publicados em Diário Oficial; ou

**b)** Publicados em jornal; ou

**c)** Por cópia ou reprodução registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicilio da licitante; ou

**d)** Por cópia ou reprodução do livro diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicilio da licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com termos de abertura e encerramento.

**e)** Na forma de seu regimento, para as microempresas e empresas de pequeno porte, apresentando declaração firmada pelo contador responsável, de que a empresa nos termos da legislação vigente, fica desobrigada da apresentação do balanço patrimonial, acompanhada da última declaração Anual Simplificada, Ministério da Fazenda – Secretaria da Receita Federal.

**IV.3.2.** Os documentos exigidos no subitem IV.3.1 devem ser assinados pelo representante legal da licitante e pelo contabilista responsável, devidamente identificados;

**IV.3.3.** Certidão negativa de falência ou concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

**IV.3.4.** A comprovação da boa situação financeira da licitante será verificada através dos índices: ILG (Índice de Liquidez Geral), ILC (Índice de Liquidez Corrente) e ISG (Índice de Solvência Geral), os quais deverão ser calculados e apresentados pela licitante, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

**ILC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE**

$$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**ILG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL**

$$\frac{\text{Ativo Circulante + Realizável em longo prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível em longo prazo}}$$

**ISG = ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL**

$$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível em longo prazo}}$$

**IV.3.4.1.** Somente serão habilitadas as empresas que obtiverem os índices de liquidez geral, liquidez corrente e solvência geral, igual ou maior que 1 (um) (= ou > 1).

**IV.3.4.2.** Não serão aceitas fórmulas alternativas para os índices contábeis, reserva-se, ainda, à Fundação SEADE, o direito de reclassificar contas, se necessário, de acordo com a legislação vigente.

### IV.4. REGULARIDADE FISCAL

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, da sede ou do domicílio da licitante;

**d)** Certidão de regularidade de débito para o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**e)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativos aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União incluindo o Sistema de Seguridade Social (INSS) (Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751 de 02/10/2014).

### IV.5. REGULARIDADE TRABALHISTA

**a)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Positiva com efeito de Negativa – CNDT.

### IV.6. DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES

**6.1.** Declarações subscritas por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme **Anexos V a XI**, atestando que:

**a)** se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto estadual n° 42.911, de 06/03/1998;

**b)** inexiste impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei estadual nº 10.218 de 12 de fevereiro de 1999;

**c)** cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

**d)** não tem dúvidas com relação à interpretação dos detalhes construtivos e das recomendações das especificações contidas no Termo de Referência do presente Edital;

**e)** Declaração de cumprimento das obrigações trabalhistas;

**f)** Declaração sobre enquadramento ou não da empresa em regime diferenciado;

**g)** Declaração de ciência sobre regularidade no CADIN, SANÇÕES e CEIS;

**h)** Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação em conformidade do artigo 40, I, da Lei estadual nº 6.544, de 22/11/1989, com a redação dada pela Lei estadual nº 13.121, de 07/07/2008. (Apresentar fora do envelope);

**i)** Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação conforme o Marco Legal Anticorrupção;

**6.2.** Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa:

**a)** Declaração subscrita por representante legal da licitante, no caso de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar federal n° 123/2006, com as alterações posteriores, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

**b)** Declaração subscrita por representante legal da licitante, no caso de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei federal nº 11.488/2007, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar federal n° 123/2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 155, de 2016.

**c)** Além das declarações exigidas, comprovação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei federal nº 11.488/2007, deverá ser realizada da seguinte forma (Apresentar fora do envelope):

**c.1)** Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

**c.2)** Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

**c.3)** Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no

inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar federal n° 123/2006, com alterações posteriores.

## IV.7. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

**a)** A documentação necessária à habilitação poderá ser apresentada em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou cópia simples, acompanhada do original para autenticação pela Comissão de Licitação ou publicação em órgão da Imprensa Oficial, cuja veracidade poderá ser comprovada pela Comissão de Licitação:

**a.1)** A documentação apresentada deverá ter suas páginas numeradas sequencialmente;

**b)** Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante, com número do CNPJ, e preferencialmente, com endereço respectivo;

**c)** Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar com o número do CNPJ da matriz. Por outro lado, se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar com o número do CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito junto ao INSS, por constar no próprio documento que é válido para a matriz e filiais, bem como quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando a licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizados, devendo desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização;

**d)** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

**e)** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data da apresentação das propostas;

**f)** As microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas deverão apresentar a documentação para fins de comprovação de sua regularidade fiscal, ainda que tais documentos apresentem alguma restrição.

## V. CREDENCIAMENTO

**V.1.** Aos interessados em participar dos atos públicos de abertura dos envelopes, representando as licitantes, será exigido o seu credenciamento, mediante a apresentação de autorização por escrito, contendo o nome completo, número do documento de identificação do credenciado, deste certame e do respectivo processo, com declaração do representante legal do proponente, devidamente assinado, outorgando amplos poderes de decisão ao credenciado;

**V.1.1.** Estas autorizações ou credenciamentos deverão ser exibidos pelos portadores antes do início dos trabalhos de abertura dos envelopes, ficando retidos a fim de serem juntados aos autos.

**V.2.** O documento solicitado no item V.1, poderá, a critério do proponente, ser substituído por certidão de procuração pública.

**V.3.** Caso o participante seja titular da empresa proponente, deverá apresentar documento que comprove sua capacidade para representá-la.

**V.4.** A não apresentação ou incorreção do documento de credenciamento, não inabilitará ou desclassificará a licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar ou responder pelo proponente, nas respectivas sessões, cabendo tão somente, ao não credenciado, o acompanhamento do desenvolvimento dos procedimentos, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos, art. 4º, da Lei federal n° 8.666/93, com as alterações posteriores.

**V.5.** É vedada a participação de uma única pessoa como representante de mais de um licitante.

## VI. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**VI.1.** Os licitantes deverão apresentar, fora dos envelopes n°s 1 e 2, indicados no subitem VI.2, a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no Anexo XI e a declaração de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, Anexos XIII e XIV deste Edital.

**VI.2.** A proposta comercial e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em dois envelopes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**Envelope nº 1 – "PROPOSTA COMERCIAL"**
**CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017**
**Razão Social da Licitante**

**Envelope nº 2 – "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO"**
**CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017**
**Razão Social da Licitante**

**VI.3.** O envelope nº 1 - **"PROPOSTA COMERCIAL",** elaborada em papel timbrado da empresa, em duas vias (original e cópia), sem emendas, rasuras ou entrelinhas e redigidas em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas, sequencialmente, sendo datada e assinada/rubricada pelo representante legal ou procurador, juntando-se cópia do instrumento de procuração.

**VI.3.1.** A proposta deverá conter os seguintes elementos:

**a)** Número do processo, a indicação dessa licitação, a descrição sucinta de seu objeto, em conformidade com as especificações técnicas do Anexo I - Termo de Referência, o nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual ou municipal da

licitante, se houver, prazo de validade da proposta (não inferior a 60 dias), o valor da oferta da TAXA DE PERMISSÃO DE USO e o valor do quilo da refeição, ofertado, em algarismo e por extenso, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação.

**a.1)** Para efeito de julgamento no certame licitatório, será considerada vencedora a proposta da licitante que apresentar o **MAIOR OFERTA DA TAXA DE PERMISSÃO DE USO**, observando-se o **valor mínimo mensal** fixado de **R$ 8.425,00 (oito mil, quatrocentos e vinte e cinco reais)**.

**a.2)** Os preços incluem todas as despesas diretas ou indiretas e as margens de lucro da licitante, que se refiram ao objeto descrito e caracterizado no Termo de Referência – Anexo I, tais como: materiais, insumos, mão-de-obra, equipamentos, móveis, instalações auxiliares, seguros legal ou contratualmente exigidos, encargos sociais e trabalhistas, impostos e taxas incidentes sobre a atividade econômica, dentre outras.

**VI.4.** O envelope nº 2 - **"DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO",** em única via, deverá conter os documentos indicados no item IV, exceto as declarações de pleno atendimento às condições de habilitação e a de enquadramento de micro e pequena empresa, deste Edital.

**VI.5.** Todas as declarações, a proposta comercial e quaisquer documentos que importem assunção de responsabilidade da licitante deverão ser assinados pelo representante legal da empresa, em conformidade com as condições de representação ativa ou passiva, previstas em seu estatuto ou contrato social, sendo que o(s) signatário(s) deverá (ão) estar devidamente identificado(s), ou por procurador, desde que juntada a respectiva procuração, por instrumento público ou particular em vigor.

**VI.5.1.** Quando se tratar de instrumento particular de procuração e não houver a constatação do reconhecimento de firma do signatário, deverá ser apresentada, para conferência por membro da comissão, a sua Carteira de Identidade.

**VI.6.** Após a entrega dos envelopes não serão admitidas alegações de erro na cotação dos preços ou nas demais condições ofertadas, bem como na documentação apresentada.

**VI.7.** Não serão aceitos protocolos de espécie alguma e não serão atendidos pedidos de juntada posterior de quaisquer documentos, não colocados dentro dos respectivos envelopes, salvo documentos relativos ao credenciamento, as declarações de pleno atendimento às condições de habilitação e a de enquadramento de micro e pequena empresa e os documentos que a ele se refiram, que será juntado ao processo.

**VI.8**. Os envelopes proposta e documentação, devidamente fechados e indevassáveis, deverão ser entregues perante a comissão especial de licitação, no local onde será realizado o certame, situado na sede da Fundação SEADE, Av. Professor Lineu Prestes, nº 913 – Cidade Universitária – São Paulo – Capital, **até as 10 horas do dia 24/04/2017**.

**VI.9.** O processamento de abertura do Envelope nº 1 "PROPOSTA COMERCIAL" e do Envelope nº 2 - "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO" e julgamento dar-se-á nos termos das Leis estaduais nº 13.121/2008 e nº 6.544/89 e Decreto estadual nº

54.010/09, ou seja, com a inversão de fases previstas nos incisos II a VIII, do art. 40, da Lei estadual nº 6.544/89.

**VI.9.1**. A abertura do Envelope nº 1 "PROPOSTA COMERCIAL" dar-se-á no **dia 24/04/2017, às 10 horas**, em ato público, no mesmo local designado para entrega dos envelopes, oportunidade em que reunir-se-ão os membros da Comissão Julgadora e as licitantes, se houver interesse destes últimos, para apreciação dos respectivos conteúdos, decidindo-se sobre a classificação das licitantes, nesse mesmo ato ou em sessão que, para isso, for designada.

**VI. 9.1.1.** Na abertura da sessão, a Comissão Julgadora receberá as declarações, mais os envelopes contendo as propostas e os documentos de habilitação e, na sequência, procederá à abertura dos envelopes nº 1 – "PROPOSTA COMERCIAL", sendo que estes envelopes e as propostas, após verificados e rubricados por todos os presentes, serão posteriormente juntados ao respectivo processo.

**VI.9.2.** Após a entrega dos envelopes pelas licitantes, não serão aceitos quaisquer adendos, acréscimos, supressões ou esclarecimentos sobre o conteúdo destes. Os esclarecimentos, quando se façam necessários, e, desde que solicitados pela Comissão Julgadora, constarão obrigatoriamente da Ata respectiva.

**VI.9.3**. Abertos os Envelopes nº 1 – "PROPOSTA COMERCIAL", será lido o valor do preço proposto, e disponibilizado para exame dos representantes credenciados, não se admitindo a desistência das licitantes, enquanto perdurar sua validade, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

**VI.9.4.** É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a criação de exigência não prevista no edital.

**VI.9.5.** Havendo expressa desistência de oferecimento de recursos, por todos os proponentes, quanto à fase de classificação, na mesma oportunidade ou em data que for no ato designada, serão abertos os Envelopes nº 2 "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO", dos 3 (três) proponentes melhor classificados, sendo que às licitantes consideradas desclassificadas serão devolvidos o Envelope nº 2 "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO", em sua forma original (fechado), lavrando-se a Ata dos trabalhos, que será assinada pelos integrantes da Comissão Julgadora e pelos representantes credenciados das licitantes.

**VI.9.6.** Sendo oferecido(s) recurso(s) será fixada, posteriormente, pela Comissão Julgadora, nova data para abertura do Envelope nº 2 "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO", compatível com o julgamento do(s) mesmo(s), dando-se ciência às licitantes da nova data, através de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo – Poder Executivo – Seção I. Neste caso, os Envelopes nº 2 "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO" permanecerão fechados em poder da Comissão Julgadora da Licitação, sendo por esta rubricada e pelos demais presentes na sessão.

**VI.9.7.** Na ocasião da análise dos documentos relativos à habilitação, a Comissão Julgadora fará confrontação dos documentos que forem apresentados através

de cópia simples com os respectivos originais. No caso da não apresentação neste ato, dos documentos originais, o(s) proponente(s) será (ão) inabilitado(s).

**VI.9.8.** Após a fase de habilitação, não cabe a desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Julgadora, desde que feita através de requerimento formal, acompanhado de peças comprobatórias do fato alegado.

**VI.9.9.** A Comissão Julgadora da Licitação processará a abertura dos envelopes e apreciará a documentação relativa à habilitação das licitantes, cujas propostas tenham sido classificadas até os 3 (três) primeiros lugares.

**VI.9.9.1**. Se for o caso, a Comissão Julgadora procederá a abertura dos envelopes e apreciação da documentação relativa à habilitação, de tantos concorrentes classificados quantos forem os inabilitados até deliberação final sobre a habilitação dos 3 (três) primeiros classificados.

**VI.9.10.** Os erros materiais irrelevantes serão objetos de saneamento mediante ato motivado da Comissão Julgadora da Licitação (art. 1° § 6° da Lei Estadual n° 13.121/2008).

## VII. CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO/JULGAMENTO

**VII.1.** Em conformidade com o tipo de licitação, atendidas as especificações contidas neste edital, a classificação se fará pela ordem decrescente, da maior oferta da taxa de permissão de uso, propostas e aceitáveis, observada a preferência instituída pela Lei Complementar federal nº 123/2006, com alterações posteriores;

**VII.2.** As propostas comerciais serão verificadas quanto ao valor ofertado.

**VII.3.** Não serão consideradas para efeito de julgamento quaisquer ofertas ou vantagens não previstas neste instrumento convocatório, assim como propostas que contemplem aumento de preços sobre a proposta de maior preço ou indicarem como referência preços de outras licitantes, que mencionarem outras taxas, impostos, benefícios, despesas indiretas ou outros acréscimos de qualquer natureza para serem computadas além do preço total proposto, bem como as que estabelecerem prazos e condições outras além daquelas aqui previstas.

**VII.4.** A Comissão de Licitação poderá solicitar às licitantes, a qualquer momento, esclarecimentos que julgar necessários para melhor análise das propostas e salvaguarda dos interesses da Administração, inclusive relativo à exequibilidade dos preços.

**VII.5.** As propostas que não atendam às exigências deste ato convocatório ou manifestamente inexequíveis, que ofereçam vantagem não prevista neste ato convocatório, ou ainda vantagens baseadas na oferta dos demais proponentes, serão desclassificadas, sem que os proponentes tenham direito a qualquer indenização, e, sem prejuízo de a administração representar aos poderes competentes nos termos do art. 100 e seguintes da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores.

**VII.6.** Na hipótese de desclassificação de todas as proponentes, e não havendo interesse das participantes em recorrer de tal decisão, proceder-se-á consoante faculta o parágrafo único, do art. 43, da Lei estadual nº 6.544/89 e §3º, art. 48 da Lei federal nº

8.666/93 e suas alterações posteriores, marcando-se nova data para a sessão de abertura.

**VII.7.** No caso de igualdade da maior oferta para os primeiros classificados, o desempate se dará, obrigatoriamente, por sorteio público, na mesma sessão ou em data a ser previamente designada e publicada em Diário Oficial para conhecimento de todas as licitantes, vedado qualquer outro processo, uma vez assegurada a preferência, sucessivamente, conforme § 2º do art. 45 da Lei federal nº 8.666/93, com alterações posteriores.

**VII.8.** Em cumprimento ao quanto determinado no §1º, do art. 44, da Lei Complementar federal nº 123/2006, com as alterações posteriores, uma vez encerrada a etapa acima, verificar-se-á a existência de microempresas, de empresas de pequeno porte ou cooperativas, cujas propostas tenham sido classificadas e cujos valores sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores à proposta melhor classificada apontada no item VII.7 deste edital.

**VII.9.** A comprovação de qualificação de microempresa ou empresa de pequeno porte, que preencham as condições estabelecidas no Lei Complementar federal nº 123/2006, com suas alterações, deverá estar expressa no documento indicado no item IV.6.1, alínea f, deste Edital.

**VII.10.** Com base na classificação de que trata o item VII.1, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte ou cooperativas, que preencham as condições estabelecidas no Lei Complementar federal nº 123/2006, com suas alterações, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

**VII.10.1.** A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, detentora da proposta de maior valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou inferiores até 10% (dez por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada, pela Comissão de Licitação, para, dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, apresentar nova proposta de preço superior ao da melhor classificada, a qual será devidamente analisada consoante as disposições deste item VII.

**VII.10.2.** Na hipótese de a licitante exercer o seu direito de preferência, encaminhando nova proposta comercial, à Comissão de Licitação, conforme indicado no subitem VII.10.1 acima, os preços finais válidos para a contratação serão apurados pela Comissão, com a aplicação do percentual que retrate o aumento obtido entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final ofertado por esta licitante.

**VII.10.3.** Na hipótese dessa licitante não exercer o seu direito de preferência, a Comissão de Licitação convocará, seguindo a ordem preliminar de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas cujos valores das propostas se enquadrem nas mesmas condições descritas no item VII.10.1, observando os procedimentos previstos nos subitens acima.

**VII.11.** O procedimento previsto nos subitens VII.8 e VII.10, não será aplicado se a proposta originalmente classificada como vencedora for apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa;

**VII.12.** Encerrada a fase estabelecida nos subitens VII.8 e VII.10 deste edital, a Comissão publicará no Diário Oficial a classificação final do certame, dando conhecimento aos interessados de seu julgamento.

**VII.13.** As propostas das licitantes habilitadas serão analisadas, julgadas e classificadas pela Comissão Julgadora, sendo a homologação e a adjudicação de responsabilidade do Diretor Adjunto Administrativo e Financeiro da Fundação SEADE.

**VII.13.1.** Fica reservado ao Diretor Executivo desta Fundação SEADE, o direito de, a seu critério exclusivo, aceitar o resultado final apresentado pela Comissão Julgadora, anular o presente certame nos casos de ilegalidade do procedimento ou julgamento, de ofício, ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, e, ainda, revogá-lo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

## VIII. DOS RECURSOS

**VIII.1.** A interposição de recursos administrativos obedecerá às disposições do art. 109, §6°, da Lei federal n° 8.666/93, e suas alterações posteriores, os quais deverão ser protocolizados junto a Gerência Administrativa (Setor de Protocolo) desta Fundação, situada no local já estabelecido neste ato convocatório, no horário das 9h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira.

## IX. DA GARANTIA

**IX.1.** A licitante declarada vencedora, em até 10 (dez) dias após a assinatura do TERMO DE PERMISSÃO DE USO, a Fundação SEADE exigirá, para o fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, a garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do termo, em conformidade com o disposto no artigo 56, da Lei federal nº 8.666/93.

**IX.1.1** A garantia deverá assegurar, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

**IX. 1.1.1.** prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

**IX. 1.1.2.** prejuízos causados à Fundação SEADE ou a terceiro durante a execução do contrato;

**IX. 1.1.3.** multas moratórias e punitivas aplicadas pela Fundação SEADE à contratada;

**IX. 1.1.4**. obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias, relacionadas à execução do Contrato, não adimplidas pela contratada;

**IX.2.** A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

a) Caução em dinheiro;

b) Fiança bancária;

c) Seguro-garantia.

**IX.2.1.** Se efetuada por meio de caução em dinheiro, esta deverá ser recolhida junto à Fundação SEADE, que efetuará a aplicação do valor em Conta Poupança.

**IX.2.2.** A fiança bancária ou seguro-garantia deverá:

a) Conter o prazo de validade, que deverá corresponder ao período de vigência do TERMO;

b) Possuir expressa afirmação do Fiador ou da Seguradora de que, como devedor(a) solidário(a), fará o pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o tomador do seguro não cumpra suas obrigações**;**

c) Garantir a indenização, até o valor da garantia, pelos prejuízos decorrentes do inadimplemento das obrigações assumidas pelo tomador no TERMO principal, como também dos valores das multas e indenizações devidas à Administração Pública, tendo em vista o disposto na Lei federal nº 8.666/93;

d) Inexistir ressalva acerca de prazo para reclamação de sinistro.

**IX.3.** A não entrega da garantia no prazo fixado no item IX.1, acarretará a aplicação das sanções administrativas previstas no contrato e poderá ensejar rescisão contratual.

**IX.4.** A garantia prestada será restituída (e/ou liberada), mediante solicitação, após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/93, podendo ser deduzidos da mesma os débitos existentes com a Fundação SEADE, bem como reposição e/ou consertos com instalações danificadas durante o período de operação do restaurante/lanchonete.

## X. DAS SANÇÕES

**X.1.** A recusa do adjudicatário em assinar o Instrumento Contratual dentro do prazo fixado, caracteriza a perda do direito à contratação e o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à multa prevista no item "1", do **Anexo IV** – Tabela de Multas, deste Edital.

**X.2.** Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores e nas previstas no **Anexo IV**, deste Edital.

## XII. DAS CONDIÇÕES DE CELEBRAÇÃO DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO

**XII.1.** A celebração do termo decorrente da presente licitação, bem como suas eventuais prorrogações, ficará subordinada às normas contidas na Lei federal n° 8.666/93, com as alterações posteriores e conforme a Minuta de Termo - **Anexo II**, deste Edital.

**XII.1.1.** No ato da celebração do termo a licitante vencedora deverá comprovar que possui profissional da área de nutrição, com vínculo profissional, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com a prestação de serviços prevista neste Edital.

**XII.1.1.1.** Comprovação do vínculo profissional com a licitante poderá ser efetuada por meio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho, ou ainda por Contrato de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

**XII.1.2.** A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por meio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente, que faça explícita referência aos serviços com as características descritas neste Edital.

**XII.2.** O prazo para celebração do termo será de até 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei federal n° 8.666/93, com as alterações posteriores.

**XII.3.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Fundação SEADE.

**XII.4.** O objeto da presente Permissão de Uso deverá ser executado integralmente pela PERMISSIONÁRIA, vedada a sua terceirização.

**XII.5.** Na hipótese de o adjudicatário não atender à convocação da Fundação SEADE, esta poderá convocar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, para contratar em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar a licitação.

**XII.6.** O prazo de vigência da Permissão de Uso, decorrente desta licitação, será de **15 (quinze)** meses, a contar da data da assinatura do TERMO.

**XII.6.1.** A critério exclusivo e por iniciativa da Fundação SEADE, a Permissão de Uso poderá ser prorrogada na forma da legislação de regência, desde que a empresa tenha cumprido regular e integralmente as condições contratuais;

**XII.6.2.** A PERMISSIONÁRIA poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior**,** desde que o faça mediante documento escrito, recebido pelo Gestor Contratual da Fundação SEADE, em até 120 (cento e vinte) dias antes do vencimento do TERMO ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

## XIII. DISPOSIÇÕES GERAIS

**XIII.1.** A simples participação na presente licitação, caracterizada pela apresentação dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO”, implica na sujeição a todas as exigências e condições estabelecidas neste ato convocatório.

**XIII.2.** Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital, perante a Fundação SEADE, a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL”, pelas falhas ou irregularidade que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

**XIII.3.** Quaisquer esclarecimentos ou informações relacionadas com o presente ato convocatório serão prestados pela Comissão Julgadora deste certame, por escrito, através de e-mail ou fac-símile a ser fornecido para as consulentes. A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos será tornada pública no site **http://www.seade.gov.br/institucional/licitacoes/restaurante**, sendo responsabilidade dos interessados acompanharem as publicações.

**XIII.4.** Os casos omissos serão regulados pela Lei federal n° 8.666/93, com as alterações posteriores, sendo apreciados e decididos pela Comissão Julgadora, submetendo-os, conforme o caso, à apreciação do Diretor Executivo da Fundação SEADE.

**XIII.5.** As comunicações decorrentes do presente procedimento licitatório far-se-ão através de publicações no site da Fundação SEADE – www.seade.gov.br, no link Licitações, e, se necessário, no Diário Oficial do Estado de São Paulo – Poder Executivo – Seção I, observado o contido no parágrafo 1°, do art. 109 da Lei Federal n° 8.666/93, com as alterações posteriores.

**XIII.6.** A empresa permissionária será a única responsável por eventuais danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste Edital.

**XIII.7.** A critério da Fundação SEADE, sem que caiba aos concorrentes o direito a qualquer reclamação ou reivindicação judicial ou extrajudicial, a presente licitação poderá ser revogada no todo ou em parte, ou ser adiada a sua realização, por conveniência administrativa, financeira ou técnica.

**XIII.8.** O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do TERMO, independentemente de transcrição.

**XIII.9.** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Fundação SEADE não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**XIII.10.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação e todas as declarações prestadas, em atendimento às normas do presente edital, sujeitam-se às penas da lei.

**XIII.11.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, salvo disposição expressa em contrário.

**XIII.11.1.** Só se iniciam e vencem os prazos referidos no item XIII.11, em dia de expediente na Fundação SEADE.

## XIV. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**XIV.1.** A PERMISSIONÁRIA fica obrigada a manter-se durante toda a execução do presente TERMO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, referente às condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, consoante determina o artigo 55, inciso XIII, da Lei federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993.

**Parágrafo único:** Qualquer documentação pertinente ao objeto, deverá ser encaminhada pela PERMISSIONÁRIA à Fundação SEADE, sempre que solicitado e dentro do prazo por esta fixado.

**XIV.2.** O Edital poderá ser consultado, pelos interessados, no site www.e-negociospublicos.com.br, e baixado completo no site www.seade.gov.br a partir do **dia 09/03/2017.**

**XIV.2.1.** Na eventualidade de problemas no download dos arquivos, o edital completo poderá ser retirado, até o dia 20/04/2017, no horário comercial (das 9h às 12h e das 14h às 17h) diretamente no setor de licitações da Fundação SEADE, localizada na Avenida Professor Lineu Prestes, nº 913, Cidade Universitária, São

Paulo/SP, mediante a entrega de um CD-R ou pen drive, sem uso, para gravação.

**XIV.3.** Será competente no Foro da Fazenda Pública da Comarca de São Paulo, para qualquer procedimento relacionado com o processamento desta licitação, assim como para dirimir qualquer controvérsia sobre o termo e outras obrigações dela decorrentes, com renúncia expressa de qualquer outra por mais privilegiada que seja.

**XIV.4.** Acompanham o presente edital os anexos abaixo relacionados, que dele fazem parte integrante:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Minuta do Termo de Permissão de Uso;

ANEXO III – Comprovante de Vistoria;

ANEXO IV – Tabela de Multas;

ANEXO V - Declaração de Elaboração Independente de Proposta e Atuação conforme ao Marco Legal Anticorrupção;

ANEXO VI – Declaração de Não-Incidência de Impedimento Legal, cumprimento das Normas relativas à Saúde e Segurança no Trabalho e Regularidade perante Ministério do Trabalho e Emprego;

ANEXO VII – Declaração de ciência quanto às especificações do Termo de Referência;

ANEXO VIII - Declaração de cumprimento às Obrigações Trabalhistas;

ANEXO IX - Declaração de Enquadramento ou não da Empresa em regime diferenciado;

ANEXO X – Declaração de ciência sobre regularidade no CADIN, SANÇÕES e CEIS;

ANEXO XI –Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

ANEXO XII-Declaração que possui profissional da área de nutrição, com vínculo profissional;

ANEXO XIII – Declaração de enquadramento como ME, EPP;

ANEXO XIV - Declaração de enquadramento como cooperativa;

ANEXO VX – Portaria de designação da Comissão Especial para Condução dos Trabalhos.

São Paulo, 02 de março de 2017

_____

Lucia Regina dos Santos
Comissão de Licitação

# ANEXO I

## TERMO DE REFERÊNCIA

**DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1 – OBJETO:**

**1.1.** O objeto desta licitação é a celebração de termo de **PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E RESTAURANTE**, em caráter oneroso, destinada à exploração comercial para o fornecimento de refeições, lanches, sucos, café da manhã, e outros produtos inerentes ao ramo, com fornecimento de equipamentos e contratação de mão de obra necessária, em consonância com sua destinação, em **área total de 811 m² (oitocentos e onze metros quadrados),** sendo 415 m² de área coberta fechada e 396 m² de pátio coberto**,** observadas as regras e condições especificadas no **EDITAL** e seus **ANEXOS,** mediante processo licitatório, a ser realizado na sede da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados - SEADE, situada à Av. Prof. Lineu Prestes, 913 – Cidade Universitária, São Paulo.

**2 - PÚBLICO ALVO:**

**2.1.** Empregados e estagiários da Fundação SEADE; funcionários da Escola de Governo da Secretaria de Planejamento e Gestão; funcionários e alunos da Escola Técnica - ETEC - Gestão Pública (público interno); e o público frequentador do campus da Universidade de São Paulo-USP (público externo).

**3- DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1** A PERMISSIONÁRIA deverá prestar os serviços do tipo ***self service***, cobrança por peso, compreendendo preparo e distribuição de refeições (almoço), utilizando o imóvel já existente localizado na sede da Fundação SEADE. Os produtos servidos na lanchonete poderão ser cobrados por preço unitário.

**3.2** Para prestação desses serviços a PERMISSIONÁRIA vai operar, de forma concomitante, o restaurante e a lanchonete, e deverá inicialmente fornecer ao público aproximadamente 300 (trezentas) refeições diárias no sistema de autosserviço (por quilo); além de cafés da manhã e lanches diários.

**3.2.1** Este número estimado inicial de refeições/dia refere-se ao “público interno”.

**4 - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:**

**4.1** A PERMISSIONÁRIA deverá responsabilizar-se integralmente pela prestação dos serviços de alimentação, nos termos da legislação vigente, em especial as que se referem a técnicas de preparo e distribuição de alimentos, contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos, Portarias e Resoluções que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos (Lei estadual nº 10.083 de 23/09/98 - Código

Sanitário do Estado de São Paulo; Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78 - Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas; Portaria CVS nº 5 de 09/04/13; e Portaria nº 3525/2004 e Resolução RDC 216 de 15/09/2004 da ANVISA.), e no Código de Defesa do Consumidor, Lei federal n° 8078, de 11 de setembro de 1990.

**5 - VALORES DA TAXA DE PERMISSÃO DE USO E DO QUILO DA REFEIÇÃO:**

**5.1** Para efeito de julgamento no certame licitatório, será considerada vencedora a proposta da licitante que apresentar a **MAIOR OFERTA DA TAXA DE PERMISSÃO DE USO**, observando-se o **valor mínimo mensal** fixado de **R$ 8.425,00 (oito mil, quatrocentos e vinte e cinco reais)**.

**5.2** A TAXA DE PERMISSÃO DE USO deverá ser paga, impreterivelmente, até o dia 10 de cada mês.

**5.2.1** No caso de atraso no pagamento da TAXA DE PERMISSÃO DE USO, será cobrada uma multa de 10 % (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% ao mês.

**5.2.2** Em atrasos superiores a 90 (noventa) dias, a Fundação SEADE poderá rescindir o TERMO com a PERMISSIONÁRIA, e exigir em juízo o pagamento das taxas em atraso.

**5.2.3** A TAXA DE PERMISSÃO DE USO será reajustada anualmente, utilizando-se como percentual o da variação do índice do **IPC-FIPE**, ocorrida entre a data limite para apresentação da proposta e o mês anterior ao da aplicação do reajuste.

**5.3** O valor do quilo da refeição do tipo ***self service***, embora não seja critério de julgamento, também deverá ser apresentado na proposta, atendendo as seguintes condições:

**5.3.1.** No caso do valor ofertado para o quilo ser menor ou igual a R$ 60,00 (sessenta reais), a PERMISSIONÁRIA se obriga a conceder ao público interno um desconto percentual de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da refeição em relação ao valor cobrado do público externo.

**5.3.2.** No caso de o valor do quilo ofertado ao público externo ser superior a R$ 60,00 (sessenta reais), a PERMISSIONÁRIA se obriga a manter o valor máximo do quilo para o público interno de R$ 30,00 (trinta reais).

**5.3.2** O valor a ser apresentado na proposta, será o praticado para o público externo e este será estabelecido a critério da PERMISSIONÁRIA.

**5.3.3** O valor do quilo mencionado no item 5.3, constante na proposta da PERMISSIONÁRIA, poderá ser objeto de reajuste, inclusive por interesse da Administração, visando à adequação aos novos preços de mercado, mediante demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do termo, sendo aplicado, se for o caso, o IPC-Fipe relativo ao período de apuração, ou outro índice que venha substituí-lo.

**6 - HORÁRIO DE OPERAÇÃO:**

**6.1** O horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete será de segunda a sexta-feira, das **07:30** às **19h30,** ininterruptamente. Podendo fechar às 18h, de comum acordo com a Fundação SEADE.

**6.1.1** O almoço (restaurante) será das 11h às 14h30, de segunda a sexta-feira;

**6.1.2** A critério da Fundação SEADE e de comum acordo, os dias de atendimento poderão, eventualmente, ser estendidos para sábados, domingos e feriados, a fim de atender a casos excepcionais.

**7 - LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**7.1** Os serviços serão prestados na sede da Fundação SEADE - Av. Professor Lineu Prestes, nº 913 - Cidade Universitária - São Paulo/Capital.

**7.2** A área concedida corresponde a 415 m² de área coberta e fechada e 396 m² de pátio coberto com estrutura tensionada, perfazendo um total de 811 m².

**7.2.1** Este espaço contempla um conjunto com cozinha, área separada para a lavagem dos utensílios, depósito, vestiários exclusivos, lanchonete, salão e toaletes.

**7.2.2** Estima-se que no salão interno poderão ser colocadas 42 (quarenta e duas) mesas de 4 (quatro lugares) e 9 (nove) mesas de 2 (dois) lugares.

**7.2.3** Estima-se que na área externa poderão ser colocadas 35 (trinta e cinco) mesas de 4 (quatro) lugares.

**7.2.4** No total, o ambiente comporta aproximadamente 86 (oitenta e seis) mesas com as respectivas cadeiras.

**8 - DOS PRAZOS:**

**8.1** O prazo de vigência da Permissão de Uso será de 15 (quinze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

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

i. A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar no prazo de até **15 (quinze) dias** da assinatura do Termo de Permissão de Uso, o projeto com a especificação técnica de todo o mobiliário, juntamente com o projeto das obras de adequação do espaço, no qual deverá constar, no mínimo, a pintura das paredes, dos forros, incluindo a recuperação de rachaduras; a recuperação do piso onde estiver danificado; e a impermeabilização do piso das áreas internas da cozinha, incluindo aquelas adjacentes à ela; além das demais que julgar necessárias, devendo apresentar a respectiva Anotação De Responsabilidade Técnica – ART.

ii. O prazo máximo para aprovação projeto pela Fundação SEADE será de **05 (cinco)** dias contados da sua apresentação.

iii. No prazo de até **60 (sessenta) dias**, contados da data da aprovação do projeto supracitado, a PERMISSIONÁRIA deverá montar a cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços, bem como fazer todas as obras de adequação do espaço, e instalar todos os equipamentos, mobiliários e utensílios, considerados necessários para a sua execução, após a aprovação pela Fundação SEADE.

iv. A PERMISSIONÁRIA terá o prazo de **65 (sessenta e cinco) dias**, contados da data da aprovação do projeto supracitado, para dar início ao fornecimento das refeições, com o ateste final da área competente da Fundação SEADE.

## 9 - COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO:

**9.1** O cardápio básico deverá ser bastante diversificado, com preparações variadas da culinária regional, nacional ou internacional, oferecendo diariamente:

i. Carnes (ave, bovino, peixe, suíno, caprino e ovino);

ii. Massas simples, recheadas ou outras;

iii. Acompanhamentos à base de legumes, verduras, grãos, raízes e outros;

iv. Guarnições (ex. bolinho, pastel, purê, torta, farofa, polenta etc.);

v. Arroz simples e arroz integral;

vi. Feijão;

vii. Sopa (no inverno);

viii. Saladas variadas;

ix. Pães ou torradas;

x. Patês, cremes ou mousses variados;

xi. Temperos diversos para saladas, a base de ricota, iogurte, creme de leite, queijo, molho tártaro, vinagrete etc.;

xii. Frutas variadas;

xiii. Sobremesas variadas.

**9.2** Deverão ser oferecidos diariamente e obrigatoriamente para a composição variada do cardápio, com a inclusão de opções de baixo teor calórico, no mínimo:

i. 11 (onze) pratos quentes, considerando: 3 (três) tipos de carnes, arroz branco, arroz integral, feijão, 1 (uma) massa, 2 (dois) tipos de acompanhamento com verduras ou legumes, 2 (dois) tipos de guarnição;

ii. 10 (dez) tipos de saladas assim distribuídas: 4 (quatro) tipos de salada com folhas, 4 (quatro) tipos de saladas de legumes/frutos/raízes/grãos; 2 (dois) tipos de saladas elaboradas tais como salpicão, tabule, maionese etc.;

iii. 3 (três) tipos de temperos diversos para saladas;

iv. 1 (um) tipo de sopa no período de inverno;

v. Pães variados;

vi. 4 (quatro) tipos de sobremesas, incluindo gelatina;

vii. 3 (três) tipos de frutas da época e salada de frutas.

**9.2.1** A critério da PERMISSIONÁRIA poderão ser fornecidos maior número de itens.

**9.2.2** Sopas, sobremesas e bebidas serão cobradas à parte.

**9.3** O cardápio da lanchonete, mediante cobrança por item, deverá disponibilizar lanches quentes e frios, salgados, sucos, refrigerantes, vitaminas, iogurtes, leite puro, leite com chocolate (frio ou quente), café expresso tradicional em máquina profissional, além de outros produtos e serviços compatíveis com a destinação da área.

## 10 - DAS PROIBIÇÕES

**10.1** É vedada a utilização e o fornecimento de:

i. Produtos com a rotulagem inadequada ou faltando informações;

ii. Alimentos sem registro;

iii. Alimentos sem procedência (clandestino);

iv. Distribuidor sem registro;

v. Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;

vi. Todo e qualquer tipo de tabaco;

vii. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

**10.2** É proibido na Lanchonete e no Restaurante:

i. Fumar;

ii. Varrer a seco;

iii. Usar papel e/ou serragem no piso para qualquer finalidade;

iv. Permitir a entrada/permanência de quaisquer animais;

v. Permitir presença de plantas no interior do estabelecimento;

vi. Usar embalagem servida ou sacos de lixo para guardar alimentos;

vii. Manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade.

**10.3** A PERMISSIONÁRIA, sempre que solicitado pela Fundação SEADE, deverá apresentar as notas fiscais relativas a compra dos produtos e alimentos para comprovação da qualidade e procedência.

**10.4** A PERMISSIONÁRIA não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, objeto da contratação, nem utilizar o local para fins particulares.

**10.5** A PERMISSIONÁRIA não poderá usar o nome da Fundação SEADE para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo, portanto, a Fundação SEADE responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela PERMISSIONÁRIA, perante terceiros.

**11 - DOS EQUIPAMENTOS:**

**11.1** A PERMISSIONÁRIA fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados, devendo, portanto, para o desenvolvimento das atividades:

i. Montar uma cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços com todos os equipamentos e maquinários considerados necessários para a execução dos serviços;

ii. Instalar um sistema de exaustão compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos de modo a garantir a ventilação, tornando o ambiente agradável ao usuário.

iii. Fornecer todos os utensílios e louças tais como talheres de aço inox sem cabo de plástico/madeira, pratos de porcelana ou vidro leitoso brancos, xícaras e pires de porcelana, copos de vidros diversos, bandejas de plástico resistente, perfeitamente estáveis, travessas de vidro/porcelana, sopeiras individuais de porcelana, além do material descartável (copos, toalhas, guardanapos, e palitos de dentes e canudinhos embalados um a um). Ficará proibida a utilização de utensílios de madeira, tais como tábua de carne, colheres etc.;

iv. Fornecer todo o mobiliário, tais como: mesas e cadeiras em madeira ou outro material de qualidade, ambas com borrachas antiderrapantes nos pés; balcão térmico com cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos principais e as respectivas guarnições; *rechauds*; balcão frigorífico expositor ou freezer compatível com as necessidades; fogão industrial ou simples, de acordo com as necessidades; utensílios de lanchonete em geral; fritadeira elétrica ou similar; liquidificadores; batedores; balança digital/calculadora para pesagem dos

pratos/refeições devidamente regulada pelo INMETRO; chapeira; espremedor de frutas; vitrine quente; estufa; louças em geral; prateleiras para exposição de bebidas; prateleiras para estocagem; caixa registradora, etc.;

**11.2** Todos os itens do mobiliário somente poderão ser instalados depois de expressamente aprovados pela Fundação SEADE;

**11.3** Toda a montagem e instalação do mobiliário ficará sob a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA;

**11.4** Fica terminantemente proibida a utilização de qualquer mesa ou cadeira de plástico/monobloco ou outro material com baixa resistência;

**11.5** Todas as instalações complementares de água, elétrica, gás, exaustão, entre outras, realizadas nas dependências do restaurante/lanchonete ficarão sob a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA e serão supervisionadas pela Fundação SEADE devendo seguir as normas vigentes e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

**11.6** Controle de poluição sonora - Os equipamentos que geram ruído excessivo no seu funcionamento deverão possuir o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído;

**11.7** Toda a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e mobiliários correrá por conta e risco da PERMISSIONÁRIA;

**11.8** Finda ou rescindida a Permissão de Uso deverá a PERMISSIONÁRIA, restituir o local cedido e seus anexos, inteiramente livres, desembaraçados, limpos e com todos os pertences da Fundação SEADE, como os recebeu, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, mediante simples notificação administrativa da Fundação SEADE , retirando e removendo todos os equipamentos e instalações de sua propriedade, sob pena de apreensão e remoção daqueles ao Depósito Municipal;

**11.8.1** A não restituição dos locais ocupados pela PERMISSIONÁRIA nas hipóteses e casos aqui previstos caracterizará esbulho possessório e autorizará sua retomada pela forma judicial cabível, inclusive por ação de reintegração de posse com expedição da competente liminar.

**11.8.2** Os utensílios, equipamentos e mobiliários fornecidos pela PERMISSIONÁRIA, devidamente identificados, ao final do TERMO, ficarão à disposição desta, no estado em que se encontram, para serem retirados, sem danos no imóvel.

**11.8.3** Eventuais danos no imóvel na retirada, deverão ser reparados em até 30 (trinta) dias.

**12 – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA:**

**12.1** Durante o prazo de vigência do TERMO a PERMISSIONÁRIA fica obrigada a observar, rigorosamente, as condições nele estabelecidas.

**12.2** A PERMISSIONÁRIA deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, dispensando a todos os comensais serviços eficientes e tratamento cortês, sendo de sua responsabilidade o seguinte:

i. Programar as atividades de nutrição e alimentação. Os serviços deverão estar diariamente sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição. A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar por ocasião da assinatura do TERMO a respectiva credencial do profissional contratado;

ii. Elaborar, por intermédio da Nutricionista, o cardápio mensal para submeter à aprovação da Fundação SEADE com antecedência mínima de 15 (quinze) dias e posteriormente providenciar a divulgação interna inclusive através da rede intranet;

iii. Apresentar quando solicitado, a qualquer tempo, laudo assinado pela Nutricionista, atestando a qualidade e a procedência dos alimentos servidos;

iv. Apresentar à Fundação SEADE 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.

v. Apresentar, quando da assinatura do TERMO, a relação nominal dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços, as respectivas qualificações, inclusive com a apresentação das certidões de antecedentes criminais. Esta obrigação prevalece no caso de eventual substituição ou nova contratação de profissional;

vi. Acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente;

vii. Disponibilizar, para o serviço de *self service*, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

viii. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tampouco em pratos futuros;

ix. Retirar por completo os pratos do buffet que estiverem findando, repondo-os imediatamente por outro idêntico, já preparado e decorado de antemão na

temperatura ideal para o consumo, ficando terminantemente proibido reabastecimento de outra forma;

x. Avisar, com antecedência de, no mínimo, 1 (um) dia, caso haja algum imprevisto, e seja necessária a alteração do cardápio. Devendo, também, ser afixado em local visível, dentro das dependências do restaurante, a informação quanto à alteração do cardápio;

xi. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

xii. Manter registro diário (quantidade de comensais atendidos), que deverá ser disponibilizado mensalmente para a Fundação SEADE, ou sempre que solicitado;

xiii. Manter as mesas higienizadas com álcool e guarnecidas com portas-guardanapo, a cada troca de usuários;

xiv. Afixar, acima de cada prato do buffet, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, com os respectivos valores calóricos;

xv. Retirar do uso todos os pratos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria;

xvi. Esterilizar os talheres de metal, colocando-os em "display" apropriado;

xvii. Adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos usuários.

xviii. Disponibilizar para todos os comensais, no tempero das saladas, somente azeite de oliva de boa qualidade (100% azeite de oliva), sem qualquer mistura de outros óleos, tais como: óleo de soja;

xix. Garantir que todos os alimentos, mantimentos, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados ou embalados de forma apropriada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços;

xx. Manter, durante a execução do TERMO, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos de acordo com a legislação em vigor;

xxi. Manter balanças reguladas pelo INMETRO/IPEM em número suficiente para o atendimento rápido da pesagem das refeições;

xxii. Receber o pagamento das refeições pelo usuário, emitindo no ato o cupom fiscal (Nota Fiscal Paulista), diretamente no caixa do restaurante, em moeda corrente, cartões de débito, crédito e vale-refeição, mantendo dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco. O fluxo de pesagem e pagamento será determinado pela Fundação SEADE depois de ouvida a PERMISSIONÁRIA;

xxiii. Efetuar por sua conta e risco o sistema de controle do "público interno", assegurando a cobrança do valor estabelecido para as refeições desse grupo. Não caberá à Fundação SEADE nenhuma atividade nesse sentido;

xxiv. Dispor, no serviço de lanchonete, de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maioneses etc.) preferencialmente em sachês individuais;

xxv. Confeccionar, diariamente, os lanches de preparo imediato, nas dependências do restaurante/lanchonete, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;

xxvi. Manter os lanches naturais previamente preparados com etiqueta contendo os ingredientes, a data da confecção, nome da empresa que elaborou e validade do produto;

xxvii. Fornecer uniforme e crachá com foto para todos os seus empregados. Os uniformes compreenderão: aventais, jalecos, calças e blusas, luvas, rede de malha fina para cabelos, toucas descartáveis, calçados fechados e botas antiderrapantes. Deverão estar diariamente limpos e bem passados, demonstrando total condição de higiene. O aspecto pessoal dos empregados também deve ser absolutamente higiênico, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas bem cuidadas e cabelos presos com toucas descartáveis apropriadas ou rede de malha fina para a proteção. Não devendo permitir a utilização de anéis, pulseiras, relógios, bijuterias etc.;

xxviii. Dispor de atendentes em número suficiente para o atendimento nos horários de maior procura do restaurante/lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

xxix. Utilizar, na execução dos serviços, empregados com vínculo profissional, mantendo as carteiras de saúde dos mesmos, devidamente atualizadas;

xxx. Manter sempre atualizada junto à Fundação SEADE a lista de empregados envolvidos na prestação dos serviços, informando toda alteração de pessoal;

xxxi. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

xxxii. Garantir a substituição do empregado cuja conduta, a juízo da Fundação SEADE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

xxxiii. Cumprir todas as normas relativas à legislação trabalhista relacionada aos seus empregados;

xxxiv. Respeitar as normas e procedimentos da Fundação SEADE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

xxxv. Utilizar exclusivamente as áreas de serviços indicadas pela Fundação SEADE para o cumprimento do objeto pactuado;

xxxvi. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela entrada existente para esse fim;

xxxvii. Não manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade nas dependências da Fundação SEADE;

xxxviii. Não manter gêneros e quaisquer materiais pertencentes à PERMISSIONÁRIA fora da área cedida, nem a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa da Fundação SEADE;

xxxix. Manter, na saída do estabelecimento, uma urna para depósito de eventuais reclamações ou sugestões dos usuários, permanecendo a chave sob a responsabilidade da Fundação SEADE;

xl. Arcar com todas as despesas relativas ao consumo de água/esgoto do local concedido;

xli. Arcar com todas as despesas relativas ao consumo de energia elétrica do local concedido;

xlii. Arcar com todas as despesas relativas ao consumo de gás necessário para prestação dos serviços;

xliii. Adotar procedimentos corretos para racionalização e economia no consumo de energia, dando preferência a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

xliv. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), privilegiando dispositivos que contribuam para a economia de água;

xlv. Responsabilizar-se pela coleta, transporte e destinação final dos resíduos produzidos durante a prestação de serviços (lixo);

xlvi. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Fundação SEADE;

xlvii. Manter no restaurante/lanchonete lixeiras que deverão abrir quando acionadas com o pé;

xlviii. Disponibilizar containers próprios para o acondicionamento do lixo recolhido, fazendo a separação adequada dos materiais recicláveis;

xlix. Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes;

l. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade/gestora encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e sanando as reclamações apresentadas no prazo máximo de até 5 (cinco) dias;

li. Cumprir toda a legislação vigente relacionada à vigilância sanitária;

lii. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a Fundação SEADE do resultado das inspeções;

liii. Providenciar, junto aos órgãos competentes, antes do início das atividades, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais que deverão ser obrigatoriamente apresentados para a Fundação SEADE;

liv. Realizar, no mínimo trimestralmente, a dedetização e desratização do restaurante mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível. Este procedimento deverá ser feito no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no mesmo fim de semana, para retirada das pragas e asseio das instalações. A PERMISSIONÁRIA deverá comunicar com antecedência, por escrito, e apresentar à Fundação SEADE o contrato firmado com a empresa que realizará esse serviço, a qual deverá possuir necessariamente a certificação da vigilância sanitária municipal, de acordo com a legislação vigente;

lv. Manter, às suas expensas, toda área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros, vidros, portas, etc.) e áreas adjacentes à cozinha, bem como todos os equipamentos, utensílios e materiais, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

lvi. Fornecer e instalar os sabonetes líquidos, álcool gel, toalhas de papel e todos os itens das toaletes, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de toalhas de tecido;

lvii. Responsabilizar-se integralmente pela conservação, guarda e manutenção corretiva e preventiva de toda a área concedida arcando com as despesas de pintura interna quando estas estiverem sem condições de higiene e limpeza;

lviii. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da Fundação SEADE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

lix. Realizar periodicamente a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelo restaurante/lanchonete;

lx. Realizar periodicamente a limpeza da miniestação elevatória de esgoto, com aproximadamente 5m³, instalada atrás do espaço objeto desta Permissão de Uso;

lxi. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

lxii. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

lxiii. Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da Fundação SEADE;

lxiv. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, impressa, tipo cartaz;

**13 – DAS OBRIGAÇÕES DA FUNDAÇÃO SEADE:**

**13.1** Designar, no prazo de 5 (cinco) dias, contados da assinatura do TERMO, Gestor(es) para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objetos do TERMO, inclusive quanto ao fornecimento da alimentação, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

**13.2** Disponibilizar à PERMISSIONÁRIA as dependências existentes para execução do serviço objeto do TERMO;

**13.3** Autorizar a PERMISSIONÁRIA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

**13.4** Comunicar à PERMISSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;

**13.5** Proporcionar todas as facilidades para que a PERMISSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços, dentro das normas deste TERMO prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela PERMISSIONÁRIA;

**13.6** Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela PERMISSIONÁRIA além de conferir, vistoriar e aprovar os cardápios mensais, os quais serão elaborados pela nutricionista da PERMISSIONÁRIA;

**13.7** Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

**13.8** Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

**13.9** Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete;

**13.10** Fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da PERMISSIONÁRIA, exigindo, também mensalmente, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas;

**13.11** Exigir a aplicação das Normas de Segurança do Trabalho e outras normas regulamentadoras aplicáveis aos empregados da PERMISSIONÁRIA;

**13.12** Apresentar mensalmente à PERMISSIONÁRIA a medição relativa ao seu consumo de água/esgoto e energia elétrica, para que seja efetuado o pagamento sob sua responsabilidade;

**13.13** Cumprir e exigir da PERMISSIONÁRIA o cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no TERMO;

**13.14** Notificar a PERMISSIONÁRIA, por escrito, quando da aplicação das sanções previstas no TERMO, garantida sempre, a ampla defesa e o contraditório.

## 14 - DO PAGAMENTO DA REFEIÇÃO

**14.1** O pagamento das refeições será efetuado diretamente à PERMISSIONÁRIA pelos usuários, no caixa do restaurante/lanchonete, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição. Nesse último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial. A PERMISSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.

**14.1.1** A Fundação SEADE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

**14.1.2** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança a parte.

## 15 - DA RESCISÃO:

**15.1** O termo poderá ser rescindido nas hipóteses arroladas nos artigos 77 e 78, da Lei federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores, além das previstas no instrumento contratual e no Edital da CONCORRÊNCIA.

**15.2** Ficam assegurados os direitos da Fundação SEADE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77, Lei federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.

São Paulo, 02 de março de 2017

_____

Paulo Rogério da Conceição

# ANEXO II

## MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO

### CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017

Expediente nº 170/2015

TERMO DE PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE RESTAURANTE E LANCHONETE, CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS - SEADE E A EMPRESA _____

Pelo presente instrumento, de um lado a **FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS - SEADE**, CNPJ nº 51.169.555/0001-00, Inscrição Estadual nº 110.199.866.112, com sede na Avenida Professor Lineu Prestes, nº 913 – Cidade Universitária – CEP: 05508-000, nesta Capital, doravante denominada **Fundação SEADE**, neste ato representada por seu Diretor Executivo Senhor **DALMO DO VALLE NOGUEIRA FILHO**, portador do RG nº 2.161.553-6 – SSP-SP e inscrito no CPF/MF nº 429.377.288-04 e de outro lado, a **_____,** doravante denominada PERMISSIONÁRIA, com sede na _____, CNPJ nº _____, neste ato representada por seu _____, Sr. _____, têm entre si justo e contratado, na melhor forma de direito, o presente Termo de Permissão de Uso, regido pela Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alteração posteriores, combinada com a Lei estadual nº 6.544/89, com as respectivas alterações posteriores, e mediante as cláusulas e condições a seguir enumeradas, que aceitam e se comprometem a cumprir.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Compreende o objeto do presente **TERMO DE PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E RESTAURANTE**, destinada à exploração comercial para o fornecimento de refeições, lanches, sucos, café da manhã, e outros produtos inerentes ao ramo, com fornecimento de equipamentos e contratação de mão de obra necessária para a exploração, em consonância com sua destinação, observadas as regras e condições especificadas no Termo de Referência, Anexo I, do Edital da **CONCORRÊNCIA SEADE n° 001/2017**, e na proposta da PERMISSIONÁRIA, partes integrantes deste Instrumento, independentemente de transcrição.

**I.1.** Os serviços serão prestados na sede da **Fundação SEADE** situada na Av. Professor Lineu Prestes, nº 913 - Cidade Universitária - São Paulo/Capital.

**I.2.** A área concedida corresponde a 415 m² de área coberta e fechada e 396 m² de pátio coberto com estrutura tensionada, perfazendo um total de 811 m².

**I.2.1.** Este espaço contempla um conjunto com cozinha, área separada para a lavagem dos utensílios, depósito, vestiários exclusivos, lanchonete, salão e toaletes.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO PÚBLICO ALVO**

**II.1.** Empregados e estagiários da **Fundação SEADE**; funcionários da Escola de Governo da Secretaria de Planejamento e Gestão; funcionários e alunos da Escola Técnica - ETEC - Gestão Pública (público interno); e o público frequentador do campus da Universidade de São Paulo-USP (público externo).

**II.2.** Para prestação desses serviços a PERMISSIONÁRIA deverá operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público aproximadamente 300 (trezentas) refeições/dia (almoço), além de lanches e outros itens específicos de lanchonete.

**II.2.1.** O quantitativo de público-alvo indicado não condiciona qualquer compromisso presente ou futuro por parte da **Fundação SEADE** no que toca ao número estimado de refeições.

**CLAUSUA TERCEIRA - DA FORMA E CONDIÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**III.1.** Os serviços deverão ser executados em estrita conformidade com o Termo de Referência, Anexo I, do Edital de **CONCORRÊNCIA SEADE n° 001/2017,** cabendo à PERMISSIONÁRIA otimizar a gestão de seus recursos humanos.

**III.2.** Os serviços prestados relativos ao almoço serão do tipo “self service”, cobrança por peso, compreendendo preparo e distribuição de refeições. As bebidas e sobremesas serão cobradas à parte;

**III.3.** Os produtos a serem servidos na lanchonete serão vendidos a preços unitários, considerando a média de preços praticados na região onde se localiza a sede da **Fundação SEADE**.

**III.4.** A PERMISSIONÁRIA fica autorizada a vender produtos alimentícios, ficando vedada a comercialização de qualquer outro produto não pertinente ao ramo de alimentação, em especial a de bebidas alcoólicas destiladas em geral e a venda e propaganda de produtos derivados do tabaco.

**III.5.** Os alimentos a serem servidos deverão ser de adequado balanceamento proteico-calórico.

**III.6.** Os produtos a serem comercializados deverão obedecer às determinações do Código de Defesa do Consumidor, Lei federal n° 8078 de 11 de setembro de 1990, com as alterações posteriores.

**III.7.** Horário de funcionamento do restaurante e lanchonete será de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 19h30, ininterruptamente. Podendo fechar às 18h, de comum acordo com a **Fundação SEADE**.

**III.7.1.** O Almoço (restaurante), será das 11h às 14h30, de segunda a sexta-feira;

**III.7.2.** A critério da **Fundação SEADE**, e de comum acordo, os dias de atendimento poderão, eventualmente, ser estendidos para sábados, domingos e feriados, a fim de atender a casos excepcionais.

## CLÁUSULA QUARTA – DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

**IV.1.** A PERMISSIONÁRIA fornecerá todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados, devendo, portanto, para o desenvolvimento das atividades:

**a)** Montar uma cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços com todos os equipamentos e maquinários considerados necessários para a execução dos serviços;

**b)** Instalar um sistema de exaustão, compreendendo captação da fumaça com descarte através de sistema de dutos de modo a garantir a ventilação, tornando o ambiente agradável ao usuário.

**c)** Fornecer todos os utensílios e louças tais como talheres de aço inox sem cabo de plástico/madeira, pratos de porcelana ou vidro leitoso brancos, xícaras e pires de porcelana, copos de vidros diversos, bandejas de plástico resistente, perfeitamente estáveis, travessas de vidro/porcelana, sopeiras individuais de porcelana, além do material descartável (copos, toalhas, guardanapos, e palitos de dentes e canudinhos embalados um a um). Ficará proibida a utilização de utensílios de madeira, tais como tábua de carne, colheres etc.;

**d)** Fornecer todo o mobiliário, tais como: mesas e cadeiras em madeira ou outro material de qualidade, ambas com borrachas antiderrapantes nos pés; balcão térmico com cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos principais e as respectivas guarnições; *rechauds*; balcão frigorífico expositor ou freezer compatível com as necessidades; fogão industrial ou simples, de acordo com as necessidades; utensílios de lanchonete em geral; fritadeira elétrica ou similar; liquidificadores; batedores; balança digital/calculadora para pesagem dos pratos/refeições devidamente regulada pelo INMETRO; chapeira; espremedor de frutas; vitrine quente; estufa; louças em geral; prateleiras para exposição de bebidas; prateleiras para estocagem; caixa registradora, etc;

**IV.2.** Todos os itens do mobiliário somente poderão ser instalados depois de expressamente aprovados pela **Fundação SEADE**;

**IV.3.** Toda a montagem e instalação do mobiliário ficará sob a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA;

**IV.4.** Fica terminantemente proibida a utilização de qualquer mesa ou cadeiras de plástico/monobloco ou outro material com baixa resistência;

**IV.5.** Todas as instalações complementares de água, elétrica, gás, exaustão, entre outras, realizadas nas dependências do restaurante/lanchonete ficarão sob a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA e serão supervisionadas pela **Fundação SEADE**, devendo seguir as normas vigentes e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

**IV.6.** Controle de poluição sonora - Os equipamentos que geram ruído excessivo no seu funcionamento deverão possuir o Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias

adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído;

**IV.7.** Toda a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e mobiliários correrá por conta e risco da PERMISSIONÁRIA;

**IV.8.** Finda ou rescindida a Permissão de Uso, deverá a PERMISSIONÁRIA, restituir o local cedido e seus anexos, inteiramente livres, desembaraçados, limpos e com todos os pertences da **Fundação SEADE**, como os recebeu, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, mediante simples notificação administrativa da **Fundação SEADE**, retirando e removendo todos os equipamentos e instalações de sua propriedade, sob pena de apreensão e remoção daqueles ao Depósito Municipal, por sua conta e risco;

**IV.8.1.** A não restituição dos locais ocupados pela PERMISSIONÁRIA nas hipóteses e casos aqui previstos caracterizará esbulho possessório e autorizará sua retomada pela forma judicial cabível, inclusive por ação de reintegração de posse com expedição da competente liminar;

**IV.8.2.** Os utensílios, equipamentos e mobiliários fornecidos pela PERMISSIONÁRIA, devidamente identificados, ao final do TERMO, ficarão à disposição desta, no estado em que se encontram, para serem retirados, sem danos no imóvel;

**IV.8.3.** Eventuais danos no imóvel na retirada, deverão ser reparados em até 30 (trinta) dias.

## CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS PARA EXECUÇÃO DA INSTALAÇÃO DA ÁREA

**V.1** O prazo para a execução dos serviços deverá seguir o seguinte cronograma:

**a)** A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar no prazo de até **15 (quinze) dias** da assinatura do Termo de Permissão de Uso, o projeto com a especificação técnica de todo o mobiliário, juntamente com o projeto das obras de adequação do espaço, no qual deverá constar, no mínimo, a pintura das paredes, dos forros, incluindo a recuperação de rachaduras; a recuperação do piso onde estiver danificado; e a impermeabilização do piso das áreas internas da cozinha, incluindo aquelas adjacentes à ela; além das demais que julgar necessárias, devendo apresentar a respectiva Anotação De Responsabilidade Técnica – ART.

**b)** O prazo máximo para aprovação projeto pela Fundação SEADE será de **05 (cinco)** dias contados da sua apresentação.

**c)** No prazo de até **60 (sessenta) dias**, contados da data da aprovação do projeto supracitado, a PERMISSIONÁRIA deverá montar a cozinha compatível com o objeto da prestação dos serviços, bem como fazer todas as obras de adequação do espaço, e instalar todos os equipamentos, mobiliários e utensílios, considerados necessários para a sua execução, após a aprovação pela Fundação SEADE.

**d)** A PERMISSIONÁRIA terá o prazo de **65 (sessenta e cinco) dias**, contados da data da aprovação do projeto supracitado, para dar início ao fornecimento das refeições, com o ateste final da área competente da Fundação SEADE.

**V.1.1.** Os prazos mencionados acima poderão ser prorrogados a critério da **Fundação SEADE**, depois de analisadas as justificativas da PERMISSIONÁRIA.

**CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA**

**VI.1.** O prazo de vigência da Permissão de Uso será de 15 (quinze) meses, a contar da data da assinatura do Termo de Permissão de Uso, podendo ser prorrogada por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

**VI.2.** A PERMISSIONÁRIA poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior**,** desde que o faça mediante documento escrito, em até 120 (cento e vinte) dias antes do vencimento do termo ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência, através de comunicação escrita dirigida ao Gestor Contratual da **Fundação SEADE**.

**VI.2.1.** A não-prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da **Fundação SEADE**, não gerará à PERMISSIONÁRIA direito a qualquer espécie de indenização.

**VI.2.2.** A **Fundação SEADE**, por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela autoridade máxima da sua área administrativa, poderá rescindir o TERMO antes do seu vencimento, sem que isso resulte em direito a qualquer indenização à PERMISSIONÁRIA.

**VI.3.** Os primeiros 90 (noventa) dias, a contar do efetivo início da prestação dos serviços, serão considerados de caráter experimental, portanto de recebimento provisório dos serviços, findos os quais a **Fundação SEADE**, por meio de sua Gerência Administrativa, se manifestará justificadamente, até 15 (quinze) dias após o término do prazo indicado, pela continuidade ou rescisão do TERMO.

**VI.3.1.**A proposta de rescisão contratual, sem qualquer ônus para a **Fundação SEADE**, estará sujeita ao oferecimento do contraditório e ampla defesa, no prazo de até 15 (quinze) dias contados da publicação do ato no Diário Oficial do Estado, sendo certo que a PERMISSIONÁRIA deverá continuar prestando seus serviços, até a decisão administrativa final.

**VI.3.1.1.**O recurso será recebido no efeito suspensivo e será apreciado pela autoridade que subscreveu o Edital e apreciado no prazo de até 15 (quinze) dias do recebimento do recurso.

**VI.3.1.2.** Dessa decisão caberá recurso de reconsideração, a ser interposto no prazo de até 15 (quinze) dias da publicação do ato no Diário Oficial do Estado, com efeito meramente devolutivo, à autoridade máxima da **Fundação SEADE**, que o apreciará no prazo de até 15 (quinze) dias, contados do recebimento do recurso.

**VI.3.1.3.** Da decisão final será dada ciência à PERMISSIONÁRIA e, na hipótese de persistir o ato de rescisão, este se dará em até 15 (quinze) dias, contados da data da publicação da decisão final no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DOS VALORES E DO REAJUSTE**

**VII.1.** O valor total do presente termo para o período de 15 (quinze) meses é de **R$ _____** (_____), sendo o valor mensal da taxa de Permissão de Uso de R$ _____(_____).

**VII.2.** A TAXA DE PERMISSÃO DE USO deverá ser paga, impreterivelmente, até o dia 10 de cada mês.

**VII.2.1.** No caso de atraso no pagamento da TAXA DE PERMISSÃO DE USO será cobrada uma multa de 10 % (dez por cento) sobre seu valor, além de juros de mora de 1% ao mês.

**VII.2.2.** Em atrasos superiores a 90 (noventa) dias, a **Fundação SEADE** poderá rescindir o TERMO com a PERMISSIONÁRIA, e exigir em juízo o pagamento das taxas em atraso.

**VII.2.3.** A TAXA DE PERMISSÃO DE USO será reajustada anualmente, utilizando-se como percentual o da variação do índice do IPC-FIPE, ocorrida entre a data limite para apresentação da proposta e o mês anterior ao da aplicação do reajuste.

**VII.3.** O valor do quilo da refeição do tipo ***self service***, apresentado na proposta, a ser praticado para o "público externo", será de R$ ____ ( _____).

**VII.3.1.** O valor cobrado do "público interno", deverá manter-se sempre com um desconto mínimo de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor praticado para o "público externo", não ultrapassando o valor máximo de R$ 30,00 (trinta reais), conforme dispõe o item 5.3 do Termo de Referência.

**VII.3.2.** O valor do quilo mencionado no item VII.3, poderá ser objeto de reajuste, inclusive por interesse da Administração, visando à adequação aos novos preços de mercado, mediante demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do termo, sendo aplicado, se for o caso, o IPC-Fipe relativo ao período de apuração, ou outro índice que venha substituí-lo.

**VII.3.3.** A permissionária poderá estipular os valores a serem cobrados para os salgados, doces, lanches e outros itens separadamente, desde que compatíveis com os preços praticados dentro do CAMPUS DA USP devendo a empresa primar por um valor competitivo.

**VII.3.4.** A **Fundação SEADE** não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

**VII.3.5.** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança a parte.

**VII.3.6.** A PERMISSIONÁRIA receberá o valor estabelecido para o quilo, diretamente do público interno e externo, considerando o consumo individual de cada pessoa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito, cheque ou tíquete-refeição.

**VII.3.7.** No valor estabelecido para o quilo já estão inclusas todas as despesas de natureza tributária, fiscal, previdenciária, trabalhista, securitária e acidentária, que incidirem sobre o objeto ora contratado, não podendo a PERMISSIONÁRIA pleitear nenhum outro pagamento à **Fundação SEADE**.

## CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA:

**VIII.1.** Durante o prazo de vigência do TERMO a PERMISSIONÁRIA fica obrigada a observar, rigorosamente, as condições nele estabelecidas.

**VIII.2.** Deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, dispensando a todos os comensais serviços eficientes e tratamento cortês, sendo de sua responsabilidade o seguinte:

**1)** Programar as atividades de nutrição e alimentação. Os serviços deverão estar diariamente sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição;

**2)** Elaborar, por intermédio da Nutricionista, o cardápio mensal para submeter à aprovação da **Fundação SEADE,** com antecedência mínima de 15 (quinze) dias e posteriormente providenciar a divulgação interna inclusive através da rede intranet;

**3)** Apresentar quando solicitado, a qualquer tempo, laudo assinado pela Nutricionista, atestando a qualidade e a procedência dos alimentos servidos;

**4)** Apresentar à **Fundação SEADE** 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;

**5)** Apresentar, a relação nominal dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços, as respectivas qualificações, inclusive com as respectivas certidões de antecedentes criminais. Esta obrigação prevalece no caso de eventual substituição ou nova contratação de profissional;

**6)** Acondicionar as refeições de forma apropriada para conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo, de acordo com as recomendações da legislação vigente;

**7)** Disponibilizar, para o serviço de *self service*, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

**8)** Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tampouco em pratos futuros;

**9)** Retirar por completo os pratos do buffet que estiverem findando, repondo-os imediatamente por outro idêntico, já preparado e decorado de antemão na temperatura ideal para o consumo, ficando terminantemente proibido reabastecimento de outra forma;

**10)** Avisar, com antecedência de, no mínimo, 1 (um) dia, caso haja algum imprevisto, e seja necessária a alteração do cardápio. Devendo, também, ser afixado em

local visível, dentro das dependências do restaurante, a informação quanto à alteração do cardápio;

**11)** Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

**12)** Manter registro diário (quantidade de comensais atendidos), que deverá ser disponibilizado mensalmente para a **Fundação SEADE**, ou sempre que solicitado;

**13)** Manter as mesas higienizadas com álcool e guarnecidas com portas-guardanapo, a cada troca de usuários;

**14)** Afixar, acima de cada prato do buffet, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, com os respectivos valores calóricos;

**15)** Retirar do uso todos os pratos ou outros utensílios que apresentem qualquer tipo de avaria;

**16)** Esterilizar os talheres de metal, colocando-os em "display" apropriado;

**17)** Adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos usuários;

**18)** Disponibilizar para todos os comensais, no tempero das saladas, somente azeite de oliva de boa qualidade (100% azeite de oliva), sem qualquer mistura de outros óleos, tais como: óleo de soja;

**19)** Garantir que todos os alimentos, mantimentos, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados ou embalados de forma apropriada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços;

**20)** Manter, durante a execução do termo, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos de acordo com a legislação em vigor;

**21)** Manter balanças reguladas pelo INMETRO/IPEM em número suficiente para o atendimento rápido da pesagem das refeições;

**22)** Receber o pagamento das refeições pelo usuário, emitindo no ato o cupom fiscal (Nota Fiscal Paulista), diretamente no caixa do restaurante, em moeda corrente, cartões de débito, crédito e vale-refeição, mantendo dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco. O fluxo de pesagem e pagamento será determinado pela **Fundação SEADE** depois de ouvida a PERMISSIONÁRIA;

**23)** Efetuar por sua conta e risco o sistema de controle do “público interno”, assegurando a cobrança do valor estabelecido para as refeições desse grupo. Não caberá à **Fundação SEADE** nenhuma atividade nesse sentido;

**24)** Dispor, no serviço de lanchonete, de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maioneses etc.) preferencialmente em sachês individuais;

**25)** Confeccionar, diariamente, os lanches de preparo imediato, nas dependências do restaurante/lanchonete, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;

**26)** Manter os lanches naturais previamente preparados com etiqueta contendo os ingredientes, a data da confecção, nome da empresa que elaborou e validade do produto;

**27)** Fornecer uniforme e crachá com foto para todos os seus empregados. Os uniformes compreenderão: aventais, jalecos, calças e blusas, luvas, rede de malha fina para cabelos, toucas descartáveis, calçados fechados e botas antiderrapantes. Deverão estar diariamente limpos e bem passados, demonstrando total condição de higiene. O aspecto pessoal dos empregados também deve ser absolutamente higiênico, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas bem cuidadas e cabelos presos com toucas descartáveis apropriadas ou rede de malha fina para a proteção. Não devendo permitir a utilização de anéis, pulseiras, relógios, bijuterias etc.;

**28)** Dispor de atendentes em número suficiente para o atendimento nos horários de maior procura do restaurante/lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

**29)** Utilizar, na execução dos serviços, empregados com vínculo profissional, mantendo as carteiras de saúde dos mesmos, devidamente atualizadas;

**30)** Manter sempre atualizada junto à **Fundação SEADE** a lista de empregados envolvidos na prestação dos serviços, informando toda alteração de pessoal;

**31)** Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

**32)** Garantir a substituição do empregado cuja conduta, a juízo da **Fundação SEADE**, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

**33)** Cumprir todas as normas relativas à legislação trabalhista relacionada aos seus empregados;

**34)** Respeitar as normas e procedimentos da **Fundação SEADE**, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

**35)** Utilizar exclusivamente as áreas de serviços indicadas pela **Fundação SEADE** para o cumprimento do objeto pactuado;

**36)** Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela entrada existente para esse fim;

**37)** Não manter materiais/objetos estranhos à natureza da atividade nas dependências da **Fundação SEADE**;

**38)** Não manter gêneros e quaisquer materiais pertencentes à PERMISSIONÁRIA fora da área cedida, nem a estocagem de caixas, garrafas, engradados em área externa da **Fundação SEADE**;

**39)** Manter, na saída do estabelecimento urna para depósito de eventuais reclamações ou sugestões dos usuários, permanecendo a chave sob a responsabilidade da **Fundação SEADE**;

**40)** Arcar com todas as despesas relativas ao consumo de água/esgoto do local concedido;

**41)** Arcar com todas as despesas relativas ao consumo de energia elétrica do local concedido;

**42)** Arcar com todas as despesas relativas ao consumo de gás necessário para prestação dos serviços;

**43)** Adotar procedimentos corretos para racionalização e economia no consumo de energia, dando preferência a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

**44)** Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), privilegiando dispositivos que contribuam para a economia de água;

**45)** Responsabilizar-se pela coleta, transporte e destinação final dos resíduos produzidos durante a prestação de serviços (lixo);

**46)** Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a **Fundação SEADE**;

**47)** Manter as lixeiras colocadas no restaurante/lanchonete que deverão abrir quando acionadas com o pé;

**48)** Disponibilizar containers próprios para o acondicionamento do lixo recolhido, com a separação adequada dos materiais recicláveis;

**49)** Recolher e armazenar o óleo descartado de frituras para a deposição adequada conforme as normas ambientais vigentes;

**50)** Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade/gestora encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e sanando as reclamações apresentadas no prazo máximo de até 5 (cinco) dias;

**51)** Cumprir toda a legislação vigente relacionada à vigilância sanitária;

**52)** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a **Fundação SEADE** do resultado das inspeções;

**53)** Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais que deverão ser obrigatoriamente apresentados para a **Fundação SEADE**;

**54)** Realizar, no mínimo trimestralmente, a dedetização e desratização do restaurante mantendo os comprovantes correspondentes afixados em local visível. Este procedimento deverá ser feito no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no mesmo fim de semana, para retirada das pragas e asseio das instalações;

**54.1)** Deverá comunicar com antecedência, por escrito, e apresentar à **Fundação SEADE** o contrato firmado com a empresa que realizará esse serviço, a qual deverá possuir necessariamente a certificação da vigilância sanitária municipal, de acordo com a legislação vigente;

**55)** Manter, às suas expensas, toda área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros, vidros, portas etc.) e áreas adjacentes à cozinha, bem como todos os equipamentos, utensílios e materiais, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

**56)** Fornecer e instalar os sabonetes líquidos, álcool gel, toalhas de papel e todos os itens das toaletes, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de toalhas de tecido;

**57)** Responsabilizar-se integralmente pela conservação, guarda e manutenção corretiva e preventiva de toda a área concedida arcando com as despesas de pintura interna quando estas estiverem sem condições de higiene e limpeza;

**58)** Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da **Fundação SEADE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

**59)** Realizar periodicamente a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelo restaurante/lanchonete;

**60)** Realizar periodicamente a limpeza da miniestação elevatória de esgoto, com aproximadamente 5m³, instalada atrás do espaço objeto desta Permissão de Uso;

**61)** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos ou vazamentos na rede de água, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

**62)** Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

**63)** Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da **Fundação SEADE**;

**64)** Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, impressa, tipo cartaz;

**65)** Apresentar, no início da vigência do presente termo, bem como quando da ocorrência de substituição, as respectivas cópias dos contratos de trabalho e prova de registro dos empregados destacados para prestar serviço nas dependências da **Fundação SEADE**;

**66)** Requerer a exclusão da **Fundação SEADE** da lide, nas eventuais ações judiciais de qualquer espécie e natureza, propostas pelo pessoal que empregar para a execução dos serviços, durante a vigência desta Permissão de Uso e mesmo após o seu término, caso o pedido seja dele decorrente, declarando-se como única e exclusiva responsável pelas referidas ações, inclusive perante quaisquer terceiros interessados;

**67)** Assegurar que o pessoal que empregar para a execução dos serviços ora avençados não terá relação de emprego com a **Fundação SEADE** e desta não poderá demandar quaisquer pagamentos, tudo da sua exclusiva responsabilidade. No caso de vir a **Fundação SEADE** ser denunciada judicialmente, a PERMISSIONÁRIA a ressarcirá de qualquer despesa que, em decorrência, vier a ser condenada a pagar, inclusive efetuando, se for o caso, a compensação dos valores a atingir créditos vincendos;

**68)** Responder pelo pagamento dos salários devidos pela mão-de-obra empregada na realização dos serviços, pelos encargos trabalhistas, securitários, fiscais e previdenciários respectivos, e por tudo mais que, como empregadora, deva satisfazer inclusive todas as verbas decorrentes de eventual rescisão de contrato com seus empregados, além de ficar sob sua integral responsabilidade a observância das leis trabalhistas, civis, previdenciárias, fiscais e outras, assim como os registros, seguros contra riscos de acidentes de trabalho, impostos e outras providências e obrigações necessárias à realização dos serviços ora contratados.

**VIII.3.** A inadimplência da PERMISSIONÁRIA para com os encargos referidos não transfere à **Fundação SEADE** a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste TERMO.

**VIII.4.** Ocorrendo a hipótese de a **Fundação SEADE** vir a ser condenada, solidária ou subsidiariamente, nas ações judiciais trabalhistas ou outras de qualquer espécie ou natureza, propostas por empregados da PERMISSIONÁRIA, e desde que não haja possibilidade de composição entre as partes, visando o reembolso da importância despendida pela **Fundação SEADE**, a título de condenação trabalhista solidária ou subsidiária, a **Fundação SEADE** utilizará o direito de regresso, em ação própria, a ser intentada contra a PERMISSIONÁRIA, a qual, desde já, manifesta expressa concordância.

**VIII.5.** No caso de rescisão de contrato de trabalho dos empregados da PERMISSIONÁRIA que prestam serviço na sede da **Fundação SEADE**, obrigatoriamente, deverão ser apresentadas as cópias de rescisão de contratos trabalhistas firmados pelos empregados, devidamente homologadas pelo órgão competente, além da comprovação cabal da quitação de todos os consectários legais, em conjunto com o Anexo VIII do Edital;

**VIII.6.** A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente à **Fundação SEADE**, em conjunto com o Anexo VIII do Edital, todos os documentos, capazes de permitir a fiscalização e comprovação cabal da quitação, por ela, de salários, benefícios e encargos trabalhistas, a fim de evitar a aplicação de qualquer responsabilidade decorrente da relação de emprego ou contratual mantida entre esta e o pessoal que empregar na execução dos serviços, conforme entendimento cristalizado pelo Enunciado nº 331, do Tribunal Superior do Trabalho;

**VIII.7.** A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente à **Fundação SEADE,** em conjunto com o Anexo VIII do Edital, documento comprobatório do efetivo depósito de salários, benefícios e obrigações trabalhistas relativas aos empregados envolvidos na execução dos serviços;

**VIII.8.** A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente à **Fundação SEADE,** em conjunto com o Anexo VIII do Edital, a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS referentes aos seus empregados e/ou contratados.

**VIII.9.** No caso de descumprimento do disposto nos itens VIII.5 a VIII.8, desta Cláusula, a PERMISSIONÁRIA estará sujeita à multa individual prevista no item 28, do Anexo IV, da Tabela de Multas, deste Edital, cobrada a cada obrigação não cumprida, das quais será notificada, para que apresente sua defesa, observado, para esse procedimento, os prazos definidos no item VI.3.1 e seus subitens VI.3.1.1 e VI.3.1.2.

**VIII.10.** Caso não aceitas as justificativas apresentadas e após a notificação dessa decisão, a multa deverá ser paga, mediante depósito em conta corrente, cujo número e demais detalhes serão fornecidos à PERMISSIONÁRIA.

**VIII.11.** A falta do recolhimento da multa ensejará a sua cobrança judicial, na forma cabível.

**VIII.12.** No caso de descumprimento do disposto nos itens VIII.5 a VIII.8 por um prazo superior a 3 (três) meses, a **Fundação SEADE** poderá rescindir o TERMO, sem prejuízo da aplicação do item VIII.9, deste instrumento.

**VIII.13.** A PERMISSIONÁRIA não poderá transferir, subcontratar total ou parcialmente os serviços, objeto da contratação, nem utilizar o local para fins particulares.

**VIII.14.** A PERMISSIONÁRIA não poderá usar o nome da **Fundação SEADE** para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo, portanto, a **Fundação SEADE** responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela PERMISSIONÁRIA, perante terceiros.

## CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA FUNDAÇÃO SEADE

**IX.1.** Indicar Gestor(es) para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objetos do TERMO;

**IX.2.** Disponibilizar à PERMISSIONÁRIA as dependências existentes para execução do serviço objeto do TERMO;

**IX.3.** Autorizar a PERMISSIONÁRIA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

**IX.4.** Designar, no prazo de 5 (cinco) dias, contados da assinatura do TERMO, empregado para acompanhar a sua execução, bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

**IX.5.** Comunicar à PERMISSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;

**IX.6.** Proporcionar todas as facilidades para que a PERMISSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços, dentro das normas deste TERMO prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela PERMISSIONÁRIA;

**IX.7.** Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste TERMO, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

**IX.8.** Acompanhar e fiscalizar a execução deste TERMO, por meio de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

**IX.9.** Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela PERMISSIONÁRIA;

**IX.10.** Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

**IX.11.** Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios mensais, os quais serão elaborados pela nutricionista da PERMISSIONÁRIA;

**IX.12.** Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da PERMISSIONÁRIA que ensejaram sua contratação;

**IX.13.** Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

**IX.14.** Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete;

**IX.15.** Fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais e fiscais a cargo da PERMISSIONÁRIA, exigindo, também mensalmente, a comprovação do pagamento de salários e demais obrigações decorrentes, sem prejuízo do controle de outras condições operacionais contratualmente estabelecidas;

**IX.16.** Exigir a aplicação das Normas de Segurança do Trabalho e outras normas regulamentadoras aplicáveis aos empregados da PERMISSIONÁRIA;

**IX.17.** Apresentar mensalmente à PERMISSIONÁRIA a medição relativa ao seu consumo de água/esgoto e energia elétrica, para que seja efetuado o pagamento sob sua responsabilidade;

**IX.18.** Cumprir e exigir da PERMISSIONÁRIA o cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no TERMO;

**IX.19.** Notificar a PERMISSIONÁRIA, por escrito, quando da aplicação das sanções previstas no TERMO, garantida sempre, a ampla defesa e o contraditório.

## CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

**X.1.** Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a PERMISSIONÁRIA estará sujeita, observando-se a garantia à ampla defesa, às penalidades previstas na Lei federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores e às multas previstas no Anexo IV – Tabela de Multas.

**X.2.** Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela **Fundação SEADE**, a PERMISSIONÁRIA ficará isenta das penalidades aplicáveis.

## CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

**XI.1.** O presente TERMO poderá ser rescindido nas hipóteses arroladas nos arts. 77 e 78, da Lei federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores, além das previstas neste instrumento e no Edital da **CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017.**

**XI.2.** Ficam assegurados os direitos da **Fundação SEADE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77, do Estatuto federal licitatório, com suas alterações posteriores.

## CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PRESTAÇÃO DA GARANTIA FINANCEIRA

**XII.1.** Para o fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, a PERMISSIONÁRIA comprovará, em até 10 (dez) dias da assinatura do presente TERMO, a prestação de garantia no valor de R$____, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor da contratação, em conformidade com o disposto no artigo 56, da Lei Federal 8.666/93.

**XII.1.1.** A não entrega da garantia no prazo fixado neste item, acarretará a aplicação das sanções administrativas previstas no contrato e poderá ensejar rescisão contratual.

**XII.2.** A garantia prestada deverá vigorar por prazo igual ao da vigência do presente TERMO, sendo que, em caso de alteração contratual, a PERMISSIONÁRIA deverá, em até 10 (dez) dias contados da assinatura do termo aditivo, promover a complementação do respectivo valor, bem como de sua validade, se for o caso, de modo a que o valor da garantia corresponda ao percentual fixado no subitem 01 desta cláusula, facultada a substituição por qualquer das outras modalidades elencadas no § 1º do artigo 56 da Lei Federal 8.666/93.

**XII.3.** A **Fundação SEADE** fica desde já autorizada pela PERMISSIONÁRIA a promover o levantamento do valor devido, em decorrência de aplicação de multa, perante a entidade responsável pela garantia, caso necessário descontar os valores correspondentes às multas.

**XII.4.** Verificada a hipótese do subitem anterior desta cláusula e não rescindido o TERMO, a PERMISSIONÁRIA fica obrigada a proceder o reforço da garantia, no valor correspondente ao levantamento feito, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de recepção da notificação.

**XII.5.** À **Fundação SEADE** cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devida pela PERMISSIONÁRIA.

**XII.6.** A garantia referida será liberada ou restituída após o término do TERMO, mediante solicitação escrita da PERMISSIONÁRIA, desde que integralmente cumpridas todas as obrigações assumidas, ou facultativamente, na proporção do seu cumprimento, podendo ser deduzidos da mesma os débitos existentes com a **Fundação SEADE**, bem como reposição e/ou consertos com instalações danificadas durante o período de operação do restaurante/lanchonete.

## CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

**XIII.1.** A PERMISSIONÁRIA deverá responsabilizar-se integralmente pela prestação dos serviços de alimentação, nos termos da legislação vigente, em especial as que se referem a técnicas de preparo e distribuição de alimentos, contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Leis, Decretos, Portarias e Resoluções que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos (Lei estadual nº 10.083 de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo; Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78 - Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas; Portaria CVS nº 5 de 09/04/13; e Portaria nº 3525/2004 e Resolução RDC 216 de 15/09/2004 da ANVISA.), e no Código de Defesa do Consumidor, Lei federal n° 8078, de 11 de setembro de 1990.

## CLAUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**XIV.1.** Todas as despesas decorrentes desta contratação, tais como emolumentos, reconhecimentos de firmas, registros, etc., correrão por conta exclusiva da PERMISSIONÁRIA.

**XIV.2.** Fica a PERMISSIONÁRIA ciente de que a assinatura deste TERMO implica aceitação de todas as cláusulas e condições estabelecidas, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento deste instrumento e dos ajustes dele decorrente.

**XIV.3.** Qualquer comunicação entre as partes só terá validade quando confirmada, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

## CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

**XV.1.** Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer pendências oriundas deste TERMO, não resolvidas no âmbito administrativo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor, juntamente com as testemunhas abaixo nomeadas, para os fins de direito.

**São Paulo, ..... de ..... de .....**

**FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS – SEADE**

_____

**DALMO DO VALLE NOGUEIRA FILHO**
Diretor Executivo

**PERMISSIONÁRIA**

_____

**REPRESENTANTE LEGAL**
Cargo

**Testemunhas:**

Nome: _____
RG:_____

Nome: _____
RG: _____

# ANEXO III

**CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017**
**EXPEDIENTE SEADE nº 170/2015**

## COMPROVANTE DE VISTORIA

Declaramos que a empresa _____CNPJ/MF Nº _____, esteve no local onde será realizada a prestação de serviços o objeto da licitação, realizando a devida vistoria técnica para habilitação do Edital da **CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017.**

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

São Paulo, _____

_____

Responsável

CIENTE:

Responsável:_____

R.G.: _____

Empresa : _____

# ANEXO IV

## TABELA DE MULTAS

| *ITEM* | *INFRAÇÃO* | *GRAU* |
|---|---|---|
| **01** | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia. | **05** |
| **02** | Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez. | **03** |
| **03** | Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência. | **03** |
| **04** | Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência. | **02** |
| **05** | Utilizar as dependências da FUNDAÇÃO SEADE para fins diversos do objeto termo de Permissão de Uso, por vez. | **04** |
| **06** | Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do TERMO. | **06** |
| **07** | Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencido, por vez. | **06** |
| **08** | Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia. | **02** |
| **09** | Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Termo de Permissão de Uso, por dia. | **06** |
| **10** | 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. | **03** |
| **11** | Deixar de manter empregado qualificado para responder perante a FUNDAÇÃO SEADE, por vez. | **01** |
| **12** | Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia. | **03** |
| **13** | Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia. | **01** |
| **14** | Deixar de refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia. | **03** |
| **15** | Deixar de remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos, por dia. | **02** |
| **16** | Deixar de manter Tabela de preços em lugar visível, por dia. | **01** |
| **17** | Deixar de prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do TERMO as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia. | **01** |
| **18** | Deixar de manter documentação legal, por vez. | **01** |
| **19** | Deixar de remover o lixo, por dia. | **04** |
| **20** | Deixar de cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez. | **04** |
| **21** | Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia. | **02** |
| **22** | Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador. | **02** |
| **23** | Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do | **02** |

| | | |
|---|---|---|
| | órgão fiscalizador, por vez. | |
| **24** | Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez. | **02** |
| **25** | Deixar efetuar o pagamento de despesa de consumo, por item por dia. | **01** |
| **26** | Permitir presença de empregado sem identificação da empresa permissionária ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado. | **01** |
| **27** | Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia. | **01** |
| **28** | Descumprir obrigação de apresentação mensal de documentação trabalhista, por documento, por mês. | **05** |

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

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA R$ |
|---|---|
| 01 | 100,00 |
| 02 | 150,00 |
| 03 | 200,00 |
| 04 | 300,00 |
| 05 | 1.000,00 |
| 06 | 2.000,00 |

# ANEXO V

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO**

(em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar da **CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017**, Expediente n° 170/2015, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

_____

(Nome/assinatura do representante legal)

# ANEXO VI

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**DECLARAÇÃO**

**CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**

**DECLARO**, sob as penas da Lei, que o licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar da **CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**, Expediente n° 170/2015:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto estadual nº. 42.911/1998;

b) não possui impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei estadual n° 10.218/1999; e

c) atende às normas de saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual.

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

# ANEXO VII

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**DECLARAÇÃO**

**CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**

Eu (**nome completo)**, representante legal da empresa **(razão social da proponente)**, participante do processo licitatório, na modalidade de **CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017** da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – SEADE, **declaro**, sob as penas da lei, não ter dúvidas com relação à interpretação dos detalhes construtivos e das recomendações das especificações contidas no Termo de Referência do presente Edital.

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

# ANEXO VIII

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

## DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO ÀS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS

Eu, _____ (NOME COMPLETO), representante legal da Empresa _____ (NOME DA EMPRESA), declaro, sob as penas da Lei, que os funcionários envolvidos na prestação de serviços, objeto da **CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**, estão sendo devidamente remunerados conforme estabelecido na CTPS, bem como estão sendo cumpridas todas as obrigações trabalhistas estabelecidas na Convenção Coletiva da Categoria e na legislação trabalhista nacional.

Declaro, ainda, que neste mês de (INDICAR O MÊS), não há nenhum funcionário, envolvido na prestação de serviços, em aviso prévio (se houver, indicar), demitido por justa causa/sem justa causa (se houver, indicar, listando, inclusive, os valores pagos a título de rescisão contratual e juntar comprovantes de depósito) ou que pediu rescisão do TERMO de trabalho (se houver, indicar, listando, inclusive, os valores pagos a título de rescisão contratual e juntar comprovantes de depósito).

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

# ANEXO IX

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**

**DECLARAÇÃO SOBRE REGIME DIFERENCIADO**

_____,(nome empresarial da licitante),inscrita no CNPJ nº: _____ (nº de inscrição) _____com sede na _____ _____ (Endereço Completo) _____ por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr.(a) _____ (Nome do Representante Legal) _____ infra-assinado, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e inscrito no CPF/MF sob o nº _____, DECLARA, para fins de participação na presente **CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data:

( ) Enquadra-se no regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar federal nº 123, de 14/12/2006, com as alterações posteriores, conforme as disposições contidas no art. 3º e no seu parágrafo 4º.

( ) Não se enquadra no regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar federal nº 123, de 14/12/2006, com as alterações posteriores.

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

**OBS. Assinalar com um "X" a condição da empresa.**

# ANEXO X

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE REGULARIDADE PERANTE O CADIN, SANÇÕES e CEIS**

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, DECLARO, sob as penas da lei, ter ciência de que a existência de registro no CADIN ESTADUAL, ESANÇÕES e/ou CEIS, exceto se suspenso, impede a contratação e, caso essa seja realizada, na hipótese de inscrição posterior no mesmo Cadastro, restarão obstados eventuais pagamentos de responsabilidade desta Fundação , de acordo com a Lei estadual nº 12.799/08, sem prejuízo das demais cominações legais.

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

# ANEXO XI

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**

**DECLARAÇÃO – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

A (denominação social da empresa) inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº _____, com sede na _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) da cédula de identidade RG nº _____ e inscrito (a) no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, reunir todos os requisitos de habilitação exigidos no edital de licitação, quanto às condições de qualificação jurídica, idoneidade financeira e fiscal, estando ciente e de acordo com as disposições contidas no edital da referida **CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017.**

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

# ANEXO XII

*(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)*

**CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**

**DECLARAÇÃO – Profissional de Nutrição**

_____(nome empresarial da licitante),inscrita no CNPJ/MF sob o nº: _____ (nº de inscrição) _____com sede na _____ _____ (Endereço Completo) _____ por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr.(a) _____ (Nome do Representante Legal) _____ infra-assinado, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e inscrito no CPF/MF sob o nº _____, DECLARA, para fins de participação na presente **CONCORRÊNCIA SEADE Nº 001/2017**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que no momento da contratação, comprovará que possui profissional da área de nutrição, com vínculo profissional, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com a prestação de serviços prevista neste Edital.

Local e data

_____

Nome do representante legal

(com carimbo da empresa)

# ANEXO XIII

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

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO EDITAL.**

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar da **CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017**, Expediente n° 170/2015, DECLARO, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

_____

(Nome/assinatura do representante legal)

# ANEXO XIV

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007**

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM COOPERATIVAS, NOS TERMOS DO EDITAL.**

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar da **CONCORRÊNCIA SEADE nº 001/2017**, Expediente n° 170/2015, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que:

a) O Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei federal nº 12.690/2012;

b) A cooperativa aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar federal n° 123/2006, com suas alterações, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente;

(Local e data).

_____

(Nome/assinatura do representante legal)

# ANEXO XV

SEADE
Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Planejamento e Gestão

PORTARIA SEADE nº 004/2017, de 21 de fevereiro de 2017.

**Designa Comissão Especial para condução dos trabalhos da Concorrência SEADE nº 001/2017 - PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E RESTAURANTE.**

O Diretor Executivo da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – SEADE, no uso de suas atribuições estatutárias, e

CONSIDERANDO o disposto na Lei federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores, bem como na legislação estadual de regência,

D E C I D E:

Art. 1º Designar, sob a presidência da primeira indicada, para a condução dos trabalhos da Concorrência SEADE nº 001/2017 - PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE LANCHONETE E RESTAURANTE, os empregados:

1. Lucia Regina dos Santos, RG. nº 11.785.965-5 SSP-SP;
2. Paulo Rogério da Conceição, RG. nº 15.670.913-2 SSP-SP;
3. Sergio Toshimi Matsuvara, RG. nº 16.183.535-1;

Art. 2º Fica designado, para compor a equipe de apoio dos referidos trabalhos, o empregado:

1. Wagner Silvestrin de Andrade, RG. nº 12.741.333-9

Art. 3º A comissão designada no art. 1º, desta Portaria, a seu critério, poderá convocar outros empregados desta Fundação, legalmente habilitados, para auxiliarem na realização de seus trabalhos, em conformidade com o objeto a ser licitado.

Parágrafo único. A comissão, sem prejuízo do disposto no *caput* deste artigo, poderá convidar membros da sociedade civil para o mesmo fim, mediante o competente apontamento nos autos do respectivo processo.

Art. 4º O exercício destas atribuições não implicará ônus adicional para a Entidade ou prejuízo para as atividades regulares dos empregados.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor a partir desta data, ficando revogadas as disposições em contrário.

**DALMO NOGUEIRA FILHO**
Diretor Executivo