

## **CONTRATO DRF/BHE Nº 05/2014**

**Instrumento de Contrato para cessão de uso oneroso de área do imóvel do futuro Edifício-Sede da Delegacia da Receita Federal do Brasil de Belo Horizonte, que entre si fazem, como outorgante cedente, a União e, como outorgado cessionário, a empresa Delicias da Villa LTDA – ME .**

Aos 21 dias do mês de julho do ano de dois mil e quatorze (21/07/2014), na sala 411 do Serviço de Programação e Logística da DRF/BHE, localizado no 4º andar à Rua Levindo Lopes, 357, na cidade de Belo Horizonte, de um lado, a UNIÃO, por intermédio da Delegacia da Receita Federal do Brasil em Belo Horizonte, CNPJ no 00.394.460/0097-93, neste ato representada pela Sra. Michelle Damato Dutra, Chefe do Serviço de Programação e Logística da Delegacia da Receita Federal do Brasil em Belo Horizonte/MG, no uso da atribuição que lhe confere o Regimento Interno da Secretaria da Receita Federal do Brasil, aprovado pela Portaria MF nº 203, de 14/05/2012, publicada no Diário Oficial da União - DOU de 17/05/2012, e tendo em vista o disposto no artigo 61, da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em sequência denominada simplesmente CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa Delicias da Villa LTDA – ME , CNPJ nº 04659445/0001-39, estabelecida na cidade de Belo Horizonte/MG, na Rua Espírito Santo 461 6º andar, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representada pela sua sócia proprietária, Sra. Luciana Vidigal Passos, inscrita no CPF/MF sob o nº 969.517.706-97, brasileira, casada, administradora de empresas, portadora da Cédula de Identidade nº MG5.252.457, residente e domiciliada na Rua Luiz Soares da Rocha, nº 458, apto 1.202, Bairro Luxemburgo, Belo Horizonte/MG, CEP 30380600, em conformidade com a 12ª alteração contratual, daqui por diante denominada simplesmente CONTRATADA, têm, entre si, justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento, elaborado de acordo com minuta examinada pela Procuradoria da Fazenda Nacional em Minas Gerais, “ex vi” do disposto no Parágrafo Único do artigo 38, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, c/c o artigo 12, inciso IV e artigo 13, da Lei Complementar nº. 73, de 10 de fevereiro de 1993, **CONTRATO DE CESSÃO DE USO ONEROSO DE ÁREA DO IMÓVEL DO FUTURO EDIFÍCIO-SEDE DA DRF/BHE NO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA POR PREÇO GLOBAL**, observadas as disposições da Lei nº 8.666/93, elaborado de acordo com o modelo de contrato de cessão de uso aprovado pela Secretária do Patrimônio da União do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, conforme Portaria SPU nº 5, de 31 de janeiro de 2001, republicada no “Diário Oficial da União” de 22 de fevereiro seguinte, e de acordo com o disposto no artigo 38 da Lei nº 8.666/93 combinado com o artigo 20 da Lei nº 9.363/98 e com fundamento nos artigos 12 e 13 do Decreto nº 3.725/2001, é feita a presente cessão de uso oneroso de área, as demais disposições e documentos que instruem e são parte integrante do Processo Administrativo 15504.000029/2012-30 e demais normas aplicáveis ao caso, mediante as seguintes cláusulas e condições:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

O presente Contrato tem por objeto a Cessão de Uso a Título Oneroso de área de 65,27m², localizada em um espaço do 8º andar (terraço - **Lanchonete**) do futuro Edifício-Sede da DRF/BHE, na Avenida Olegário Maciel, nº 2360, bairro Santo Agostinho, na cidade de Belo Horizonte, destinada exclusivamente à exploração, por empresa do ramo, de serviço de lanchonete, por período de 10 anos;

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A presente contratação obedecerá ao estipulado neste Instrumento de Contrato, bem como às disposições constantes dos documentos adiante enumerados, e que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste contrato:

a) Edital da CONCORRÊNCIA DRF/BHE/ 01/2014, em especial o Anexo I – Projeto Básico;

b) Documentos de habilitação e de proposta de preço apresentados pela Contratada na CONCORRÊNCIA DRF/BHE/ 01/2014 em 10 de julho de 2014, todos assinados ou rubricados pela Contratante;

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A lanchonete será de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, prestadores de serviços, contribuinte e visitantes da Delegacia, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela Cedente.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – FINALIDADE**

A área objeto da presente Cessão de Uso a título oneroso destina-se exclusivamente à exploração de serviço de lanchonete, visando o atendimento do público interno, nos dias e horários abaixo discriminados:

Horário de funcionamento	
Segunda a Sexta-feira	Das 07h às 19h

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR DA CESSÃO DE USO**

O valor mensal desta Cessão de Uso a Título Oneroso é de R\$2.211,00 (dois mil duzentos e onze reais) por mês e será reajustado após 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta de preços pela CESSIONÁRIA, considerando como índice inicial para fins de cálculo do novo valor, o índice do mês de julho (conforme proposta de preço datada de 10/07/2014).

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Todos os valores utilizados nesta contratação terão como expressão monetária a moeda corrente nacional.

#### **CLÁUSULA QUARTA - PRAZOS**

O prazo contratual será de 120 (cento e vinte) meses consecutivos, conforme vigência constante da folha de rosto do contrato, sem prorrogação.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO – ENTREGA DO IMÓVEL:** Ao término da vigência, a Cessionária terá 15 (quinze) dias úteis para restituir o imóvel à cedente, exceto se o instrumento for rescindido por inadimplemento, quando esse prazo será de 24 (vinte e quatro) horas.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DA GARANTIA:**

Para garantir o fiel cumprimento das obrigações estabelecidas neste instrumento, a Cessionária apresentará, no prazo de até 15 dias da data de publicação deste contrato, garantia em favor da Cedente, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, sob a modalidade de Caução em dinheiro, no valor de R\$13.266,00 (treze mil duzentos e sessenta e seis reais) e, se for o caso, apresentará a garantia adicional prevista no parágrafo segundo, art. 48, Lei 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pela Contratante, nos casos previstos em lei, a Contratada deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data em que tiver sido notificada da sua utilização.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A garantia ficará sob a responsabilidade e à ordem da Contratante.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - No caso de alteração contratual com acréscimo do valor original, a Contratada deverá apresentar, em até 15 dias da data de publicação do termo aditivo, garantia complementar correspondente a 5% do valor do acréscimo, ou substituir a garantia original por outra correspondente a 5% do novo valor do contrato. Na hipótese de prorrogação do prazo de execução da obra, a Contratante deverá apresentar prorrogação do prazo de validade da garantia.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Após o cumprimento fiel e integral desta contratação e seu objeto recebido definitivamente, a garantia prestada será liberada ou restituída.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

A execução do objeto do presente contrato será posterior à data de **01 de outubro de 2014** e terá como termo inicial a data consignada na ordem emitida pelo fiscal de obra, que será expedida com no mínimo 45 dias de antecedência.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A execução do presente contrato será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, doravante denominado Fiscal de Contrato, com atribuições específicas, especialmente designado para tal fim pela Delegada da Receita Federal do Brasil em Belo Horizonte, nos termos do Edital e das condições aceitas pela Contratada, podendo ser assessorado por empresa especializada a ser contratada para tal fim.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A fiscalização será exercida no interesse da Contratante e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DA CEDENTE :**

São obrigações da contratante, além daquelas prevista no Edital:

- I. Disponibilizar infraestrutura civil para a execução dos serviços;
- II. proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa cumprir suas obrigações decorrentes da execução do presente contrato, de acordo com as normas nele estabelecidas;
- III. relacionar-se com a Contratada exclusivamente através de funcionários por ela credenciados;
- IV. prestar aos funcionários da Contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre a execução da obra;
- V. acompanhar, controlar, fiscalizar e avaliar a execução do contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou refazer quaisquer serviços quando estes estiverem sendo realizados em desacordo com o previsto contratualmente;
- VI. notificar a Contratada da inobservância das rotinas dentro das normas estabelecidas;
- VII. efetuar a devolução da garantia à Contratada após o cumprimento do contrato;
- VIII. aplicar as sanções administrativas contratuais;
- IX. proceder, periodicamente, à vistoria no local dos trabalhos, para verificar o cumprimento das condições pactuadas;
- X. cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

A Contratante não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da lanchonete.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA:**

São obrigações da Contratada aquelas previstas no Edital, e ainda:

- I. manter, durante a execução do contrato, a regularidade das condições de habilitação apresentadas durante o processo licitatório;
- II. manter, durante todo o período de execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação: Comprovante de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), através da apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND), Comprovante de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do Certificado de Regularidade, expedido pela Caixa Econômica Federal, Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, ou outra equivalente na forma da Lei, Prova de sua regularidade trabalhista, a ser feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de débitos trabalhistas -CNDT atestando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho e

Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, quanto às restrições ao trabalho do menor de idade;

III. admitir, dirigir e manter, sob sua inteira responsabilidade, o pessoal capacitado e necessário à execução dos serviços, em todos os níveis de trabalho, obrigando-se também a observar e correndo por sua exclusiva conta os encargos e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária, civil e securitária

IV. iniciar as atividades no **prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias** a contar da emissão da ordem de serviço pela Chefe do Serviço de Programação e Logística da DRF/BHE;

V. manter em perfeito estado de funcionamento e conservação todas as instalações do imóvel, interna e externamente, inclusive a pintura interna;

VI. cumprir durante a vigência do objeto do contrato, todas as leis e determinações federais, estaduais e municipais pertinentes e vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;

VII. cumprir e fazer cumprir, por si ou seus prepostos, a legislação federal aplicável, bem como os regulamentos e normas editadas pela Receita Federal, assim como as regras de convivência social, com vistas à boa ordem, à moral e aos bons costumes;

VIII. apresentar à **FISCALIZAÇÃO**, mensalmente, as guias de recolhimento dos encargos sociais (FGTS e INSS) e os comprovantes de cumprimento das obrigações trabalhistas;

IX. recolher, mensalmente, até o 15º dia do mês subsequente, em favor da Contratante, a importância correspondente ao valor do aluguel, a partir de guia emitida pelo setor competente da DRF/BHE;

X. encaminhar o comprovante do recolhimento à Fiscalização do contrato em até 48 (quarenta e oito) horas após o pagamento;

XI. responsabilizar-se, direta e exclusivamente, pelas atividades exercidas na área arrendada, respondendo pelos danos que, por si, seus prepostos, empregados ou subcontratados, por dolo ou culpa, causar ao patrimônio público ou a terceiros;

XII. cuidar para que seus empregados utilizem o crachá exigido, de modo visível, enquanto estiverem trabalhando nas dependências da Delegacia;

XIII. atentar quanto à apresentação pessoal de seus empregados, mantendo-os quando em serviço, bem apresentados e equipados, trajando uniforme isento de qualquer impureza ou mancha;

XIV. fiscalizar o pessoal que executar o objeto, direta ou indiretamente, no fiel cumprimento das normas impostas pelo CEDENTE, ficando entendido que o seu descumprimento por quaisquer dessas pessoas, acarretará o imediato afastamento do infrator;

XV. afastar, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer pessoa de seu quadro de funcionários cuja permanência no serviço for julgada inconveniente pela CEDENTE, sem prejuízo do andamento dos serviços prestados;

XVI. cumprir as Normas de Segurança do Trabalho de acordo com a legislação vigente;

XVII. descartar o lixo separado em recipiente externos de acordo com o seu tipo (orgânico, recicláveis e aterro);

XVIII. manter na área externa, os recipientes apropriados para a coleta seletiva na forma da Resolução nº 275 do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA;

XIX. responsabilizar-se inteiramente, inclusive perante terceiros, nos casos de reclamações, indenizações, perdas e danos ou quaisquer outros prejuízos, de acordo com a legislação em vigor;

XX. responsabilizar-se por atingir grau mínimo de satisfação de sua clientela igual a 51% (cinquenta e um por cento), apurado em pesquisa própria e oportuna, sob pena de advertência;

XXI. aparelhar a área ocupada com equipamentos de prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo o seu pessoal instruído quanto a sua utilização;

XXII. a modelagem, disposição e pintura do ambiente interno, ficarão a cargo da contratada, desde que não danifique ou fragilize a estrutura predial existente;

XXIII. restituir **ao final da vigência contratual** a área objeto do Contrato nas mesmas condições registradas por ocasião da vistoria realizada no procedimento licitatório - o piso, teto, paredes, instalações hidráulicas e elétricas deverão estar em condições uniformes e em perfeito

estado de conservação caso contrário, deverão ser substituídos ou reformados por outro de melhor ou igual similaridade.

XXIV. obter aprovação dos projetos nos órgãos competentes e na forma exigida em normas legais vigentes, bem como obter todas as licenças, aprovações e franquias necessárias aos serviços que contratar, pagando os respectivos emolumentos e as taxas e obedecendo às leis, aos regulamentos e às posturas referente aos serviços e à segurança pública.

XXV. cumprir quaisquer formalidades e pagar, à sua custa, as multas porventura impostas por esses órgãos;

XXVI. assumir todos os ônus, encargos sociais, trabalhistas, fiscais e previdenciários concernentes à execução de seus serviços, inclusive os resultantes de acidentes no trabalho e incêndios;

XXVII. efetuar às suas expensas todos os ensaios, testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato;

XXVIII. acatar, cumprir e fazer cumprir por parte de seus empregados, as disposições contidas na legislação específica do trabalho;

XXIX. observar, quanto aos seus empregados ou àqueles prestadores de serviço e autônomos contratados sob vínculo de qualquer natureza, seja de forma direta ou com as empresas porventura subcontratadas, e desde que atuem direta ou indiretamente na execução do objeto deste contrato, as normas trabalhistas vigentes;

XXX. realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder pelo correto cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação;

XXXI. responder perante a contratante pela execução total do objeto contratado, sem qualquer relação entre a contratante e a empresa subcontratada, bem assim pelos atos ou omissões desta;

XXXII. estar em situação regular no “Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF”, quando da apresentação das faturas e notas fiscais;

XXXIII. as refeições deverão ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias aprovados formal e semestralmente pelo representante da Contratante;

XXXIV. providenciar, as suas próprias expensas, as licenças, alvarás e quaisquer documentos necessários à execução e à legalização do serviço, fornecendo cópia dessa documentação ao fiscal do contrato, bem assim adequar as instalações às exigências dos órgãos de controle;

XXXV. adquirir, por conta própria, os ingredientes necessários ao preparo dos lanches e refeições, os quais deverão ser colocados dentre os melhores produtos do mercado, com grande margem no prazo de validade, respeitadas as características dos produtos;

XXXVI. arcar com preparo dos alimentos e lanches;

XXXVII. firmar contrato permanente com empresa especializada em **desinsetização** que possua registro na Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais e na Secretaria de Saúde do Município de Belo Horizonte e no Conselho Regional de Química competente;

XXXVIII. fazer um **tratamento periódico** quinzenal, devidamente comprovado, com produtos sanitários com efeito desalojantes e residual, e ainda de *inseticida gel* dentro da periodicidade sugerida sob forma de manutenção, ficando sob sua responsabilidade o resguardo das condições técnicas de higiene e precauções necessárias quanto a saúde dos usuários;

XXXIX. conservar limpa e em **perfeitas condições de higiene todas as dependências, mobiliário, equipamentos, talheres e acessórios** a seu encargo, obrigando-se a manter sempre limpas e desinfetadas mesas, cadeiras e os pisos;

XL. proceder, semanalmente, a uma faxina na parte interna da cozinha do restaurante incluindo coifa, fogão, panelas, câmara fria, freezer, balcões e demais utensílios usados no local (esta rotina deverá ser comunicada ao fiscal de contrato o dia de sua realização para eficácia de sua fiscalização);

XLI. manter sempre bem dispostos e arrumados os móveis do restaurante;

XLII. manter em ordem o local de armazenamento de alimentos, produtos e material, de modo a facilitar a fiscalização e o controle, bem como a higienização;

- XLIII. manter os locais de armazenamento de gêneros rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- XLIV. não armazenar gêneros impróprios para o consumo;
- XLV. armazenar gêneros perecíveis sempre em temperaturas apropriadas;
- XLVI. não estocar enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulo ou outro meio de identificação original;
- XLVII. armazenar os alimentos em embalagens apropriadas e colocadas sobre estrados à altura mínima de 40 centímetros do solo;
- XLVIII. estocar os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios;
- XLIX. o acondicionamento do lixo deverá ser feito em sacos plásticos resistentes e adequados ao tipo de lixo, não podendo ser acumulado no interior da lanchonete;
  - L. manter as mesas sempre limpas e em condições de uso antes de cada usuário utilizá-la.
  - LI. Disponibilizar o mobiliário, os equipamentos e os utensílios descritos no memorial do Projeto Básico, Anexo I do Edital.

#### **CLÁUSULA NONA - FORMA DE PAGAMENTO:**

O pagamento mensal, do objeto desta Cessão, apurado pela **FISCALIZAÇÃO**, será efetuado pela **CESSIONÁRIA**, através de **GRU emitida pela CESSIONÁRIA**.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Somente será devido o valor mensal desta Cessão de Uso a Título Oneroso a partir da data de publicação em Diário Oficial da União (DOU).

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O primeiro adimplemento será proporcional ao débito, devendo ocorrer até o **5º (quinto) dia útil** do mês subsequente àquele em que a **CESSIONÁRIA** iniciar suas atividades comerciais;

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Os demais adimplementos deverão ocorrer até o **5º (quinto) dia útil** do mês subsequente ao pagamento anterior.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTAMENTO DO VALOR MENSAL**

O valor mensal pactuado será reajustado, anualmente, aplicando-se a variação do **Índice Geral de Preços - IGP**, calculado e divulgado pela Fundação Getúlio Vargas, ocorrida entre a data prevista para apresentação proposta, até o décimo segundo mês de vigência do **CONTRATO**, inclusive.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do valor.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - **Incumbirá à CESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste**, que será analisado pela CEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios

**PARÁGRAFO QUARTO** - O valor mensal da cessão de uso somente poderá ser reduzido para estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do **CONTRATO**, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, na forma da alínea "d" do Inciso II e § 1º do Art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que devidamente comprovados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO**

Para dirimir todas as questões oriundas do presente contrato, será competente o foro da Justiça Federal de Belo Horizonte – Seção Judiciária de Minas Gerais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

As sanções administrativas aplicáveis à Cessionária são aquelas dispostas nos artigos 81 e 86 a 88 da Lei 8666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a DRF/BHE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Cessionária as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de **R\$ 1.000,00** (mil reais), por dia de atraso no início da implantação dos serviços;
- c) multa no valor de **R\$ 2.000,00** (dois mil reais) por infração a qualquer outra cláusula ou condição do contrato, aplicada em dobro na reincidência;
- d) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a DRF/BHE por prazo de até 2 (dois) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à DRF/BHE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias úteis, a contar da data da notificação.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Se o valor da multa não for pago, será inscrito como Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente pela Procuradoria da Fazenda Nacional em Minas Gerais.

**PARÁGRAFO QUINTO** - As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a DRF/BHE, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à cessionária juntamente com as de multa, descontando-a da garantia prestada.

**PARÁGRAFO SEXTO** - A cessionária estará sujeita às penalidades tratadas acima pela recusa injustificada em assinar o contrato; pela não apresentação da garantia e do seguro; pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços; pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo contrato.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela DRF/BHE, em relação a um dos eventos arrolados acima, a cessionária ficará isenta das penalidades mencionadas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO:**

As formas, motivos e atos que determinam a rescisão do presente contrato são aquelas disciplinadas nos artigos 77 a 80, Lei 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas em lei ou regulamento.**

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Constitui motivo para a rescisão do contrato por ato unilateral e escrito da Administração, além dos elencados na lei 8.666/93, a não obtenção do grau mínimo de satisfação da clientela da CESSIONÁRIA por 02 vezes consecutivas apurado em pesquisa própria e oportuna.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA NULIDADE DO CONTRATO:**

A declaração de nulidade do contrato administrativo opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos, observando os preceitos constantes dos artigos 49, 50 e 59, da Lei no 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA REGULARIDADE FISCAL:**

A Contratada encontra-se admitida e em situação regular no SICAF, conforme a declaração impressa constante à folha 316 do Processo 15504.000029/2012-30.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA VALIDADE, PUBLICAÇÃO E EFICÁCIA:**

O presente contrato só terá validade depois de aprovado pela Delegada da Receita Federal do Brasil em Belo Horizonte de acordo com o inciso "I" do artigo 33 do Decreto no 93.872, de 23 de dezembro de 1986, e eficácia depois de publicado, por extrato, no "Diário Oficial da União", em conformidade com o disposto no parágrafo único do art. 61, da Lei no 8.666/93.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A publicação resumida do Instrumento de Contrato, ou de seus eventuais aditamentos, no DOU, será providenciada e custeada pela Administração, mediante remessa à Imprensa Nacional, do texto do extrato a ser publicado até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para que ocorra efetivamente no prazo de vinte dias contados da mencionada remessa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO ARQUIVAMENTO:**

A Contratante manterá cópia autenticada deste Instrumento de Contrato e dos Termos Aditivos que eventualmente forem firmados em arquivo próprio, por data de emissão e por gestão orçamentária, à disposição dos órgãos de controle interno e externo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO**

São partes integrantes deste Contrato, como se nele estivessem transcritos, os seguintes anexos:

- △ DECLARAÇÃO DE VISTORIA
- △ CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA
- △ RELAÇÃO DO MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DO PROJETO

BÁSICO

E, por estarem assim acordadas, declaram as **PARTES** aceitar todas as disposições estabelecidas nas cláusulas do presente **CONTRATO** que, após lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes legais das **PARTES**.

.....  
**CONTRATANTE: UNIÃO FEDERAL,**

neste ato representada pela Sra. Michelle Damato Dutra, chefe do Serviço de Programação e Logística – SEPOL, da DRF/BHE

.....  
**CONTRATADA: Delicias da Villa LTDA – ME**

Neste ato representada pelo Sra. Luciana Vidigal Passos

**TESTEMUNHAS:**

.....  
Leonardo Catão de Carvalho  
CPF027.895.636-08

.....  
Edna Santos Giani  
CPF 767.866.926-72



**RELAÇÃO DO MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS**  
**PELA LANCHONETE CESSIONÁRIA**

<b>Mobiliário e Utensílios</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Localização</b>
Mesas 85x85 cm, estrutura em alumínio e tampo em granito Amazon Star (vermelho, com acabamento polido)	6	Salão de refeições
Mesas redondas ø 85cm estrutura em alumínio e tampo em granito Amazon Star (vermelho, com acabamento polido)	11	Área externa
Guarda sol com estrutura em alumínio e lona na cor palha	11	Área externa
Cadeiras estrutura em alumínio polido e ratan em fibra sintética na cor palha	68	Salão e área externa
Fogão industrial de 4 bocas com paineleiro	1	Cozinha
Forno	1	Cozinha
Freezers/ geladeiras verticais	2	Cozinha
Bancada em inox com câmara frigorífica horizontal	1	Cozinha
Mesa com duas cubas e roda banca em inox	1	Cozinha
Prateleiras superiores gradeadas em inox	4	Cozinha
Estante gradeada em inox	2	Depósito
Banho maria e saladeira em inox	2	Cozinha
Estufa de salgados em inox e vidro	2	Cozinha
Vitrine refrigerada em inox e vidro	2	Cozinha
Balcão caixa	2	Cozinha
Pratos de mesa e sobremesa		
Talheres de mesa e sobremesa		
Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox)		
Copos descartáveis		
Bandejas		
Galheteiros		
Forno de micro-ondas		
Xícaras e pires grandes e pequenas		

Guardanapos de papel (24x23,5cm)		
Lixeiras grandes com tampas de acionamento automático		
Panelas diversas		
Colheres grandes (inox ou polietileno)		
Espátulas (inox ou polietileno)		
Materiais para limpeza e higienização Rodos, vassouras Sacos de lixo Luvas Aventais Equipamentos de proteção individual		

\*Essa relação não é exaustiva. O licitante vencedor poderá acrescentar outros equipamentos que julgar necessário.

## DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Atesto para fins de comprovação junto ao Presidente da Comissão Especial de Licitação, que o (a) Sr.(a) ....., portador da carteira de identidade nº....., expedida pelo ....., representando a Empresa ....., CNPJ ....., compareceu às dependências da futura sede da DRF/BHE, vistoriou o local indicado para a instalação da lanchonete e tomou conhecimento de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir sobre o custo da elaboração de sua proposta.

Belo Horizonte,

de 2014

---

Servidor da DRF/BHE que acompanhou a vistoria

Foram observadas as seguintes situações:

ITEM	NOVO	BOM	RUIM	DANIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
1- PINTURA					
2-INSTALAÇÃO HIDRÁULICA					
3- INSTALAÇÃO ELÉTRICA					
4- ALVENARIA					
5- PORTAS					
6- JANELAS					
7-EQUIPAMENTOS					
8- OUTROS					

## **.CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA**

Item 1 – Pesquisa de satisfação.

1.1- A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.

1.2 – Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários do restaurante.

1.3 – A pesquisa será coordenada pelo fiscal do contrato ou pessoa designada pelo chefe do Serviço de Programação e Logística da DRF/BHE.

1.4 – Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente pela pessoa designada pelo chefe do Serviço de Programação e Logística da DRF/BHE.

1.5 – A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \frac{\sum ps}{n}$$

Onde:

$\sum ps$  = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;

$n$  = quantidade de usuários entrevistados.

$$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$$

Onde:

$ps$  = nota da pesquisa de satisfação;

$\sum ni$  = somatório das notas dos itens de avaliação;

$r$  = quantidade de itens respondidos (exceto NSA\*).

1.6 – Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

### **PESQUISA DE SATISFAÇÃO** **LANCHONETE DA DRF/BHE**

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação.

Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

\*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

<b>Itens de avaliação</b>	<b>Notas</b>					
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>NSA</b>
1. Atendimento ao cliente (Cordialidade e presteza dos funcionários no atendimento)						

2. Apresentação dos funcionários (uniformes, utilização de toucas, máscaras e luvas, higiene pessoal)						
3. Ambiente de realização das refeições (instalações físicas do refeitório, condições das mesas, cadeiras, ventilação, etc)						
4. Variedade das guloseimas vendidas (doces, balas, chocolates, picolés, etc)						
5. Variedade das bebidas						
6. Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento)						
7. Sabor dos alimentos						
8. Ambiente de realização das refeições (instalações físicas do refeitório, condições das mesas, cadeiras, ventilação, etc)						
9. Variedade das guloseimas vendidas (doces, balas, chocolates, picolés, etc)						
10. Sabor dos alimentos						
11. Apresentação dos alimentos						
12. Variedade dos alimentos						
13. Tempero das preparações						
14. Preço unitário das frutas						
15. Disponibilidade de adoçantes, açúcar, mel, geleias...						
16. Identificação das preparações						
17. Reposição de preparações/utensílios						
18. Reposição de preparações/utensílios						
19. Variedade dos salgados/sanduíches						
20. Sabor dos salgados/sanduíches						
21. Apresentação dos salgados/sanduíches						
22. Variedade dos bolos e tortas						
23. Sabor dos bolos e tortas						
24. Apresentação dos bolos e tortas						
25. Salada de frutas						
26. Variedade dos sucos						
27. Organização						
28. Limpeza						
29. Eficiência dos funcionários						
30. Cordialidade dos funcionários						
31. Apresentação dos funcionários						

Sugestões/Críticas/Elogios:

*Item 2 – Avaliação Técnica.*

2.1 – A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo menos uma vez ao mês por equipe designada pelo fiscal do contrato.

2.2 - Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

2.3 – A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \Sigma \text{pd}$$

Onde:

$\Sigma \text{pd}$  = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo. Cada Não-conforme (NC) marcado representa 1,89 ponto descontado.

2.4 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

2.5 –Será entregue à CESSIONÁRIA uma cópia do *check list* preenchido e assinado pelo avaliador. 80% dos itens do *Check list* devem estar em conformidade. O *Check list* pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da CEDENTE.

CHECK LIST.

ITENS AVALIADOS		C	NC
<b>Estado de conservação dos utensílios (Presença de rachaduras, quebras ou número insuficiente)</b>			
1.	Pratos		
2.	Copos		
3.	Talheres		
<b>Cardápio</b>			
4.	Elaborado e assinado por Nutricionista inscrito no CRN		
<b>Gêneros alimentícios - Recebimento</b>			
5.	O abastecimento de produtos e matérias-primas da Lanchonete é feito no horário determinado pelo Chefe do Serviço de Programação e Logística da DRF/BHE.		
6.	As operações de recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento		
7.	As matérias primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção		
8.	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados		
9.	As hortaliças e frutas são higienizadas antes de serem armazenadas		
<b>Gêneros alimentícios – Armazenamento</b>			
10.	Os alimentos que necessitam de refrigeração estão armazenados nas câmaras de maneira organizada, separados por grupo, impedindo a contaminação cruzada.		
11.	As matérias primas armazenadas em temperatura ambiente (despensa), estão armazenadas em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.		
12.	Matérias-primas reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos		

imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.		
13. Uso das matérias-primas respeita ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.		
14. Alimentos preparados sob armazenamento são devidamente etiquetados.		
<b>Equipamentos e utensílios</b>		
15. Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima são limpos e desinfetados antes de entrarem em contato com o produto final.		
16. A produção é realizada por pessoal treinado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.		
<b>Reaproveitamento de sobras</b>		
17. Reutilização de alimentos preparados e não servidos nas próximas refeições		
<b>Lanchonete</b>		
18. Mesas limpas		
19. Disponibilidade de guardanapos		
20. Disponibilidade de temperos		
21. Sobremesas disponíveis em embalagens apropriadas		
22. Bebidas disponíveis em embalagens apropriadas		
<b>Higiene do estabelecimento</b>		
23. Existência de funcionários específicos para higienização da área de produção		
24. Existência de registro de higienização		
25. Utilização de produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde		
26. Disponibilidade de produtos de higienização necessários à realização da operação		
27. Todos os produtos de limpeza são identificados e guardados em local adequado, separado da área de manipulação de alimentos.		
28. Disponibilidade e adequação de utensílios (escovas, esponjas, etc) necessários à realização da operação (em bom estado de conservação).		
29. Toda a área de manipulação de alimentos, equipamentos e utensílios são limpos e desinfetados pelo menos uma vez ao dia.		
30. No momento da limpeza do local de manipulação de alimentos são tomadas as providências necessárias para impedir a contaminação dos alimentos com o material de limpeza.		
31. Logo após o término das atividades, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes são limpos.		
32. Há local específico para higienização de panos de limpeza.		
33. As vias de acesso são limpas.		
34. Os recipientes para coleta de resíduos no interior da área de produção são de fácil higienização e transporte, são higienizados constantemente e são utilizados sacos de lixo apropriados.		
35. Os resíduos são retirados frequentemente da área de processamento, evitando focos de contaminação.		
36. Os lixos são retirados e levados para o local de armazenamento por uma via que não passe por dentro do local de manipulação de alimentos ou são retirados em horário em que não há manipulação de alimentos.		
37. Os métodos de conservação são tais que impedem a proliferação de microrganismos patogênicos.		
38. Realização de Dedetização, no mínimo, 1 vez a cada 30 dias		
<b>Higiene pessoal</b>		
39. Há cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados		
40. O uniforme é constituído de roupas protetoras de cor clara, luvas, toucas que contenham todo o cabelo e sapatos adequados. Todos esses elementos são laváveis ou descartáveis.		
41. Roupas e objetos pessoais dos funcionários são armazenados em local específico, e não na área de manipulação de alimentos.		
42. Os funcionários dispõem de luvas, máscaras e toucas para uso contínuo.		
43. Os funcionários utilizam equipamentos de proteção individual.		

44.	Nas áreas de manipulação de alimentos os funcionários evitam comer, fumar, tossir ou outras atividades que podem contaminar o alimento.		
45.	Pessoas na área de manipulação não usam adornos como joias, bijuterias e outros objetos que possam contaminar o alimento.		
46.	As unhas são mantidas aparadas, limpas e sem esmalte.		
47.	Funcionários com cortes ou lesões abertas não manipulam alimentos, a menos que estejam devidamente protegidas por uma cobertura à prova de água e sem risco de contaminação para o produto.		
48.	Funcionários que entram em contato com alimentos são submetidos a exames periódicos de saúde.		
49.	Os visitantes somente entram na área de manipulação de alimentos caso estejam vestindo jaleco, touca e sapatos adequados.		
<b>Documentação</b>			
50.	Pagamento de pessoal		
51.	Recolhimento dos encargos sociais		
52.	Impostos		
53.	Existência de Manual de Boas Práticas de Fabricação		
<b>Utilização das instalações</b>			
54.	Zelo pelos móveis e equipamentos entregues para uso		
<b>Recursos Humanos</b>			
55.	Funcionários submetidos a treinamento específico de suas atribuições		
56.	Encaminhamento da relação nominal mensal dos empregados alocados aos serviços		

\*C: Itens em conformidade

\*\* NC: itens em não conformidade

Fornecedor de hortifrutis: \_\_\_\_\_

Fornecedor de carnes: \_\_\_\_\_

Fornecedor de semi-perecíveis: \_\_\_\_\_

Fornecedor de queijos: \_\_\_\_\_

Outros fornecedores: \_\_\_\_\_

### RESULTADOS

**Itens em conformidade:**

**Itens em não-conformidade:**

Satisfatório     Não satisfatório

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo do Avaliador da DRF/BHE

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo da Empresa Contratada