



MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA

Esplanada dos Ministérios - Bloco U, 4º andar sala 450, spoa@mme.gov.br, Brasília/DF, CEP 70065-900  
Telefone: (61) 2032-5464 e Fax: - http://www.mme.gov.br

CONTRATO Nº 10/2017

Processo nº 48340.000190/2017-97

**CONTRATO Nº 00/2017-MME**

**CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO ONEROSO DE ÁREA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS JÁ INSTALADOS DO CONCEDENTE PARA A EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA E A EMPRESA CRISTINA'S RESTAURANTE LTDA - ME.**

A **União**, por intermédio do **MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA**, com Sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco "U", na cidade de Brasília/Distrito Federal, CEP 70.065-900, inscrito no CNPJ sob nº 37.115.383/0001-53, neste ato representado pelo Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, Senhor **ORLANDO HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA** nomeado pelo Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, pela Portaria sob o nº 1.305, publicada na Seção 2, do D.O.U. de 01 de julho de 2016, inscrito no CPF nº 735.410.875-87 e portador da Carteira de Identidade nº 0388679581-SSP/BA, e com fundamento no Inciso VII do Artigo 59 do Regimento Interno da Secretaria Executiva/MME aprovado pela Portaria GM/MME nº 108, de 14 de março de 2017, publicada no Diário Oficial da União de 16 de março de 2017, doravante denominado **CONCEDENTE**, e a empresa **CRISTINA'S RESTAURANTE LTDA - ME**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.080.454/0001-82 localizada na Esplanada dos Ministérios - Bloco "U" - Subsolo (Parte) S/N - Sede do MME/MTur - Brasília - DF - CEP: 70.065-900 doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por **CRISTINA MARIA DA SILVA SAGRATZKI COURA**, portadora da Carteira de Identidade nº 2331129, expedida pela SSP/DF, e CPF nº 781.544.481-49, tendo em vista o que consta no Processo nº **48340.000190/2017-97** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa/MP nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, o Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e demais disposições aplicáveis, resolvem celebrar o presente **Termo de Contrato de Concessão Administrativa de Uso Oneroso de Área**, decorrente do **Pregão Presencial nº 03/2017**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

## 1. CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO

**1.1** O presente Contrato tem por objeto a **Concessão administrativa de uso de área própria**, e utilização de equipamentos já instalados do Concedente para a **exploração dos serviços de lanchonete e restaurante**, por empresa especializada, com fornecimento de lanches e refeições do tipo **"Self Service"**, nas dependências específicas do Ministério de Minas e Energia – MME e Ministério do Turismo/MTUR, Bloco "U", Esplanada dos Ministérios, Brasília-DF, conforme especificações consignadas no Edital e seus Anexos, Portaria nº 129/GM, de 31/03/2017 e neste Instrumento.

**1.1.1** Os serviços a que se refere o objeto deste Contrato compreendem o fornecimento de refeições no restaurante, no sistema **"Self Service"** (preço por quilograma), ao fornecimento de lanches variados na lanchonete (preço unitário de tabela), sendo que as refeições e lanches deverão ser servidos imediatamente após seu preparo e de acordo com a composição mínima constante das **Tabelas de Alimentos e de Vegetais - Anexos I - "A" e "B"**, e ainda de acordo com os **CARDÁPIOS constantes do Anexo "C" do Termo de Referência**, com opção de fornecimento em embalagens descartáveis, acompanhadas dos respectivos guardanapos e talheres descartáveis, observadas todas as demais condições constantes do **Anexo I – Termo de Referência e seus Anexos**.

**1.2** São partes integrantes deste Instrumento como se nele transcritos:

- a) Edital da **Pregão Presencial nº 03/2017– MME e Anexos**;
- b) Proposta da Concessionária, datada de **21/03/2017**, com os documentos que a compõem;
- c) correspondências trocadas entre o Concedente e a Concessionária sobre o objeto da licitação, bem como os demais elementos e instruções contidas no processo licitatório em referência.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS, DO LOCAL E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE E DA LANCHONETE

**2.1** A Concessionária fica obrigada a iniciar os serviços, imediatamente, após a assinatura deste Contrato.

**2.1.1** O descumprimento do prazo informado no *caput* desta Cláusula implicará na aplicação de penalidades previstas na Cláusula Décima Sexta deste Instrumento.

**2.1.2** Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante e lanchonete do Concedente (Ministério de Minas e Energia), numa área de **360 m²** localizada no 1º Subsolo do Edifício Sede, no período de **7:30 às 17:30 horas**, ininterruptamente, nos dias úteis em que houver expediente normal no Órgão, observadas todas as demais condições constantes do **Anexo I – do Termo de Referência e seus Anexos**.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

**3.1** As obrigações do Concedente e da Concessionária são aquelas previstas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

**4.1** À **Concessionária** caberá, ainda:

**4.1.1** assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais

previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o Concedente;

**4.1.2** assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do Concedente;

**4.1.3** assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

**4.1.4** arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários quando da execução dos serviços objeto deste Contrato de Concessão;

**4.1.5** assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato de Concessão;

**4.1.6** observar rigorosamente a legislação sanitária emanada dos órgãos do Distrito Federal e Órgãos Federais. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta e, em decorrência de auto de infração, o Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Concedente, imediatamente, as demais providências cabíveis;

**4.1.7** assumir inteira responsabilidade e arcar com todas as despesas diretas e indiretas do pessoal utilizado na execução dos serviços objeto do presente termo de referência, que não terá qualquer vínculo empregatício com o Concedente.

**4.1.8** emitir cupom/nota fiscal dos produtos comercializados.

**4.1.9** manter, durante toda a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pela legislação em vigor;

**4.1.10** a inadimplência da Concessionária, com referência aos encargos estabelecidos nesta Cláusula, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do Concedente, nem poderá onerar o objeto deste Contrato de Concessão, razão pela qual a Concessionária renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o Concedente.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE

**5.1** Caberá à **Concessionária** o controle de qualidade dos alimentos, através dos seguintes procedimentos:

**5.1.1** realizar, às suas expensas, todos os exames laboratoriais necessários à verificação da qualidade das refeições servidas;

**5.1.2** responder pelas despesas decorrentes de análise microbiológica em amostras coletadas pelo Concedente, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;

**5.1.3** preparar todas as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, observando o padrão de referência do Termo de Referência – Anexo I do Edital;

**5.1.4** disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições, fazendo as reposições necessárias, de modo a não alterar a composição inicial do cardápio, ou trocar por equivalente, não fazendo da exceção uma regra;

**5.1.5** prover suficiente retaguarda de reabastecimento, tanto em relação à preparação dos alimentos, quanto de pessoal, de forma evitar a lentidão, atraso ou paralisação dos serviços;

**5.1.6** cuidar para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia, bem como dos produtos que o compõem, ressalvando os casos de força maior devidamente comprovados e aceitos pela Fiscalização;

**5.1.7** refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados, pelos responsáveis da Fiscalização do Concedente, sem condições de serem consumidos;

**5.1.8** retirar do local dos serviços, diariamente, os alimentos excedentes, não podendo, em hipótese alguma, reaproveitar quaisquer tipos de gêneros alimentícios preparados e não servidos no dia, para utilização nos cardápios seguintes;

**5.1.9** coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, em recipientes devidamente higienizados e guardá-los sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas;

**5.1.10** conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

**5.1.11** efetuar o controle de compras para o fornecimento das refeições objeto deste Termo de Referência, que deverá ser feito pelo profissional Nutricionista com supervisão do Fiscal do Contrato, com antecipação necessária para confecção dos cardápios, que deverão ser rigorosamente obedecidos, cujos componentes deverão ser de primeira qualidade;

**5.1.12** preparar e servir os alimentos sob a supervisão da equipe de Nutricionistas, quais sejam do Concedente e do restaurante, **segundo os Cardápios semanais estabelecidos no Anexo “C” do Termo de Referência**, sendo admitido após a prévia autorização do Concedente, disponibilizar à clientela outros tipos de produtos de qualidade compatível ou substituir aqueles que estejam comprovadamente em falta no mercado, ou ainda, suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes;

**5.1.13** adquirir as carnes, obrigatoriamente, de fontes idôneas de produção/comercialização;

**5.1.14** providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade normal;

**5.1.15** atender a todos os requisitos do Padrão de Qualidade estabelecidos no Termo de Referência.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AOS BENS E INSTALAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

**6.1** Ficará, também, a cargo da **Concessionária**:

**6.1.1** a guarda e a responsabilidade dos bens constantes no **Anexo I - “F” – Relação de Equipamentos e Mobiliário do MME**, do Termo de Referência, que os devolverá, findo o prazo de vigência da concessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento das refeições;

**6.1.2** o recebimento, no ato da assinatura do Contrato de Concessão, da relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do

Concedente, colocados para seu uso, pelo que deverá assinar **Termo de Recebimento e Responsabilidade**, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens, bem como observados todos os cuidados constantes do item 12 do Edital;

**6.1.3** a responsabilidade pela guarda e conservação, de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam eles os de sua propriedade, sejam os de propriedade do Concedente, não se responsabilizando o Concedente por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;

**6.1.4** a responsabilidade pelas instalações propriamente dita, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, caixas de gordura, ralos, etc., devendo fazer a reposição de peças danificadas e a manutenção adequada desses equipamentos;

**6.1.5** utilizar os equipamentos instalados na cozinha do Restaurante somente para preparar refeições a serem servidas nas dependências do Concedente.

**6.1.6** utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

**6.1.7** o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus empregados e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento dos restaurantes, em complemento aos bens disponibilizados pelo Concedente;

**6.1.8** a obtenção, sem quaisquer ônus para o Concedente, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante;

**6.1.9** a manutenção, por conta da prestadora de serviços, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo Concedente, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá também preservar os alimentos de qualquer tipo de contaminação;

**6.1.10** a utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar e fornos e higienização de gêneros alimentícios;

**6.1.11** é de inteira responsabilidade da prestadora de serviços a limpeza e manutenção, com periodicidade trimestral, das caixas de gordura internas que servem aos restaurantes e caixa coletora existente na casa de bomba no subsolo do anexo.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA - DOS BENS DA ADMINISTRAÇÃO

**7.1** A relação dos bens, equipamentos e mobiliários do MME, conforme disposto no **Anexo I - "F" do Termo de Referência**, é composta por **60 (sessenta itens)** descritos individualmente conforme códigos, dimensões e quantidades respectivas.

**7.1.1** A Concessionária responsabilizar-se-á pela operação das instalações e equipamentos existentes na cozinha, incluindo manutenção das instalações elétricas, hidráulicas, equipamentos de frios, vapor e demais bens especificados no **Termo de Recebimento e Responsabilidade**, assinado pela Concessionária, conforme **Anexo I - "F" do Termo de Referência**.

**7.1.2** A realização, durante toda a vigência do Contrato, de revisões periódicas nas painéis, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes, banheiros e depósitos vinculados às atividades desse setor. Todos os equipamentos deverão ser devolvidos em perfeito estado de conservação e funcionamento, ao término da concessão;

**7.1.3** A manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para o Concedente, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pela Fiscalização do Contrato;

**7.1.4** Reparar por sua conta os equipamentos e instalações colocadas a sua disposição e que, porventura, vierem a danificar, mediante prévia aprovação e aceite posterior do Concedente.

**7.1.5** Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais e avarias que venham a ser provocada por seus empregados ou prepostos a terceiros ou ao Concedente, desde que fique comprovada a responsabilidade.

**7.1.6** Haverá indenização ao Concedente e/ou a terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus empregados, prepostos ou fornecedores;

**7.1.7** A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do Concedente, somente poderá ser realizada após autorização expressa da Fiscalização do Contrato;

**7.1.8** Fica reservado ao Concedente o direito de determinar a realização de vistorias nos bens e instalações objeto da presente concessão, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento dos restaurantes.

**7.1.9** A critério do Concedente e mediante sua solicitação, a vistoria poderá ser realizada por empresa especializada, ficando o ônus da vistoria a cargo do Concedente.

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DAS BENFEITORIAS

**8.1.** As benfeitorias somente poderão ser realizadas pela Concessionária nas dependências do restaurante e lanchonete, mediante prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

## 9. CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS

**9.1** Os preços para as refeições e para os lanches são os constantes da tabela abaixo:

TIPO 1	DESCRIÇÃO	PREÇO/Kg (R\$)
	Refeições Tipo "Self Service" (preço por quilo) Deverá estar incluso:	

<b>RESTAURANTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornecimento de 1(um) refresco conforme Subitem 5.9.4 do Termo de Referência;</li> <li>Fornecimento de 1(uma) sobremesa simples conforme Subitem 5.9.5 do Termo de Referência</li> <li>Fornecimento de cafezinho, leite caramelizado c/canela e chá conforme item 5.9.6 do Termo de Referência.</li> </ul>	<b>20,63</b>		
<b>SUBTOTAL 1</b>		<b>20,63</b>		
<b>TIPO 2</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>VARIAÇÃO</b>	<b>PESO/QUANT.</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO (R\$)</b>
<b>LANCHONETE</b>	Bolos simples - fatia	Sem recheio e/ou cobertura	100g	2,30
	Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura	100g	2,60
	Salgados assados		100g	3,46
	Salgados fritos		100g	3,00
	Pão de queijo – porção c/4 unidades		80g	2,25
	Misto quente (pão de forma c/queijo)		110g	3,44
	Hambúrguer simples		110g	4,50
	Hot-dog simples		110g	4,50
	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g	4,81
	Pão com manteiga		60g	1,20
	Pão com ovo		110g	2,00
	Salada de fruta		250g	3,00
	Suco de laranja		300ml	3,00
	Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml	3,20
	Suco de fruta especial (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml	3,65
	Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300ml	3,80
	Leite puro - integral/desnatado		300ml	1,30
	Leite (integral/desnatado) com café		300ml	2,02
	Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml	2,50
	Chas/café	Vários sabores	160ml	1,00
	Suco em caixa	Vários sabores	Unidade	3,50
	Suco em lata	Vários sabores		3,80
	Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade	3,00
	Refrigerante em garrafa 290 ml	Vários sabores	Unidade	3,00
	Refrigerante em garrafa 600 ml	Vários sabores	Unidade	4,10
	Refrigerante em garrafa 2.000 ml	Vários sabores	Unidade	6,50
	Embalagem descartável para transporte de refeições		Unidade	1,00
	<b>SUBTOTAL 2</b>			
<b>TIPO 3</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>R\$</b>		
<b>TAXA DE</b>				

FAIXA DE UTILIZAÇÃO	Valor mensal de taxa de utilização	R\$ 1.700,00
SUBTOTAL 3		1.700,00
TOTAL GERAL (SOMA SUBTOTAL 1, 2 e 3)		1.803,05

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1 A Fiscalização pelo Concedente está prevista no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1 A vigência deste Contrato de Concessão Administrativa de Uso Oneroso de Área será de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, podendo, a critério do Concedente, mediante termo aditivo, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme previsto no Art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93.

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PRESTAÇÃO DA GARANTIA E DO SEGURO DOS BENS

12.1 A Concessionária deverá apresentar ao Concedente, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contado da data da publicação do extrato deste Contrato de Concessão Administrativa de Uso Oneroso de Área, comprovante de prestação da garantia, no valor de **R\$ 82.738,70** (Oitenta e dois mil, setecentos e trinta e oito reais e setenta centavos), correspondente a 5% (cinco por cento), do valor anual da concessão de uso, acrescido o valor dos bens da Administração, calculados da seguinte forma:

$H = (A \times B \times C \times D) + (E \times F \times C \times D)$
$H = (550 \times 10,31 \times 21,5 \times 12) + (100 \times 5,00 \times 21,5 \times 12) = R\$ 1.591.989,00$
Onde:
H = valor em R\$ estimado para o Contrato
A = quantidade média prevista de fornecimento diário de refeições no restaurante = 550 refeições;
B = consumo diário de refeição estimado por servidor em 500 gramas = <b>R\$ 10,31</b> considerando o valor do Kg da refeição em <b>R\$ 20,63</b> ;
C = nº de dias úteis no mês = <b>21,5</b> dias;
D = prazo de vigência do Contrato = <b>12</b> meses;
E = previsão de fornecimento diário de lanches na lanchonete = <b>100</b> lanches;
F = consumo diário de lanche estimado por servidor = <b>R\$ 5,00</b> considerando o valor estimado de lanches e bebidas;
C = nº de dias úteis no mês = <b>21,5</b> dias;
D = prazo de vigência do Contrato = <b>12</b> meses;

12.2 A Concessionária poderá optar por uma das seguintes modalidades para a prestação da garantia: Caução em dinheiro ou título da dívida pública; Fiança bancária; ou Seguro-garantia.

12.3 Os prazos acima poderão ser prorrogados uma única vez e por igual período, mediante justificativa devidamente fundamentada pela empresa e aceita pelo Concedente.

12.4 O não atendimento do prazo estabelecido acima implicará na perda do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na **Cláusula Décima Sexta** deste Contrato.

12.5 Quando a garantia for prestada através de títulos da dívida pública, a titularidade destes deverá ser transferida ao Concedente, enquanto perdurarem as obrigações da Concessionária.

12.6 Quando a garantia for prestada sob a forma de fiança bancária, a Carta de Fiança deverá ter validade mínima igual ao prazo inicial do Contrato, com declaração expressa de renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 e 836 do Código Civil, assim como conter Cláusula de prorrogação automática, até que o Concedente confirme o cumprimento integral das obrigações da Concessionária.

12.7 Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser feito na conta corrente que será indicada pelo Concedente.

12.8 O Concedente poderá utilizar o valor da garantia para cobrança de valores de sanções aplicadas na forma do Contrato, para se ressarcir de prejuízos resultantes de ação ou omissão da Concessionária, bem como para liquidação de danos por ela causados a terceiros, na execução deste Instrumento.

12.9 No caso de utilização da garantia pelo Concedente, em função de quaisquer sanções administrativas aplicadas, a Concessionária deverá fazer a respectiva reposição, no prazo máximo e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data em que for notificada pelo Concedente, sob pena de aplicação da penalidade estabelecida na letra "c" da Cláusula Décima Sexta deste Contrato.

12.10 A garantia depositada só poderá ser liberada ou restituída ao final do Contrato de Concessão e depois de resolvida toda e qualquer pendência.

12.11 A Concessionária ficará também obrigada a apresentar **SEGURO** contra riscos diversos no prazo de **15 (quinze) dias** da publicação do Contrato, cuja cobertura garanta as instalações, todos os

bens móveis e utensílios, entregues à sua guarda, dentre os quais os que se encontram relacionados no Anexo "F" do Termo de Referência - Relação de Equipamentos e Mobiliário do Concedente que serão colocados à disposição da Concessionária.

12.12 A Garantia e o Seguro de que tratam o *caput* e o item 12.11, respectivamente, desta Cláusula, deverão ser renovados sempre que necessário para que tenham validade durante toda a vigência deste Contrato de Concessão Administrativa de Uso Oneroso de Área, bem como deverão ter o valor de cobertura atualizado, em caso de alteração dos preços deste Contrato, sob pena de serem aplicadas as penalidades previstas no mesmo.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PAGAMENTO DAS DESPESAS E DAS REFEIÇÕES

13.1 A Concessionária deverá recolher, mensalmente, a título de **Taxa de Utilização** (espaço, instalações e equipamentos) a importância de **R\$ 1.700,00** (um mil e setecentos reais), devendo o **pagamento ser efetuado até o 10º dia útil do mês subsequente**, por meio de **Guia de Recolhimento da União – GRU**, ao Tesouro Nacional. **Dados para recolhimento: UG/GESTÃO 320004/0001 – Código de Recolhimento: 18811 – CNPJ do Contribuinte: 01.080.454/0001-82.**

13.2 A refeição será paga diretamente pelo usuário à Concessionária, nos caixas do Restaurante, em dinheiro, cartão ou tíquete. Neste último caso, fica vedado desconto em relação ao seu valor facial.

13.3 A Concessionária fica obrigada a fornecer Notas Fiscais ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.

13.4 As despesas mensais com o consumo de **água** e de **energia elétrica**, de **telefone** (interno e local), **Taxa de Utilização** (espaço, instalações e equipamentos), **participação proporcional de despesas de manutenção** (de instalações elétricas, hidrossanitárias e ar condicionado), **vigilância** e **brigadistas**, e de consumo de gás **GLP** para o funcionamento do restaurante serão de responsabilidade da Concessionária, observado o seguinte:

13.4.1 Os valores para os ressarcimentos das despesas mensais ao Concedente, exceto GLP, deverão ser recolhidos até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente, mediante Guia de Recolhimento da União-GRU, disponível no site <https://www.tesouro.fazenda.gov.br/pt/gru>, campo Unidade Gestora, campo Impressão de GRU, informando a UG nº 320004, Gestão 00001 – Tesouro Nacional, como beneficiária e o código 18811-5, Taxa de Uso de Imóveis Públicos, e **entregar à fiscalização o comprovante autenticado do recolhimento para conferência e baixa da obrigação;**

13.4.2 As despesas mensais com o **consumo de água e de energia**, serão calculadas observando as medições correspondentes dos medidores existentes no local, com a utilização das tarifas das contas correspondentes da CAESB e da CEB;

13.4.3 A despesa mensal com **utilização do telefone** será ressarcida ao Concedente observada à tarifação das contas dos ramais instalados no estabelecimento.

13.4.4 Será responsabilidade da Concessionária a despesa com consumo do gás GLP, mediante contrato específico com a fornecedora, inclusive o fornecimento dos cilindros P190 a serem conectados no abrigo de gás.

13.4.4.1 Os ressarcimentos mencionados terão como referência os meses civis.

13.5 A **Participação proporcional nas despesas com manutenção** das instalações (elétrica, hidrossanitárias e de ar condicionado), com **vigilância** e com a brigada de incêndio do prédio serão feitas pelo critério da área ocupada pelo restaurante, de 360 m², calculada da seguinte forma:

$$P = (a/A) \times \Sigma D \times k$$

Onde:

P= participação nas despesas

a=360 m², área ocupada pelo restaurante

A=26.417,58 m², área total do edifício

ΣD = somatório das despesas mensais

k=0,15 - coeficiente de atenuação face as limitações de espaço que restringe o número de usuários para funcionamento da unidade alimentar e preços fixos para R\$/kg de refeição e produtos de lanchonetes.

13.6 Previamente a cada recolhimento, será realizada consulta para verificação da situação da Concessionária, relativamente às condições de habilitação exigidas na licitação.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS:

14.1 O reajuste dos valores da refeição e lanches poderão ser reajustados, após o período de um ano da data limite para apresentação das propostas, utilizando-se, para tanto, o Índice de Preço ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, aplicando-se a seguinte fórmula:

**R = V (I – Iº), onde:**

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor constante da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

Iº = Índice relativo ao mês da proposta

14.2 O reajuste deve abranger o período de somente 1(um) ano, contado a partir da data limite para apresentação das propostas, devendo, os demais reajustes, serem efetuados de acordo com o índice indicado acima, quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial;

14.3 Os novos valores passarão a vigorar após apresentação por parte do Concedente, que deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias.

14.4 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 em vigor.

14.5 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento dos preços da refeição e lanches.

14.6 A Concessionária poderá abdicar do reajuste ou praticar reajuste inferior ao do índice adotado, para a manutenção de preços atrativos ou para o arredondamento dos preços de um ou mais itens dos lanches e/ou refeição.

14.7 O reajuste será formalizado por meio de Apostilamento.

14.8 Caberá à Concessionária efetuar os cálculos de cada reajustamento e submetê-los à análise e aprovação da Fiscalização do Contrato, observando os prazos legais para não perder o direito por preclusão.

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**15.1** Se a Concessionária incorrer na inexecução parcial ou total de qualquer das condições previstas no Contrato de Concessão, Termo de Referência, Proposta, Anexo ou Planilhas, ou ainda qualquer documento que o integre, ou que deixe de apresentar qualquer informação que lhe tenha sido exigida, garantida a prévia defesa à licitante vencedora, poderá a Administração aplicar-lhe as seguintes penalidades:

- a) advertência, por escrito, sempre que verificadas pequenas irregularidades, para as quais haja ocorrido;
- b) multa moratória diária de **0,5%** (meio por cento) sobre o valor total deste Contrato de Concessão de Uso, em caso de atraso na sua assinatura, limitado ao montante total de 2% (dois por cento);
- c) multa diária de **1%** (um por cento), sobre o valor da garantia deste Contrato de Concessão de Uso, no caso de atraso na sua entrega, até o limite da mesma;
- d) multa, conforme disposto no **item 23 – Tabela de Multas** - do Termo de Referência **Anexo I** do Edital;
- e) multa diária de **1%** (um por cento), sobre o valor anual da taxa de utilização, em caso de atraso na apresentação do Seguro contra riscos diversos a que se refere o **subitem 24.1** do Termo de Referência, **Anexo I** do Edital, até o limite do valor do seguro;
- f) multa de **1%** (um por cento), ao mês sobre o valor da taxa de utilização, em caso de atraso no pagamento da mesma, **até o limite do seu valor;**
  - f.1) O atraso superior a 02 (dois) meses consecutivos ou 04 (quatro) alternados no recolhimento da taxa mensal de utilização poderá acarretar a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo das demais cominações legais e das sanções previstas neste Instrumento Contratual;
- g) multa diária de **2%** (dois por cento) sobre o valor taxa de utilização no caso de descumprimento de quaisquer outras obrigações não previstas acima;
- h) 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida, depois de ressarcidos os prejuízos causados e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada na alínea anterior;
- i) Impedimento de licitar e contratar com a União, estados, Distrito federal e Municípios, nos seguintes prazos:
  - ii) Não assinar o Contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta: **até 2 anos;**
  - ii) Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Contrato: **até 1 (um) ano;**
  - iii) Não mantiver a proposta apresentada na licitação: **até 1 (um) ano;**
  - iv) Falhar ou fraudar na execução deste Contrato: **até 5 (cinco) anos e descredenciamento do SICAF;**
  - v) Comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, ou cometer fraude fiscal aqui entendido como a prática de qualquer ato descrito nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93: **até 5 (cinco) anos e descredenciamento do SICAF;**

**15.2** O(s) valor(es) da(s) multa(s) poderá(o) ser descontado (s) do pagamento, ou da garantia prestada, ou ser recolhido(s) em conta única do Tesouro Nacional, por meio de GRU, indicada pela Coordenação Geral de Recursos Logísticos do Concedente, no prazo de até **05 (cinco) dias** úteis, a partir de sua intimação por ofício, incidindo, após esse prazo, atualização monetária, com base no mesmo índice aplicável aos créditos da União; ou ainda, se for o caso, cobradas judicialmente.

**15.3** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Concessionária que:

**15.3.1** tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**15.3.2** tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**15.3.3** demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**15.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

**15.5** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**15.6** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**15.7** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

**16.1** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, **Anexo I** do Edital e neste Contrato.

**16.2** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONCESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.

**16.3** A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos do Concedente em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

**16.4** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

**16.4.1** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**16.4.2** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**16.4.3** Indenizações e multas.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – VEDAÇÕES

**17.1** É vedado à CONCESSIONÁRIA:

**17.1.1** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

**17.1.2** Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte do Concedente, salvo nos casos previstos em lei.

**18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS**

18.1 Os casos omissos serão decididos pelo Concedente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – PUBLICAÇÃO**

19.1 Incumbirá ao Concedente providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

**20. CLÁUSULA VIGÉSSIMA – COMUNICAÇÕES**

20.1 Eventuais correspondências expedidas pelas partes signatárias deverão mencionar o número deste Contrato e o assunto específico da correspondência.

20.2 As comunicações feitas ao Concedente deverão ser endereçadas à Coordenação-Geral de Compras e Contratos do Ministério de Minas e Energia, situada na Esplanada dos Ministérios, bloco U, sala 450-A, CEP 70.065-900, Telefone (61) 3319.5464.

20.3 As comunicações feitas à Concessionária deverão ser endereçadas a empresa CRISTINA'S RESTAURANTE LTDA. - ME, localizada na Esplanada dos Ministérios – Bloco “U” - Subsolo (Parte) S/N – Sede do MME/MTur – Brasília – DF - CEP: 70.065-900.

**20. CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA – FORO**

21.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da - Justiça Federal.

21.2 Para firmeza e validade do pactuado, depois de lido e achado em ordem, foi lavrado o presente Instrumento e disponibilizado por meio eletrônico por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações – SEI, com fundamento no Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, que os seus representantes legais assinam com as testemunhas abaixo identificadas.

Pelo **CONCEDENTE**:

(Assinatura Eletrônica)  
**ORLANDO HENRIQUE COSTA DE OLIVEIRA**  
Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração  
Ministério de Minas e Energia

Pela **CONCESSIONÁRIA**:

(Assinatura Eletrônica)  
**CRISTINA MARIA DA SILVA SAGRATZKI COURA**  
Representante Legal - CRISTINA'S RESTAURANTE LTDA. - ME

**TESTEMUNHAS:**

(Assinatura Eletrônica)  
**CLARICE GOMES DA SILVA**  
CPF: 496.507.776-87

(Assinatura Eletrônica)  
**MÁRCIA ALVES DE FIGUEIREDO**  
CPF: 247.706.041-49

**ANEXO AO CONTRATO  
(CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO ÔNEROSO DE ÁREA)**

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS DO RESTAURANTE PERTENCENTES AO CONCEDENTE (MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA)**

Item	Patrimônio	Descrição	Localização	Sit. Física	Valor.
1	2172	Mesa para impressora descrição: em madeira	Restaurante	Bom	RS 28,40
2	11465	Gaveteiro volante em madeira. Descrição: gaveteiro, médio 0,40X0,50X0,66 m(caixa) com as laterais e fundos em madeira aglomerada de 18 mm. (Tampo superior de 25	Restaurante	Bom	RS 19,33
3	20014	Poltrona Giratória em tecido – Descrição: Cor grafite modelo 20p03.	Restaurante	Bom	RS 8,45
4	20023	Poltrona giratória em tecido descrição: cor grafite modelo 20p03	Restaurante	Bom	RS 8,45
5	20035	Poltrona giratória em tecido descrição: cor grafite modelo 20p03	Restaurante	Bom	RS 8,45
6	71371	Mesa de Trabalho – Descrição: Autoportante com tampo interior medindo 1400X1600X600X740mm	Restaurante	Bom	RS 155,88
7	72613	Lavadora de louças descrições: aço inox AISI 304, tanque de lavagem com cantos arredondados, brancos de lavagem e enxágue ante-entupimento, filtros de tanque de lavagem de Bomba de aço inox AISI 303, acionamento do ciclo de lavagem pelo fechamento da porta, comando digital com auto- diagnóstico câmara de lavagem com altura útil de 395 mm para acomodar bandejas, moto bomba de lavagem de 1,5cv, dimensões: 170x680x1820. Modelo: ecomax x900 marca: Hobart.	Restaurante	Bom	RS 5.257,94
8	72643	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com per fel de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
9	72644	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com per fel de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
10	72645	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com per fel de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
11	72646	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
12	72647	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
13	72648	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
14	72649	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
15	72650	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
16	72651	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
17	72652	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66
18	72653	Mesa para refeitório descrição: retangular, para 04 (quatro) lugares, estrutura tubular de aço carbono 07, sapatas niveladoras de laminado melaminico com perfil de PVC de acabamento. Dimensões: 1200X700X730 CM marca: moveleiro dourado	Restaurante	Bom	RS 140,66





151	73240	Condicionador de ar de parede descrição SPLIT 36000 BTUS, com controle remoto, marca T rane	Restaurante	Bom	RS 1.073,05
152	73241	Condicionador de ar de parede descrição SPLIT 24000 BTUS, com controle remoto, marca T rane	Restaurante	Bom	RS 1.073,05
153	73262	Mesa lateral em metal descrição: com cuba central, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 509,24
154	73263	Mesa lateral em metal descrição: com duas pias centrais, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 700,23
155	73264	Carrinho p/ transporte de utensílios de cozinha descrição para transporte de batedeira, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 195,04
156	73265	Prateleira suspensa descrição: superior tubular para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 97,78
157	73266	Mesa lateral em metal descrição; mesa de entrada lavadora com cuba a esquerda, para uso do restaurante. Marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 429,20
158	73268	Mesa lateral em metal descrição para racks, para uso do restaurante, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 291,90
159	73269	Prateleira suspensa descrição: para RACKS, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 159,07
160	73270	Prateleira suspensa descrição: guichet colméia, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 292,82
161	73271	Carrinho tipo plataforma descrição: para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 364,66
162	73272	Estufa vertical: descrição para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.768,56
163	73274	Prateleira suspensa descrição: para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 148,75
164	73275	Tanque de inox descrição para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 168,64
165	73276	Expositor aquecido descrição para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.353,68
166	73277	Expositor refrigerador descrição para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.556,70
167	73278	Mesa lateral em metal descrição: para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 245,20
168	73279	Mesa lateral em metal descrição: para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 245,20
169	73280	Prateleira suspensa descrição suspensa para o uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 129,06
170	73281	Prateleira suspensa descrição suspensa para o uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 129,06
171	73282	Mesa lateral em metal descrição: com duas pias centrais, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 613,16
172	73283	Mesa lateral em metal descrição: com duas pias centrais, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 613,16
173	73284	Prateleira suspensa descrição superior para o uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 150,62
174	73285	Prateleira suspensa descrição superior para o uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 150,62
175	73286	Mesa lateral em metal descrição? C/uma cuba a direita, para uso do restaurante, marca:	Restaurante	Bom	RS 370,54
176	73287	Mesa lateral em metal descrição? C/uma cuba a direita, para uso do restaurante, marca:	Restaurante	Bom	RS 370,54
177	73288	Carrinho para transporte de utensílios de cozinha descrição carro estante GN 1/1 para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 262,84
178	73296	Suporte horizontal descrição: para bobina, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 64,66
179	73302	Prateleira suspensa descrição superior para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 79,08
180	73303	Prateleira suspensa descrição superior para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 79,08
181	73304	Prateleira suspensa descrição: superior para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 79,08
182	73305	Prateleira suspensa descrição: superior para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 79,08
183	73306	Prateleira suspensa descrição: superior para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 79,08
184	73307	Prateleira suspensa descrição: superior para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 79,08
185	73308	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
186	73309	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
187	73310	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
188	73311	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
189	73312	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
190	73313	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
191	73314	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
192	73315	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
193	73316	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
194	73317	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
195	73318	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
196	73319	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
197	73320	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
198	73321	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
199	73322	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
200	73323	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
201	73324	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
202	73325	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
203	73326	Estante em aço descrição: perfurada, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 254,43
204	73327	Fogão industrial descrição duas bocas, para uso do restaurante, marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.152,78
205	73333	Refrigerador tipo freezer vertical descrição: C/duas portas abertura a direita, para uso do restaurante marca ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.391,85
206	73334	Refrigerador horizontal descrição: com cuba para uso do restaurante, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 2.299,95
207	73335	Refrigerador horizontal descrição: três portas para uso do restaurante marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.906,95
208	73344	Refrigerador vertical descrição: C/ duas portas abertura a direita, para uso do restaurante, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.845,84
209	73349	Refrigerador vertical descrição: com duas portas abertura a esquerda para uso do restaurante, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.484,66
210	73350	Refrigerado vertical descrição: C/ duas portas abertura a esquerda, para uso do restaurante, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.484,66
211	73351	Refrigerado vertical descrição: C/ duas portas abertura a esquerda, para uso do restaurante, marca: ferrinox	Restaurante	Bom	RS 1.484,66
212	73461	Microcomputador tipo desktop descrição: Marca HP, modelo Compaq DC5800, processador Intel Core 2 DUO E8400, HD 160GB satã, 2 GB DDR2 800, placa mãe fonte bus de 1066MHZ ou superior. Características adicionais: mouse optico hp os/2 botoes e teclado padrão HP OS/2-serie: SBRC911F977.	Restaurante	Bom	RS 65,00
213	73696	Monitor de vídeo descrição: Marca HP Widescreen 17 - serie SBRC902T5XN	Restaurante	Bom	RS 18,00
214	74628	Aparelho telefônico	Restaurante	Bom	RS 400,07
215	74629	Aparelho telefônico	Restaurante	Bom	RS 400,07
		<b>SOMA TOTAL</b>			<b>RS 62.785,06</b>

#### TERMO DE RESPONSABILIDADE

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2017, a empresa **CRISTINA'S RESTAURANTE LTDA - ME**, inscrita no CNPJ sob nº. **01.080.454/0001-82** abaixo assinado, recebe os bens e equipamentos, especificados no presente Termo, e o ocupante/representante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a responsabilidade, **DECLARA** estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no CONTRATO N° \_\_\_\_/2017 - (Concessão Administrativa de Uso Oneroso de Área).

**CRISTINA MARIA DA SILVA SAGRATZKI COURA**  
Representante Legal - CRISTINA'S RESTAURANTE LTDA. - ME



Documento assinado eletronicamente por **Cristina Maria da Silva Sagratzki Coura, Usuário Externo**, em 04/04/2017, às 17:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Márcia Alves de Figueiredo, Fiscal de Contrato Substituto(a)**, em 04/04/2017, às 18:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Clarice Gomes da Silva, Chefe da Divisão de Administração Predial**, em 04/04/2017, às 18:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Orlando Henrique Costa de Oliveira, Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração**, em 04/04/2017, às 18:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://www.mme.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://www.mme.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0029684** e o código CRC **74FE1116**.

---

Referência: Processo nº 48340.000190/2017-97

SEI nº 0029684