



CONTRATO DE SERVIÇOS DE BUFFET

DAS PARTES:

I. O CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DE GOIÁS - CAU/GO, autarquia federal de fiscalização profissional, regida pela Lei 12.378, de 31/12/2012, inscrito no CNPJ sob o nº 14.896.563/0001-14, com sede à Av. 136 nº 797, Sala 1010-B, Edifício New York Square, em Goiânia (GO) CEP 74180-040, representado neste ato por seu Presidente, John Mivaldo da Silveira, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 4142843 2ª Via, expedida pela Delegacia Geral da Polícia Civil do Estado de Goiás, e inscrito no CPF sob o nº 002.238.791-93, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominado **CAU/GO** ou **CONTRATANTE**;

II. WR FESTAS LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob o nº 03.809.606/0001-60, com sede Avenida Terceira, nº 96, Qd. 21, Lt. 15, Setor Leste Vila Nova, nesta Capital, representada neste ato por seu sócio **CAMÕES CÉSAR DA FONSECA**, portador da Carteira de Identidade nº 3183773, expedida pela Delegacia Geral da Polícia Civil do Estado de Goiás, e do CPF nº 804.328.751-15, residente e domiciliado à Avenida Terceira nº 74, Casa 01, Setor Leste Vila Nova, doravante designada **CONTRATADA** ou simplesmente **WR FESTAS**.

Resolvem, tendo em vista o resultado do CONVITE nº 02/2013, celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto a execução de serviços de Buffet para o evento a ser realizado nos dias 11 a 13 de dezembro/2013, conforme as especificações abaixo:

LOTE 02 – BUFFET

Item 01 - BUFFET PARA O EVENTO

As quantidades deverão ser suficientes para atender ao evento e deverão contar com, no mínimo, os seguintes componentes:

Água mineral café e balas durante todo o evento

- a) Galões de água mineral com bebedouro - gelada e natural
- b) Garrafas de 300 ml para as mesas diretivas – (mesa diretiva para até 10 pessoas)
- c) Garrafas de café 1,8l com e sem açúcar
- d) Balas

1.1 Coffee Break para 100 (cem) pessoas – (1º 2º dia)

1º Dia

- a) Salgados variados:
 - Empada de frango
 - Esfirra de carne
 - Rissole de milho
 - Americano de presunto e queijo
 - Mini sanduiche no pão brioche ou pão de milho com queijo prato, presunto de peru e salada
- b) Quitandas Variadas:
 - I. Bolo com calda



- II. Pão de Queijo
- III. Palitinho de queijo
- IV. Rosca de Laranja

c) Bebidas:

- Coca-cola normal e zero
- Guaraná Antártica normal e zero
- Sucos (caju e laranja natural)

2º Dia

a) Salgados variados:

- Coxinha
- Esfirra de carne
- Bolinha de queijo
- Croissant de queijo e presunto
- Mini sanduíche no pão integral com queijo prato, presunto e salada

b) Quitandas Variadas:

- I. Bolo com cobertura de chocolate
- II. Biscoito de queijo gaúcho
- III. Rosca Prestigio

c) Bebidas:

- Coca-Cola normal e zero
- Guaraná Antártica normal e zero
- Sucos (laranja natural e pêssego)

1.2 Lanche Frugal- Café da Manhã para 100 (cem) pessoas - (1º e 2º dia)

- a) Mix de Frutas da estação descascadas, pelo menos 05 (cinco) variedades, picadas em perfeita forma em pedaços ao ponto de serem espetados, expostas em saladeiras transparente de vidro. Para servir deverão ser utilizados ainda: Copinhos descartáveis de plástico de 1º qualidade, palitos, creme de leite, adoçante.

b) Bebidas:

- Sucos de frutas (caju, uva e goiaba)
- Água aromatizada (alecrim, hortelã + laranja)

1.3 Coquetel Volante em pé para 150 (cento e cinquenta) pessoas – (1º dia)

a) Entrada – com no mínimo 10 opções:

- Coxinhas de Frango ao Catupiry
- Pastéis Regionais (carne com pequi, frango com guariroba, queijo e banana)
- Bolinhas de bacalhau
- Vol au vent de aspargo
- Vol au vent de carne seca com queijo coalho
- Esfirra aberta folhada de carne
- Mini quiche de alho poro
- Mini quiche de queijo com bacon
- Croissant de presunto e queijo
- Bolinha de queijo

b) Comidas servidas individuais- volante



- Salada Folhas Verdes, Tomate seco, Cogumelos, Palmito, Kani, Manga, Uva Itália molho de vinagre balsâmico e Mel.
- Risoto do Cerrado (frangô, linguiça, pequi)
- *Creme de queijo gorgonzola*
- *Escondidinho de carne seca com abobora*

c) Sobremesa

- Mouse de maracujá
- Sorvete de coco com geleia de cagaita, sorvete de queijo ou nata com goiabada
- Café com petit four

d) Bebidas

- Coca-cola normal e zero
- Guaraná Antártica normal e zero
- Suco (caju e uva) normal e diet
- Água mineral com e sem gás
- Batidinhas de frutas vermelhas
- Batidinhas de frutas variadas

Observações:

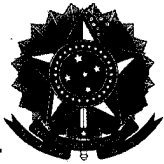
a) Quanto à alimentação:

- Os salgados e quitandas devem ser apresentáveis, de primeira qualidade, pequenos e pré aprovados com degustação pela coordenação do evento.
- Deverão ser servidos em temperatura adequada ao cardápio, os frios deverão ser servidos frios e os pratos quentes, servidos quentes.
- Serviço mínimo de 30 (trinta) minutos para coffee break e lanche frugal
- Serviço mínimo de 3 (três) horas para o coquetel
- Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se às técnicas recomendadas, e de acordo com as normas vigentes.
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição.
- As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.
 1. Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, a Licitante Vencedora não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior. Na hipótese de evento realizado em um único dia, deverá variar o cardápio nos períodos da manhã e tarde.

b) Garçons/Garçonetes:

- Deverão ser capacitados para a função além de ter noção de etiqueta social;
- Deverão estar devidamente uniformizados;
- Cabelos e barbas aparados, unhas limpas (no caso dos garçons) e cabelos presos e/ou arranjados, maquiagem leve e unhas feitas (no caso de garçonetes).
- Atribuições dos garçons/garçonetes: Servir a mesa diretiva com água durante todo o evento, reposição de alimentos expostos nos aparadores; servir alimentos e bebidas durante todo os coquetéis.

2-270-500



c) Materiais necessários

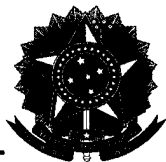
- Mesas de apoio;
- Aparadores com forros limpos, passados na cor preta;
- Bandejas em prata;
- Jarras em vidro ou inox;
- Guardanapos;
- Copos descartáveis de qualidade (água e café);
- Espetinhos para pegar as frutas;
- Suqueira em vidro;
- Saladeiras de vidro para servir o mix de frutas;
- Taças de vidro para servir a mesa diretiva;
- Taças de vidro para, coffee break e lanche frugal;
- Adoçante e açúcar.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES:

Parágrafo 1º - Obrigações da CONTRATADA:

Além dos casos comuns, implícitos ou expressos neste contrato, nas especificações e na legislação aplicável à espécie, obriga-se a CONTRATADA, como de sua exclusiva responsabilidade:

- I. prestar todas as esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE
- II. contratar em seu próprio nome todo o pessoal destinado à execução dos serviços de transporte, montagem e desmontagem, assistência técnica, de operação de bens, manipulação dos alimentos necessários para a boa execução do serviço, bem como observar e assumir, os ônus e responsabilidades decorrentes das disposições das leis trabalhista, previdenciária, societária e fiscal.
- III. arcar com as despesas de materiais necessários à execução dos serviços, bem como os encargos fiscais e tributários (Federal, Estadual e Municipal) incidentes sobre o pagamento decorrente dos serviços aqui contratados.
- IV. assumir e pagar as despesas que porventura ocorrerem, com condução, viagens, alimentação e estada de seu pessoal, dentro do perímetro urbano de Goiânia, em razão da execução dos trabalhos;
- V. cumprir a execução dos serviços dentro dos prazos e cronograma de ações estipulado;
- VI. comunicar, por escrito, com antecedência, o nome de seu pessoal credenciado para fazer os trabalhos junto à CONTRATANTE;
- VII. apresentar detalhamento dos cardápios que serão servidos pela CONTRATADA, para cada ordem de fornecimento de serviços de Buffet, conforme as exigências mínimas constantes deste contrato, ficando sujeito à aprovação do CONTRATANTE;
- VIII. realizar os serviços dentro da melhor técnica, utilizando material de primeira qualidade para elaboração dos alimentos, tudo conforme as especificações constantes deste Edital;
- IX. devem ser apresentáveis, de qualidade, pequenos e prè aprovados com degustação pela coordenação do evento.
- X. corrigir, reparar, remover, reconstruir ou substituir as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do Termo de Referência e Contrato, em que se verificam vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ora contratados;
- XI. manter durante toda a execução do respectivo contato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação;



- XII. responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa, ou dolo na execução desse Contrato;
- XIII. executar os serviços objeto desse Contrato através de pessoas idôneas com capacidade profissional comprovado e qualificado, assumindo a total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que seus empregados, prepostos ou mandatários, no desempenho de suas funções causem à CONTRATANTE, podendo a mesma solicitar a substituição daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente, ou cuja capacidade técnica seja insuficiente.
- XIV. assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em decorrência da espécie forem vítimas, seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridas em dependência da CONTRATANTE.
- XV. assumir e arcar com os encargos trabalhistas previdenciários, fiscais e comerciais, bem como, os tributos resultantes do cumprimento desse contato.
- XVI. cumprir e fazer cumprir, seus prepostos ou convenientes, as leis, regulamentos e posturas, bem como, qualquer determinação emanada das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto desse termo, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- XVII. comunicar à fiscalização da CONTRATANTE, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à execução dos serviços ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do objeto do Contrato;
- XVIII. manter um supervisor responsável pelo gerenciamento da execução dos serviços objeto desse Contrato, com poderes de representante e preposto, para tratar com a CONTRATANTE.
- XIX. cumprir as ordens de serviços em conformidade com o Termo de Referência e Contrato, observando a excelência nos serviços contratados bem como pontualidade dos mesmos.

Parágrafo 2º – Obrigações da CONTRATANTE:

Além-dos casos comuns, implícitos ou expressos neste contrato, nas especificações e na legislação aplicável à espécie, obriga-se a CONTRATANTE, como de sua exclusiva responsabilidade:

- I. Acompanhar a execução do contrato;
- II. Rejeitar, no todo ou em parte, serviços em desacordo com o contrato;
- III. Proceder ao pagamento do contrato, na forma e prazo pactuados;
- IV. Comunicar, em tempo hábil, à empresa, os serviços a serem executados tais como: os horários, os locais e a quantidade de participantes dos eventos.

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

Parágrafo 1º - Pelos serviços prestados, a CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA o valor de **R\$ 11.250,00 (Onze mil, duzentos e cinquenta reais)**, conforme proposta de serviços de BUFFET e Termo de Referência, partes integrantes deste contrato.

Parágrafo 2º - No preço atribuído nesta cláusula, estão incluídos todos os encargos fiscais e tributários (Federal, Estadual e Municipal) incidentes e outras despesas que a CONTRATADA fizer com os serviços necessários à execução do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

Parágrafo 1º - O pagamento será efetuado até o 10º dia útil a contar da apresentação da nota fiscal/fatura, devidamente atestada pelo setor competente, de acordo com as condições estabelecidas neste Contrato.



Parágrafo 2º - Juntamente com a nota fiscal/fatura, deverão ser protocoladas as seguintes certidões de regularidade:

- I. prova de regularidade relativa à Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pelo Ministério da Fazenda;
- II. prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal;
- III. prova de situação regular perante a Fazenda Federal;
- IV. prova de regularidade para com a Fazenda Pública do Estado de Goiás;
- V. prova de regularidade para com a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede da firma interessada;
- VI. prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho;
- VII. declaração se optante do SIMPLES.
- VIII. fotocópia do último comprovante de pagamento do ISSQN e declaração, se optante do SIMPLES.

Parágrafo 3º - O Conselho de Arquitetura e Urbanismo de Goiás é Substituto Tributário, de tal sorte que empresa sofrerá as seguintes retenções:

- I. 01 Retenção na Fonte (IRRF IN 1234/2012), em caso de não optante do SIMPLES.
- II. Para prestador de serviços serão retidos o ISSQN (Lei complementar 128/2003 e Decreto 3366/2003)

Parágrafo 4º - No caso de eventual atraso de pagamento, o valor devido deverá ser acrescido de juros moratórios de 0,03% ao dia, apurados desde a data estipulada para o pagamento até a data da sua efetiva realização, calculados "pro rata die", sobre o valor da nota fiscal/fatura.

Parágrafo 5º - Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA, ou inadimplência contratual.

Parágrafo 6º - Fica expressamente vedado ao contratado, a negociação de faturas ou títulos de crédito decorrentes deste certame, com instituições financeiras ou factorings.

CLÁUSULA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos para custeio das despesas do CONTRATO correrão à conta do orçamento do CAU/GO do Exercício de 2013, Elemento de Despesa nº 6.2.2.1.1.01.04.04.037

CLÁUSULA SEXTA - VIGÊNCIA

Este Contrato terá sua vigência, a partir da data de sua assinatura, findando-se quando da execução do serviço do último evento.

CLÁUSULA SÉTIMA - RESCISÃO

É assegurado ao CONTRATANTE o direito de rescindir o presente contrato, isento do pagamento de indenização de qualquer natureza e independente de notificação ou interpelação judicial, porém sem prejuízo das sanções aplicáveis à CONTRATADA, nos seguintes casos:

- I. por atraso ou interrupção dos trabalhos, por culpa atribuível à CONTRATADA;
- II. na decretação de falência, requerimento de concordata ou dissolução da CONTRATADA;



III. pela transferência, cessão deste contrato ou subempreitada, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA – PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas, erros de execução ou inadimplemento contratual, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA, as seguintes sanções:

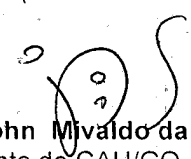
- I. advertência;
- II. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, nos casos de rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA;
- III. o atraso injustificado na entrega do objeto contratado sujeitará a CONTRATADA à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da contratação;
- IV. multa de 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato por descumprimento de qualquer outra cláusula contratual;
- V. suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- VI. 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 sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

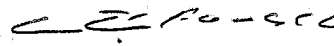
CLÁUSULA NONA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e acordados, firmam o presente CONTRATO, redigido em 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só eleito, juntamente com as testemunhas abaixo.

Goiânia (GO), 10 de dezembro de 2013.


Arq. e Urb: John Mivaldo da Silveira
Presidente do CAU/GO
CPF 002.238.791-93


Camões César da Fonseca
WR FESTAS LTDA - ME
CPF 804.328.751-15

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF

Nome:
CPF