

Contrato nº. 244/2017
Processo nº. 213/2017
Pregão Presencial nº. 121/2017

Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet para a Secretaria de Educação, que entre si celebram o município de Guaraniésia e ANTONIO CESAR DE ALMEIDA.

O **MUNICÍPIO DE GUARANÉSIA**, Estado de Minas Gerais, ente de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº. 17.900.473/0001-48, com sede na Praça Rui Barbosa, nº. 40, neste ato representado pelo Senhor Prefeito, Laércio Cintra Nogueira, Gestão Administrativa 2017/2020, brasileiro, divorciado, servidor público estadual, residente e domiciliado na Rua Barão do Rio Branco, nº 618, nesta cidade, RG nº MG 2.867.333 e CPF nº. 472.513.876-20 e a **Secretaria Municipal de Educação**, representada neste ato por seu secretário, Sr. Willians Gavioli da Silva, portador do CPF/MF nº 036.681.686-10 e RG nº MG-8.700.309 – SSPMG e do outro lado a empresa **ANTONIO CESAR DE ALMEIDA ME**, inscrita no CNPJ nº 01.662.802/0001-20, sediada na Rua Afonso Pena, nº 312, Centro, Guaraniésia/MG, representada pelo Senhor Antonio Cesar de Almeida, portador do RG nº M - 3.424.507 e do CPF nº 263.924.536-87, residente e domiciliado em Guaraniésia/MG, firmam o presente contrato nos termos constantes da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, nas condições seguintes:

1. DO OBJETO. Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet para a Secretaria de Educação, conforme discriminado no anexo I deste contrato.

2. DO VALOR. Pela prestação dos serviços a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, pelo valor do item 01 o valor de R\$ 11.030,00 (onze mil e trinta reais) e pelo item 02 o valor de R\$ 13.070,00 (treze mil e setenta reais), perfazendo o valor total de **R\$ 24.100,00 (vinte e quatro mil e cem reais).**

§ 1º Na Nota Fiscal/Fatura deverá estar destacado os valores relativos ao IR, INSS (nos termos da Lei Previdenciária) e ao ISSQN, caso ocorra o fato gerador destes ou outros impostos, sob pena de retenção dos valores no ato do pagamento.

§ 2º Fica expressamente estabelecido que no preço acima estejam incluídos todos os custos diretos e indiretos, referente ao objeto da presente licitação.

3. DO PAGAMENTO.

3.1. O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias da data do protocolo da Nota Fiscal de Serviço, acompanhada da ordem de serviço emitida pela secretaria solicitante e acompanhada dos originais das certidões de débito junto ao INSS, FGTS e Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

3.2. Só serão efetivados depósitos em contas de bancos oficiais (CEF e BB) e caso haja alguma tarifa consequente da transferência, esta será por conta do prestador do serviço.

3.3. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais ou junto ao cadastro, o MUNICÍPIO, comunicará ao fornecedor para que regularize a situação.

3.3.1. Na hipótese prevista no subitem 3.3 o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizado.

3.4. O MUNICÍPIO se reserva o direito de descontar do pagamento os eventuais débitos do fornecedor, inclusive os relacionados com multas, danos e prejuízos contra terceiros.

3.5. Não serão pagos os serviços prestados em desacordo com especificações que integram este instrumento.

4. DO REAJUSTE. O preço pelo qual será contratado o serviço será fixo e irremovível, salvo nos casos previstos em Lei.

5. DAS OBRIGAÇÕES.

5.1. São obrigações da CONTRATADA:

a) Executar o serviço de modo satisfatório e de acordo com as determinações da CONTRATANTE;

b) Cumprir os horários e todos os serviços designados pela CONTRATANTE;

c) Responder por si e por seus prepostos, por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por sua culpa ou dolo;

d) Cumprir portarias e decretos do Município;

e) Manter, durante todo o prazo de vigência contratual, as condições de habilitação compatíveis com a obrigação assumida;

f) Cooperar com a fiscalização do CONTRATANTE;

g) Caso o profissional tenha que se afastar ou ausentar deverá ser apresentado, um professor substituto com as mesmas qualificações exigidas neste edital, para não haver interrupção na execução dos serviços.

5.2 São obrigações da CONTRATANTE:

a) Efetuar o pagamento em conformidade com os critérios já estabelecidos anteriormente;

b) Manter preposto para acompanhar a execução do serviço, objeto deste contrato, declarando o recebimento de acordo com os serviços especificados, bem como atestando a qualidade dos serviços adquiridos, tomando as providências cabíveis caso não atendam as especificações da solicitação.

c) Notificar o contratado, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades encontradas na execução do objeto deste contrato e/ou a substituição do serviço que não atender as especificações.

6. DAS PENALIDADES. O Contratado que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente instrumento ficará sujeita às penalidades previstas nos art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93

7. DOS RECURSOS FINANCEIROS. As despesas com a prestação dos serviços objeto do presente contrato correrá pelas seguintes dotações orçamentárias:

Ficha	Elemento/Dotação
225	Manut. ativ. adm. Geral educação/Outros serv. Terc. PJ: 0260.0112.122.0052.2043.3390.3999

8. DA VIGÊNCIA. O presente instrumento terá vigência até 31 de dezembro de 2017, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº. 8.666/93.

9. DA RESCISÃO. Caberá rescisão do presente instrumento, sem que assista direito à contratada indenização de qualquer espécie quando:

I - Não cumprir as obrigações assumidas no presente instrumento, tendo a parte inadimplente o prazo de 05 (cinco) dias para alegar o que entender de direito;

II - A parte contratada transferir o presente contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do contratante;

III - Ocorrendo qualquer uma das hipóteses previstas nos art. 77 ao art. 80 da Lei n. 8.666/93.

IV - Quando decorrido o prazo de vigência do presente contrato;

V - No caso de acordo entre as partes, atendida a conveniência dos serviços, mediante lavratura de termo próprio ou conclusão dos serviços contratados ou por ocasião da conclusão destes, conforme objeto da licitação;

VI - Quando houver deficiência na prestação do serviço;

VII - Quando a CONTRATADA reiteradamente desobedecer aos preceitos estabelecidos;

VIII - Se houver abandono total ou parcial do serviço;

IX - Não forem iniciadas as atividades no prazo previsto.

10. DA PUBLICIDADE. O extrato do presente contrato será publicado na imprensa oficial, conforme o disposto no art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

11. DO FORO. Fica eleito o foro da comarca de Guaraniésia/MG, como competente para solucionar eventuais pendências decorrentes do presente contrato, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por estarem assim ajustados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito e declaram conhecer todas as Cláusulas contratadas.

Guaraniésia, 16 de outubro de 2017

Laércio Cintra Nogueira
Prefeito do Município

Willians Gavioli da Silva
Secretário Municipal de Educação

Antonio Cesar de Almeida
Antonio Cesar de Almeida ME
Contratado



ANEXO I DO CONTRATO nº. 244/2017

Item	Especificação	Unidade	Preço total
01	<p>Contratação de buffet para o Jantar em Comemoração ao Dia dos Professores:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aproximadamente 190 pessoas- Dia: 20/10/2017- Horário: 20:00- Acomodação: no mínimo 50 (cinquenta) jogos de mesa com 04 (quatro) cadeiras cada <p>Entrada:</p> <ul style="list-style-type: none">• Salada de Verão• Salpicão• Salada de Grão de bico com bacalhau• Antepasto de Berinjela• Salada com ovos de Codorna• 03 tipos de queijo• Salaminho• Lombinho• Azeitonas• Calabresa• Mandioca frita• Torresmo <p>Prato Principal:</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz• Tutu• Pernil com abacaxi• Massa	Ser. por pessoa	11.030,00

<ul style="list-style-type: none">• Salada Verde <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Água sem gás• Refrigerante <p>Sobremesa: Sorvete</p> <p><u>TODOS OS ITENS LISTADOS ACIMA SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATADA, DEVENDO OS MESMOS JÁ ESTAREM INCLUSOS NO VALOR DA PROPOSTA</u></p> <p>Deverá ser incluso no serviço a cessão de talheres, pratos, copos, toalha de mesa, mesas, cadeiras, tigelas, baixelas e todos os utensílios para servir os alimentos, não podendo os mesmos ser descartáveis, ou seja, serão disponibilizados os itens de vidro, louça, porcelana ou inox.</p> <p>CONDIÇÕES E OBRIGAÇÕES GERAIS:</p> <p>*Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.</p> <p>*Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.</p> <p>*Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora, em comum acordo com a comissão organizadora do evento.</p> <p>*Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.</p> <p>* Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.</p> <p>* As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.</p> <p>* Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento. * Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas, e com pratos, copos, xícaras,</p>		
--	--	--

	<p>talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas e outros perfeitamente limpos.</p> <p>* As mesas deverão ser retangulares ou redondas, a serem fornecidas em quantidade suficiente para a realização do evento.</p> <p>* Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;</p> <p>* Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do local do evento, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade.</p> <p>* Caso não o faça dentro do prazo estipulado, a Administração reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do serviço ora prestado, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;</p> <p>* Responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes da Administração que não envolverem falha pessoal. * Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo bom comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados pelos mesmos à Administração ou a terceiros;</p> <p>* Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.</p>		
02	<p>Contratação de buffet para o Jantar de formatura dos 9º anos da Escola Municipal Dom Inácio João Dal Monte</p> <p>- Aproximadamente 230 pessoas</p> <p>- Dia: 07/12/2017</p> <p>- Horário: 19:30</p> <p>- Acomodação: no mínimo 65 (sessenta e cinco) jogos de mesa com 04 (quatro) cadeiras cada</p> <p>Entrada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coxinha • Quibe • Empada de palmito • Risoles de milho 	Serv. por pessoa	13.070,00

<ul style="list-style-type: none">• Enroladinho de Presunto e Mussarela <p>Prato Principal:</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz branco• Tutu• Pernil com abacaxi• Macarrão (a parte molho branco e molho vermelho com carne moída)• Maionese <p>Bebida:</p> <ul style="list-style-type: none">• Água sem gás• Refrigerante <p>Sobremesa: Sorvete</p> <p><u>TODOS OS ITENS LISTADOS ACIMA SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATADA, DEVENDO OS MESMOS JÁ ESTAREM INCLUSOS NO VALOR DA PROPOSTA</u></p> <p>Deverá ser incluso no serviço a cessão de talheres, pratos, copos, toalha de mesa, mesas, cadeiras, tigelas, baixelas e todos os utensílios para servir os alimentos, não podendo os mesmos ser descartáveis, ou seja, serão disponibilizados os itens de vidro, louça, porcelana ou inox.</p> <p>CONDIÇÕES E OBRIGAÇÕES GERAIS:</p> <p>*Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.</p> <p>*Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.</p> <p>*Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora, em comum acordo com a comissão organizadora do evento.</p> <p>*Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem</p>		
--	--	--

	<p>insossos.</p> <ul style="list-style-type: none">* Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.* As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.* Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento. * Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas, e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarros, bandejas e outros perfeitamente limpos.* As mesas deverão ser retangulares ou redondas, a serem fornecidas em quantidade suficiente para a realização do evento.* Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço;* Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do local do evento, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade.* Caso não o faça dentro do prazo estipulado, a Administração reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do serviço ora prestado, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;* Responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes da Administração que não envolverem falha pessoal. * Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo bom comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados pelos mesmos à Administração ou a terceiros;* Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.		
--	--	--	--