CONTRATO PARTICULAR DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – PESSOA JURÍDICA

Pelo presente instrumento,

Razão Social: **MAGRINI SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E EVENTOS EIRELI - ME**
Nome Fantasia: DU CHEF GASTRONOMIA E EVENTOS
CNPJ: 21.101.391/0001-00
Inscrição Estadual: 258.504.463
Inscrição Municipal: 482929-8
Endereço: Rodovia José Carlos Daux, nº 5800, KM 05, Galpão 13
CEP: 88.032-005 – Cidade / Estado: Florianópolis - SC
Telefone: (48) 99185-3396

Doravante denominada CONTRATADA e,

Nome: **ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DE MEDICINA - ACM**
CNPJ: 02.667.577/0001-87
Endereço: Rodovia S/C 401, Km 4, 3854 anexo ACM – Saco Grande
CEP: 88070- 760
Cidade: Florianópolis /SC
E-mail: fredericoalvarez@acm.org.br
Telefone: (48)99693-9545

Doravante denominado CONTRATANTE, conforme cláusulas e condições abaixo descritas:

CLÁUSULA 1ª – OBJETO DE FINALIDADE:

Pelo presente a CONTRATADA compromete-se a fornecer à CONTRATANTE o cardápio descrito no Anexo I, bem como os produtos e serviços, nas quantidades e variedades e com os custos especificados no Anexo II.

Parágrafo Único: A quantidade de pessoas, o local de realização do evento, a data, o horário e as condições de operação serão descritos no Anexo I

CLÁUSULA 2ª – PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO:

O valor total do contrato e a forma de pagamento estarão descritos no Anexo II.

Parágrafo Primeiro: Eventuais atrasos no pagamento obrigarão à multa moratória de 2% (dois por cento) e juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

Parágrafo Segundo: As condições de pagamento referentes aos valores excedentes do evento (número de convidados presentes no evento além do contratado e confirmado devidamente conferido pela empresa organizadora), serão mantidas as mesmas desse contrato conforme ANEXO I e deverão ser pagos em até 05 dias após a realização do mesmo.

Parágrafo Terceiro: A aceitação da proposta de compensação estampada no ANEXO I, quita somente os valores e parcelas expressamente referidas, concedendo a CONTRATANTE à CONTRATADA, quitação restrita do que consta no citado ANEXO I.

Parágrafo Quarto: A compensação constante do ANEXO I não implica em novação de nenhum dos termos de confissão de dívida que existem entre as empresas aqui referidas, ou se refere a qualquer outro benefício que não sejam os que estão especificados. Fica mantida a liquidez, certeza e exigibilidade dos termos de confissão de dívida assinados, pelas parcelas e saldos ainda não quitados, pretéritos ou futuros, inclusive com a aplicação dos índices de correção monetária e demais encargos pactuados.

CLÁUSULA 3ª – DA CONFIRMAÇÃO DOS PRODUTOS E SERVIÇOS CONTRATADOS:

Caso o número de pessoas confirmadas aumente, serão cobrados os produtos, serviços e estruturas extras necessários para o bom funcionamento do evento, de acordo com valores e padrões da CONTRATADA na época da confirmação final de pessoas, que deverá ser feita até 10 (dez) dias antes do evento, através de e-mail, devendo a CONTRATADA confirmar o seu recebimento.

Parágrafo Primeiro: Caso o número da confirmação final de pessoas diminua de forma superior a 10%, sendo limitado a uma redução máxima de 20%, os produtos,

serviços e estruturas serão da mesma forma reajustados em igual proporção, e pagos na época do fechamento do evento de acordo com o Anexo II.

Parágrafo Segundo: Caso o CONTRATANTE tenha saldo a receber, os valores serão compensados no fechamento do evento.

Parágrafo Terceiro: Após a confirmação do número de convidados não poderão ser reduzidas as quantidades de produtos e serviços contratados.

Parágrafo Quarto: As partes acordam com uma tolerância máxima de 30 (trinta) minutos, tanto para o início do fornecimento das refeições por parte da CONTRATADA, como para o CONTRATANTE utilizar-se do serviço.

Parágrafo Quinto: O período de fornecimento dos produtos e de prestação de serviços está estabelecido no Anexo II

Parágrafo Sexto: Caso o período de duração do evento seja excedido além do contratado, haverá cobrança de horas extras sobre o numero de presentes do serviço de garçom para atendimento dos convidados presentes de no evento após o horário contratado, de acordo com o Anexo II.

CLÁUSULA 4ª - DOS EXTRAS E EXCEDENTES:

Deverá o CONTRATANTE pagar ao CONTRATADO, caso haja, todas as despesas referentes a extras e/ou demandas excedentes, que serão apuradas junto com a empresa organizadora na época do fechamento do evento e pagos de acordo com o Anexo II.

CLÁUSULA 5ª - DOS SERVIÇOS E MATERIAIS FORNECIDOS PELA CONTRATADA:

Estão inclusos no cardápio (menu/buffet) conforme descrito no Anexo I, os seguintes serviços e materiais: Serviço de Chef Internacional, serviço de garçom e coordenador operacional conforme anexo I, talheres nobres, rechaud´s em prata e porcelana nobre, louças diversas em porcelana fina, louças típicas, de acordo com o cardápio contratado, insumos e estrutura necessários para climatizar, acondicionar e servir todas as bebidas.

Parágrafo Único: Em caso de quebra ou danos dos itens fornecidos, devidamente conferidos pelo representante do CONTRATADO juntamente com o representante da CONTRATANTE, será cobrada taxa de reposição conforme Anexo II.

CLÁUSULA 6ª – DA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS EXTRAS:

A contratação dos serviços extraordinários para realização do evento, tais como: decoração, sonorização, estrutura de palco, iluminação, DJ, segurança, manobristas, coberturas físicas extras, são de responsabilidade do CONTRATANTE

CLÁUSULA 7ª – CANCELAMENTO

Caso uma das partes desista da realização do evento, tendo em vista a antecedência com que são agendados, a parte desistente deverá pagar à parte contrária em até 10 dias após a comunicação oficial uma multa de 50% sobre o valor total do contrato conforme critério se a desistência for formalmente comunicada, exceto em casos de catástrofes climáticas e pandemias não se incidirá multa.

CLÁUSULA 7ª – FORO:

As partes elegem o Foro da Comarca de Florianópolis para dirimir quaisquer dúvidas inerentes ao presente contrato, abdicando de qualquer outro por mais especial que seja.

E, por estarem assim justas e acertadas, as partes firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Florianópolis/SC, 08 de Abril de 2022.

CONTRATADA
MAGRINI SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E EVENTOS EIRELI – ME

CONTRATANTE
ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DE MEDICINA - ACM

Testemunha 01:
Nome:
CPF:

Testemunha 02:
Nome:
CPF:

ANEXO I

Evento: 85 Anos da ACM
Data: 28 de Março
Horário á definir
Local: ACM
Responsável: Frederico
Telefone: (48)99693- 95-45
E-mail: fredericoalvarez@acm.org.br

Coffee Break da Manhã

Café
Leite
Cappuccino
Suco Natural
Pão de Queijo
Mini Muffin
Mini Salgado Assado
Mini Sanduiche recheado com Peito de Peru e Cream Cheese

Verrine de Salada de Frutas Tropicai

Petit Comité
Pão de Alho
Coração de Frango
Tulipa de Asinha
Farofa Temperada
Linguiça Toscana

Saladas
Radicchio com Bacon e Vinagre Artesanal
Salada Maionese Tradicional

Assados
Sobre Coxa de Frango
Linguiça Toscana
Picanha Bovina
Picanha Suína
Entrecorte

Acompanhamentos
Arroz Natural
Farofa Temperada
Pão Francês Fatiado

Open Bar - Petit Comité
Coca Cola Zero e Normal
Guaraná Antártica
Suco Integral de Laranja
Minerais com e sem Gás

Coffee Break Tipo da tarde
Café
Leite
Capuccino
Água Mineral copo
Suco Natural
Pão de Queijo
Mini Muffin
Mini Folhado Doce
Mini Salgado Assado
Mini Quiche Lorraine
Mini Croissant de Ave Defumada
Mini Sanduiche de Abobrinha Grelhada, Tomate Seco e Rúcula
Mini Sanduiche recheado com Peito de Peru e Cream Cheese
Mini Sanduiche com Mozzarella de Búfala, Tomate Cereja e Alface Americana
Verrine de Salada de Frutas Tropicais

Jantar

Mesa De Antepastos

Mix Queijos nobres com harmonia de sabores e aromas:
Gouda
Provolone Defumado
Gorgonzola
Light Assado Com Especiarias
Artesanais Condimentados e Temperados
Queijo Brie com Fava de Mel

Embutidos Nobres

Presunto em Toast de Finas Ervas
Salame Italiano
Salame Artesanais
Copa Italiana

Pães

Torradas com Manteiga Defumada
Mini Pães Franceses
Mini Pão Australiano
Pão Sírio
Baguete italiana

Patês Especiais

Antepasto com especiarias
Rilletes de Tomate Seco
Rilletes de Salmão
Patê de Grão de Bico
Terrine de Ave Defumada
Frutas Nobres da Estação

Finger Foods

Verrine de Camarão Tropical
Mini Casquinha Crocante de Siri
Mini Tortinha Crocante de Alho Poró
Verrine de Ostra ao Bafo servida em Shot
Tortinha de Queijo Maasdan ao Coulis de Laranja
Mini Batatinhas Rústica com Linguiça Blumenau e Parmesão

Buffet Americano

Saladas

Seleção de Folhas Nobres Pétalas de Amor Perfeito, Carpaccio de morangos e Aceto de Romã;

Salada de Rariz com Lascas de Bacalhau ao molho de Limão Siciliano
Salada Tropical Styllu's com Molho de Iogurte ao Perfume de Fava de Baunilha

Pratos Quentes e Acompanhamentos

Filé de Peixe Nobre ao Cetim de Chardonnay e Passas Brancas
Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Vinho Chianti
Filé de Chester ao Molho de Queijo Maasdan Holandês e Pesto de Rúcula
Batata Rustica ao Perfume de Alecrim
Sofiotti de Tamara ao Molho de Damasco
Arroz Natural

Open Bar até 04 horas
Cerveja Heineken e Heisenbahn
Coca Cola Zero e Normal
Guaraná Antártica
Suco Integral de Laranja
Minerais com e sem Gás

ANEXO II DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E FORNECIMENTO DE EVENTO: 85 ANOS DA ACM				
ITEM / DATA	**QTDE**	**PERÍODO**	**VALOR UNIT.**	**TOTAL**
Alimentação e Bebidas				
Coffee Break - Manhã (40 minuto:	20		R$ 28,00	R$ 560,00
Petit Comitet	20		R$ 120,00	R$ 2.400,00
Open de água e refri	20		R$ 30,00	R$ 600,00
Coffee Break - Tarde (40 minutos	20		R$ 38,00	R$ 760,00
Jantar Buffet	300		R$ 180,00	R$ 54.000,00
Sobremesa (crème brulée	300		R$ 12,00	R$ 3.600,00
Open de água, suco, refri, cerveja jantar	300		R$ 65,00	R$ 19.500,00
			Total	**R$ 81.420,00**
Serviços e Materiais				
Maitre	1	Incluso	R$ 600,00	R$ 600,00
Garçom para o coffee - Manhã	1	evento	R$ 250,00	R$ 250,00
Assador	1	Incluso	R$ 400,00	R$ 400,00
Garçom para reposição petit	1	Incluso	R$ 250,00	R$ 250,00
Garçom para o coffee - Tarde	1	Incluso	R$ 250,00	R$ 250,00
Garçom para o Buffet	25	Incluso	R$ 250,00	R$ 6.250,00
			Total	**R$ 8.000,00**
		TOTAL DO CONTRATO		**R$ 89.420,00**
EXCEDENTES				
Alimentos e Bebidas				
Hora Extra				
Quebras e Perdas de Material				
copos	0		R$ 30,00	R$ 0,00
		TOTAL DOS EXCEDENTE		**R$ 0,00**
		Subtotal (contrato + exced		**R$ 89.420,00**
		sem Correção taxa INPC		**R$ 0,00**
		TOTAL DO EVENTO		**R$ 89.420,00**
FORMA DE PAGAMENTO				
Compensação com débitos da Styllus com a ACM, discriminados abaixo.				
Florianópolis, 08 de Abril de 2022.				
CONTRATADA **MAGRINI SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E EVENTOS EIRELI - ME**			**CONTRATANTE** **ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DE MEDICINA - ACM**	
Testemunha 01: Nome: CPF:			**Testemunha 02:** Nome: CPF:	

Discriminação dos débitos quitados/ abatidos através da presente contratação:

1) Saldo de **R$8.416,26**, devidos pela empresa CATERING ADMINISTRAÇÃO DE EVENTOS LTDA. – ME, decorrentes do Termo de Rescisão de Contrato de Locação de fração ideal de bem imóvel, conforme acordo firmado em 30/03/2021;

2) Parcelas 25 a 36, no valor de R$4.500,00 cada (totalizando **R$54.000,00**), decorrentes do Termo de Vistoria, Confissão de Dívida e Restituição de Imóvel – Salão de Festas, firmado pela empresa CATERING ADMINISTRAÇÃO DE EVENTOS LTDA. – ME, com os vencimentos prorrogados pelo Primeiro Termo Aditivo, em vista da Pandemia, observando as partes que os vencimentos ora

Parc (Salões)

quitados são os de Janeiro/2022 (primeiro mês após o retorno dos eventos) a Dezembro/2022.

3) Parcelas 25 a 28, no valor de R$6.700,00 cada (totalizando **R$26.800,00**), decorrentes do Termo de Vistoria, Confissão de Dívida e Restituição de Imóvel – Cozinha, firmado pela empresa CHEF LENO FESTAS E EVENTOS LTDA EPP., com os vencimentos prorrogados pelo Primeiro Termo Aditivo, em vista da Pandemia, observando as partes que os vencimentos ora quitados são os de Janeiro/2022 (primeiro mês após o retorno dos eventos) a Abril/2022.
4) A diferença no preço, de R$203,74, deverá ser alocada para pagamento dos saldos das confissões acima descritas.

Parc (cozinha)