CONTRATO DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATADA

Razão Social: MAGRINI ALIMENTOS E EVENTOS LTDA

Nome Fantasia: DU CHEF GASTRONOMIA E EVENTOS

CNPJ: 21.101.391/0001-00

Inscrição Estadual: 258.504.463

Inscrição Municipal: 482929-8

Responsável pela empresa: Gilmar Francisco Magrini (CPF: 477.170.179-20)

Endereço: Rodovia José Carlos Daux, nº 5800, KM 05, Galpão 13 – Cacupé – Florianópolis – SC – CEP: 88.032-005

Responsável pelo evento: Daiane Regina Damázio

Telefone: (48) 99615-9715 **| E-mail:** comercial@styllus.com

CONTRATANTE

Nome | Razão Social: ACM - Associação Catarinense de Medicina

CPF | CNPJ: 83.901.298/0001-38

Endereço: Rodovia José Carlos Daux, 3854 – Saco Grande

Telefone: (48) 99693-9545 – (48) 3231-0300 **|** E-mail: fredericoalvarez@acm.org.br

Através do presente instrumento particular, as partes acima qualificadas firmam o presente Contrato de Fornecimento de Produtos e Prestação de Serviços, conforme cláusulas e condições abaixo descritas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Através do presente contrato o(a) CONTRATANTE contrata a CONTRATADA para o fornecimento do(s) cardápio(s) discriminado(s) no ANEXO I e a prestação dos serviços discriminados no ANEXO II.

1.2. As condições gerais do evento, incluindo horários, número de pessoas, bem como as quantidades contratadas dos produtos e serviços estão discriminadas nos Anexos I e II.

1.3. Havendo, na data do evento, a indisponibilidade no mercado de algum produto incluído no(s) cardápio(s), esse deverá ser substituído por outro produto de semelhante nível e preço, comunicando-se tal questão à(s) CONTRATANTE(S).

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO

2.1. O presente contrato é firmado com base na estimativa do(a) CONTRATANTE quanto ao número de pessoas que estarão presentes no evento, conforme discriminação do ANEXO II. Deverá o(a) CONTRATANTE, contudo, no prazo de até 10 (dez) dias úteis antes da data do evento, confirmar por e-mail (com confirmação de recebimento) o número definitivo de pessoas/convidados, para o faturamento final, valendo as seguintes regras:

a) Caso o número de confirmados seja igual ao originalmente contratado, valerão integralmente as condições de preço e quantidades descritas no Anexo II;

b) Caso o número de confirmados seja maior do que a quantidade originalmente contratada, o(a) CONTRATANTE deverá pagar a diferença do valor vigente à época, em até 5 (cinco) dias úteis antes da data do evento, contemplando:
I – O número de confirmados a mais, vezes o valor unitário do(s) serviço(s) atualizados;
II – O custo adicional de Garçons com valores vigentes à época;

c) Caso o número de confirmados seja menor do que a quantidade originalmente contratada, valeram a seguintes regras:
I – A diminuição do número de pessoas/convidados é limitada à 10% (dez por cento) do total contratado;
II – Serão mantidas as condições e preço do contrato, devolvendo-se à(o) CONTRATANTE o valor dos não confirmados em até 10 (dez) dias úteis;

2.2. Após a confirmação do número de pessoas/convidados, descrita no item anterior, não poderão ser reduzidas as quantidades de produtos e serviços contratados, e eventual aumento dependerá da disponibilidade dos produtos e prestadores de serviços, a serem confirmadas com a CONTRATADA.

2.3. 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(a) CONTRATANTE utilizar-se do serviço.

2.4. O período de fornecimento dos produtos e de prestação de serviços está estabelecido no Anexo II.

2.5. Caso haja atraso de alguma das etapas do evento por culpa ou vontade do(a) CONTRATANTE, bem como na hipótese do período de duração do evento ser excedido, haverá cobrança de valores adicionais, a saber: Horas extras dos profissionais (Garçons, Maitre, Gerente de Eventos, Chef de Cozinha, Cozinheiros e Auxiliares de Cozinha) que tiverem a sua jornada aumentada em vista do atraso ou prorrogação, conforme preço da hora descrito no Anexo II.

2.6. É obrigação do(a) CONTRATANTE obter, junto ao local de realização do evento, a autorização para os trabalhos da CONTRATADA, com as condições mínimas de tempo e espaço necessárias para o bom desenvolvimento das atividades, bem como com a infraestrutura mínima necessária para que a CONTRATADA possa prestar os serviços a contento, incluindo, especialmente, fontes de Energia Elétrica compatíveis com os equipamentos da CONTRATADA, conforme discriminado em reunião operacional realizada antes do evento.

2.7. A contratação dos serviços extraordinários para realização do evento, tais como: decoração, sonorização, estrutura de palco, iluminação, DJ, músicos e demais artistas, segurança, manobristas, coberturas físicas extras, são de responsabilidade do(a) CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO:

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

3.2. Havendo excesso no número de presentes no evento, em relação ao número de confirmados, o valor unitário do(s) serviço(s) será 25% maior do que o valor descrito no último termo aditivo, não se responsabilizando, contudo, a CONTRATADA, por eventual falta de algum produto, ante o aumento inesperado da demanda.

3.3. Havendo valores excedentes em relação aos originalmente contratados em decorrência de alterações solicitadas pelo(a) CONTRATANTE, bem como de excesso de número de presentes no evento, em relação ao número de confirmados, os valores adicionais deverão ser pagos em até 05 (cinco) dias após data do evento, mediante boleto bancário e/ou depósito em conta da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA - DOS MATERIAIS FORNECIDOS PELA CONTRATADA:

4.1. Estão inclusos no objeto do contrato, os seguintes materiais: talheres nobres, rechaud´s em prata e porcelana nobre, louças diversas em porcelana fina de acordo com o cardápio contratado.

4.2. Em caso de quebra ou danos dos itens fornecidos, provocada por ato do(a) CONTRATANTE e/ou de seus convidados, devidamente conferidos pelo representante da CONTRATADA juntamente com o representante do(a) CONTRATANTE, será cobrada taxa de reposição conforme valor de mercado.

CLÁUSULA QUINTA - RELAÇÃO ENTRE AS PARTES

5.1. CONTRATANTE e CONTRATADA são partes independentes, não existindo entre elas qualquer relação de subordinação ou vínculo, tratando-se de mera relação comercial de compra de produtos e fornecimento de serviços.

5.2. O presente contrato é firmado sem caráter de exclusividade, podendo a CONTRATADA firmar semelhantes contratos com outros contratantes.

CLÁUSULA SEXTA – DA CONFIDENCIALIDADE

6.1. Comprometem-se as partes em manter sigilo de todas as informações de titularidade da contraparte que lhe sejam repassadas, em face da relação contratual que ora se estabelece. As partes comprometem-se, ainda, a advertir seus empregados e demais pessoas com quem mantêm relacionamento para o alcance dos fins ora previstos sob o dever de confidencialidade nesta Cláusula ajustado entre as partes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO

7.1. O presente contrato poderá ser rescindido na hipótese de atraso no pagamento de qualquer parcela do preço por prazo superior a 15 dias, independentemente de Notificação, hipótese em que, em vista dos investimentos prévios (demonstrações, degustações, compra de insumos, despesas com publicidade etc.) e reserva de data da CONTRATADA, incidirá Cláusula Penal no valor de 30% (Trinta por Cento) do valor deste contrato.

7.2. Na hipótese da rescisão imotivada por parte do(a) CONTRATANTE, aplicar-se-ão as seguintes regras:

a) Se a rescisão ocorrer até 60 (sessenta) dias antes da data do evento, incidirá cláusula penal no valor de 30% (trinta por cento) do valor do contrato;

b) Se a rescisão ocorrer entre 60 (sessenta) e 30 (trinta) dias antes da data do evento, incidirá cláusula penal no valor de 40% (quarenta por cento) do valor do contrato;

c) Se a rescisão ocorrer menos de 30 (trinta) dias antes da data do evento, incidirá cláusula penal no valor de 50% (cinquenta por cento) do valor do contrato, ante a impossibilidade temporal da CONTRATADA captar novo evento para a data em questão.

d) Em todas as hipóteses acima, o valor da Cláusula Penal poderá ser descontado dos valores eventualmente já pagos pelo(a) CONTRATANTE, e eventual saldo a restituir deverá ser devolvido em até 60 (sessenta) dias da data em que o evento deveria ter ocorrido.

7.3. Na hipótese de qualquer impedimento legal, judicial e/ou regulamentar, não atribuível a qualquer das partes, que proíba e/ou inviabilize, de alguma forma, a realização do evento, deve ser designada nova data (mediante disponibilidade da CONTRATADA), mantendo-se as condições contratuais. O mesmo aplica-se em casos de catástrofes climáticas, pandemias ou outros motivos de força maior.

CLÁUSULA OITAVA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Cada uma das partes assume total responsabilidade como empregador, devendo para tanto, cumprir com todas as obrigações trabalhistas, entre elas, salário, benefícios sociais, encargos sociais e previdenciários, indenizações e quaisquer outros direitos trabalhistas.

8.2. A contratação de seguro sobre o evento, quando necessária, é de responsabilidade do(a) CONTRATANTE.

8.3. Este contrato não poderá ser cedido pelas partes a terceiros, ressalvando o direito da contratada de ceder os recebíveis decorrentes da contratação, na forma de títulos de crédito.

8.4.O que ora se ajusta é firmado em caráter irrevogável e irretratável, obrigando as partes por si e por seus sucessores, a qualquer título ou grau.

8.5. A CONTRATANTE cede seus direitos de imagem à CONTRATADA sem custos, por tempo indeterminado, para único e exclusivo fim de divulgar em mídia social e material de divulgação da mesma.

8.6 A declaração de nulidade de qualquer das cláusulas contidas neste instrumento não implicará na nulidade das demais.

8.7 O presente contrato constitui-se em ato jurídico perfeito, obrigando não só as partes signatárias como também seus sucessores legais.

8.8 As partes declaram que têm capacidade para celebrar o presente contrato e o fazem, neste ato, de forma consciente, sem qualquer coação e/ou vício de consentimento, bem como, declaram ter capacidade técnica, operacional, logística, comercial e financeira já instaladas e todas ora suficientes para suportar a finalidade e os efeitos do presente contrato, comprometendo-se a cumpri-lo em sua integralidade.

8.9 A contratada, empresa reconhece sua responsabilidade social, declara que serão integralmente respeitados os conceitos prescritos pela Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, (Estatuto da Criança e do Adolescente).

CLÁUSULA NONA – FORO:

8.1. 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, 16 de outubro de 2023.

HUDSON SILVA:82466270900

Assinado de forma digital por HUDSON SILVA:82466270900
Dados: 2023.10.17 18:25:03 -03'00'

CONTRATADA
MAGRINI ALIMENTOS E EVENTOS LTDA

CONTRATANTE
ACM – Associação Catarinense de Medicina

Testemunha 01
Nome:
CPF:

Testemunha 02
Nome:
CPF:

ANEXO I

Evento: Dia do Médico
Data: 27 de Outubro de 2023
Horário: 20:00
Local: CEV ACM
PAX: 300pax

Alta Gastronomia harmonizada pelo Chef Leno Dürrewald

Menu

Serviço de Alimentação 20h

Mesa Fria

- Saint Paulin (Francês)
- Brie com Geleia de Pimenta (servido em réchaud)
- Parmesão
- Provolone
- Gorgonzola
- Gouda
- Artesanais
- Mini Burratas com Tomate Confitado e Pesto de Manjericão
- Lombo Suíno Confitado ao Molho de Mostarda, Redução de Aceto e Hortelã
- Peito de Frango Defumado Ceratti ao Molho de Mostarda e Mel
- Salame Italiano Ceratti
- Salame Hamburguês Ceratti
- Copa Italiana Ceratti
- Mortadela Italiana Ceratti
- Pancetta Defumada Ceratti
- Butter Board de Manteiga de Maracujá e Flor de Sal
- Rilletes de Eisben com Manjerona
- Rilletes de Ave Defumada
- Pasta de Tomate Seco
- Caponata de Legumes Assados com Especiarias
- Grissini de Ervas com Parmesão
- Torradas na Manteiga Defuma
- Mini Pães Rústicos
- Baguete Italiana

Verrines

- Caprese Desconstruída com Tomate Confitado e Pepitas de Manjericão e Creme de Burrata

- Roll de Abobrinha Grelhada, Creme de Tomate Seco com Jámon e Pesto de Azeitonas Pretas

- Risoni com Ave Defumada, Petit Legumes e Manteiga de Sálvia

- Carpaccio de Filé Mignon com Alcaparrone e Djon

Finger Food 21h

- Escondidinho de Cogumelos com Purê de Cenoura e Sementes Torradas de Abóbora

- Polenta de Milho Verde ao Molho Ferrugem

- Casquinha Crocante de Siri

- Risotto de Arroz Negro Trufado

Buffet Americano 21h30

Saladas

Folhas Baby, Pupunha, Custard de Parmesão e Crocante de Pepperoni
Quinoa Real com Bacalhau e Petit Legumes ao Molho de Limão Siciliano

Pratos Quentes e Acompanhamentos

Peixe Nobre com Crosta de Castanha ao Molho de Chardonnay,
Passas Brancas e Grãos de Mostarda
Medalhão de Filé Mignon ao Molho Poivre Vert
Paupiette de Ave recheado com Tomate Seco ao Molho Belle Blanc
Petit Legumes Torneados na Manteiga de Sálvia
Pasta Italiana ao Molho de Camarão, Lula e Polvo
Arroz Natural com Amêndoas Laminadas e Flor de Sal

Investimento: R$ 250,00 por pessoa

Bebidas Open Bar 6h

Suco Integral de Laranja
Minerais com e sem gás
Refrigerantes
(Coca-Cola e Guaraná Antártica, normal e zero)

***Investimentos no Cardápio R$ 50,00 por pessoa**

ANEXO II
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E FORNECIMENTO DE PRODUTO

EVENTO: Dia do Médico

Item	Qtde.	Período	Valor Unit.	Total
Alimentação	300	Evento	R$ 250,00	R$ 75.000,00
Pacote Open Bar	300	Evento	R$ 50,00	R$ 15.000,00
			Subtotal:	**R$ 90.000,00**

Serviços e Materiais	Qtde.	Período	Valor Unit.	Total
Gerente de Eventos	1	Até 6h	R$ 700,00	R$ 700,00
Maître	1	Até 6h	R$ 700,00	R$ 700,00
Garçom Exclusivo para Diretoria	1	Até 6h	R$ 350,00	R$ 350,00
Garçons para alimentação e bebidas	20	Até 6h	R$ 350,00	R$ 7.000,00
Chef de Cozinha	1	Até 6h	R$ 600,00	R$ 600,00
Cozinheiro	2	Até 6h	R$ 500,00	R$ 1.000,00
Auxiliar de Cozinha	4	Até 6h	R$ 200,00	R$ 800,00
Carregador	2	Até 6h	R$ 200,00	R$ 400,00
Estrutura Cozinha Styllu's Personnalité		Evento		R$ 0,00
Deslocamento da Equipe		Evento		R$ 0,00
			Subtotal:	**R$ 11.550,00**

Total do Contrato:	**R$ 101.550,00**

Excedentes	Qtde.	Período	Valor Unit.	Total
Alimentação		Evento	R$ 250,00	R$ 0,00
Pacote Open Bar		Evento	R$ 50,00	R$ 0,00
Chef de Cozinha		hora	R$ 180,00	R$ 0,00
Cozinheiro		hora	R$ 150,00	R$ 0,00
Auxiliar de Cozinha		hora	R$ 60,00	R$ 0,00
Gerente de Eventos		hora	R$ 210,00	R$ 0,00
Maître		hora	R$ 210,00	R$ 0,00
Garçom		hora	R$ 105,00	R$ 0,00
Carregador		hora	R$ 60,00	R$ 0,00
			Total dos Excedentes:	**R$ 0,00**

Total do Evento:	**R$ 101.550,00**

FORMA DE PAGAMENTO

Será pago através de boleto bancário com vencimento em

Será pago através de boleto bancário com vencimento em

Florianópolis, xx de xx de xxxx

CONTRATADA	CONTRATANTE
MAGRINI ALIMENTOS E EVENTOS LTDA	
Testemunha 01:	**Testemunha 02:**
Nome:	Nome:
CPF:	CPF: