



Ata de R. P. n° 008/2018

Processo Administrativo n° 0227/2018

Validade: 14/06/2019

No dia 14 de junho de 2018, na CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ, registram-se os preços da empresa Valdelicia R. da Silva Serviços de Buffet - ME, com sede à Rua Azeviche, n° 50, Sol e Mar, Macaé, inscrita no CNPJ sob o n° 14.310.562/0001-46, neste ato devidamente representada por Valdelicia Rosa da Silva, portadora do Documento de Identidade n° 06136661-3 e do CPF n° 781.979.537-91, para Registro de preços para **contratação de empresa especializada em prestação de serviços de buffet, compreendendo café da manhã, coffe break/brunch, coquetel e todo serviço de apoio quando necessário, visando atender as necessidades da Câmara Municipal de Macaé**, conforme estabelecido no **TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I**, parte integrante e inseparável do Edital, independente de transcrição, pelo tipo Menor Preço Global e julgamento por lote, decorrente do Pregão Presencial n° 015/2018, para Sistema de Registro de preços.

As especificações técnicas constantes no Processo CMM n° 227/2018, assim como os termos da Proposta Comercial - Anexo II, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da assinatura desta Ata.

O prazo para assinatura do contrato deve ocorrer dentro do prazo de validade da ata.

1. QUANTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
LOTE 01					
01	Café da manhã	Pessoas	2.500	R\$19,50	R\$48.750,00
VALOR TOTAL LOTE I					R\$48.750,00
LOTE 02					
2.1	Coffe break/brunch	Pessoas	500	R\$25,50	R\$12.750,00
2.2	Utensílios	Pessoas	500	R\$6,30	R\$3.150,00
2.3	Ornamentação	Pessoas	500	R\$7,50	R\$3.750,00
2.4	Garçom	Diária	25	R\$128,00	R\$3.200,00
VALOR TOTAL LOTE II					R\$22.850,00

1

1



LOTE 03					
3.1	Coquetel	Pessoas	600	R\$34,50	R\$20.700,00
3.2	Utensílios	Pessoas	600	R\$10,80	R\$6.480,00
3.3	Ornamentação	Pessoas	600	R\$16,00	R\$9.600,00
3.4	Garçom	Diária	40	R\$128,00	R\$5.120,00
3.5	Maitre	Diária	06	R\$150,00	900,00
VALOR TOTAL LOTE III					R\$42.800,00
VALOR TOTAL DOS LOTES I, II E III: R\$114.400,00 (CENTO E QUATORZE MIL E QUATROCENTOS REAIS)					

1.1. LOTE 01 - CAFÉ DA MANHÃ: 03 (três) tipos de bolo, com e sem cobertura; pães frescos variados (francês, brioques, integral, etc.); mini sanduíches de queijo e presunto, queijo cremoso, manteiga, geleia, salada de frutas, iogurte de frutas, 03 (três) tipos de suco de fruta concentrado de boa qualidade.

1.2. LOTE 02 - COFFE BREAK/BRUNCH - Salgados assados com opção de escolha de 04 tipos de salgados (exemplo): pastel de forno, mini quiches, barquetes, empadinha com recheio de frango ou camarão, entre outros; Salgados fritos com opção de escolha de 03 tipos de salgados (exemplo): kibes recheado com coalhada seca, enroladinho de presunto e queijo, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, entre outros; Sanduíches com opção de escolha de 02 tipos de sanduíche (exemplo): pãozinho de batata com salaminho, pão a metro, mini francês com peito de peru, entre outros; Bolo com opção de escolha de 2 tipos de bolo: brownie de chocolate com castanhas, laranja, cenoura com calda de chocolate, entre outros; Bebidas: café com ou sem açúcar, leite, chá em sachê 03 tipos de suco natural, refrigerantes diet, light e normal, açúcar (em depósito de inox ou sachê, à combinar) e adoçante.

1.2.1. UTENSÍLIOS - Os petrechos de metal (tais como: talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, pegadores, etc.) deverão ser de inox superior polido, em modelo liso, sem ornamentos excessivos ou em prata quando for o caso. As louças (tais como pratos de mesa, sobremesa e pão, xícaras de café, chá e pires, etc.) deverão ser de porcelana branca, fina, lisa, com friso (s) discreto (s), sem quaisquer outros ornamentos. Os copos deverão ser de vidro fino transparente, incolor e liso, sem ornamentos excessivos. As jarras para água e sucos deverão ser de vidro transparente, incolor e liso ou de inox de qualidade superior ou, sempre sem ornamentos excessivos.

1.2.3. ORNAMENTAÇÃO - Aparadores de vidro para disponibilizar os alimentos e utensílios, as flores deverão ser naturais (flores da época a combinar) e deverão estar expostos em vasos de vidro transparente.

1.2.4. GARÇOM - A quantidade deverá obedecer o seguinte critério: 01 garçom (diária) p/ cada 25 pessoas.



1.3. LOTE 03 - COQUETEL - Tábua de frios (presunto, queijo branco, queijo nozinho, salaminho, azeitonas verdes e pretas, palmito, etc); Canapés: canapés de ervas finas, wrap (rolinho de pão sírio), vol au vent com recheio de atum, frango defumado ou palmito, entre outros; Salgados assados: barquetes (recheio a combinar), folhados com recheio de camarão ou presunto e queijo, mini quiches (recheio a combinar), empadinha com recheio de frango ou camarão; Mini porções com opção de escolha de 02 tipos (exemplo): escondidinho, risoto, massa, entre outros; Sobremesa: bolo com sorvete (recheio a combinar), trufas finas; Bebidas: refrigerantes diet, light e normal; água mineral com e sem gás; sucos naturais de frutas (sabores variados);

1.3.1. UTENSÍLIOS - Os petrechos de metal (tais como: talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, réchauds, samovares, pegadores, etc.) deverão ser de inox superior polido, em modelo liso, sem ornamentos excessivos. As louças tais como pratos de sobremesa, ramekin, talher gourmet, entre outras, deverão ser de porcelana branca, fina, lisa, discreta e sem ornamentos excessivos. Os copos deverão ser de vidro fino transparente, incolor e liso, sem ornamentos excessivos, deverão ser dispostas taças distintas para o suco e água. As jarras para água e sucos deverão ser de vidro, transparente incolor e liso ou de inox de qualidade superior, sempre sem ornamentos excessivos.

1.3.2. ORNAMENTAÇÃO - 02 mesas retangulares espelhadas (medidas aproximadas: 5m de comprimento cada) para disponibilizar os alimentos, 01 mesa redonda espelhada para disponibilizar o bolo, as flores deverão ser naturais (flores da época a combinar) e deverão estar expostos em ânforas, 02 vasos grandes de chão com arranjos (arranjo a combinar)

1.3.3. GARÇOM - A quantidade deverá obedecer o seguinte critério: 01 garçom (diária) p/ cada 15 pessoas).

1.3.4. MAITRE - A quantidade deverá obedecer o seguinte critério: 01 maitre (diária) p/ cada 100 pessoas.

2. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

2.1. Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se devidamente aseados, com cabelo preso em redes ou rabo de cavalo, barbeados, com unhas aparadas e limpas. Os cozinheiros e ajudantes de cozinha da Contratada, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano.

2.2. Do Preparo dos Alimentos:

2.2.1. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos semielaborados considerados essenciais ao processo.

2.2.2. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

2.2.3. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.



2.2.4. Os alimentos preparados para determinado evento e faturados em nome da Câmara deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.

2.2.5. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos eventos organizados pela Câmara.

2.2.6. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Câmara as providências cabíveis.

2.3. Dos Alimentos:

2.3.1. A Contratada deverá fornecer e utilizar alimentos de primeira qualidade de procedência conhecida e dentro do prazo de validade do fabricante e/ou fornecedor.

2.3.2. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

2.3.3. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros.

2.3.4. O sabor dos pratos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem inosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

2.3.5. Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

2.3.6. Garantia de resfriamento adequado das bebidas.

2.4. Do Serviço:

2.4.1. Deve haver quantidade de garçons suficiente para o perfeito atendimento dos convidados, em razão do número destes e do tipo de cada evento.

2.4.2. Os garçons e os maitres, devem estar correta e uniformemente vestidos, com aparência asseada e barbeados. Seus uniformes deverão ser confeccionados com material de qualidade adequada. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes realmente guardem consonância entre si.

2.4.3. Os garçons devem movimentar-se com eficiência, segurança e discrição; não devem conversar entre si nem tampouco dirigir-se aos convidados; seus movimentos quando servem e retiram os pratos devem ser harmoniosos e coordenados entre si; atenção deve ser dada, igualmente, à movimentação e postura durante os serviços volantes.

3. DOS PRAZOS:

3.1 Do prazo de vigência de registro de preços:

4



3.1.1 O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, prevendo que as contratações deverão ser realizadas no prazo de validade da ARP, conforme exigência do Art. 11 § 4º da Resolução CMM nº 1929/2013.

3.2 Do prazo e local de execução:

3.2.1 Os serviços deverão ser executados nos locais indicados pela Câmara e os produtos deverão ser entregues e montados com no mínimo 02 (duas) horas de antecedência do início do evento.

3.3 Do prazo de substituição dos produtos:

3.3.1 Constatado que o fornecimento foi incompleto, o produto entregue encontra-se com vício que impeça sua utilização, ou ainda quaisquer vícios na prestação do serviço, a empresa vencedora da licitação será convocada para substituir o produto, complementar a entrega do material, ou prestar devidamente o serviço, no prazo máximo de 1 (uma) hora, a contar de sua convocação pelo representante do Órgão solicitante.

4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

4.1. Da Contratada:

4.1.1 Executar o serviço e entregar os produtos nas quantidades, locais, dias e horários determinados pela CMM.

4.1.2. Fornecer todos os produtos de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produtos de má qualidade, estragado ou fora dos padrões de higiene.

4.1.3. Apresentar os produtos em suas devidas embalagens e em perfeitas condições, substituindo imediatamente, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano.

4.1.4. Responsabilizar-se por eventuais quebras, danos ou furtos ocasionais praticados por seus empregados, nas instalações da CMM, obrigando-se, desde já, a promover a reposição ou indenização correspondente.

4.1.5. Responsabilizar-se, por quaisquer prejuízos que seus empregados, durante a permanência no local de serviço, causem ao patrimônio da Câmara ou de terceiros.

4.1.6. Assinar a ata de registro de preços e manter, durante toda a vigência da mesma, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

4.1.7. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, os serviços objeto deste termo;

4.1.8. Contratar, por sua conta, todos os seguros exigidos ou que venham a ser exigidos por lei e que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste termo;

4.1.9. Fornecer os produtos, objeto do presente termo rigorosamente no prazo pactuado, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo Edital e seus anexos.



- 4.1.10.** Credenciar junto a CMM funcionário(s) que atenderá (ão) às requisições e somente poderão circular pelas dependências da CMM portando crachá de identificação da empresa com foto recente, bem como identificação fornecida pela CMM;
- 4.1.11.** Incluir obrigatoriamente no valor do objeto todos os custos com o traslado de todos os materiais e equipamentos necessários à execução do objeto do presente termo, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 4.1.12.** Aceitar antecipadamente todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desenvolvimento de suas atividades;
- 4.1.13.** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações porventura encaminhadas pela CMM, para o fiel desempenho das atividades especificadas no Contrato, Edital, Termo de Referência e Proposta de Preços apresentada;
- 4.1.14.** Manter durante a vigência da Ata de Registro de Preços e execução do contrato porventura firmado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;
- 4.1.15.** Responder pelos danos causados diretamente à CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da CMM;
- 4.1.16.** Corrigir, gratuitamente e no prazo fixado pela CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ, os produtos que apresentem incorreção e imperfeição, sem prejuízo das multas contratuais;
- 4.1.17.** Esclarecer prontamente à CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ as questões relativas aos trabalhos desenvolvidos, quando solicitada;
- 4.1.18.** Facilitar e permitir a CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ, a qualquer momento, a realização de auditoria e acompanhamento dos serviços em sua sede/filial, sem que isso incorra em isenção de responsabilidade à CONTRATADA;
- 4.1.19.** Não utilizar o nome da CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ em quaisquer atividades de divulgação de sua empresa, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e outros impressos;
- 4.1.20.** Não se pronunciar em nome da CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ a órgãos da imprensa ou clientes sobre quaisquer assuntos relativos à sua atividade, bem como sobre os serviços a seu cargo;
- 4.1.21.** Comunicar a CÂMARA MUNICIPAL DE MACAÉ no prazo de 10 (dez) dias de antecedência, qualquer alteração na composição societária da empresa ou em seu quadro técnico, apresentando o respectivo documento comprobatório;
- 4.1.22.** Guardar por si, seus empregados e prepostos o mais completo e absoluto sigilo em relação a dados, informações e/ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados ou por qualquer outra forma ou modo venham a tomar conhecimento em razão da relação jurídica a ser estabelecida com a contratante, ficando, portanto, consoante legislação cível, administrativa e



criminal em vigor, responsável por sua indevida, não autorizada, descuidada e incorreta utilização e/ou divulgação, sem prejuízo da responsabilização pelo dano material a que der causa;

4.1.2.3. Responder pela inobservância da legislação em vigor Municipal, Federal e Estadual, assim como todo e qualquer instrumento normativo aplicável.

4.1.2.4. Qualquer utensílio que vier a ser quebrado por algum convidado acidentalmente, a reposição será de responsabilidade da Contratada.

4. 2. Da Câmara Municipal de Macaé - CMM:

4.2.1. Orientar, acompanhar e fiscalizar a atuação da contratada.

4.2.2. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA, em suas instalações para execução do objeto.

4.2.3. Indicar o local para execução do objeto.

4.2.4. Promover por intermédio de servidor designado, o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto, rejeitando aqueles que não atenderem à qualidade exigida, anotando em registro próprio as falhas detectadas e exigindo medidas corretivas por parte da CONTRATADA.

4.2.5. Prestar todo e qualquer suporte e apoio para o regular desempenho das atividades a serem contratadas, devendo para tanto promover a disponibilização do espaço, quando necessário.

5. FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

5.1. O gerenciamento e a fiscalização do objeto caberá a funcionário designado pelo Presidente da Câmara Municipal de Macaé que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto.

5.2. Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos neste processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o ou modificação da contratação.

5.3. As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal, este deverá se reportar a seu superior hierárquico na hipótese de não ser de seu alcance a decisão.

5.4. A Contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de sua atividade.

5.5. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante a Câmara ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicará corresponsabilidade da Câmara ou de seus prepostos, devendo, ainda, a Contratada, sem prejuízo das penalidades previstas,



proceder ao ressarcimento imediato a Câmara dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

6. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

6.1. Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula deste Edital ou pela inexecução total ou parcial do mesmo, infração a preceitos legais ou fraude à presente licitação, por qualquer meio, ficará a contratada sujeita a uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Câmara Municipal de Macaé, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa:

6.1.1. Advertência por escrito;

6.1.2. Multa moratória de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder o prazo de prestação dos serviços ou fornecimento do material, sobre o valor do saldo não atendido, respeitados os limites da legislação em vigor;

6.1.3. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da contratação, nas demais hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal.

6.2. As multas aplicadas serão descontadas da garantia da respectiva contratada, se for o caso, ou em sua inexistência, dos pagamentos eventualmente devidos pela Câmara Municipal de Macaé à **CONTRATADA** ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente, em consonância com os §§ 2º e 3º do artigo 86 da Lei Federal nº 8.666/93.

6.3. A aplicação de multas não elidirá, em face do descumprimento do pactuado, o direito da **Câmara Municipal de Macaé** de rescindir de pleno direito o contrato, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.4. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá, nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02, ser impedida de licitar e contratar com o Município de Macaé, Câmara Municipal de Macaé e/ou a Administração Pública ou qualquer de seus órgãos descentralizados pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada,

6.5. Ocorrendo o disposto no subitem anterior, poderá a Câmara Municipal de Macaé emitir Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

6.6. As sanções administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que à Câmara Municipal de Macaé rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções legais cabíveis;

6.7. As multas previstas no instrumento contratual serão aplicadas subsidiariamente.



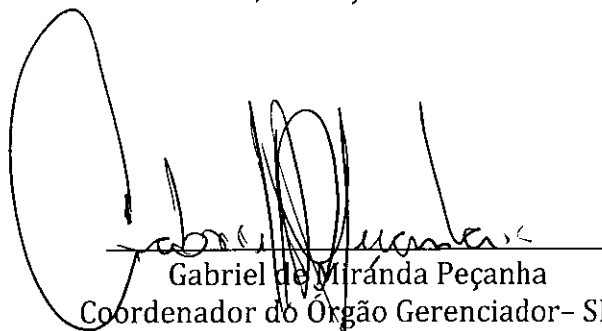
7. DA PUBLICAÇÃO

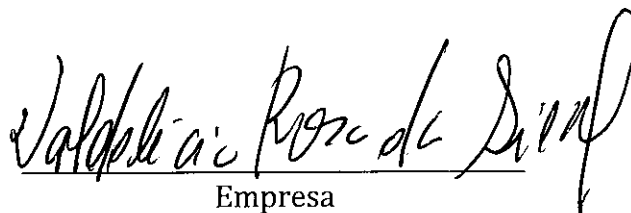
7.1 Os preços registrados na presente Ata de Registro de Preços serão publicadas trimestralmente na Imprensa Oficial pela CMM, nos termos do art. 15, § 2º da Lei Federal nº 8.666/93

8. DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

8.1. A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Câmara Municipal de Macaé automaticamente, por decurso de prazo de vigência, quando não restarem fornecedores registrados ou quando caracterizado interesse público.

Macaé, 14 de junho de 2018.


Gabriel de Miranda Peçanha
Coordenador do Órgão Gerenciador - SRP


Empresa

TESTEMUNHAS:

NOME: Thiago Souza Soares NOME: Duizan Nello da Silva

R.G. Nº: 21.277.228.9 R.G. Nº: 130 14885-4