

## CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

**CONTRATANTE:** FORMANDOS DA TURMA DE ZOOTECNIA DA UTFPR, ANO DE 2017, REPRESENTADAS PELOS COMPONENTES DA COMISSÃO DE FORMATURA: FLORÊNCIA C. DOS SANTOS CPF 430.629.428-51, BEATRIZ DO NASCIMENTO CPF 087.979.779-33, ANDRESSA RADTKE BAUNGRATZ CPF 087.024.419-18, RENATO DZINDZY CPF 078.860.469-43, GUSTAVO TAVARES DE SOUZA STEVALE CPF 342.422.468-54 e LUIZ FRANCISCO CPF 088.139.389-42

**CONTRATADO:** SUDOESTE INVESTIMENTOS, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrito no CNPJ sob nº. 21.832.783/0002-20, com sede na Rua Castro Alves 32, CNPJ 21.832.783/0002-20, com sede na Rua Castro Alves 32, na cidade de Dois Vizinhos, Estado do Paraná, neste ato representado pelo sócio gerente EMERSON TEIXEIRA, brasileiro, casado, comerciante, portador do RG nº4.789.415-8, inscrito no CPF/MF sob nº 813.920.529-04, residente e domiciliado na Rua João Dalpasquale, 744 na cidade de Dois Vizinhos, Estado do Paraná.

As partes acima identificadas têm, entre si, justo e acertado o presente **Contrato de Prestação de Serviços**, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

### DO OBJETO DO CONTRATO

**Cláusula 1ª.** A CONTRATADA compromete-se a prestar o serviço de locação do CENTRO DE EVENTOS CHAPLIN, e serviço de Buffet, fornecimento de bebidas e gelo, segurança no estacionamento (mediante cobrança por veículo), no evento de formatura no dia 01/04/2017.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os jantares serão servidos a R\$ 45,00 por pessoa e serão confirmadas as quantidades de jantares até 30/10/2016. O fornecimento de gelo custará de R\$ 15,00 (quinze reais o balde), que refere-se à jantar e baile, e o valor de locação será de R\$ 3.000,00.

**Cláusula 2ª.** Em caso de alterações realizadas no cardápio, bem como alteração no número de jantares contratadas, deverão ser feitas com 72 (setenta e duas) horas antecedência do evento.

**Cláusula 2.1** Ficou determinado o seguinte cardápio para o jantar: alface com queijo minas, maionese de batatas, tomate com manjeriço, salpicão de frango, rúcula com tomate seco, manga, salada Havai e grão de bico, arroz branco e arroz cremoso com champignon, peito de frango à romana, lasanha bolonhesa ao molho vermelho, lasanha quatro queijos, leitão desossado recheado e churrasco (alcatra, filé e costela).

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Se o número de jantares efetivamente realizadas no evento superar o número confirmado e acordado neste contrato, o CONTRATANTE se responsabiliza em pagar o número de jantares excedentes.

**Cláusula 3ª.** O serviço de bebidas também será prestado pela CONTRATADA ficando ajustado que os valores serão os compatíveis com a época do evento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Fica liberada rolha livre para destilados (Vodka e Whisky e similares) e energético. Tais bebidas deverão ser levadas das 14:00hs às 17:00hs onde uma pessoa estará recebendo e encaminhando nas mãos de cada formando. Durante o jantar, quem preferir poderá levar seus destilados.

## DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**Cláusula 4ª.** O presente serviço deverá ser pago da seguinte forma:

- a) 100% pago 2 dias antes do evento.

## DO INADIMPLEMENTO

**Cláusula 5ª.** Em caso de inadimplemento por parte do CONTRATANTE quanto ao pagamento do serviço prestado no prazo ajustado, deverá incidir sobre o valor do presente instrumento, multa de 2% (dois por cento), juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária pelo índice oficial INPC/IBGE.

## DA RESCISÃO

**Cláusula 6ª.** É assegurada às partes a rescisão do presente contrato a qualquer momento, devendo, entretanto, a parte interessada comunicar à outra com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** No caso de rescisão imotivada por parte da CONTRATANTE, fica estipulada multa de 35% (trinta e cinco por cento) do valor do contrato a título de multa de rescisão contratual. ( com a confirmação do número de jantares.

## DAS CONDIÇÕES GERAIS

**Cláusula 7ª.** Os objetos que forem danificados ou levados durante a festa serão cobrados do CONTRATANTE de acordo com os valores reais dos mesmos.

**Cláusula 8ª.** Os casos omissos serão resolvidos pelas partes contratantes, de comum acordo, ou pelas disposições legais aplicáveis à espécie.

## DO FORO

**Cláusula 5ª.** Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do presente contrato, as partes elegem o foro da Comarca de Dois Vizinhos, Estado do Paraná.

Por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor, na presença de duas testemunhas, para que surta seus efeitos legais e jurídicos, obrigando-se as partes ao fiel cumprimento de todas as suas cláusulas e condições.

Dois Vizinhos, PR, 07 de abril de 2016.

CONTRATANTE

CONTRATADO

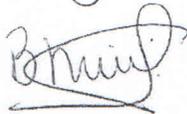
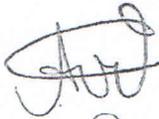
TESTEMUNHA

Guilherme Mearle

TESTEMUNHA



Luiz Francisco Z. Nunes



Benício C. dos Santos

Definitivo



Chaplin Restaurante e Pizzaria, Rua Castro Alves, 32- 3536-1928

Chaplin Centro de Eventos, Rua Getulio Vargas, 670-Centro

Fones: (46) 3536 6257- Cel.: (46) 9904-7070(Tim)

[WWW.chaplindoisvizinhos.com.br](http://WWW.chaplindoisvizinhos.com.br)

Dois Vizinhos-PR

### CARDÁPIO P/ EVENTOS

#### SALADAS: Escolher 6

- Alface c/queijo minas
- Maionese de batata
- Tomate com manjeriçao
- Salpicão de frango
- Salada tropical (c/frutas)
- Rúcula com tomate seco e manga
- Frango c/ brócolis
- Salada colorida
- Salada verde c/ vinagre te
- Salada provençal, agrião c/ manga
- Maionese de legumes
- Tabule
- Salada Waldorf
- Salada Havai
- Salada Australiana
- Grão de Bico

#### ACOMPANHAMENTOS: Escolher 02

- Arroz branco
- Arroz a grega
- Arroz Califórnia
- Arroz cremoso c/ champignon
- Arroz cremoso ao fungui

#### MOLHO: Escolher 01

- Filé ao molho madeira
- Frango espanhol.
- Strogonoffe de gado
- Strogonoffe de frango
- Strogonoffe de suíno.
- Peito de frango a romana.
- Filé ao vinho tinto
- Frango Xadrex

#### MASSAS: Escolher 02

- Lasanha de frango ao molho banco ou pomodoro
- Lasanha bolonhesa ao molho branco ou pomodoro
- Lasanha quatro queijos
- Rondelli quatro queijos
- Rondelli de presunto e queijo ao molho pomodoro
- Rondelli de tomate seco com rucula.
- Rondelli de frango ao molho pomodoro
- Conchiglione de ricota e figo ao molho bechamel
- Conchiglione de ricota e tomate seco

- Conchiglione com figo turco ao molho fungui
- Caneloni de frango com nozes ao molho bechamel
- Caneloni de ricota ao molho Pomodoro.
- Caneloni Romeu e Julieta.
- Torta de requeijão e palmito.
- Batata gratinada.
- Penne ao fungui ou c/ queijo
- Espaguete ao alho e óleo
- Ravióli
- Escondidinho de mandioca e calabresa
- empadão de Frango
- empadão de camarão
- Canelone de presunto e queijo
- Batata Palha
- Farofa

#### Carnes Escolher 02

- Lombo ao caldo de ameixas.
- Lombo suíno assado (ao molho de ervas finas.
- Pernil Suino com pele.
- Pernil suíno caramelizado.
- Grelhado alcatra.
- Grelhado de Picanha e Mignon
- Peito de frango ao champanhe.
- Peito de frango ao molho rose.
- Frango Assado Coxa e Sobrecoxa.
- Sobrecoxa desossada recheada.
- Salmão ao molho de maracujá.
- Salmão ao molho de camarão
- Leitão desossado recheado.
- Costela recheada
- Churrasco (alcatra, filé, costelo)
- Ravioli ao fungui ou 04 queijos ou ao molho de Fgo.
- Ou abolognhesa.

Vlr. Por pessoa

Cardápio Normal

R\$

Com Salmão picanha ou Mignon R\$

Obs. Escolher 06 tipos de saladas 02 tipos de massa ,01 molho as carnes, batata palha e farofa são inclusos.

**Salada Havai :** Manga em cubos, uvas, alface, salsão, palmitos, mussarela de búfala, kani, pepino em tiras fininho.

**Salada Austraiiana.** Morango, alface americana, cogumelos, cebolinha pidade, amêndoas torradas.

**Molho vinagre de maçã, mel, fondor maggi.**