



**CONTRATO Nº 3946/2023 QUE ENTRE SI  
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARAPIRACA  
E A EMPRESA ELSHADAY RESTAURANTE  
LTDA – ME, REFERENTE A AQUISIÇÃO DE  
REFEIÇÕES PRONTAS.**

O **MUNICÍPIO DE ARAPIRACA**, com sede no Centro Administrativo Antônio Rocha, situado na Rua Samaritana, nº 1.185, Bairro Santa Edwiges, Arapiraca, Estado de Alagoas, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob nº 12.198.693/0001-58, neste ato, representado por seu prefeito, o **SR. JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº 299387 SEDS/AL, inscrito no CPF sob o nº 296.681.744-53, residente e domiciliado na Rua Governador Luiz Cavalcante, nº 1692, Bairro Alto do Cruzeiro – Arapiraca-AL, doravante denominado **CONTRATANTE**, com a interveniência do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº 21.013.754/0001-56, representado pela Sr.(a) **JACKELLINE MARIA BARBOSA ALMEIDA**, inscrita no CPF sob o nº 011.279.074-76, **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominado(a) **INTERVENIENTE** e, do outro lado a Empresa **ELSHADAY RESTAURANTE LTDA - ME**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 25.210.858/0001-01, situada na Rua Nossa Senhora da Salette, nº 483, Bairro Novo Horizonte, CEP: 57.312-586, Arapiraca/AL, neste ato representada por seu sócio o Sr.(a) **PEDRO ALEXANDRE DA SILVA**, brasileiro(a), inscrito no CPF nº 280.957.234-87, doravante denominado(a) **CONTRATADA**, conforme **Processo Administrativo nº 3946/2023**, e mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Constitui objeto deste Contrato a aquisição de refeições prontas, destinado à IX COMUSA – Conferência Municipal de Saúde, através da Secretaria Municipal de Saúde, conforme especificações a seguir:

**CENTRO ADMINISTRATIVO ANTÔNIO ROCHA**

Rua Samaritana, nº 1.185 – Bairro Santa Edwiges – CEP 57.311-180  
CNPJ nº 12.198.693/0001-58

Contrato nº 3946/2023 - fl. 1/9



**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p><b>Almoço</b> - Saladas: 2 tipo entre sala primavera (vegetais da estação, crus e cozidos), salada ceasar, salda de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor), salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, mussarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde; alface, suco de limão).</p> <p>Molho para salada: 2 tipos entre molho ceasar, molho agridoce e molho tradicional.</p> <p>Prato Principal: 3 tipos de carnes entre carnes vermelhas (filé ao molho madeira, filé à parmegiana, carne do sol com manteiga de garrafa, strognoff de carne, panquecas de carne) e carnes brancas (panquecas de frango, peito de frango na chapa, peito de frango empanado, torta de frango, strogonoff de frango); 2 tipos de arroz entre arroz branco, arroz com brócolis, arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva passas); tipos de</p>	Custo p/ pessoa	350	24,00	8.400,00





<p>acompanhamento entre farofa, batata a souté, purê de batata, purê de abóbora; 3 tipos de massa entre espaguete, penne, fetucchini, lasanha de queijo, presunto e carne/frango; 2 tipos de molho para acompanhar as massas entre sugo, bolonhesa, carbonara, branco.</p> <p>Sobremesa: 2 tipos entre mousse de chocolate ou maracujá, torta sonho de valsa, sorvete de frutas da época, pudim de leite, bolo de rolo, bolo simples, gelatina (diversos sabores), salada de frutas.</p> <p>Bebidas: refrigerantes 2 tipos, no mínimo (normal e diet), suco natural 2 tipos, no mínimo, entre laranja, caju, abacaxi, manga, acerola, cajá, maracujá, café e água mineral (com e sem gás) em garrafinhas de 500ml ou garrafões de 20L (junto com gela-água).</p> <p>Obs: Deverão estar incluídos neste item: copos para refrigerante e água em vidro, xícaras de porcelana para café e chá, pratos de mesa e sobremesa de porcelana, talheres de aço inox, baixelas de</p>				
--	--	--	--	--



inox, suplat, guardanapos de tecido, mesas e cadeiras de coradas e com toalhas, cobre manchas, cadeiras com capas, material descartável (copos para água e café, pratos grandes e pequenos, talheres e guardanapos, açúcar e adoçante, bem como todo o pessoal especializado e uniformizado, ou seja, copeiro, cozinheiro e coordenador.				
--	--	--	--	--

#### **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Para garantir o cumprimento do presente objeto, o CONTRATANTE se obriga a:

- 2.1. Emitir empenho;
- 2.2. Realizar rigorosa conferência das características do objeto, através do responsável fiscal deste contrato, que terão a incumbência de, dentre outras atribuições, verificar as especificações e aferir a quantidade e qualidade dos serviços efetivamente prestados, durante a execução dos mesmos;
- 2.3. Fiscalizar o correto e integral cumprimento do objeto resultante, através do fiscal desta avença;
- 2.4. Efetuar o pagamento no valor, forma e prazos ajustados.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DESTINO/FINALIDADE**

A presente solicitação tem como destino a **IX COMUSA – CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, que será realizada no Município de Arapiraca – AL, nos dias 22/03 e 23/03 de 2023, conforme este contrato.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

O item deverá ser devidamente servido, no dia 23/03 de 2023, no local do evento, na Cidade



de Arapiraca-AL, no endereço, local e horário indicado na Ordem de Serviço, emitida pelo Fiscal.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste Contrato e na legislação pertinente:

- 5.1. Proceder o fornecimento do objeto deste contrato, obedecendo rigorosamente as especificações de sua Proposta de Preços, suas especificações, verificar o quantitativo, levando em consideração a finalidade do mesmo.
- 5.2. Responder por todos os ônus referentes a execução do objeto, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o objeto deste contrato;
- 5.3. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;
- 5.4. Servir as refeições no dia 23/03 de 2023, no local do evento, na Cidade de Arapiraca-AL, no endereço, local e horário indicado na Ordem de Serviço, emitida pela Fiscal.
- 5.5. Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços e quaisquer despesas referentes aos funcionários, produtos contratados, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações dos documentos a ele relativos, se necessário;

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS**

O valor do presente Contrato é de **R\$ 8.400,00 (oito mil e quatrocentos reais)**, de acordo com o valor especificado na Cláusula Primeira.

As despesas oriundas deste contrato correrão por conta do Programa de Trabalho: **07.70.10.121.2040.6070** - Fortalecimento do Processo de Planejamento na Gestão do SUS, Elemento de Despesa – **3.3.90.30** – Fonte **0.1.500.1.001002** – Material de Consumo.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 7.1. O pagamento ocorrerá, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a execução do objeto, mediante a Nota Fiscal devidamente atestada pelo Fiscal;



7.2. Para se habilitar ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE Nota Fiscal Eletrônica, emitida nominalmente em nome do Fundo Municipal de Saúde, CNPJ Nº 21.013.754/0001-56, sediada à Rua Samaritana, nº 1.185, Bairro Santa Edwiges, Arapiraca, Alagoas, CEP: 57.311-180;

7.3. Caso quaisquer dos documentos citados nos itens acima apresente incorreção, serão devolvidos à CONTRATADA para regularização, reiniciando novos prazos para pagamento, a contar da representação devidamente corrigida.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO CONTROLE DA QUALIDADE E PRAZO DE VALIDADE**

8.1. O objeto, para os fins de que trata este contrato, deverão estar segundo as especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste instrumento, sendo assegurado pela participante em sua proposta de preços, padrão de qualidade e bom estado de armazenamento e conservação, cujo acompanhamento e controle será processado pelo gestor;

8.2. Caso haja recusa pelo não enquadramento nas especificações exigidas, caberá a empresa contratada efetuar imediata reposição;

8.3. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, no que tange às Boas práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação à:

8.3.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

8.3.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

8.3.3. Pré-Preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;

8.3.4. Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

8.3.5. Posicionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;

8.3.6. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE.

8.4. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:



- 8.4.1.** Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- 8.4.2.** Utilização de queijos e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- 8.4.3.** Para o preparo das refeições deverão ser utilizados ingredientes que atendam aos seguintes critérios: Arroz parboilizado; Feijão novo tipo 1(um) com umidade até 15% (quinze por cento); Massas de primeira qualidade com ovos; Maionese de primeira qualidade industrializada; Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas; Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade; Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- 8.4.4.** Todas as bebidas (água, refrigerante e suco) deverão ser entregues gelados;
- 8.4.5.** Bolos e tortas deverão ser preparados com materiais de primeira qualidade com no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes do evento;
- 8.4.6.** Itens fritos e de forno deverão ser preparados com materiais de primeira qualidade no dia do evento, devendo ser entregues ainda quentes;

#### **CLÁUSULA NONA - VIGÊNCIA DO CONTRATO**

A vigência do Contrato iniciará na data de sua publicação e vigorará até o término do exercício financeiro vigente, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES**

A contratada que, por qualquer forma, não cumprir as normas estabelecidas neste Contrato, estará sujeita, assegurados o contraditório e ampla defesa, as seguintes sanções nos termos da Lei 8.666/93:

“Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o



contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e Condições, dará direito o **CONTRATANTE** de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à **CONTRATADA** qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente ao fornecimento realizado, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas, assegurada a ampla defesa.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Este Contrato poderá, ainda, ser rescindido nos seguintes casos:

- a) decretação de falência, pedido de concordata ou dissolução da **CONTRATADA**;
- b) alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, que, a juízo da **CONTRATANTE**, prejudique a execução deste pacto;
- c) transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**;
- d) cometimento reiterado de faltas, devidamente anotadas;
- e) no interesse da **CONTRATANTE**, mediante comunicação com antecedência de **05 (cinco) dias corridos**, com o pagamento dos objetos adquiridos até a data comunicada no aviso de rescisão;
- f) no caso de descumprimento da legislação sobre trabalho de menores, nos termos do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO GESTOR**

O gestor deste contrato será o servidor **JOÃO FELIPE AMORIM OLIVEIRA**, CPF nº 103.485.174-83, o qual terá, entre outras, as seguintes atribuições:

- 12.1. Emitir Ordem de Fornecimento;
- 12.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto quanto a qualidade e quantidade desejada;
- 12.3. Comunicar ao FORNECEDOR sobre descumprimento da execução do objeto, indicando os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;



12.4. Solicitar à Administração a aplicação de penalidade por descumprimento da execução do objeto;

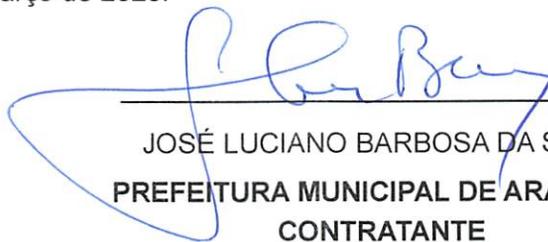
12.5. Fornecer atestados de capacidade técnica em conjunto com o titular da pasta, quando solicitado, desde que atendida as obrigações da execução do objeto.

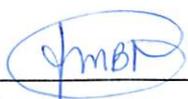
**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

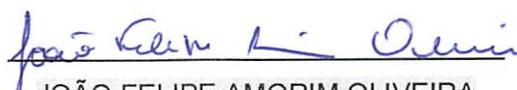
E, por assim estarem de pleno acordo, assinam o presente Instrumento, em 03 (três) vias, de igual teor e forma, para todos os fins de direito.

Arapiraca, 21 de março de 2023.

  
\_\_\_\_\_  
JOSÉ LUCIANO BARBOSA DA SILVA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPIRACA  
CONTRATANTE

  
\_\_\_\_\_  
JACKELLINE MARIA BARBOSA ALMEIDA  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
INTERVENIENTE

  
\_\_\_\_\_  
PEDRO ALEXANDRE DA SILVA  
EMPRESA ELSHADAY RESTAURANTE LTDA - ME  
CONTRATADA

  
\_\_\_\_\_  
JOÃO FELIPE AMORIM OLIVEIRA  
GESTOR DO CONTRATO