

CONTRATO Nº 006/2017
DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 005/2017
Processo no LC n.º 015/2017 – Homologado em 02/02/2017
SENAC/PR/Nº 37044/2017

Contrato de Prestação de Serviços que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE PATO BRAGADO** e a empresa **SENAC – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL**, nos termos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e na forma abaixo:

CONTRATANTE: Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.719.472/0001-05, neste ato representado pelo Prefeito, o senhor **LEOMAR ROHDEN**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG nº 3.330.683-0/PR e do CPF nº 550.079.379-91 residente e domiciliado na Rua Guaratuba, Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, e

CONTRATADA: **SENAC – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL**, pessoa jurídica de direito privado, entidade de formação profissional sem fins lucrativos, “serviço social autônomo”, criado pelo Decreto Lei nº. 8.621, de 10 de janeiro de 1946, por meio da sua Unidade de Educação Profissional em Marechal Cândido Rondon/PR – SENAC/UEP37, com endereço à Rua Santa Catarina, n.º 5736, Centro, Cidade de Marechal Cândido Rondon – PR, CEP 85.960-000, inscrita no CNPJ nº. 03.541.088/0039-10, neste ato representada pelo Diretor Regional o senhor Vitor Salgado Monastier, portador do RG n.º 523.562-6 e CPF n.º 061.315.149-68, acordam e ajustam o presente contrato, nos termos da Lei N.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, suas alterações subsequentes e legislação pertinente, Licitação modalidade **DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 005/2017** e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, observações e responsabilidades das partes.

Cláusula primeira – Do Objeto:

Contratação de empresa para ministrar cursos na área de alimentação para famílias integrantes do PAIF, os quais são usuários da Política de Assistência Social e Comunidade em geral.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS CURSOS / PALESTRAS	CARGA HORÁRIA	VALOR
01	Preparo de Carnes, Aves e Peixes	15 horas	R\$ 3.800,00
02	Cozinha Italiana	15 horas	R\$ 3.800,00
03	Comida de Boteco	15 horas	R\$ 3.800,00

04	Cozinha Light e Dietética	15 horas	R\$ 3.660,00
05	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	15 horas	R\$ 2.900,00

Parágrafo primeiro: DESCRIÇÕES ADICIONAIS PARA CADA CURSO

a) PREPARO DE CARNES, AVES E PEIXES

Área: Hospitalidade

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas de corte e preparo de carnes, aves e peixes.

Tipo de Curso: Programas Socioprofissionais

Pré-requisitos

Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Preparo de Carnes, Aves e Peixes

Conteúdo

Higiene e apresentação pessoal.

Higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho.

Cuidados com os alimentos: conservação e deterioração.

Técnicas de corte, preparo e cocção de carnes, aves e peixes.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma:15h

Carga Horária Total:15h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 15

Nº de Alunos Total: 15

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.800,00

Incluso na Proposta todos os materiais necessários para o desenvolvimento da prática pedagógica. Acompanha degustação dos preparos.

b) COZINHA ITALIANA

Área: Hospitalidade

Objetivo: Possibilitar aos participantes o desenvolvimento de diferentes pratos da culinária italiana, de acordo com as boas práticas.

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Pré-requisitos

Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Cozinha Italiana

Conteúdo

Higiene na manipulação de alimentos.

Ingredientes, utensílios e equipamentos necessários para o preparo de pratos da culinária italiana.

Preparo de saladas, antepastos, massas, risotos, carnes, molhos frios e quentes para

acompanhamento.

Armazenamento dos alimentos prontos.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma:15h

Carga Horária Total:15h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 15

Nº de Alunos Total: 15

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.800,00

Investimento Total: R\$ 3.800,00

Incluso na Proposta todos os materiais necessários para o desenvolvimento da prática pedagógica. Acompanha degustação dos preparos.

c) Curso: COMIDA DE BOTEÇO

Área: Hospitalidade

Objetivo: Proporcionar aos participantes as técnicas de preparo tradicionais de comidas de boteco, bem como novas possibilidades na produção.

Tipo de Curso: Programas Socioprofissionais

Pré-requisitos

Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Comida de Boteco

Conteúdo

Noções de Boas Práticas.

História da culinária de boteco.

Ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados no preparo de receitas servidas em botecos.

Preparo de diferentes tipos de receitas servidas em botecos.

Apresentação das preparações.

Armazenamento e distribuição.

Degustação das preparações.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma:15h

Carga Horária Total:15h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 15

Nº de Alunos Total: 15

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.800,00

Investimento Total: R\$ 3.800,00

Incluso na Proposta todos materiais necessários para o desenvolvimento da prática pedagógica. Acompanha degustação dos preparos.

d) Curso: COZINHA LIGHT E DIETÉTICA

Área: Hospitalidade

Objetivo: Proporcionar aos participantes o desenvolvimento de conhecimentos e habilidade para o preparo de refeições saudáveis, baseada em pratos doces e salgados com baixos teores de gordura, sal e isentos de açúcar.

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Pré-requisitos

Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Cozinha Light e Dietética

Conteúdo

Higiene e apresentação pessoal.

Higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho.

Conceito de alimentação saudável.

Conceito e diferenças entre alimentos diet e light.

Preparo de receitas doces e salgadas diet e light.

Conservação, armazenamento e prazo de validade dos produtos prontos.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma:15h

Carga Horária Total:15h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 15

Nº de Alunos Total: 15

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.660,00

Investimento Total: R\$ 3.660,00

Incluso na Proposta todos materiais necessários para o desenvolvimento da prática pedagógica. Acompanha degustação dos preparos.

e) Curso: BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Área: Hospitalidade

Objetivo: Orientar aos participantes sobre as técnicas e procedimentos no preparo e manipulação dos alimentos, em conformidade com as boas práticas.

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Conteúdo

Controle de perigos:

- definição e qualificação;
- microbiologia básica;
- contaminação alimentar;
- controle dos perigos e ações corretivas;
- registros e coleta de amostras.

Boas práticas:

- estrutura física;
- controle de água;
- controle de pragas;
- controle da saúde do manipulador;
- higiene e comportamento pessoal;
- uniformes;
- comportamento no trabalho;
- higienização de superfícies;
- tratamento do lixo e regras para visitantes.

Boas práticas II:

- controle de fornecedores;
- pré-preparo de alimentos.

Controles na produção:

- preparo de alimentos;
- porcionamento de alimentos;
- utilização de sobras;
- coleta e guarda de amostras.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma:15h

Carga Horária Total:15h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 15

Nº de Alunos Total: 15

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 2.900,00

Investimento Total: R\$ 2.900,00

Incluso na Proposta todos materiais necessários para o desenvolvimento da prática pedagógica.

Parágrafo segundo: A matrícula será efetivada mediante preenchimento completo da Ficha de Matrícula, assinadas e enviadas ao Senac com 5 dias úteis de antecedência a data de início do Curso. Na realização da matrícula dos alunos, dever-se-á observar os requisitos constantes nos Regimentos Internos e Sistema de Gestão Escolar do SENAC-PR, que, por sua vez, disciplina os referenciais e pré- requisitos de cada de curso.

Parágrafo terceiro: Os requisitos para aprovação e os critérios de frequência mínima dos alunos serão aplicados de acordo com o curso contratado, respeitando as situações definidas no Regimento Escolar e também no cadastro de curso do Sistema de Gestão Escolar do SENAC.

Parágrafo quarto: A emissão do certificado fica condicionada à aprovação do aluno, bem como frequência mínima de 75% da carga horária do curso mediante assinatura na lista de presença do Senac e preenchimento completo da Ficha da Matrícula.

Parágrafo quinto: Os cursos serão realizados na Unidade Móvel de Pães e Confeitos do SENAC, em data e horários oportunamente acordados entre os Contratantes.

Cláusula segunda - Dos documentos aplicáveis e Fiscalização

Para efeitos obrigacionais tanto o Processo de Licitação – Dispensa de Licitação n.º 005/2017, quanto à proposta adjudicada integram o presente contrato, valendo seus termos e condições em tudo quanto com ele não conflitarem. A fiscalização deste contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Cláusula terceira - Das Responsabilidades e Obrigações dos Contratantes:

1. Constituem obrigações da Contratada:

a) Disponibilizar pessoal devidamente capaz, treinado, identificado e equipado com todos os equipamentos de segurança exigidos por Lei, para atuar com os alunos/famílias/colaboradores, por conta do objeto desta Dispensa;

b) Fornecer todos os materiais necessários para o desenvolvimento das aulas;

c) Arcar com todas as despesas de pessoal, tais como: salários, 13.º, férias, encargos relativos as Leis Trabalhistas, Previdenciárias e fiscais, decorrentes deste contrato, bem como o pagamento de impostos sobre quaisquer quantias pagas pelo CONTRATANTE, pela prestação dos serviços contratados, e seus respectivos recolhimentos à repartição competente;

d) As despesas com os funcionários disponibilizados para a execução do objeto deste instrumento, referentes a transporte, alimentação, hospedagem, quando for o caso, despesas trabalhistas e outras despesas que incidirem sobre o objeto desta Dispensa, ficarão sob responsabilidade única da CONTRATADA.

e) A CONTRATADA considera-se única empregadora do pessoal que prestar os serviços;

f) Manter seguro de vida dos funcionários responsáveis pela execução dos serviços;

g) Arcar com eventuais prejuízos causados por seus empregados e ou responsáveis durante a execução dos serviços, quer estes danos sejam causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, desde que devidamente apurados e comprovados a responsabilidade desta;

h) Assegurar o livre acesso da CONTRATANTE, para a fiscalização dos serviços, objeto deste instrumento;

i) Aceitar prontamente as exigências e observações da fiscalização baseadas nas especificações, regras de boa técnica e normas em vigor.

2. Constituem obrigações da Contratante:

a) Efetuar o pagamento do curso conforme disposto na cláusula quarta;

b) Indicar os participantes do curso acima citado, atendendo ao limite máximo estabelecido na cláusula primeira, bem como apresentar toda documentação necessária para a efetivação da matrícula;

c) Dar ao **CONTRATADO** as condições necessárias à regular execução do contrato.

Cláusula quarta - Do preço, condições de pagamento, de reajustamento e atualização financeira

O valor Global a ser praticado neste contrato será de até R\$ 17.960,00 (dezesete mil novecentos e sessenta reais). O pagamento será efetuado em até 30 (dias) dias, após a conclusão do curso / palestra ministrada, atestado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, acompanhado da Lista de Presença dos munícipes (famílias, colaboradores e conselheiros) participantes.

Parágrafo primeiro: A Nota Fiscal deverá ser emitida conforme Norma de Procedimento Fiscal expedida pela Receita Federal.

Parágrafo segunda: Na Nota Fiscal deverá constar a discriminação dos itens, número da dispensa, número do Contrato e outros dados que julgar convenientes, não apresentando rasura e/ou entrelinhas.

Parágrafo terceiro: A Unidade de Educação Profissional do SENAC de Marechal Cândido Rondon - PR, responsável por executar os cursos, fará a emissão da Nota Fiscal mensalmente, considerando exatamente a carga horária realizada nesse período (mensal), bem como emitirá as faturas/boletos bancários com vencimento até o último dia do mês subsequente à execução, e receberá os pagamentos conforme as condições avençadas.

Cláusula quarta - Da Vigência do Contrato e do Crédito Orçamentário

O presente contrato terá vigência de 06 (seis) meses, a contar da data de sua assinatura. As despesas decorrentes deste Contrato correrão a conta dos recursos financeiros disponíveis nas seguintes Dotações Orçamentárias

02.010 – SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

0824415002054 – MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

3.3.90.39.48 – 5021 – SERVIÇOS DE SELEÇÃO E TREINAMENTO – FONTE 505

02.011 – FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL

0824415002057 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ATENDIMENTO INTEGRAL A FAMILIA –

PAIF

3.3.90.39.48 – 5247 - SERVIÇOS DE SELEÇÃO E TREINAMENTO – FONTE 934

Cláusula Quinta – Direitos e Responsabilidades das Partes:

Constituem direitos da CONTRATANTE, receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas, e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.

Cláusula Sexta - Sanções Administrativas para o Caso de Inadimplemento Contratual:

Serão consideradas as seguintes penalidades, sem prejuízo da ação civil e criminal que coube r: a) em caso de atraso injustificado no cumprimento do objeto, será aplicada à Contratada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor contratual, exigível juntamente com o cumprimento das obrigações contratuais, por dia consecutivo de atraso em relação à data prevista para a execução dos serviços/entrega do produto, limitada a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato; b) pela inexecução total ou parcial do Contrato, o Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a Contratada as sanções previstas no Artigo 87, da Lei no. 8.666/93, sendo que em caso de multa esta corresponderá a 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; c) multa de 1% (um por cento) do valor contratual quando por ação, omissão ou negligência, a contratada infringir quaisquer das demais obrigações contratuais; d) suspensão do direito de participar em licitações junto à contratante.

Cláusula Sétima - Da Rescisão

O presente Contrato poderá ser rescindido caso quaisquer dos fatos elencados no artigo 78 e seguintes da Lei no. 8.666/93.

Parágrafo único – A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, da Lei 8.666/93.

Cláusula Oitava – Legislação Aplicável

O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei no. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com as alterações subsequentes, e pelos preceitos de direito público, aplicando - se-lhe supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado.

Cláusula Nona – Transmissão de documentos:

A troca eventual de documentos e cartas entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita através de protocolo, por correio eletrônico ou mediante transmissão de fac-símile. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

Cláusula Décima – Casos Omissos:

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei 8.666/93 e suas alterações, e dos princípios gerais de direito.

Da Gestão do Contrato

O Sr. Gerente Executivo da Unidade de Educação Profissional do SENAC em Marechal Cândido Rondon será o responsável pela gestão do presente contrato, coordenando, controlando e avaliando a execução do mesmo no decorrer de todo o seu período de vigência.

Cláusula Décima Primeira – Do Foro:

Fica eleito o foro da Comarca de Marechal Cândido Rondon, para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato. E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por si e seus sucessores.

Prefeitura do Município de Pato Bragado– PR, em 2 de fevereiro de 2017.

**MUNICÍPIO DE PATO BRAGADO –
CONTRATANTE Leomar Rohden - Prefeito**

**SENAC – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL –
CONTRATADO Vitor Salgado Monastier – Diretor Regional**

Testemunhas:

Nome:

CPF/MF:

Nome:

CPF/MF: