



CONTRATO Nº _____

CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ITAPIPOCA ATRAVÉS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA COM _____ PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA.

A Secretaria de Educação Básica do Município de Itapipoca, Entidade Pública do Poder Executivo Municipal, com sede na Rua Inocêncio Braga, 301 – Centro – Itapipoca- Ceará, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 30.023.590/0001-39, neste ato representado pelo Secretário Executivo da Secretaria de Educação Básica, Sr. HELOILSON OLIVEIRA BARBOSA, doravante denominado de **CONTRATANTE**, no final assinada, e do outro lado, _____, com endereço na Rua _____, inscrita no CNPJ nº _____, telefone: _____, e-mail: _____ representada pelo Sr.(a). _____, portadora do CPF nº _____, doravante denominado de **CONTRATADA**, de acordo com a Dispensa de Licitação nº 23.06.11/DP, Processo nº 23.06.11/DP, em conformidade com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, sujeitando-se os Contratantes às suas normas e às cláusulas e condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1- O presente Contrato tem como fundamento o Art. 24, inciso XIII, da Lei 8.666/93, mediante Dispensa de licitação nº 23.06.11/DP, devidamente ratificada pelo(a) Secretário Executivo da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA, bem como a proposta da Contratada, tudo parte integrante deste Termo Contratual, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1- O presente contrato tem por objeto a Contratação da Instituição SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC, para aplicação de Cursos Profissionalizantes em diversas áreas, visando ofertar qualificação Profissional concomitante a formação básica (áreas do conhecimento) da Educação de Jovens e Adultos – EJA do 6º ao 9º ano do ensino fundamental, ampliando as possibilidades de inserção dos participantes no mercado de trabalho e/ou iniciar o próprio negócio.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1-O valor global deste Contrato é de R\$ _____ (_____), nele estando incluídas todas as despesas e custos necessários a sua perfeita execução. Conforme descrição abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	CARGA HORÁRIA	Nº DE ALUNOS	Nº DE TURMA.	VALOR POR TURMA	VALOR TOTAL
01	Aplicação de cursos profissionalizantes para qualificação Profissional concomitante à formação básica (áreas do conhecimento) da Educação de jovens e Adultos- EJA do 6º ao 9º ano do ensino fundamental, ampliando possibilidade de inserção dos participantes no mercado de trabalho e/ou iniciar o próprio negócio.	Curso					
1.1	Salgadeira		160h	60	3		
1.2	Rotinas Básicas de Garçom		20h	40	2		
1.3	Pizzas Doces e Salgadas		20h	20	1		
1.4	Preparo de Pães e Hamburquer Artesanais		20h	100	5		
1.5	Serigrafo		160h	40	2		
1.6	Técnicas de Estamparia Manual		40h	40	2		
1.7	Porteiro e Vigia		160h	40	2		



1.8	Serviços de Limpeza, Higienização e Conservação de Ambientes	40h	20	1		
1.9	Qualidade nos Serviços de Portaria	20h	20	1		
1.10	Otimização em Serviços de Limpeza	21h	20	1		
1.11	Pizzaolo	160h	40	2		
1.12	Salgados Comerciais	20h	40	2		
1.13	Eletricista Instalador Predial de Baixa tensão	200h	20	1		
VALOR GLOBAL						

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

4.1- Os valores serão irredutíveis.

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

5.1 O Contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura ou até trânsito em julgado das medidas judiciais cabíveis conforme o caso, o que primeiro ocorrer, podendo ser prorrogado nos casos e formas previstos em Lei.

CLÁUSULA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

6.1- A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratual, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do Contrato, conforme o disposto no § 1º, do art. 65, da Lei de Licitações.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1- O pagamento será de acordo com o cronograma de atividades e conforme o cronograma de execução.

7.1- O pagamento será efetuado por meio de transferência eletrônica e mediante apresentação de Nota Fiscal correspondente;

7.2- Caso a Nota Fiscal seja devidamente atestada pela Secretaria de Educação Básica, o pagamento será efetuado até o 30º dia após o recebimento da Nota Fiscal pela Contratante;

7.3- O Pagamento estará condicionado à apresentação de certidões de regularidade junto ao: Município, Estado, União, FGTS e Justiça do Trabalho.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

8.2 - Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual;

8.3 - Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;

8.4 - Providenciar o pagamento à Contratada à vista das Notas Fiscal/Fatura devidamente atestadas pelo Setor Competente;

8.5 – O CONTRATANTE obriga-se a cumprir o cronograma de execução dos cursos, documento anexo, parte integrante e indissociável a este instrumento, sob pena de aplicação de multa de 30% (trinta por cento) sob o valor total residual da parte do contrato que faltar ser executado.

8.6- Efetivar o pagamento do preço ajustado, a tempo e a modo;

8.7- Garantir transporte do instrutor, ida/volta para ministrar os cursos nos distritos e comunidades rurais, se não houver hospedagem local;

8.8- Zelar, juntamente com a contratada, pela transparência e pelo empenho nos serviços;

8.9- Comunicar à contratada, qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços contratados,



para que adote prontamente as providências cabíveis;

8.10- Indicar os participantes da turma e enviar relação com documentação com antecedência de até 5 (cinco) dias úteis do início da atividade.

8.11- O(A) Responsável por fiscalizar e acompanhar o contrato será o(a) Sr.(a) Amanda Mara Braga Muniz, inscrito no CPF nº 061.610.133-39.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - Executar o objeto do Contrato de conformidade com as condições e prazos estabelecidos nesta Dispensa de Licitação, no Termo Contratual;

9.2 - Manter durante toda a execução do objeto contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei de Licitações;

9.3 - Providenciar a imediata correção das deficiências e/ ou irregularidades apontadas pela Contratante;

9.4 - Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até o limite fixado no § 1º, do art.65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

9.5-Garantir o fiel cumprimento da proposta apresentada;

9.6- Disponibilizar profissionais qualificados para realização do objeto contratado e responsabilizar-se pelos contratos de trabalho, arcando integralmente com salários, encargos trabalhistas, securitários e previdenciários decorrentes, que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre a prestação do serviço;

9.7- Realizar a matrícula e o cadastramento dos alunos nas turmas;

9.8- Fornecer material de consumo e didático aos participantes, camisas personalizadas com logomarca do projeto de acordo com a solicitação da Contratante;

9.9- Assegurar acompanhamento e suporte técnico e pedagógico;

9.10- Comunicar toda e qualquer ocorrência relacionada a contratação do objeto;

9.11- Emitir certificados aos alunos aprovados, conforme os critérios de avaliação, descritos no plano de curso referente ao produto ofertado, em até 30 dias após a conclusão do curso;

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DESCRIÇÕES DOS CURSOS

• SALGADEIRO – 160H

O Salgadeiro é o profissional responsável por preparar e precificar salgados. Ele controla e organiza o estoque e o ambiente de trabalhos para produções de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação, princípios da sustentabilidade e gestão de recursos. O Salgadeiro zela pelas condições de segurança da equipe, utensílios e equipamentos no local de trabalho. Exerce suas atividades em lanchonetes, confeitarias, padarias, bares, restaurante, buffet, meios de hospedagem, entre outros, como contratado ou autônomo. Integra equipe multiprofissional, interagindo com profissionais da área de Confeitaria e Panificação, bem como produtores, fornecedores e clientes.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental II Incompleto.

• ROTINAS BÁSICAS DE GARÇOM – 20H

Este curso tem como objetivo identificar rotinas básicas no atendimento do garçom, bem como identificar técnicas profissionais e de postura do garçom.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental Completo.

• PIZZAS DOCES E SALGADAS – 20H

O curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Conhecimentos e habilidades necessárias ao preparo de massas, molhos e recheios para a fabricação de pizzas doces e salgadas, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

É destinado ao público em geral, que estejam buscando conhecimentos em Pizza Doces e Salgadas.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamenta.

• PREPARO DE PÃES E HAMBURGUER ARTESANAIS – 20H

O curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Conhecimentos e habilidades na preparação de hambúrguer, pães, molhos e sanduíches gourmets, como pão de macaxeira, maionese clássica temperada, hambúrguer prime de carne bovina entre outros.



É destinado ao público em geral, que estejam buscando conhecimentos em Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental I Completo.

• **PIZZAOLLO – 160H**

O Pizzaiolo é o profissional responsável por planejar o processo de produção de pizzas e seus derivados. Ele organiza o ambiente e os processos de trabalho, higienizando instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios, controla e organiza estoque; prepara diferentes tipos de massas, molhos e coberturas seguindo as normas da legislação vigente. Esse profissional zela pelos insumos e ambientes de trabalho de acordo com os princípios da sustentabilidade e gestão de recursos.

Exerce suas atividades, em pizzarias, restaurantes, lanchonetes ou em seu próprio negócio, interagindo com equipes de trabalho.

Integra equipe multiprofissional, interagindo com profissionais da área Confeitaria e Panificação, bem como produtores, fornecedores e clientes.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental I Incompleto.

• **SALGADOS COMERCIAIS – 20H**

Este curso tem como objetivo desenvolver conhecimentos e habilidades no preparo de massas, recheios e coberturas de salgados comerciais, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos. É destinado ao público em geral, que estejam buscando conhecimentos em salgados comerciais.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental II Incompleto

• **SERÍGRAFO – 160H**

O Serígrafo é o profissional responsável por preparar e tratar matrizes de serigrafia, gravações e impressões em diversos suportes, como lona, madeira, plástico e tecido. Confecciona e restaura telas, bem como executa projetos, artes-finais e mistura de cores, com domínio dos processos serigráficos, aplicando diferentes técnicas de acabamento e tipos de tinta.

Atua em empresas de publicidade, estamparias e outras organizações contratantes ou de forma autônoma.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental I Completo.

• **TÉCNICAS DE ESTAMPARIA MANUAL – 40H**

Este curso tem como objetivo desenvolver conhecimentos para aplicação das diversas técnicas de estamparia em tecidos, harmonizando cores, formas e texturas, compondo motivos e padrões. É destinado estudantes ou pessoas interessadas pelo tema.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental I Incompleto

• **PORTEIRO E VIGIA – 160H**

O Porteiro e Vigia realiza serviços de portaria e zela pela segurança de pessoas e do patrimônio público ou privado. Este profissional recepciona, controla e orienta o acesso de pessoas e veículos, recebe e distribui correspondências e encomendas, registra e encaminha as ocorrências e zela pela segurança pessoal e patrimonial. Atua em estabelecimentos, condomínios residenciais, comerciais e mistos, dos diversos setores da economia. Trabalha em equipe, interagindo com zelador, síndico, gerente de condomínio e central de monitoramento de vigilância.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental Incompleto

• **SERVIÇOS DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE AMBIENTES – 40H**

Este curso tem como objetivo proporcionar aquisição de novas técnicas para desempenhar atividades de limpeza, higienização e conservação de ambientes. É destinado a profissionais da área de asseio e conservação. Aperfeiçoa o profissional na aquisição de conhecimentos e novas técnicas para o desempenho de atividades na limpeza, higienização e conservação de ambientes.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental Incompleto



• **OTIMIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE LIMPEZA – 21H**

Aperfeiçoa o profissional nos procedimentos de limpeza e conservação de ambientes considerando os tipos de espaços, materiais e pisos, de forma a garantir um serviço seguro e de qualidade.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental I Incompleto.

• **QUALIDADE NOS SERVIÇOS DE PORTARIA – 20H**

O curso tem como objetivo aperfeiçoar os profissionais dos serviços de portaria sobre seu real papel e sua importância da qualidade dos serviços de portaria, bem como realizar os controles de acessos dos estabelecimentos, por meio de processos de identificação, checagem de permissão e registros de movimentações, sobretudo agir com cordialidade com o público interno ou externo, de modo a desenvolver atitudes favoráveis às relações no trabalho e garantir a qualidade e segurança nos serviços de portaria.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental Incompleto.

• **ELETRICISTA INSTALADOR PREDIAL DE BAIXA TENSÃO 200H**

O Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão realiza a interpretação de projetos elétricos, planeja e executa instalações, bem como reparo de instalações e linhas elétricas prediais de baixa-tensão, de acordo com as normas técnicas regulamentadoras, ambientais e de segurança vigentes.

Atua em organizações públicas, privadas e do terceiro setor, residências e/ou condomínios residenciais e comerciais, bem como em outros estabelecimentos dos diversos setores da Economia, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

Trabalha individualmente ou em equipe, interagindo diretamente com o proprietário ou responsável pelo imóvel, encarregado de manutenção predial, síndico, funcionários e condôminos. Algumas das atividades podem ser exercidas em ambientes fechados, alturas acima de 2 metros ou em posições desconfortáveis por longos períodos, com exposição a ruído intenso.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental I Completo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, garantidas a prévia defesa, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, as seguintes sanções:

a) a) Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) Multas de:

b.1) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de recusa da VENCEDORA em assinar o contrato dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da notificação feita pela CONTRATANTE

b.2) 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor da parcela não cumprida do Contrato, por dia de atraso na execução do objeto contratual, até o limite de 30 (trinta) dias;

b.3) 2% (dois por cento) cumulativos sobre o valor da parcela não cumprida do Contrato e rescisão do pacto, a critério da Secretaria Ordenadora de Despesa de Itapipoca-CE, em caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução dos serviços.

b.4) O valor da multa referida nesta cláusula será descontado "ex-officio" da CONTRATADA, mediante subtração a ser efetuada em qualquer fatura de crédito em seu favor que mantenha junto à Secretaria Ordenadora da Despesa de Itapipoca-CE, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial;

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto pendurarem os motivos determinantes da punição ou até que a CONTRATANTE promova sua reabilitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

12.1 A rescisão contratual poderá ser:



12.1.1 Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;

12.1.2 Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

12.2 Em caso de rescisão prevista nos incisos XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa do CONTRATADO, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

12.3 A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 78 acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FONTE DE RECURSOS

13.1 - O valor global do contrato a ser celebrado, correrá por conta da **Dotação Orçamentária nº 0601 12 366 0600 2.014, Elementos de Despesas nº 3.3.90.39.00/ 3.3.90.39.99 - Fonte de Recurso nº 1540000000.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

14.1- Fica eleito o foro da Comarca de Itapipoca, Estado do Ceará, para dirimir toda e qualquer controvérsia oriunda do presente contrato, que não possa ser resolvida pela via administrativa, renunciando-se, desde já, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem acertadas as partes firma o presente instrumento contratual em 02 (duas) vias para que possa produzir os efeitos legais.

Itapipoca/CE, ___ de _____ de 2023.

HELOILSON OLIVEIRA BARBOSA
Secretário Executivo da
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

01. _____

CPF: _____

02. _____

CPF: _____