



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO – AL
Praça Noé Leite, 25, Centro, CEP 57.470-000 - Olho d'Água do Casado/AL
Fone: (82) 3643-1281 - CNPJ: 12.350.146/0001-46



TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº 025/2024 QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO E A INSTITUIÇÃO DE SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.

CONTRATANTE: A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO - ALAGOAS, Pessoa Jurídica de Direito Público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 12.350.146/0001-46, com sede na Praça Noé Leite, nº 25, Centro, CEP 57.470-000, na Cidade de Olho D'água do Casado, Estado de Alagoas, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. JOSÉ DOS SANTOS, portador da carteira de identidade RG nº. 449824 SSP/AL, inscrito no CPF sob o nº 305.781.754-87;

CONTRATADA: A instituição brasileira de educação SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC, inscrita no CNPJ sob o nº 03.692.424/0001-52, estabelecida na Rua Doutor Antônio Cansanção, Nº 465, Bairro Ponta Verde, Centro, CEP 57.035-190, fone (82) 2122-7858, e com o seguinte endereço eletrônico jonisson.lima@al.senac.br, representada pelo SR. Presidente **ADEILDO SOTERO DA SILVA**, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por ata e termo de posse, inscrito no CPF sob o nº 061.284.834-53;

Os **CONTRATANTES**, nos termos do Processo nº **0515.0024/2024**, inclusive Parecer PGM, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e aos preceitos de direito público, aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, inclusive Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, celebram o presente contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do Termo de Contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA E OU INSTITUTO ESPECIALIZADO NA OFERTA DE CURSOS COM FOCO NOS CURRÍCULOS E METODOLOGIAS DIRECIONADAS A REALIDADE DAS PROFISSÕES, QUE DESENVOLVE COMPETÊNCIAS PARA TRABALHO E A CIDADANIA** do Município de Olho D'Água do Casado-AL, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo;

1.2. O Termo de Contrato vincula-se ao **Termo de Referência – Contratação Direta Nº 07/2024** e à proposta vencedora, independentemente de transcrição;

1.3. Discriminação do objeto:

1.3.1. CONDIÇÕES GERAIS

- A contratante deverá compor a turma observando os pré-requisitos exigidos para cada curso (ver item 10 – Detalhamento dos Cursos);



ESTADO DE ALAGOA
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO – AL
Praça Noé Leite, 25, Centro, CEP 57.470-000 - Olho d'Água do Casado/AL
Fone: (82) 3643-1281 - CNPJ: 12.350.146/0001-46



- O Senac reserva-se no direito de manter a cobrança integral pelos serviços prestados, mesmo nos casos de participantes evadidos ou desistentes, não podendo haver substituição após o início do curso:
Evadidos – Alunos que iniciaram e abandonaram o curso;
Desistentes – Alunos que nunca compareceram ao curso;
- A empresa contratante deverá oferecer a infraestrutura necessária à realização das atividades que o serviço requer, caso seja executado fora das dependências do Senac Alagoas;
- Os cursos deverão conter uma carga horária mínima diária de 03 (três) horas, e máxima de 08 (oito) horas.

1.3.2. RECURSOS NECESSÁRIOS

CURSOS	RESPONSABILIDADE DO SENAC	RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE
Auxiliar de Cozinha Doces e Salgados Para Festas Comida de Boteco Preparo e Serviços de Coquetéis	1- Téc. Especializado (Instrutor); 2- Material Didático (Biblioteca Digital); 3- Insumos; 4- Unidade Móvel Senac (Carreta).	1- Instalação e fornecimento de energia elétrica – 380 volts trifásica; 2- Instalação hidros sanitário (Água e esgoto); 3- Acesso à internet; 4- Banheiro; 5- Água Mineral; 6- Segurança Patrimonial.

1.3.3. ORÇAMENTO

CURSOS	CARGA HORÁRIA	Nº DE TURMAS	ALUNOS POR TURMA	INVESTIMENTO POR ALUNO	INVESTIMENTO POR TURMA
Auxiliar de Cozinha	240h	1	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Doces e Salgados Para Festas	40h	1	20	R\$ 437,00	R\$ 8.740,00
Comida de Boteco	20h	1	20	R\$ 279,00	R\$ 5.580,00
Preparo e Serviços de Coquetéis	48h	1	20	R\$ 459,00	R\$ 9.180,00
VALOR TOTAL					R\$ 23.500,00

1.3.3.1. No valor acima estará incluso ainda:

UNIDADE MÓVEL	PERMANÊNCIA	DESCRIMINAÇÃO DOS CUSTOS
---------------	-------------	--------------------------



Unidade Móvel DE GASTRONOMIA (Carreta).	Enquanto durar a programação dos cursos	Transporte e Seguro deslocamento
---	---	----------------------------------

1.3.4. DETALHAMENTO DOS CURSOS

CURSOS	CARGA HORÁRIA	OBJETIVO	REQUISITOS DE ACESSO
AUXILIAR DE COZINHA	240h	É destinado a profissionais e alunos da área de produções gastronômicas que estejam buscando aperfeiçoamento técnico para preparações de pães artesanais. Esse curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: preparar pães artesanais. Conteúdo Programático: O curso é dividido em 03 Unidades Curriculares (UC), são elas: · UC1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas – 36h; · UC2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos – 36h; · UC3: Pré-preparar insumos para produções gastronômicas – 84h; · UC4: Preparar produções gastronômicas – 60h; · UC5: Projeto Integrador Auxiliar de Cozinha – 24h.	Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo Idade: 18 Anos
DOCES E SALGADOS PARA FESTAS	40h	Promover aos participantes conhecimentos sobre técnicas de preparo, montagem e precificação de doces e salgados para festas. Conteúdo Programático: 1. Noções de boas práticas na manipulação de alimentos; 2. Equipamentos: tipos, aplicabilidade e procedimentos de segurança para o processo de fabricação de doces e salgados; 3. Matérias primas e insumos utilizados de produção de doces; 4. Matérias primas e insumos utilizados na produção de salgados; 5. Ficha técnica básica; 6. Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e insumos; 7. Cálculo dos custos e valor de venda; 8. Armazenamento e organização de estoque; 9. Técnicas de preparo de salgados fritos, salgados de forno, salgados com massa fermentada, canapés e finger foods; 10. Técnicas de preparo de doces: doces, chocolates, tortas e sobremesas; 11. Técnicas de preparo e montagem de dezoito tipos de salgados: croissant de massa folhada (quatro queijos), pastel de massa folhada com bacalhau, vou au vent com creme de frango e passas, palitinhos de queijo com geleia de pimenta, sfiha de espinafre com ricota, quiche lorraine, empada fria, iscas de frango com maionese de manjerição, mini enroladinho de salsicha, bolinhas de queijo, mini coxinha, mini pastel paulista com recheio de camarão, mini trouxinha mista (massa de salgado de forno), pão de queijo com recheio de	Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo Idade: 15 Anos



		queijo, pão de queijo com recheio de tomate seco, verrine de tomatinhos, entradinha de frango (finger food), canapé de tapioca com carne de sol desfiada; 12. Técnicas de preparo e montagem de dezessete tipos de doces: brigadeiro, brigadeiro brulé, trufa de menta, bombom de nozes, ouriço de castanha de caju, beijinho caramelado, tortinha de limão, tortinha romeu e julieta, verrine com creme crocante, copinho de paçoca, mini bolo de caramelo, mini bolo red velvet, petit four de canela, biscoitinho amanteigados, mini alfajor, torta bem casado, rocambole de chocolate.	
COMIDA DE BOTEÇO	20h	O curso de aperfeiçoamento Comidas de Boteco tem como objetivo subsidiar os alunos no preparo de comidas de boteco com qualidade e segurança. É destinado aos alunos, egressos, público em geral e demais profissionais da gastronomia. Conteúdo Programático: 1. Classificação dos ingredientes: produtos cárneos, peixe, frango, alimentos secos, legumes, vegetais, grãos, especiarias; 2. Legislação vigente: federal, estadual e municipal; 3. Tipos de molhos para preparação de comidas de rua; 4. Uso de equipamentos de proteção individual (EPI) e boas práticas na manipulação de alimentos quanto a: higiene pessoal e ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição) com aplicabilidade na manipulação final na frente do cliente; 5. Riscos de contaminação cruzada e descarte de resíduos; 6. Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes; 7. Métodos de conservação relacionados ao transporte, armazenamento de mercadorias e finalização das produções (alimentos e embalagens); 8. Porcionamento de alimentos; 9. Padrões de temperatura para as produções gastronômicas; 10. Produções de comidas de Boteco: Bolinhos (Croquete de porco, Bolinho de batata com shimeji, Bolinho de mandioca com linguiça, Bolinho de arroz), Polenta frita, Polenta cremosa com charque desfiado, Dadinho de tapioca com geleia, Frango à passarinho com pipoca de alho, Costelinha de porco com batatas rústicas, torresmo, pastéis, bolovo.	Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto Idade: 16 Anos

Este documento foi assinado eletronicamente por Adeildo Sotero Da Silva e Letícia Gabriela Marques Esperon. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://izisign.com.br:443> e utilize o código D59B-F1E3-55FA-976A.



PREPARO E SERVIÇOS DE COQUETÉIS	48h	Esse curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Preparar e servir bebidas e coquetéis, seguindo as normas de higiene e manipulação de alimentos. Conteúdo Programático: 1. Xaropes e licores no preparo de coquetéis; 2. Materiais do bar: funções e características (móveis, equipamentos, utensílios); 3. Contexto da Gastronomia: Mercado de bebida, área de atuação, equipes de trabalho, fluxo de operação, modalidade do serviço, inserção profissional e consumo responsável de bebidas alcoólicas; 4. Tipos de bebidas: principais processos de produção de bebidas alcoólicas e principais regiões produtoras de bebidas; 5. Bebidas alcoólicas e coquetelaria: contextualização histórica e geográfica; 6. Classificação dos coquetéis: principais coquetéis da International Bartenders Association (IBA), coquetelaria contemporânea; 7. Mixologia: conceito, importância da pesquisa, processo criativo; 8. Escolas de coquetelaria: Asiática; Europeia; Norte Americana; Tropical; 9. Unidades de medida: Conceito e Objetivo; 10. Coquetéis: montados, batidos, mexidos; 11. Bebidas: Principais características, densidade, teor alcoólico, cor, sabor, aroma e técnicas de dosagem; 12. Técnicas de preparo: flambados, frozen, trifásicos; 13. Técnicas de decoração e guarnição de coquetéis e drinks; 14. Pedidos: anotação, abertura, fechamento de contas, formas de pagamento; 15. Atendimento ao cliente: tipos e perfis de clientes (características, desejos e necessidades); 16. Boas práticas da manipulação nos serviços de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento e distribuição); 17. Multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos.	20
--	-----	---	----

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. A contratação tem prazo de vigência até 31 de dezembro do ano de 2024, contado da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, bem como terá sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de **R\$ 23.500,00 (vinte e três mil e quinhentos reais)**;

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do exercício de 2024, na classificação abaixo:

Órgão: 18 – Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Lazer

Unidade Orçamentária: 1818 – Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Lazer.

Funcional Programática: 2047 – Manutenção da Secretaria Municipal de Juventude, Esporte e Lazer.

Elemento de Despesa: 3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Recurso: 1500 – Recursos Não Vinculados de Impostos.

Recurso: 1720 – Transferências da União Referente às Participações na Exploração de Petróleo e Gás Natural Destinadas ao FEP – Lei 9.478/1997.

Recurso: 1705 – Transferências dos Estados Referentes à Compensações Financeiras Pela Exploração de Recursos Naturais.

Recurso: 1709 – Transferência da União Referente à Compensação Financeira de Recursos Hídricos.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

5.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal;

5.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada;

5.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

5.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

5.6. Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação;

5.6.1. Não estando o contratado cadastrado no SICAF, deverão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões ou convocado o contratado a encaminhar documento válido que comprove o atendimento das exigências de habilitação;

5.7. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

5.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;



5.9. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa;

5.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação;

5.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante, não será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente;

5.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

5.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 06/05/2024;

6.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **Índice Geral de Preços-Mercado (IGP-M)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s);

6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);

6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;

6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo e ou por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. As condições relativas à garantia prestada são as estabelecidas no Termo de Referência oriundo na licitação.

8. CLÁUSULA OITAVA – EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. As condições relativas à execução dos serviços prestados são as estabelecidas no ETP e Termo de Referência oriundo da contratação.

9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. Nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, ficará designado o gestor do contrato o Sr. **Jailson das Graças Melo, inscrito no CPF sob o nº 635.420.564-20, Portaria nº 781/2024, e o Sr. José Pereira da Silva Júnior, inscrito no CPF sob o nº 713.347.874-92, sob a Portaria nº**



781/2024 para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente;

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei nº 14.133, de 2021;

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. CLÁUSULA DEZ – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da Contratante:

10.1.1. Executar o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo (quando for o caso);

10.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão ou servidor especialmente designado;

10.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente a execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

10.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

10.3. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.3.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, quantitativos, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade (quando for o caso);

10.3.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando for o caso (quando for o caso);

10.3.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.3.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Contrato, o objeto com avarias ou defeitos;

[Assinaturas manuscritas]



10.3.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.3.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.3.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

11. CLÁUSULA ONZE – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

11.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.4 do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.5 a 11.1.8 do subitem acima deste Contrato, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.4 do subitem acima deste Contrato que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. moratória de 0,5% (por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.2. moratória de 0,5% a 10% (por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 0,5% a 10% (por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

11.2.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021;

11.2.4.3. compensatória de 0,5% a 10% (por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021);



11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

11.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

11.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no CEIS e no CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. CLÁUSULA DOZE – RESCISÃO

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes;



12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem;

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência daquele dia;

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação;

12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei;

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato;

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva;

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. indenizações e multas;

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13. CLÁUSULA TREZE – VEDAÇÕES

13.1. É vedado à Contratada:

13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da Contratante, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA QUATORZE – DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e em demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA QUINZE – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à Contratante providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, bem como no PNCP.

16. CLÁUSULA DEZESSEIS – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Comarca de Piranhas/AL;

16.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, o qual, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contratantes.

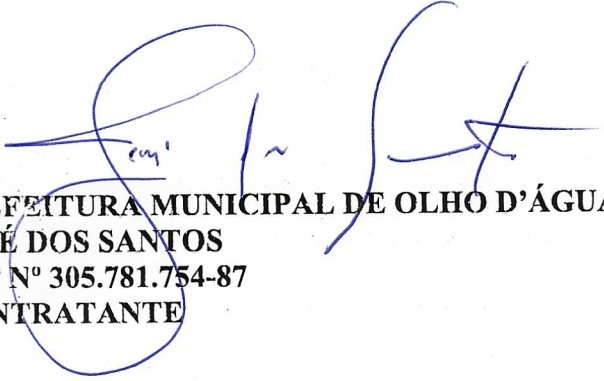
[Assinaturas]



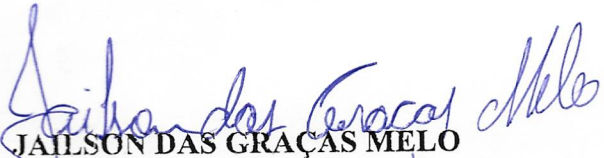
ESTADO DE ALAGOA
PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO - AL
Praça Noé Leite, 25, Centro, CEP 57.470-000 - Olho d'Água do Casado/AL
Fone: (82) 3643-1281 - CNPJ: 12.350.146/0001-46



Olho D'água do Casado/AL, 19 de junho de 2024.


PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'ÁGUA DO CASADO
JOSÉ DOS SANTOS
CPF Nº 305.781.754-87
CONTRATANTE

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC
CNPJ nº 03.692.424/0001-52
ADEILDO SOTERO DA SILVA
CPF nº 061.284.834-53
CONTRATADO


JAILSON DAS GRAÇAS MELO
CPF Nº 635.420.564-20
GESTOR CONTRATUAL

TESTEMUNHAS:

NOME: Jose Gualberto Sandoz Soares

CPF Nº: 095.302.064-96

NOME: Erivânia Maria Mendes

CPF Nº: 079.980.244-10

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma IziSign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://izisign.com.br/Verificar/D59B-F1E3-55FA-976A> ou vá até o site <https://izisign.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: D59B-F1E3-55FA-976A



Hash do Documento

DA86C8CDE8D28125A0239B175D4ADA6C0ED4682839371A44C68094C0EF54CBF0

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 09/07/2024 é(são) :

- ☒ Adeildo Sotero Da Silva - 061.284.834-53 em 09/07/2024 12:20 UTC-03:00

Tipo: Assinatura Eletrônica

Identificação: Autenticação de conta

Evidências

Client Timestamp Tue Jul 09 2024 12:20:52 GMT-0300 (Horário Padrão de Brasília)

Geolocation Latitude: -9.666722 Longitude: -35.727505 Accuracy: 241

Email adeildo.sotero@al.senac.br

IP 187.19.160.154

Hash Evidências:

0CC6F535B4C4DB226316C837CD35C167135AD3C4AD923C0CA2D2A2CDBADDE311

- ☒ Letícia Gabriela Marques Esperon - 104.890.554-35 em 04/07/2024 08:13 UTC-03:00

Tipo: Assinatura Eletrônica

Identificação: Autenticação de conta

Evidências

Client Timestamp Thu Jul 04 2024 08:13:53 GMT-0300 (Horário Padrão de Brasília)

Geolocation Location not shared by user.

Email leticia.marques@al.senac.br

IP 190.15.103.66

Hash Evidências:

FCFDFC0F52864ED29F2A07F6E40B4978F338B16CCD7DB4499BFBD7DB9FA72265

[Handwritten signatures]



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]