Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Contrato de Prestação de Serviços nº 126/2015, que entre si celebram de um lado o município de FRANCISCO BELTRÃO e de outro lado a empresa DEFENTI & RIBEIRO CENTRO EDUCACIONAL LTDA -ME.

Pelo presente instrumento particular que firma de um lado, o município de FRANCISCO BELTRÃO, com sede na Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000, estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 77.816.510/0001-66, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, senhor ANTONIO CANTELMO NETO, inscrito no CPF/MF sob o nº 589.090.799-91, doravante designado CONTRATANTE e de outro, DEFENTI & RIBEIRO CENTRO EDUCACIONAL LTDA -ME, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 12.353.106/0001-58, estabelecida na AVENIDA HORÁCIO RACANELLO, 6326 SALA 09 - CEP: 87020035 - BAIRRO ZONA 01, na cidade de Maringá/PR, doravante designada CONTRATADA, estando as partes sujeitas as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações subseqüentes, ajustam o presente contrato de prestação de serviços em decorrência da licitação realizada através do Pregão nº 16/2015, mediante as seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O objeto do presente contrato é a execução de cursos e oficinas para publico Alvo da Secretaria Municipal de Assistência Social - PAIF, de acordo com as especificações abaixo:

Item	Código	Descrição	Unidade	Quantidade	Preço unitário R$	Preço total R$
1	44531	CURSO DE PIZZAIOLLO BÁSICO - Carga horária total por turma: 32 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma; O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Programação do Curso Princípio de higiene e conservação de alimentos Contaminação em alimentos. Perigos em Alimentos Físico, Químico e Biológico. Tipos de Microrganismos. Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que interferem no crescimento dos microrganismos. Boas Práticas de Fabricação: Higiene Pessoal; Higiene Operacional; Instalações; Limpeza e higienização Composição química dos alimentos. Parâmetros de qualidade dos alimentos: Sensoriais; físico-químico; Microbiologicos. Métodos de Conservação: Pasteurização, Esterilização, Acidificação, Secagem, Refrigeração,Congelamento,embalagens e outros. Vida de prateleira dos alimentos. Rotulagem dos alimentos. FABRICAÇÃO DE PIZZAS	TURMA	3,00	2.825,00	8.475,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		Definição de prioridade e seqüência da produção. Cálculos de balanceamento de formulações. Cálculo de encomendas. Processos de fabricação de massas pizzas e produtos derivados. Tipos de modelagens. Decoração dos produtos. Tipos de recheios doces e salgados. Funcionamento e Utilização de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, Câmara de fermentação, Masseira, Câmara Fria, Forno, Batedeira, Utensílios diversos, Resfriador de água, Outros equipamentos Ingredientes básicos: Fermento químico, Fermento biológico; Amidos, Sal, Corantes, Açúcar, Gordura, Essências, Água, Melhoradores, Pré-misturas, Leite, Conservadores, Ovos. Avaliação dos produtos. Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
2	44532	CURSO DE BIJUTERIAS - Carga horária total por turma: 32 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma; O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo programático: -introdução ao conhecimento das bijuterias, -como montar colar, brincos, pulseiras e outras; -bijuterias como fonte de renda e comercialização.	TURMA	2,00	2.690,00	5.380,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		Obrigação da licitante: fornecer o material necessário aos alunos durante a realização do curso. Materiais para oficina: -30 correntes; -50 miçangas; -15 alicates; -10 pérolas; -05 pacotes de alfinetes; -05 pacotes de bolas médias; -05 pacotes de gotas; -05 pacotes de resina; -10 chip; -05 pacotes de fecho; -05 pacotes de anzol; -10 pacotes de tulipa; -06 pacotes de cristal resina; -10 fios de nylon; Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
3	44533	CURSO DE BOMBONS E TRUFAS - Carga horária total por turma: 32 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático - introdução, ambiente de trabalho e equipamentos, preparação do chocolate, ovos de páscoa, embalagem dos ovos, receitas especiais de ovos (crocante, marmorizado e trufado), bombons	TURMA	4,00	2.900,00	11.600,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		maciços, bombons recheados, bombons banhados, bombons especiais, embalagem dos bombons, trufas, pirulitos, alfajor e pão de mel, arranjos e topiarias com bombons, listagem de fornecedores, trufas de café, trufas de chocolate, trufas de maracujá. Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
4	44534	CURSO DE FLORES EM E.V.A - Carga horária total por turma: 32 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático - O curso é dividido em aulas práticas e teóricas e acompanha apostila com metodologia de confecção de arranjos passo a passo. Apresentação das técnicas e materiais de trabalho utilizados no decorrer do curso; As flores: Corte e modelagem das pétalas e colagem dos cabinhos; Produção de arranjos, técnicas de tingimento, forma e montagem; Materiais: espuma E.V.A., frisadores, boleadores, arames, entre outros; Acabamento e montagem de vasos e composições de ambientes variados (tulipas, girassol, rosa, bromélia, papoula, outros); Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados;	TURMA	4,00	2.480,00	9.920,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		- Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
5	44535	CURSO DE CONFECÇÃO DE FLORES DE MEIA DE SEDA - Carga horária total por turma: 32 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático Introdução Iluminando com carinho Arranjo floral Borboleta para cabelo Arranjo porta docinhos Aplique para roupas Enfeite pendurado Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;	TURMA	2,00	2.470,00	4.940,00
7	44537	OFICINA DE BOLAS DE NATAL - Carga horária total por turma: 16 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático:	TURMA	2,00	2.400,00	4.800,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		Verificação do Material necessário; Tipos de bolas: - isopor ou plástico; -bolas de isopor; -bota com papai noel; -retalhos de tecidos em cores natalinas; -fitas decorativas; Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
8	44538	CURSO DE PRODUÇÃO DE TORTAS SALGADAS - Carga horária total por turma: 40 horas/aula - Número total de participantes: 25 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático: O aluno realiza aulas práticas em cozinha pedagógica; Preparo de tortas variadas, desde a massa ao recheio: Frango com pimenta biquinho; Crosta de abobrinha, berinjela e presunto; Camarão com fundo de alcachofra; Torta cachorro-quente; Bacalhau, pimentões e azeitonas preta. - Preparo de quiches: Lorraine; Salmão defumado com brócolis e alho poro; Cogumelos. Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais	TURMA	4,00	3.450,00	13.800,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
9	44539	CURSO DE CONFEITEIRO BÁSICO - Carga horária total por turma: 40 horas/aula - Número total de participantes: 25 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático: Equipamentos e acessórios Utensílios básicos Instrumentos para confeitaria Acessórios Instrumentos de medida Eletrodomésticos Fôrmas Fornos e fogões Medidas e equivalências Bases para confeitaria Informações a respeito dos ingredientes Massas básicas Uso do açúcar Merengues Cremes Geléia de brilho Fondant Produtos básicos Torta de frutas Torta de limão Torta de chocolate Crepe Suzzete Crosta de merengue e frutas Pastel de maçã	TURMA	4,00	3.350,00	13.400,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		Carolinas e bombas de chocolate Suflê de chocolate Defeitos: causas e soluções Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
10	44540	OFICINA DE DESENHOS - Carga horária total por turma: 20 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático Princípios básicos do desenho; ponto; linha; plano, introdução às formas geométricas; composição; proporção; pontos interligados; busca de proporções iguais; medindo com lápis ou régua; ampliação proporcional-desenho com quadriculado; método de lorraine; utilização do lápis nas diferentes fases do desenho. Conceitos básicos; formas arredondadas dentro de um bloco; como construir o bloco corretamente; blocos de dimensões específicas. Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;	TURMA	2,00	2.180,00	4.360,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

11	44541	OFICINA DE DANÇA DE SALÃO - Carga horária total por turma: 24 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático • DANÇA DE SALÃO (todos os estilos de acordo com a região do país) Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;	TURMA	2,00	2.250,00	4.500,00
12	44542	CURSO DE BORDADO - Carga horária total por turma: 20 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo Programático: -introdução ao conhecimento dos bordados; -como preparar; -como fazer os modelos; -como modular; -costurar; -linhas; - crochê e bordado; criação e estilismo; customização de jeans; 15 suprimentos. Alguns tipos de tecidos: jacquard, renda filé, laise. Materiais para oficina: - agulha -passa-linha -linhas de lã -tesoura Obrigações da empresa contatada:	TURMA	2,00	2.225,00	4.450,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		- A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
13	44543	CURSO DE PACH APLIQUÉ - Carga horária total por turma: 20 horas/aula - Número total de participantes: 15 alunos/turma; O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo programático: -introdução ao conhecimento dos Pach aplique; -como preparar os tecidos; -como fazer os modelos; -como aplicar; -costurar, colar. Materiais para oficina: - tecido estampado; - moldes de apliques (coração e flor); - papel para fazer os moldes (reutilizável) avbond paper; - termocolante (adesivo); - tesoura para tecido; - tesoura para os moldes; - linha de costura ou linhas coloridas para bordar; - 1,50m cordão encerado de algodão; - miçangas; - 1m fita cetim fina; - agulha grossa; - agulha fina com ponta; - fibra siliconizada.	TURMA	2,00	2.180,00	4.360,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas. - Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				
14	44544	CURSO DE PATCHWORK - Carga horária por turma: 20 horas/mensais - Número total de participantes: 25 alunos/turma; O LOCAL, DATA PARA O INÍCIO E TÉRMINO DO CURSO E HORÁRIOS SEGUIRÁ AS DEMANDAS DA PROGRAMAÇÃO E CRONOGRAMA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL. Conteúdo programático: Serão propostas situações ativas de aprendizagem que possibilitem ao participante cortar, costurar e montar blocos básicos de patchwork, aprendendo as técnicas tradicionais da execução de produtos, assim como se colocar no papel de empreendedor e buscar alternativas de geração de renda. Também serão utilizadas proposições de trabalho de cálculos, procedimentos de planificação e confecção. Programa: Técnicas básicas e tradicionais em patchwork; Corte, costura e montagem de blocos de patchwork; Confecção de quilt com blocos de patchwork; Atitude empreendedora; Confecção de almofadas; colchas; cobre-leito; mantas de sofá; painéis de parede; roupas; pequenas utilidades para o lar; brinquedos; lembrancinhas e acessórios. Obrigações da empresa contatada: - A empresa contratada deverá disponibilizar de instrutor com comprovada qualificação profissional; - Fornecer material didático e pedagógico para um curso de excelência e qualidade tanto com relação as apostilas quanto para os demais materiais utilizados; - Disponibilizar todos os equipamentos/materiais necessários para as aulas.	TURMA	2,00	2.130,00	4.260,00

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

		- Fornecer lanche em quantidade e qualidade suficiente para todos os alunos (3 salgados, 2 pedaços de bolo e 350 ml de suco natural, refrigerante ou café com leite por aluno); - Disponibilizar transporte adequado, confortável e seguro para todos os alunos do curso tanto para ida quanto para volta dos alunos;				

PARÁGRAFO ÚNICO - A execução deverá ser em estrita obediência ao presente Contrato, assim como ao Edital nº 016/2015 – pregão eletrônico, observadas as especificações disponibilizadas no item 3 e no Anexo I do referido instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

O preço ajustado para o fornecimento da mercadoria contratada e ao qual o CONTRATANTE se obriga a adimplir e a CONTRATADO concorda em receber é de R$ 94.245,00 (noventa e quatro mil, duzentos e quarenta e cinco reais).

PARÁGRAFO ÚNICO - O pagamento de quaisquer taxas ou emolumentos concernentes ao objeto do presente contrato, será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, bem como demais encargos inerentes e necessários para a completa execução das suas obrigações assumidas pelo presente contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

O pagamento do valor devido será realizado no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega do bem, mediante a apresentação da nota fiscal respectiva.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As faturas deverão ser apresentadas pela CONTRATADA ao CONTRATANTE, em 01(uma) via, devidamente regularizada nos seus aspectos formais e legais.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Nenhum pagamento pelo CONTRATANTE isentará a CONTRATADA das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, independente de sua natureza, nem implicará na aprovação definitiva do recebimento da mercadoria.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Caso seja apurada alguma irregularidade na fatura apresentada ao CONTRATANTE, o pagamento será sustado até que as providências pertinentes tenham sido tomadas por parte da CONTRATADA, para o saneamento da irregularidade.

PARÁGRAFO QUARTO - As faturas deverão ser entregues e protocoladas na sede do CONTRATANTE, no endereço descrito no preâmbulo deste contrato, durante o horário de expediente.

PARÁGRAFO QUINTO – Caso na data prevista para pagamento não haja expediente no MUNICÍPIO, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente a esta.

PARÁGRAFO SEXTO - Os recursos destinados ao pagamento do objeto de que trata o edital 016/2015 – pregão eletrônico e consequente contrato, são provenientes dos recursos do Bloco de Financiamento da Proteção Social Básica – SUAS.Os recursos orçamentários correrão por conta da seguinte dotação:

Conta	Órgão/ Unidade	Funcional programática	Elemento de despesa	Fonte
0920	06.002	08.243.0801.6.065	3.3.90.32.04.00	934
0940			3.3.90.39.99.99	
0940 EA				

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

PARÁGRAFO SÉTIMO - A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, as certidões comprovando a sua situação regular perante à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS. A CONTRATADA deverá ainda, manter durante toda a vigência do contrato as condições de habilitação especificadas no edital (Fazendas: Federal, Estadual e Municipal e Justiça do Trabalho).

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA, PRAZOS E FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

O serviço deverá ser prestado conforme cronograma da Secretaria Municipal de Assistência Social, localizada na Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1394, pelo período de 365(trezentos e sessenta e cinco) dias, ***conforme consta nas especificações do objeto deste anexo 01 do edital e na cláusula primeira deste termo.***

PARÁGRAFO ÚNICO - O prazo de vigência da presente licitação é de 365(trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da assinatura do presente termo.

CLÁUSULA QUINTA– DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Constituem direitos do CONTRATANTE receber o objeto deste Contrato nas condições ajustadas e da CONTRATADA perceber o valor pactuado na forma e prazo estabelecidos

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Constituem obrigações do CONTRATANTE:

a) efetuar o pagamento ajustado;
b) esclarecer à CONTRATADA toda e qualquer dúvida, em tempo hábil, com relação ao fornecimento;
c) manter, sempre por escrito com a CONTRATADA, os entendimentos sobre o objeto contratado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Constituem obrigações da CONTRATADA:
a) entregar o objeto, de acordo com as especificações do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 016/2015 e do Parágrafo Único da Cláusula Primeira deste instrumento;
b) responsabilizar-se por todos os custos para o cumprimento da prestação obrigacional, incluindo mão-de-obra, seguros, encargos sociais, tributos, transporte e outras despesas necessárias para o fornecimento do objeto do Contrato;
c) responsabilizar-se pela integral prestação contratual, inclusive quanto às obrigações decorrentes da inobservância da legislação em vigor;
d) atender aos encargos trabalhistas;
e) assumir total responsabilidade pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou por seus representantes, na execução do objeto contratado, isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos;
f) reconhecer o direito do CONTRATANTE de solicitar o material, sempre que julgar necessário;
g) manter, sempre por escrito com o CONTRATANTE, os entendimentos sobre o objeto contratado, ressalvados os casos determinados pela urgência dos mesmos, cujos entendimentos verbais deverão ser confirmados por escrito, dentro do prazo máximo de 03 (três) dias úteis;
h) manter todas as condições exigidas para habilitação e qualificação exigidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 016/2015, durante a vigência do Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENAS PELA INADIMPLÊNCIA

A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas no edital e neste contrato ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais da lei nº 8.666/93 e responsabilidades civil e criminal:

a) - advertência;
b) - 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida;
c) - O atraso, para efeito de cálculo da multa mencionada no subitem anterior será contado em dias

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

corridos, a partir do 1º dia útil subseqüente ao término do prazo ajustado;
d) - 20% (vinte por cento) sobre o valor constante do Contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual, exceto prazo de entrega;
e) - Caso a vencedora não efetue a entrega do objeto, incidirá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da respectiva nota de empenho, por inexecução total do objeto, sem prejuízo das outras sanções cabíveis.
f) - a multa será descontada dos créditos constantes da fatura, ou outra forma de cobrança administrativa ou judicial.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões contratuais que se fizerem necessárias em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito pelo CONTRATANTE, independentemente de notificação Judicial da CONTRATADA, nas seguintes hipóteses;

a) infrigência de qualquer obrigação ajustada.
b) liquidação amigável ou judicial, concordata ou falência da CONTRATADA.
c) se a CONTRATADA, sem prévia autorização do CONTRATANTE, transferir, caucionar ou transacionar qualquer direito decorrente deste contrato.
d) os demais mencionados no Artigo 78 da Lei n° 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATADA, indenizará o CONTRATANTE por todos os prejuízos que esta vier a sofrer em decorrência da rescisão por inadimplemento de suas obrigações contratuais.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Caso ocorra a rescisão do Contrato, o CONTRATANTE, pagará à CONTRATADA , apenas os valores dos materiais entregues e aceitos até a data respectiva.

CLÁUSULA NONA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 8.666, de 21.06.1993 e suas alterações posteriores, na Lei nº 8.078, de 11.09.1990 – Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil Brasileiro, no Código Comercial Brasileiro e em outras referentes ao objeto, ainda que não explicitadas.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

A troca eventual de documentos e cartas entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita por meio de protocolo. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA PUBLICIDADE

Uma vez firmado, o extrato do presente Contrato será publicado no periódico dos Atos Oficiais do Município de Francisco Beltrão-Pr., pelo CONTRATANTE, em cumprimento ao disposto no art. 61, § 1º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

a) Em ocorrendo a rescisão do presente contrato, em razão do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, esta ficará impedida de participar de novos contratos com o CONTRATANTE, bem como sofrerá as penalidades previstas no Artigo n° 87 da Lei 8.666/93.

b) A CONTRATADA assume exclusiva e integral responsabilidade pelo cumprimento de todas as obrigações decorrentes da execução deste contrato, sejam de natureza trabalhista, previdenciária, comercial, civil, penal ou fiscal, inexistindo solidariedade do CONTRATANTE relativamente a esses encargos, inclusive os que eventualmente advirem de prejuízos causados a terceiros.

Rua Octaviano Teixeira dos Santos, 1000 – Caixa Postal 51 - Fone (046) 3520-2121 / - Fax: (046) 3523-1847 - CEP: 85601-030
CNPJ 77.816.510/0001-66 - e-mail: fbeltrao@franciscobeltrao.com.br – webpage: www.franciscobeltrao.pr.gov.br

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PARTES INTEGRANTES

As condições estabelecidas no edital nº 016/2015 – pregão eletrônico e na proposta apresentada pela CONTRATADA, são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

PARÁGRAFO ÚNICO - Serão incorporados a este contrato, mediante termos aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumidas pelo CONTRATANTE e CONTRATADA, tais como a prorrogação de prazos e normas gerais de serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da senhora ANA LUCIA MANFROI, Secretária Municipal de Assistência Social, portadora do CPF nº 575.098.599-72 e do RG nº 4.005.934-2/PR, designada pelo Decreto nº 199/2015, de 11 de março de 2015.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA SUCESSÃO E DO FORO

As partes firmam o presente instrumento em 03 (três) vias (impressas por sistema eletrônico de dados) de igual teor e forma, na presença das 02(duas) testemunhas abaixo, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro do mesmo a Comarca de Francisco Beltrão, estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA, que em razão disso é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificações, citação inicial e outras em direito permitidas neste referido foro.

Francisco Beltrão, 31 de março de 2015.

ANTONIO CANTELMO NETO
CPF Nº 589.090.799-91
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

DEFENTI & RIBEIRO CENTRO EDUCACIONAL LTDA -ME
CONTRATADA
KLEBER DEFENTI BERNARDINO
CPF Nº 021.323.319-36

TESTEMUNHAS:

SAUDI MENSOR

VILSON ANTONIO WESNER