



Secretaria de Desenvolvimento
e Assistência Social

Social

CONTRATO Nº 307/2023

Processo Administrativo nº 001.0006588/2023 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2023

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE FLORIANO-PI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL E A EMPRESA ASS. EDUCAÇÃO COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, PARA EXECUÇÃO DE CURSOS, OFICINAS E ATIVIDADES RECREATIVAS PARA FAMÍLIAS CADASTRADAS NOS PROGRAMAS SOCIAIS (CRAS, CREAS, SCFV, IGD SUAS, IGD PBF E CRIANÇA FELIZ) DESTA SECRETARIA.

O **MUNICÍPIO DE FLORIANO-PI**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**, CNPJ nº 10.638.702/0001-59, com sede na Praça da Bandeira, S/Nº, Centro, Floriano-PI, neste ato representado pela Secretária Municipal de Assistência Social, a Sr.^a Francisca Rafaela da Fonseca Barros Lima Campelo, no uso da competência que lhe foi atribuída regimentalmente e, em sequência, designado simplesmente **CONTRATANTE** e, do outro lado a empresa **ASS. EDUCAÇÃO COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ: 15.704.586/0001-42**, sediada na, Rua Padre Reis, 288, Sala A, Centro, Floriano – PI, representada pela Sr. Mayza Maria Coelho Soares da Silva, denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e avençado e celebram, por força do presente instrumento, e em conformidade com o disposto no artigo 61, da lei nº 8.666/93, de acordo com as especificações constantes do termo de referência e da proposta da contratada, integrantes do procedimento licitatório em epígrafe, PREGÃO ELETRÔNICO nº 045/2023, formalizada nos autos do Processo Administrativo nº 001.0006588/2023, observadas as disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela lei nº 8.666/93, de 21/06/93, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 Contratação de pessoa jurídica para execução de cursos, oficinas e atividades destinados a famílias cadastradas nos programas sociais, conforme condições estabelecidas no termo de referência, edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 1 Os serviços deverão ser prestados de acordo com as necessidades da SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE FLORIANO.

1.1 A autorização de fornecimento será de inteira responsabilidade e iniciativa da Secretaria de Assistência Social do Município de Floriano-PI, através da secretaria requisitante, cabendo à mesma todos os atos burocráticos indispensáveis a uma regular administração, formalizando o fornecimento por intermédio de Nota de Empenho e simples Ordem de Fornecimento, quando a entrega for de uma só vez e não houver obrigações futuras ou, ainda, por Nota de Empenho e Contrato individual nas hipóteses que se fizeram necessária cláusulas que possam resguardar direitos e obrigações futuras.

2. A execução do objeto desta licitação deverá ser feita no local a ser indicado pela contratante, correndo por conta da contratada.

3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

3.1 Se disser respeito à especificação, rejeita-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

3.1.1 Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 04(quatro) dias, contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado;

3.1.2 Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contando da notificação por escrito, mantida o preço inicialmente contratado.

3.1.3 Outro prazo poderá ser acordado, desde que não reste prejuízo para a Administração.

4. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente uma vez verificado o atendimento integral das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou recibo, firmado pelo servidor responsável ou a equipe designada.

5. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA quaisquer danos ou perdas ocorridas durante a execução dos serviços.

6. A CONTRATADA assume integral responsabilidade pela adoção de todas as medidas de segurança necessárias para a execução do objeto.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

3.1 O valor global do presente CONTRATO é de **R\$ 99.078,00 (Noventa e nove mil e setenta oito reais)**, destinado a atender a demanda da contratante pelo período de vigência do contrato, conforme valores expressos na proposta vencedora.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QUANT	PREÇO UNIT	VALOR TOTAL
1	CURSO COMIDAS FITNNES - O curso é voltado para cozinheiros iniciantes, nutricionistas, ou formandos, e principalmente a conjunção do empreendedorismo com quem tem curiosidade nestas atividades, você precisa apenas ter curiosidade para identificar-se e por em prática tudo que é ensinado. invista um baixo valor e tenha alta lucratividade com os passos, técnicas e estratégias. Carga horária de 20 h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 2.200,00	R\$ 4.400,00

2	CURSO DE BALAS GOURMET - O curso de Balas Artesanais (bala de gelatina, banana, leite condensado, brigadeiro, café, gengibre, coco e baiana). Com poucos ingredientes e de custo baixo, você consegue fazer balas deliciosas! Afinal quem não goste de bala? Esse curso foi feito, para pessoas que gostam de culinária e, principalmente para quem necessita de uma renda extra, pois você vai conseguir vende-las por um preço muito bom, por terem um custo muito baixo. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00
3	CURSO DE BISCUIT - Neste curso vai aprender a modelar em uma técnica conhecida como anime humana com biscuit (Porcelana Fria), saberá a teoria de todas as ferramentas e todos os materiais necessários para a produção de personagens em biscuit e toda a técnica necessária num curso completo de um modelo passo a passo. Os materiais necessários para a produção do colecionável, tipos de tintas e pigmentos usados para colorir a massa de biscuit, tons de pele, branca, amarela, morena e negra, começaremos a pratica da modelagem, primeiro o corpinho, modelagem dos braços, modelagem da cabeça, pintura do corpinho , pintura do rosto com características da personalidade, cabelo e detalhes finais que darão um toque profissional a sua peça. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV		R\$ 2.200,00	R\$ 4.400,00
4	CURSO DE BROWNIE - Este Curso de Brownie, na área de Culinária, Gastronomia e Confeitaria, ensina Introdução ao Brownie, Brownie Tradicional e Brownie com Creme de Avelã, Blondie, Brownie Red Velvet e Brownie de Chocolate com Manteiga de Amendoim. Carga horária de 16 h/a, para 20 alunos.	SERV	3	R\$ 1.800,00	R\$ 5.400,00
5	CURSO DE CALZONE - Um prato da culinária de origem italiana produzido com recheios doces e salgados, Consiste em um disco redondo, dobrado ao meio formando uma meia-lua tornando-se um produto bem gordo, devido ao duplo recheio de ambas as partes que se dobram ao meio. Carga horária de 16 h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00
6	CURSO DE CHURRASCO AVANÇADO - O curso é desenvolvido para profissionais ou todos aqueles que desejam trabalhar com preparo de churrasco. As aulas são 100% práticas, onde os alunos aprendem as técnicas de preparo para diversos tipos de cortes bovinos, tradicionais e premiums, como contrafilé, picanha, t-bone; guarnições como ceasar salad, banana assada, salpicão; além de cortes suínos, frango e cordeiro, dentre outros cortes e preparações. Carga horária 16h/a, para 20 alunos	SERV	3	R\$ 2.300,00	R\$ 6.900,00

7	<p>CURSO DE CHURROS - O curso de churros ensina desde a receita, passando pela produção, até a conservação do produto e também dos equipamentos. O curso ensina: Tipos de churros - Brasileiros e Espanhóis. Equipamentos e utensílios Preparo da massa básica. Saborização da massa: Receitas caseiras e inovadoras: Ganache de Chocolate belga, creme caramelo com flor de sal, Creme de frutas cítricas, Ganache de chocolate branco sabor Bicho de pé, Creme de frutas, entre outras. Caldas para imersão p/churros espanhóis. Sugestões de toppings e coberturas Técnica de fritura: Óleo e seu controle. Como fazer uma massa crocante, seca e macia por dentro. Carga horária de 16 h/a, para 20 alunos.</p>	SERV	2	R\$ 1.800	R\$ 3.600,00
8	<p>CURSO DE COMIDA À LA CARTE - cozinheiro é um profissional da área de gastronomia, responsável por preparar diferentes tipos de pratos culinários e alimentos, desde uma entrada, até a refeição principal e sobremesa. Sendo assim, precisa conhecer a correta manipulação dos mais diversos alimentos, os melhores temperos e sua utilização adequada conforme a receita, além de conhecer e observar o estado apropriado de conservação dos ingredientes, para atender tanto ao padrão de qualidade dos pratos e do estabelecimento em que serão servidos, mas principalmente a segurança alimentar. Carga horária de 20 h/a, para 20 alunos.</p>	SERV	2	R\$ 2.300	R\$ 4.600,00
9	<p>CURSO DE CONFECÇÃO DE LEMBRANÇAS PERSONALIZADAS - lembranças personalizadas para as festas dos seus filhos ou ser a profissional do ramo das artes e lembranças personalizadas mais procurada de sua cidade. Carga horária de 16 h/a, para 20 alunos.</p>	SERV	3	R\$ 2.026,66	R\$ 6.078,00
10	<p>CURSO DE CORTE DE CABELO FEMININO - A princípio, o curso de Aperfeiçoamento em Corte do Instituto Divas é para profissionais que tem dificuldade em entender ou medo de executar o corte de cabelo. Sendo assim, durante o curso é ensinado diversos tipos de corte de cabelo, dos curtos aos longos. Por isso, as aulas são divididas em teóricas e práticas, com turma reduzida para melhor desempenho. Logo, a prática inicial é realizada na cabeça de boneca, e só depois com ganho de desenvolvimento em modelos voluntárias. Por fim, ao final do curso você está apto a executar os melhores cortes, e se destacar ainda como profissional de beleza. Carga horária de 20 h/a, para 20 alunos</p>	SERV	3	R\$ 1.800	R\$ 5.400,00

11	<p>CURSO DE CORTE DE CABELO MASCULINO - Os homens estão cada dia mais exigentes com o seu visual e atentos às tendências de cortes e estilos. Para atender a essa demanda e se destacar no mercado, um bom cabeleireiro deve dominar técnicas, ferramentas e saber adaptar e indicar o melhor corte para o seu cliente. Neste curso, Ricardo Chamorro vai te ensinar seis técnicas fáceis e atuais de corte de cabelo masculino, com suas versões de finalização para diversas ocasiões. Além disso, você aprenderá o manuseio e utilização de ferramentas, como máquina, tesoura e navalha, para criar versões incríveis e atualizadas de clássicos, como o estilo inglês. Uma oportunidade de aprender, rever e aperfeiçoar técnicas e de falar de tendências e criatividade. Carga horária de 20 h/a, para 20 alunos.</p>	SERV	3	R\$ 1.800	R\$ 5.400,00
12	<p>CURSO DE CREPE GOURMET - Os crepes são um negócio simples e rentável, você não precisa de muito capital, com apenas uma crepeira, uma geladeira, um liquidificador, uma bancada e você já pode iniciar o negócio. O curso de crepe francês da Henri's Creperia é destinado as pessoas que desejam abrir o seu próprio negócio. A venda de crepes além de trazer bons retornos financeiros e pode ser aplicada em algumas modalidades, como: Creperia, Fast-food, Quiosque, Buffet à domicílio, food-truck, barraca ou food-bike. Carga horária de 16 h/a, para 20 alunos.</p>	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00
13	<p>CURSO DE DEPILAÇÃO EM CERA - O profissional de depilação avalia a pele e os pelos, seleciona produtos e procedimentos, atendendo às normas de biossegurança e vigilância sanitária, executando diferentes técnicas de depilação corporal. Carga horária 20h/a, para 20 alunos</p>	SERV	2	R\$ 2.200,00	R\$ 4.400,00
14	<p>CURSO DE ELETRICISTA RESIDENCIAL - Apresentação da Norma NBR 5410/2004, Introdução à Eletricidade, Energia Elétrica – Geração, Transmissão e Distribuição, Explicando Tensão, Corrente, Resistência e Potência Elétrica, Explicando Resistividade e Circuitos Elétricos, Explicando o Que São Condutores, Isolantes, Resistores, As Funções dos Capacitores e Transformadores, Condutores Elétricos – Tipos e Classes Utilizadas, Ferramentas Ideais para o Eletricista, Multímetro – Definição e Leitura de Medições, As Definições Corretas de Instalações e Alimentação, Elementos Que Compõem as Instalações Elétricas, Entendendo o Projeto de Uma Instalação Elétrica, Eletrodutos – Instalação e Dimensionamento, Aterramento – Tipos e Dimensionamento. Carga horária de 20h/a, para 20 alunos.</p>	SERV	3	R\$ 2.200,00	R\$ 6.600,00

15	CURSO DE GARÇOM - Requisitos para um bom relacionamento profissional, Comportamento, Regras de conduta, Regras de postura, Apresentação pessoal, Recepção e Atendimento, Alguns exemplos de tipos de cliente e de recepção à mesa, Como servir aquelas mesas grandes com muitas pessoas, Comunicação verbal, Comunicação escrita, Comunicação corporal ou linguagem corporal, Comunicação eletrônica ou digital, Procedimentos para reservas de mesas, Como recepcionar a chegada do cliente ao restaurante, Conhecendo alguns tipos de serviços, tais como o de BUFFET e o de à LA CARTE. Exemplo de roteiro de atendimento ao cliente em restaurante popular, Dicas e recomendações no atendimento de excelência ao cliente, Procedimentos na finalização dos serviços, como se portar diante das reclamações. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 1.800	R\$ 3.600,00
16	CURSO DE MANICURE E PEDECURE - A manicure é a(o) profissional que cuida da saúde e do embelezamento das unhas dos pés e das mãos, através de técnicas e o uso de materiais específicos, tais como: cortadores, alicates, lixas, cremes e esmaltes. Carga horária 20h/a, para 20 alunos	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00
17	CURSO DE MAQUIAGEM PROFISSIONAL - Curso de Qualificação Profissional, na modalidade presencial, voltado para pessoas interessadas em investir na área de beleza, atuando em salões ou por conta própria, como autônomo. diferentes técnicas de maquiagem elaboradas em uma trama de luz e sombra nas quais, projetando cores e texturas nos diversos tipos de pele. Você realizará correções e criará novos estilos no desenvolvimento de maquiagens voltadas para eventos sociais (casamentos, formaturas e 15 anos), e para produções de moda. Carga horária 16h/a, para 20 alunos	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00
18	CURSO DE MASSA - Curso profissionalizante de massas italianas artesanais frescas e molhos. Técnicas de alta produção de massa. Fabricar e vender para restaurantes, cozinhas industriais e particulares massas e molhos. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00

19	CURSO DE MESA POSTA - Neste curso, feito especialmente para profissionais de mesa, hotelaria, restaurantes, RH, meseiros e anfitriões, todo o conhecimento necessário para criar mesas belas e funcionais, conduzir uma refeição de acordo com o cronograma planejado, organizar um checklist para que tudo ocorra conforme o esperado, além de conhecer todos os serviços, etiqueta à mesa e tantos outros detalhes que farão toda a diferença nos seus próximos eventos. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00
20	CURSO DE PIPOCAS GOURMET - Você vai aprender tudo que precisa para criar em casa seu negócio de Pipoca Gourmet. São receitas fáceis e bem lucrativas, todas explicadas de forma presencial. Carga horária de 16 h/a, para 20 alunos	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$3.600,00
21	CURSO DE SALGADOS - Preparo de salgados finos como: coxinha de mandioca com carne seca, bolinho de bacalhau, croquete de carne desfiada, ouriço de queijos, miniempada, finger cake. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV	3	R\$ 1.700,00	R\$ 5.100,00
22	CURSO DE TRUFFAS GOURMET - Tudo sobre trufas; Tipos de trufas; de preparação; Ingredientes básicos; Receitas de trufas; Processo de cozimento; Decoração e embelezamento; Embalagem e zenamento; de estocagem; Produção de trufas; Inovação de receitas; Vendas e promoções; Comércio de trufas; Marketing de produto; Preços e lucros; Comercialização; Pesquisa de mercado; Estoque; Distribuição. Carga horária 16h/a, para 20 alunos.	SERV	2	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00

VALOR TOTAL R\$ 99.078,00

3.2 A formalização do presente ajuste não obriga a administração a adquirir a totalidade dos produtos contratados.

CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 Os serviços correrão por conta de recursos oriundos da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social do Município de Floriano-PI; Projeto/Atividade: 2044/2087/2083/2084/2089; Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00; Fonte de Recursos: 500/660.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 O pagamento será realizado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social e Secretaria Municipal de Finanças de Floriano-PI, através do setor competente, em até 30 dias após a solicitação que deverá ser protocolada até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao do fornecimento do produto, acompanhado da nota fiscal/fatura devidamente atestada, emitida juntamente com recibo em 03 (três) vias de igual valor, cópia do contrato e/ou nota de empenho, cópia das certidões de regularidade fiscal junto à união, estado e município, CNDT e FGTS, Autorização de Fornecimento do objeto, firmado pela autoridade competente, e em conformidade com o disposto no art. 40, inciso XIV, alínea "c" e "d" da Lei 8.666/93.

5.2 A nota fiscal referida acima deve apresentar discriminadamente os produtos fornecidos.

5.3 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e neste caso o vencimento dar-se-á no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da documentação devidamente corrigida e válida, não ocorrendo neste caso, quaisquer ônus por parte da Administração.

5.4 Nenhum pagamento será efetuado ao contratado enquanto pendente de liquidação, cumprimento dos requisitos de habilitação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou falta no fornecimento do produto.

5.5 O pagamento somente será realizado após a verificação da situação da mesma, relativa às condições de habilitação exigidas na contratação e em caso de pendência o pagamento será suspenso, até regularização fiscal.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.6 O presente Contrato terá vigência por 12 (doze) meses, contados da assinatura.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 Além das obrigações e condições fixadas no Edital e seus nexos, as partes devem cumprir fielmente as cláusulas avençadas neste contrato, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2 A CONTRATADA deve, além das demais obrigações descritas nas legislações aplicáveis à contratação, deve:

7.2.1. Nomear preposto para, durante o período de vigência, representá-lo na execução do contrato;

7.2.2. Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;

7.2.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios de qualidade, defeitos ou incorreções;

7.2.4. Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a seus bens, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

7.2.5. Observar as normas de higiene e vigilância sanitária;

7.2.6. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada em virtude da execução dos serviços e prestar prontamente todos os esclarecimentos que forem solicitados;

7.2.7. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, bem como por todas as despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como: salários, seguro de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-transportes, vales-refeições, e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas por Lei;

7.2.8. Responsabilizar-se por quaisquer ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato;

7.2.9. Observar e adotar todas as normas de segurança e prevenção a incêndio, recomendadas por lei.

7.3 São expressamente vedadas à CONTRATADA:



7.3.1. A veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;

7.3.2. A subcontratação para a execução do objeto deste contrato, salvo nos casos autorizados e devidamente justificados;

7.3.3. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, ativo ou aposentado, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, durante a vigência deste contrato.

7.4. A CONTRATANTE, além das demais obrigações descritas na legislação, deve:

7.4.1. Expedir as Autorizações de Fornecimento;

7.4.2. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a fiel execução do contrato;

7.4.3. Designar servidores da CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

7.4.4. Notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições na prestação dos serviços, fixando prazo para sua correção.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

8.1 A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, além das penalidades específicas, a sua rescisão com as consequências contratuais e legais.

8.2 Constituem motivo de rescisão, os elencados nos artigos 77 e 78 da Lei Federal 8.666/93, com redação atualizada pela Lei 8.883/94.

8.3 A rescisão do contrato se dará na forma estipulada e prevista em lei (art. 79, e seguintes, da Lei 8.666/93).

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 Caso a contratado apresente documentação falsa, enseje o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município e, será descredenciado no Sistema de Cadastro do Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato e das demais cominações legais, conforme previsto no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

10.1 Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula sexta desse contrato, e em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei Federal 9.069, de 29.6.1995 e demais legislação, é vedado qualquer reajustamento de preços, salvo na hipótese de revisão ou reajuste dos preços contratados para manutenção do equilíbrio financeiro do contrato nos casos previstos na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1 Nos termos dos Art. 67, § 1º, Lei nº 8.666, de 1993, a Administração designa o servidor Allane Pereira Costa, portadora do CPF: 028.312.583-75, PORTARIA Nº 01/2023 de 03 de janeiro de 2023, como fiscal do presente Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

11.2 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Empresa vencedora, inclusive perante terceiros, por quaisquer

irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do poder público ou de seus agentes e prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE

12.1 O CONTRATADO responde civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa, no cumprimento do contrato, venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, correndo às suas expensas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o ressarcimento ou indenização pelos danos ou prejuízos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA MOTIVAÇÃO, FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO.

13.1 A formalização desse instrumento foi motivada em face da necessidade de atender as necessidades dos programas e ações mantidas pela secretaria contratante.

13.2 Integra o presente contrato e vinculam as partes, todas as obrigações e requisitos fixados no Edital e seus anexos PREGÃO ELETRONICO nº 045/2023 – formalizada nos autos do Processo Administrativo nº 001.0006588/2023, bem como à proposta da CONTRATADA e demais documentos, para todos os efeitos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Fica eleito o foro de Floriano, Estado do Piauí, para dirimir os conflitos que possam advir da execução do presente Contrato, que não possam ser resolvidas por meios administrativos, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

14.2 Os casos omissos serão decididos pela Administração CONTRATANTE.

E por assim estarem justas e CONTRATADAS, assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Floriano-PI, 01 de novembro de 2023.

SIGNATÁRIOS

PELO CONTRATANTE	PELA CONTRATADA
<p>FRANCISCA RAFAELA DA FONSECA DE BARROS LIMA CAMPELO:01356071325</p> <p>Assinado de forma digital por FRANCISCA RAFAELA DA FONSECA DE BARROS LIMA CAMPELO:01356071325 Dados: 2023.11.09 09:24:29 -03'00'</p> <p>FRANCISCA RAFAELA DA FONSECA DE BARROS LIMA CAMPELO SECRETÁRIA MUNICIPAL DE DESENV. ASS. SOCIAL</p>	<p>MAYZA MARIA COELHO SOARES DA SILVA:08192826341</p> <p>Assinado de forma digital por MAYZA MARIA COELHO SOARES DA SILVA:08192826341 Dados: 2023.11.07 19:24:12 -03'00'</p> <p>EDUCAÇÃO COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA CNPJ: 15.704.586/0001-42</p>