



MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. XX/2024
DISPENSA ELETRÔNICA Nº. YY/2024

O **MUNICÍPIO DE CORONEL XAVIER CHAVES**, CNPJ: 18.557.546.0001-03, situado na Rua Padre Reis, 84, Centro, Coronel Xavier Chaves, CEP: 36.330-000, neste ato representado por seu Prefeito, o Sr. Fúvio Olímpio De Oliveira Pinto, CPF nº 898.880.906-82, denominado **CONTRATANTE**, de outro lado -----, CNPJ -----, sediado na -----, nº -----, bairro -----, na cidade de -----, CEP -----, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado pelo -----, CPF nº -----, portador do RG sob o nº -----, diretamente ou por seus procuradores ao final identificados, designados mediante outorga de poderes específicos para assinatura deste instrumento, tendo em vista o que consta no Processo nº XX/2024 e em observância às disposições do Art. 75, Inciso XV da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Dispensa nº YY/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **CONTRATAÇÃO DO SEBRAE PARA A REALIZAÇÃO DE CAPACITAÇÃO DOS PRODUTORES DE LEITE E QUEIJO MINAS ARTESANAL, QUE ACONTECERÁ ENTRE OS DIAS 02 E 04 DE MAIO DE 2024, SENDO PARTE INTEGRANTE DA PROGRAMAÇÃO DO II FESTIVAL DO QUEIJO E CACHAÇA DAS VENTENTES EM CORONEL XAVIER CHAVES/MG**, conforme especificações e quantidades estabelecidas neste instrumento.

1.2. Discriminação do objeto:

- **MICROBIOLOGIA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL**

Data: 02/05/24

Horário: 08:00 às 12:00

Carga Horária: 04 horas

Local: a ser definido pela prefeitura

Número de Participantes: 20 vagas

Professores: Antônio Fernandes e Frédéric Gaucheron

Programa:

- Microbiologia do leite
- Pingo: gestão, virtudes e defeitos
- Principais auxiliares microbiológicos em queijaria



- Grupos de bactérias e suas relações com corte de massa, mexedura, umidade, temperatura e pH ao longo do processo de fabricação.

OBS: Será de responsabilidade da Prefeitura de Coronel Xavier Chaves o café da manhã, lista de presença assinada pelos participantes, impressão de apostilas, projetor e sala com 20 cadeiras.

- **COZINHA SHOW, ULTRAFRESCOS E SOBREMESA LÁCTEA**

Data: 02/05/24

Horário: 15:00 às 18:00

Carga Horária: 03 horas

Local: a ser definido pela prefeitura

Número de Participantes: 20 vagas

Professores: Antônio Fernandes e Frédéric Gaucheron

Programa:

- Boursin

- Fontaine Bleu

- Queijo fresco aromatizado à la francesa

OBS: Será de responsabilidade da Prefeitura de Coronel Xavier Chaves a disponibilização da cozinha onde será ministrado o curso, impressão da apostila e a lista de presença assinada pelos participantes.

- **DESCOBERTA DAS FAMÍLIAS DE QUEIJOS DUROS, SEMI DUROS E AZUIS: PERFIL SENSORIAL, SABORES E AROMAS**

Data: 03/05/24

Horário: 08:00 às 18:00

Carga Horária: 08 horas

Local: a ser definido pela prefeitura

Número de Participantes: 40 vagas

Professores: Antônio Fernandes e Frédéric Gaucheron

Análise Sensorial

Objetivos: desmistificar as categorias de queijos, por família, para que pessoas sem conhecimento prévio possam se iniciar na arte de apreciar e degustar queijos

Teoria sobre Análise Sensorial e vocabulário queijeiro

08:00 - Recepção dos participantes

08:30 - Introdução: a importância da análise sensorial e a aplicação do método para aperfeiçoamento da produção de queijos.

Objetivo: aprender a definir os perfis sensoriais de diferentes famílias de queijo duros, semi-duros e azuis, para avaliar seus aspectos organolépticos, tanto para aplicação na vida cotidiana como forma de controlar a qualidade (para o caso de produtores e comerciantes).

10:30 - Pausa café

10:45 - Como descrever sabor, textura, aroma e visual das famílias de queijo duros, semi-duros e azuis. Formatos e cores de queijos.

12:30 - Pausa para Almoço

14:30 - Famílias de queijos: degustação



Apresentação das características gerais dos queijos duros, semi-duros e azuis: análise dos diferentes queijos seguindo diferentes critérios de avaliação - dos queijos mais moles aos mais duros, láticos e enzimáticos, de diferentes cascas e texturas: uma questão de humidade. Vocabulário para descrição:

- . Queijo coalho
- . Massa prensada não cozida, casca não mofada
- . Massa prensada não cozida, casca mofada ou mista
- . Queijo de massa prensada semi-cozida
- . Queijo de massa prensada cozida
- . Queijo de mofo azul interior

16:30 - Queijos autorais: conceito e inovação

17:00 - Revisão geral dos conteúdos do dia

OBS: Será de responsabilidade da Prefeitura de Coronel Xavier Chaves o café da manhã e da tarde, lista de presença assinada pelos participantes, impressão de apostilas, projetor e sala com 40 cadeiras.

- **DESCOBERTA DAS FAMÍLIAS DE QUEIJOS FILADOS, FRESCOS, MASSA MOLE E CASCA FLORIDA: PERFIL SENSORIAL, SABORES E AROMAS**

Data: 04/05/24

Horário: 08:00 às 18:00

Carga Horária: 08 horas

Local: a ser definido pela prefeitura

Número de Participantes: 40 vagas

Professores: Antônio Fernandes e Frédéric Gaucheron

Análise Sensorial

Objetivos: desmistificar as categorias de queijos, por família, para que pessoas sem conhecimento prévio possam se iniciar na arte de apreciar e degustar queijos

Teoria sobre Análise Sensorial e vocabulário queijeiro

08:00 - Recepção dos alunos

08:30 - Introdução: a importância da análise sensorial e a aplicação do método para aperfeiçoamento da produção de queijos.

Objetivo: aprender a definir os perfis sensoriais de diferentes famílias de queijo filados, frescos, massa mole e casca florida, para avaliar seus aspectos organolépticos, tanto para aplicação na vida cotidiana como forma de controlar a qualidade (para o caso de produtores e comerciantes).

10:30 - Pausa café

10:45 - Como descrever sabor, textura, aroma e visual das famílias de queijo duros, semi-duros e azuis. Formatos e cores de queijos.

12:30 - Pausa para Almoço

14:30 - **Famílias de queijos: degustação**

Apresentação das características gerais dos queijos duros, semi-duros e azuis: análise dos diferentes queijos seguindo diferentes critérios de avaliação - dos queijos mais moles aos mais duros, láticos e enzimáticos, de diferentes cascas e texturas: uma questão de humidade.

Vocabulário para descrição:

- . Queijos de massa filada fresca em água de conserva
- . Queijos de massa filada, dessorados e curados ou não



- . Queijos moles lácticos e enzimáticos
- . Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido em creme ou não
- . Queijo enzimático de massa mole e casca florida
- . Queijo de massa mole e casca lavada.

16:30 - Apresentação de queijos

17:00 - Revisão geral dos conteúdos do dia

OBS: Será de responsabilidade da Prefeitura de Coronel Xavier Chaves o café da manhã e da tarde, lista de presença assinada pelos participantes, impressão de apostilas, projetor e sala com 40 cadeiras.

- **HARMONIZAÇÃO DOS QUEIJOS DO CAMPO DAS VERTENTES E CACHAÇAS LOCAIS**

Data: 03/05/24

Horário: a ser definido pela prefeitura

Carga Horária: 02 horas

Local: a ser definido pela prefeitura

Número de Participantes: 40 vagas

Degustação comentada de 6 queijos com seis cachaças locais.

OBS: Será de responsabilidade da Prefeitura de Coronel Xavier Chaves lista de presença assinada pelos participantes, sala com 40 cadeiras e os insumos necessários para a degustação.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS:

2.1. O prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O prazo para execução dos serviços, será de 03 (três) dias.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO:

3.1. O valor total para o presente contrato é de **R\$ 31.000,00 (trinta e um mil reais)**.

3.2. O pagamento será efetuado pela tesouraria da prefeitura municipal, , em duas parcelas, por meio de boleto bancário, após a entrega dos serviços e emissão de Nota Fiscal, de acordo com o objeto e nas condições exigidas, até o dia do vencimento do boleto.

3.3. Por ocasião do pagamento, deverá o proponente apresentar, em cada ato, cópia das Certidões Negativas referentes a regularidade fiscal Municipal, Estadual, Federal, de FGTS, e de regularidade Trabalhista para análise do setor técnico responsável, sendo que a não apresentação implicará a não realização do pagamento até ocorrer a regularização.

3.4. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

3.5. O fornecimento do objeto do presente contrato ficarão sujeitos à incidência do Imposto de Renda na fonte, sobre os pagamentos que efetuarem à Contratada pelo fornecimento de bens, aplicando-se, o percentual constante na coluna 02, do Anexo I, da IN RFB n.º 1.234/2012.

3.6. Serão processadas todas as retenções cabíveis nos termos das leis que regulam a matéria.

3.7. Em casos de débitos em conta ou guias de pagamento, a CONTRATADA procederá as



retenções na fonte cabíveis nos termos das leis que regulam a matéria.

CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. Os encargos financeiros decorrentes desta licitação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

UNID ORÇAMENTARIA	02.003.002	SETOR DE AGRICULT E DESENVOLVIMENTO ECONOMICO
FUNÇÃO	20	AGRICULTURA
SUFUNÇÃO	608	PROMOÇÃO DA PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA
PROGRAMA	2001	PROMOÇÃO E EXTENSÃO RURAL
PROJ/ATIVIDADE	2.028	ORGNIZ FEIRAS FESTAS ENCONTROS EVENTOS
CONTA	33903900	OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS P. JURÍDICA
FONTE	2.711.000	DEMAIS TRANS. OBRIGAT. NÃO DECO. REPARTIÇÃO REC.
FICHA	134	

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

5.1. Da Contratada:

- a) Executar fielmente o objeto dentro do melhor padrão de qualidade, de forma que os serviços a serem executados mantenham todas as especificações técnicas e qualidades exigidas pelas exigências do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, Tribunal de Contas da União e demais normas do direito financeiro, cumprindo todas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- b) Executar os serviços, através de mão de obra especializada, na forma preceituada pelo contrato, observadas as especificações técnicas e condições comerciais declinadas em seus anexos, inclusive com as prescrições do Estatuto das Licitações e contratos Administrativos, respondendo civil e criminalmente pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- c) Fornecer mão- de- obra profissional qualificada;
- d) Assumir todas as despesas relativas a pessoal e quaisquer outras oriundas, derivadas o conexas com o contrato, tais como: salários, encargos sociais e trabalhistas e eventuais passivos, impostos, alimentação do seu pessoal, deslocamentos de funcionários, equipamentos de proteção individual e coletiva, tributos, seguros, taxas e serviços, licenças em repartições públicas, registros, autenticações do contrato, etc., e ficando ainda, para todos os efeitos legais, declarada pela contratada a inexistência de qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e/ ou prepostos e a contratante;
- e) Responsabilizar- se por todas e quaisquer despesas decorrentes de impostos, despesas com mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, seguros e outras despesas que incidam direta ou indiretamente na execução dos serviços objeto deste instrumento;
- g) Submeter- se a fiscalização por parte do CONTRATANTE, acatando as determinações e especificações contidas neste Termo;



- h)** Responsabilizar-se pelo bom comportamento do seu pessoal, podendo o CONTRATANTE exigir a imediata substituição de profissional cuja permanência julgar inconveniente;
- i)** Prestar esclarecimentos a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independente de solicitação;
- j)** Os serviços contratados, caso não satisfaçam a Fiscalização da CONTRATANTE, serão impugnados, cabendo a Contratada todo o ônus decorrente de sua ré execução direta, além das responsabilidades contratuais;
- l)** Emitir Nota Fiscal de Serviços para qualquer recebimento a ser pago pela CONTRATANTE;
- m)** Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento da Administração;
- n)** Assumir integral responsabilidade pela direção e supervisão dos trabalhos garantindo a execução dos serviços de acordo com as condições ajustadas;
- o)** Comunicar verbalmente, de imediato, e confirmar por escrito à CONTRATANTE, a ocorrência de qualquer fato impeditivo dos serviços;
- p)** Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados diretamente ou por seus empregados ou prepostos, a contratante ou a terceiros.

5.2 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a)** Prestar as informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pela contratada, necessárias ao desenvolvimento das atividades relativas às obrigações da contratada;
- b)** Notificar a CONTRATADA, imediatamente, acerca da ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços;
- c)** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados credenciados da CONTRATADA;
- d)** Acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, através de um funcionário especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências com o Contrato;
- e)** Designar pessoas responsáveis pelo encaminhamento e fiscalização dos serviços ora pactuados;
- f)** Efetuar o pagamento devido nas condições estabelecidas neste termo;
- g)** Ordenar se for o caso, a imediata substituição de empregado da CONTRATADA que embaraçar ou dificultar sua fiscalização;
- h)** Observar para que durante toda vigência do mencionado contrato sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação da CONTRATADA, exigíveis no contrato, solicitando deste, quando for o caso, a documentação que substitua aquela com prazo de validade vencida;
- i)** Disponibilização dos espaços a serem utilizados, bem como lanche caso necessário.



CLÁUSULA SEXTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL:

6.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a **Contratante** poderá aplicar à Contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo da possibilidade de rescindir o contrato, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo. A desobediência de qualquer das cláusulas previstas na presente carta-contrato implicará na sua rescisão imediata e sujeitará a parte infratora à indenização equivalente à décima parte do seu valor, sem prejuízo de qualquer indenização de eventuais danos provocados, e independente de qualquer medida judicial ou extrajudicial.

PARÁGRAFO ÚNICO - DA RESCISÃO UNILATERAL - A **Contratada** reconhece plenamente os direitos do **Contratante**, em casos de rescisão administrativa previstas no artigo 138, I da Lei nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES:

7.1. Pela inexecução total ou parcial do ajuste contratual o contratante poderá aplicar à contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133/2021, sem prejuízo da possibilidade de rescindir o contrato, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O descumprimento de cláusula ou condição do contrato ou do pregão e seus anexos sujeitará a contratada à multa de até 10 % (dez por cento) do valor total atualizado do contrato, de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato, quando for o caso, e de responder, a contratada, pelos danos decorrentes da infração, sendo-lhe aplicado o valor máximo da multa quando a infração motivara rescisão do contrato;

PARÁGRAFO SEGUNDO - Da decisão que aplicar as penalidades citadas caberão os recursos previstos no art. 165 da Lei Federal nº. 14.133/20213 recebidos e processados, no que couber, nos termos ali estabelecidos;

PARÁGRAFO TERCEIRO - As multas previstas neste capítulo não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes da infração cometida;

PARÁGRAFO QUARTO - A multa aplicada será descontada do pagamento eventualmente devido pelo contratante ou cobrada judicialmente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL XAVIER CHAVES
ESTADO DE MINAS GERAIS
CGC Nº. 18.557.546/0001-03
E-mail - licitacao@coronelxavierchaves.mg.gov.br

CLÁUSULA OITAVA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

8.1. A este contrato aplicar-se-ão as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 4.211, de 23 de março de 2023.

CLÁUSULA NONA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA:

9.1. O presente contrato fundamenta-se na Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. O presente contrato vincula-se aos termos do edital da Dispensa Nº. YY/2024, constante do Processo Licitatório Nº. XX/2024, e na proposta final apresentada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO:

10.1. As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Resende Costa/MG, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que for para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da presente contrato.

E, por estarem ambas as partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas neste Termo de Contrato, aceitam cumprirem fielmente as normas legais e regulamentares, assinam a presente em 02 (duas) vias de igual efeito e teor, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, para que produza os seus devidos e legais efeitos. Este documento também poderá ser assinado eletronicamente mediante utilização de processo de certificação disponibilizado pela Infraestrutura de Chaves Pública Brasileira – ICP-Brasil e produzirá todos os seus efeitos com relação aos signatários.

Coronel Xavier Chaves/MG, ____ de _____ de 2024.

**MUNICÍPIO DE CORONEL XAVIER
CHAVES**
CNPJ nº 18.557.546/0001-03

Contratada
CNPJ

TESTEMUNHAS:

Nome: _____
CPF: _____

Nome: _____
CPF: _____