

Termo de Referência 243/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
243/2024	110001-SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	MICHELE CRISTINA DE OLIVEIRA FAZZINI	26/08/2024 16:50 (v 4.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados /Capacitação		00264.000038/2024-67

1. Objeto

1.1 Contratação de Programa de Treinamento com a realização de três cursos na área de Gastronomia: Cozinha Brasileira: Biomass e Cortes Nobres, Compras e Estoque na Área de Gastronomia; e Garçom profissional, sendo 67 vagas para a capacitação de 46 servidores que atuam na área da Gastronomia, na modalidade In Company , conforme solicitação da Coordenação-Geral de Residências Oficiais/DIARO/SA/SE/CC/PR, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Contratação de Programa de Treinamento com a realização de três cursos na área de Gastronomia: Cozinha Brasileira: Biomass e Cortes Nobres, Compras e Estoque na Área de Gastronomia; e Garçom profissional, sendo 67 vagas para a capacitação de 46 servidores, a ser ministrado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/DF.	17663 - Curso aperfeiçoamento /especialização profissional	Unidade	01	R\$ 57.468,54	R\$ 57.468,54

1.2 O custo estimado total da contratação é de R\$ 57.468,54 (cinquenta e sete mil quatrocentos e sessenta e oito reais e cinquenta e quatro centavos).

1.3 O treinamento será realizado na modalidade presencial, no Palácio da Alvorada, em Brasília -DF.

1.4 Será realizado a partir de 16 de setembro de 2024, das 15 às 17h, com carga horária de 236 horas-aula, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.5 O contrato será substituído pela Nota de Empenho.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A contratação atende às necessidades 134, 135 e 138 do Plano de Desenvolvimento de Pessoas - PDP/2024, cujas necessidades apresentadas foram incluídas na 2ª revisão do PDP/2024, conforme detalhamento:

Ações de Desenvolvimento	Plano de Desenvolvimento de Pessoas 2024
Cozinha Brasileira: Biomas e Cortes Nobres	134 - Aprimorar conhecimentos em gastronomia, serviços de copa, cozinha, recepção e atendimento.
Garçom Profissional	135 - Aprimorar conhecimentos em práticas relacionadas à realização de eventos, festas corporativas, banquetes, jantares e conferências.
Compras e Estoque na Área da Gastronomia	138 - Aprimorar conhecimentos em atividades de compras e gestão de estoques.

2.2 Além da previsão no PDP/2024, a capacitação encontra-se planejada no Plano de Contratações Anuais - PCA nº 19/2024, identificado no item 1, descrito como "Outros Serviços de Educação e Treinamento", DFD nº 441/2024, 5995718.

2.3 Corroborando com a necessidade de capacitação a ser atendida, a Coordenação-Geral de Residências Oficiais /DIARO/SA/SE/CC/PR, 5831015, 5831027, 5831029, justificou:

Essa iniciativa tem como objetivo principal fortalecer as competências desses profissionais, proporcionando benefícios tangíveis à qualidade dos serviços oferecidos em nossa área gastronômica, visando à promoção do contínuo desenvolvimento das habilidades técnicas e conhecimentos dos servidores que desempenham funções cruciais no atendimento à família presidencial.

2.4 Destaca-se que a capacitação em comento foi desenvolvida para execução na modalidade In Company para atender as necessidades da Presidência da República e será ministrado pelo SENAC-DF. Esta instituição é reconhecida por sua notória especialização em treinamento e qualificação profissional na área de gastronomia e serviços, assegurando a adequação e satisfação plena dos objetivos do programa.

2.5 Devido à natureza personalizada deste programa de treinamento, o SENAC-DF informa que não houve contratações anteriores do mesmo objeto e não possui capacitações semelhantes em conteúdo e carga horária em seu portfólio para possibilitar comparação de preços, conforme informado no e-mail 5871897.

2.6 Para a obtenção do preço estimado do treinamento, foi utilizada a memória de cálculo detalhada da composição dos custos, conforme previsto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. De acordo com o artigo 6º, § 1º da referida norma, é permitida a utilização de critérios ou métodos distintos para a estimativa de preços, desde que devidamente justificados e aprovados pela autoridade competente. Assim, a metodologia adotada e a composição dos custos foram detalhadas nos documentos anexos 5922592, 5922605 e 5922608.

2.7 Registra-se que o valor proposto para a Presidência da República é inferior ao ofertado para o mercado, considerando as informações e preços publicados no site da instituição, no endereço <https://www.df.senac.br/cursos/?jsf=jet-engine:planoCurso&tax=segmentos:3719> e 5808801, referente ao valor unitário, por vaga, dos cursos descritos abaixo, conforme comparativo:

Curso	Carga horária	Modalidade	Valor por vaga no mercado (R\$)	Valor por vaga para a PR (R\$)	Ano
Cozinha Brasileira: Biomas e Cortes Nobres	140h	Presencial	3.700,23	2.139,13	2024
Técnicas para Garçom	36h	Presencial	1.185,21	460,82	2024
Compras e Estoque na Gastronomia	60h	Presencial	1.034,85	384,90	2024

2.8 Dessa forma, o custo total para a Presidência da República referente aos três cursos, totalizando 67 vagas, será de R\$ 57.468,54 (cinquenta e sete mil quatrocentos e sessenta e oito reais e cinquenta e quatro centavos).

2.9 Destaca-se que o valor proposto inclui os insumos necessários para a realização das atividades do treinamento para as turmas propostas.

2.10 Tendo em vista que os valores propostos consideram a turma fechada e que a quantidade de servidores da Presidência da República não atingiu o limite das vagas para cada curso, a Coordenação-Geral de Residências Oficiais/DIARO/SA/SE/CC/PR ofertou à Vice-Presidência da República as vagas remanescentes, conforme convite realizado por e-mail, 5803454.

2.11 O pagamento deverá ser efetuado em nome de SENAC - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - ADMINIS, CNPJ 03.296.968/0001-36, 5818244, após a finalização de cada turma apresentação da Nota Fiscal, mediante a emissão da Nota Fiscal e dos certificados dos alunos, por meio de boleto bancário ou depósito bancário na conta indicada abaixo, conforme informado na proposta comercial, 6007692:

- Banco: BRB (070)
- Agência: 106
- Conta nº: 10.070.997-7
- E-mail: comercial@df.senac.br
- Contato: 3771-9896/9897

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A contratação da ação de desenvolvimento atenderá à capacitação de 46 servidores.

3.2 O Programa de Treinamento, conforme informações da proposta, 6007692, prevê a realização de cursos, palestras e workshops, na modalidade In Company, com realização das atividades no Palácio da Alvorada.

3.3 O SENAC-DF atende às empresas de forma customizada, por meio de parcerias e projetos para a realização de cursos, palestras e treinamento de funcionários. Nesse sentido, os cursos propostos utilizarão técnicas adequadas e recursos de aprendizagem de acordo com as competências a serem trabalhadas, de maneira a favorecer o desenvolvimento de atividades de forma dinâmica, participativa e integrada.

3.4 Conforme Planos de Curso, 5836241, 5836247, 5836266 e Ementa, 5735714, observa-se que foram desenvolvidos especificamente para atender às necessidades do contratante, com orientações metodológicas pautadas pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pelo desenvolvimento de competências, conforme estrutura relacionadas a seguir.

- CURSO COZINHA BRASILEIRA: BIOMAS E CORTES NOBRES – 140h

O curso tem como objetivo desenvolver os participantes para atuarem de forma competente e criativa no segmento da gastronomia brasileira, integrando os conhecimentos sobre os biomas do país e os cortes nobres de carne às técnicas de preparo na cozinha. As competências definidas a partir do objetivo do curso se configuram como unidades curriculares detalhadas abaixo:

Executar técnicas da cozinha clássica aplicando os procedimentos de boas práticas no serviço de alimentação (60h)

- Afiação e amolação de facas: instrumentos, técnicas e conservação.
- Plano de ataque: conceito, *mise en place* e fluxograma.
- Técnicas de corte: identificação, limpeza, cortes, porcionamento e armazenamento de pescados, frutos do mar, carnes bovinas, aves e vegetais.
- Fundos e caldos: técnica de preparo, aplicabilidade e conservação.
- Aromáticos para fundos: tipos e aplicabilidade de Mirepoix - magro, gordo e branco; de *Sachet d'epices*, de Bouquet Garni.
- Marinadas: tipos, finalidades e aplicações e pré preparos e preparos.
- Técnicas de empanamento para proteínas vegetais.

- Ficha técnica de produção: índices de aproveitamento, cocção e perda do ingrediente, rendimento da receita, interpretação de ficha técnica, pesos e equivalências de medidas.

Preparar pratos da Cozinha Brasileira utilizando adequadamente os insumos característicos de cada Bioma (40h)

- Ingredientes típicos de diferentes regiões do Brasil e sua importância na culinária nacional.
- Pratos tradicionais associados a cada bioma.
- Principais técnicas básicas de preparo utilizadas na cozinha brasileira.
- Impactos da atividade gastronômica nos biomas.
- Identificação e características dos principais cortes de carne bovina, suína e aves.
- Técnicas de preparo na brasa, incluindo grelha, espeto e churrasqueira.
- Princípios de harmonização de cortes nobres com acompanhamentos típicos da culinária brasileira.
- Métodos para garantir suculência e sabor das carnes durante o preparo na brasa.
- Realização de análise sensorial para avaliar diferentes cortes de carne quanto a textura, sabor e suculência.

Executar técnicas de corte e preparo de churrasco utilizando carnes nobres (40h)

- Importância da criatividade na culinária.
- Ingredientes típicos brasileiros e sua relevância na gastronomia.
- Técnicas de releitura de pratos tradicionais.
- Processo de criação de receitas exclusivas.
- Técnicas de preparo que ressaltam os sabores dos biomas brasileiros.
- Análise sensorial de pratos.
- Técnicas de churrasco: tipos de churrasqueira, tipos de carvão, tipos de cortes de carnes, espetos e grelhas.

• **CURSO GARÇOM PROFISSIONAL: APERFEIÇOAMENTO E CONHECIMENTOS BÁSICOS PARA EVENTOS - 36h**

O curso tem o objetivo de aperfeiçoar os profissionais para atuar e intervir na área de serviços e hospitalidade, e conta com a seguinte unidade curricular:

Executar técnicas de aperfeiçoamento no serviço de garçom, realizando o serviço de acordo com as boas práticas (36h)

- Ética e responsabilidades fundamentais do garçom: atendimento ao cliente e etiqueta profissional.
- Dominar técnicas básicas de serviços de garçom: como preparar o *mise en place*, como manusear corretamente os utensílios seguindo as normas de etiqueta.
- Desenvolver uma comunicação mais eficaz e cortês, para aplicar em diversos tipos de situações e auxiliando os clientes na escolha de alimentos e bebidas.
- Ampliar conhecimento técnico em serviço de bebidas e alimentos: padrões rigorosos de controle e higiene, segurança alimentar, bem como prevenção de acidentes no ambiente de trabalho.
- Desenvolver técnicas para diferentes tipos de eventos: serviço *a la carte*, buffet, entre outros.

• **CURSO COMPRAS E ESTOQUE NA ÁREA DA GASTRONOMIA**

O curso é destinado aos profissionais da gastronomia e visa desenvolver habilidades e estratégias para a compra eficaz de ingredientes, conforme unidade curricular abaixo:

Executar técnicas de compra eficaz de ingredientes, garantindo qualidade, frescor, controle de custos e gestão de estoque, para atender às demandas de um ambiente culinário profissional (60h)

- Introdução ao Planejamento de Compras: a importância do planejamento na cozinha profissional; conceitos básicos de estoque, demanda e sazonalidade; identificação dos ingredientes essenciais para diferentes tipos de receitas.
- Qualidade de frescor dos Ingredientes: como identificar ingredientes de alta qualidade; dicas para garantir o frescor dos produtos; diferenças entre produtos orgânicos e convencionais.
- Gestão de Custos e Orçamento: como definir um orçamento para compras; métodos para economizar sem comprometer a qualidade; negociação com fornecedores para obter melhores preços.
- Seleção de Fornecedores e Logística: como escolher fornecedores confiáveis; gerenciamento da logística de entrega de ingredientes; estratégias para manter relações positivas com fornecedores.
- Controle de Estoque e Armazenamento: técnicas para manter um controle eficiente do estoque; boas práticas de armazenamento para prolongar a vida útil dos ingredientes; como evitar desperdícios e perdas; controle do prazo de validade e de armazenamento.
- Rotulagem, tipo e características de saída de alimento: Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS); Primeiro que entra, Primeiro que sai (PEPS).
- Documentos e legislação nacional, estadual e municipal para estoque.

Quanto à emissão do certificado de conclusão, serão aprovados os alunos que obtiverem no mínimo 75% de frequência nos cursos, desenvolverem as competências necessárias e estiverem com a documentação regularizada no Sistema Educacional do SENAC-DF.

4. Requisitos da Contratação

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Os eventuais materiais impressos utilizados e disponibilizados, devem ser passíveis de reciclagem, visando a preservação do meio ambiente e a sustentabilidade ambiental.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, nos termos do § 4º do art. 74 da Lei nº 14.133/21

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e, seguintes da Lei nº 14.133/21, pela razão abaixo justificada:

4.3.1. Ação de desenvolvimento e capacitação é de média duração, com carga horária de 236 horas-aula, realizada por empresa reconhecida em sua área de atuação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1 O período previsto de execução dos serviços será a partir de 16 de setembro de 2024, com carga horária de 236 horas-aula, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

5.2 Os serviços serão prestados na modalidade presencial, no Palácio da Alvorada, em Brasília - DF.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

6.1.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

6.1.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.1.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

6.1.4 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.1.5 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.1.6 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

6.1.7 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º).

6.1.8 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.1.9 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.1.10 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.1.11 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.1.12 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.1.13 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

6.1.14 Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

6.1.15 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.2 DO RECEBIMENTO

6.2.1 Os serviços serão recebidos definitivamente, no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento do certificado de conclusão de curso ou declaração de não aproveitamento emitida e enviada pela Instituição, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

6.2.2 O contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

6.2.3 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.2.4 O Contratado fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.2.5 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

6.2.6 No prazo supracitado para o recebimento provisório, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

6.2.7 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.2.8 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes:

6.2.9 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

6.2.10 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

6.2.11 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

6.2.12 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.3 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

6.3.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.3.2 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

- a) Pontualidade;

- b) Carga horária contratada; e
- c) Quantidade de vagas disponibilizadas.

6.3.3 Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO FORNECEDOR

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de inexigibilidade de licitação, com fundamento na hipótese do art. 74, inciso III, item f, da Lei n.º 14.133/2021.

7.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

7.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

7.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.12 Habilitação Jurídica:

7.12.1 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.12.2 Ato de autorização para o exercício da atividade de prestação de serviços de treinamentos para Auditores Internos.

7.12.3 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.13 Habilitações fiscal, social e trabalhista:

7.13.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

7.13.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.13.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.13.4 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

7.13.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

7.13.6 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

7.13.7 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

7.13.8 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.13.9 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

7.13.10 A contratada poderá deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF.

7.13.11 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.14 O art. 74, III, da Lei nº 14.133/2021 determina que é inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial no casos de "contratação dos seguintes serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual com profissionais ou empresas de notória especialização, vedada a inexigibilidade para serviços de publicidade e divulgação: (...) f) treinamento e aperfeiçoamento de pessoal;"

7.14.1 O § 3º do mesmo artigo traz a definição da notória especialização como sendo "o profissional ou a empresa cujo conceito no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiência, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica ou outros requisitos relacionados com suas atividades, permita inferir que o seu trabalho é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato."

7.15 A notória especialização demonstra a razão da escolha do fornecedor ou executante, nos termos do inciso III, do art. 74, da Lei n.º 14.133/2021, da doutrina e da jurisprudência. Dada a necessidade de capacitação dos servidores da Coordenação-Geral de Residências Oficiais/DIARO/SA/SE/CC/PR em matéria de gastronomia,

encontrou-se no mercado o curso In Company para a realização dos cursos Cozinha Brasileira: Biomás e Cortes Nobres, Garçom Profissional: Aperfeiçoamento e Conhecimentos Básicos para Eventos, e Compras e Estoque na Área da Gastronomia, que se mostra adequado à demanda da Coordenação-Geral de Residências Oficiais sendo fornecido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/DF.

7.16 O SENAC-DF faz parte do Sistema Fecomércio/DF, que abrange também a Federação do Comércio do Distrito Federal, o Sesc/DF e o Instituto Fecomércio. A instituição oferece uma ampla gama de cursos para a população, incluindo programas técnicos, de formação inicial e continuada, graduações tecnológicas e pós-graduações, tendo beneficiado mais de um milhão de alunos matriculados até o momento.

7.17 Para a elaboração do Programa de Treinamento, o SENAC, com sua expertise de Assessoria Comercial, atua na identificação e análise das necessidades e resultados esperados pelo cliente para a construção de projetos educacionais; e elabora soluções educacionais sob medida, com base no diagnóstico realizado em parceria com a empresa. A implementação da solução proposta considera ajustes e melhorias contínuas na execução do projeto, e a avaliação do projeto contempla as etapas de reação, desempenho e resultados alcançados de acordo com critérios previamente definidos.

7.18 Da notória especialização observa-se que o SENAC possui grande expertise em capacitação de mão de obra para serviços em Área de Gastronomia, conforme o currículo dos instrutores abaixo citados:

Hermesson Felipe Santos da Silva. Curso Superior em Gastronomia pela Universidade Católica de Brasília. Cursos profissionalizantes: Informática Básica; Panificação; Higiene e Controle de Qualidade dos alimentos; Análise Sensorial; e História da Gastronomia. Experiência Profissional como Jovem Aprendiz no CNPQ em 2003, Açougueiro - 2009 a 2013. Atua como Gerente em Casa de Carnes e Mercearia desde 2014. Instrutor do SENAC desde 2022, dos cursos: Cozinheiro; Auxiliar de Cozinha; Sustentabilidade aplicada à cozinha; Salgadeira; Pizzaiolo; Recepcionista em Meios de Hospedagem; e Técnico em Gastronomia.

Isabela Mayane Diniz Mota. Curso Superior em Gastronomia pela UNIEURO. Especialização em Docência para Educação Profissional e Tecnológica com Ferramentas Inovativas pela Faculdade SENAC-DF. Pós-graduada em Cozinha Brasileira pela Faculdade Metropolitana. Formanda de Nutrição pela Faculdade Anhaguera de Brasília e pós-graduanda em Cozinha Internacional pela Faculdade Metropolitana. Cursos profissionalizantes: Informática Básica; Inglês Intermediário; Aperfeiçoamento em Confeitaria Francesa; Técnicas de Confeitaria - Tendências de Confeitaria; Barista - Qualificação profissional; Aperfeiçoamento em Iniciação à Gastronomia para Nutricionista; Organizador de Eventos; Controle de Qualidade no Processamento de Frutas e Hortaliças; Aperfeiçoamento para Profissionais da Cozinha; Marketing para Empreendimentos Gastronômicos.

Joseny Juvito de Souza. Graduado em Gastronomia pelo Centro Universitário Euro Americano. Pós-graduado em Docência para Educação Profissional pela Faculdade SENAC-DF. Formação Complementar: idiomas inglês, japonês e francês instrumental; Curso pro-chef (culinária francesa); operador de microcomputador módulo básico; Supervisão e Gerenciamento de Lojas e Vendas no Varejo; Curso de Manipulação e Armazenamento de Alimentos; Curso de Maitre D'hotel Senac Hotel Escola; Curso de Cozinheiro básico. Experiência de 25 anos em gastronomia Nacional e Internacional e 22 anos de experiência em cozinha japonesa; Gerente de cozinha japonesa no Restaurante Mitzu; Chef de cozinha japonesa no restaurante Rachi; Garçom, Robata-man no Restaurante Tayô e cozinheiro internacional e de Pratos Quentes da culinária japonesa no Hotel Manhattam Plaza; Gerente do Restaurante Expresso Oriente; Sushi-man do Restaurante Expresso Oriente; Gerente Geral de Lanchonete e Confeitaria. Professor de gastronomia em atuação no Centro Universitário de Brasília - UniCeub e no Serviço Nacional de Aprendizagem para o Comércio - SENAC.

7.19 Observa-se que o treinamento em comento trata-se de serviço técnico especializado de natureza predominantemente intelectual, por suas características, expertise dos instrutores, bem como dos tópicos abordados, além da metodologia de ensino aplicada, o grau de subjetividade insuscetível de ser medido por critérios objetivos.

7.20 Desse modo, é possível inferir que o trabalho do SENAC-DF, é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato, amoldando-se aos requisitos exigidos pelo art. 6º e art. 74, inciso III, alínea f da Lei 14.133/2021, quanto ao conceito de notória especialização, dentre outros, restando demonstrada a inviabilidade da competição por inexistência de licitatória.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 Os recursos necessários ao custeio da contratação do Programa de Treinamento, contendo três cursos, para 46 servidores, no valor total de R\$ 57.468,54 (cinquenta e sete mil quatrocentos e sessenta e oito reais e cinquenta e quatro centavos), estarão a cargo da Secretaria de Administração à vista, conforme detalhamento abaixo:

- Programa 2101 – Gestão e manutenção da Presidência da República.
- Ação Orçamentária 2000 – Administração da unidade.
- Plano Orçamentário 0001 – Capacitação de servidores públicos federais em processo de qualificação e requalificação.

9. Obrigações da Contratante

9.1 São obrigações do Contratante:

9.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

9.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

9.1.6 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

9.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

9.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.1.9 Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

9.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. Obrigações da Contratada

10.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

10.1.1 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);

10.1.2 comunicar ao 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;

10.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

10.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, *junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento*, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10.1.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

10.1.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.1.9 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.1.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

10.1.11 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

10.1.12 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

10.1.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10.1.16 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) 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:

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);
2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” 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);
3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

4. **Multa:**

4.1.

Moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 sessenta dias.

4.2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 3% a 5% do valor do Contrato.

4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 10% a 15% do valor do Contrato.

4.4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

4.5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 2% a 5% do valor do Contrato.

4.6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 2% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo 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 Termo 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 15 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):

1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
2. as peculiaridades do caso concreto;
3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
4. os danos que dela provierem para o Contratante;
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).

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 de 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 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (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 14.133/21.

11.11 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MICHELE CRISTINA DE OLIVEIRA FAZZINI

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 26/08/2024 às 14:18:04.

YARA GARCIA MIRANDA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 26/08/2024 às 16:50:36.

