



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇAPAVA DO SUL

CNPJ 88.142.302/0001-45 Fone 55 3281 1351 – Rua XV de Novembro, 438 - CEP 96.570-000 – Caçapava do Sul

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

1.1. O objeto contratação desta Associação Gaúcha de Professores Técnico de Ensino Agrícola (AGPTEA) é ministrar cursos de qualificação e capacitação profissional com vistas a atender os objetivos do Programa RS Qualificação, através do Convênio FPE nº.2742/2023, firmado entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Profissional e o Município de Caçapava do Sul, a contratação tem como base o Artigo 75, Inciso XV, da Lei Federal 14.133/2021.

2 – JUSTIFICATIVA:

2.1. Contratar a Associação Gaúcha de Professores Técnico de Ensino Agrícola (AGPTEA) para ministrar cursos do Projeto RS Qualificação no Geoparque Caçapava, visando atender os objetivos do Programa RS Qualificação, através do Convênio FPE nº.2742/2023, firmado entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Profissional e o Município de Caçapava do Sul.

O Convênio FPE nº.2742/2023 tem por objeto o fornecimento de qualificação e capacitação profissional, sendo previsto no plano de trabalho aprovado do edital de cofinanciamento, atingir o público-alvo que são: desempregados e subocupados (comprovação mediante cópia da CTPS que deverá ser anexada e arquivada junto com a matrícula), sendo destinada aos moradores da cidade de Caçapava do Sul.

3 - DO ENQUADRAMENTO LEGAL:

Em 2025, o Município de Caçapava do Sul pretende contratar um fornecedor para ministrar os cursos do projeto RS Qualificação no Geoparque Caçapava, buscando qualificar a mão de obra local e aprimorar a empregabilidade através de cursos rápidos, em conformidade com o Convênio FPE nº.2742/2023.

A contratação será realizada com base no plano de trabalho aprovado no termo de convênio, garantindo que os cursos sejam oferecidos por uma instituição com capacidade técnica e operacional, sob a supervisão dos técnicos municipais da Secretaria de Inovação, Cultura e Turismo. Considerando ainda os aspectos do ordamento jurídico em que se vislumbra a Lei nº 14.133/2021 na qual veicula as normas gerais sobre licitação e contratos administrativos, sendo a regra a licitação, foi analisada pela Secretaria de Inovação, Cultura e Turismo, as cinco modalidades previstas nesta lei, sendo que neste estudo também se analisou a possibilidade de se realizar a dispensa de disputa para a contratação.

No levantamento das soluções para a contratação de prestação de serviços de fornecimento de cursos do programa RS Qualificação no Município, vislumbra-se a contratação pelo artigo 75, inciso XV da Lei 14.133/2021, por meio de uma dispensa de licitação, sendo um meio de ser feito para incentivar instituições sem fins lucrativos. Sendo assim, a dispensa de licitação poderá destinar-se à contratação de instituição voltada à pesquisa, ao ensino, ao desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e estímulo à inovação.

Por fim, a contratação por dispensa de disputa com embasamento no art. 75, inciso XV da Lei 14.133/2021, justifica-se tendo em vista os relevantes serviços prestados à Educação no setor primário pela Associação Gaúcha de Professores Técnico de Ensino Agrícola (AGPTEA), organização sem fins lucrativos, fundada em 02 de julho de 1969, com abertura do CNPJ nº.90.027.848/0001-05 em 28/06/1984. A AGPTEA, em seu artigo 2º, inciso IX, estabelece como um de seus objetivos estatutários a criação, manutenção e desenvolvimento de planos, programas,

projetos ou ações de educação formal e não formal, e/ou de capacitação profissional em diferentes níveis, em conformidade com a legislação vigente.

Portanto verifica-se ao que está contido no art. 75, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021:

Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

XV - para contratação de instituição brasileira que tenha por finalidade estatutária apoiar, captar e executar atividades de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e estímulo à inovação, inclusive para gerir administrativa e financeiramente essas atividades, ou para contratação de instituição dedicada à recuperação social da pessoa presa, desde que o contratado tenha inquestionável reputação ética e profissional e não tenha fins lucrativos;

No que diz respeito a RAZÃO DA ESCOLHA DO FORNECEDOR, em atendimento ao que preconiza o artigo 75, XV da Lei 14.133/2021, justifica-se por se tratar de empresa na área do objeto de pretensão contratual, que preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária.

4 - DA JUSTIFICATIVA DOS PREÇOS:

4.1. Método Matemático Aplicado: Para referenciar o valor foi realizada consulta com o fornecedor comprovando que o mesmo possui capacidade técnica e operacional para fornecer os cursos de qualificação nas áreas de comércio, serviços e línguas, uma vez que atenderá os valores estabelecidos no plano de trabalho aprovado no Convênio FPE nº.2742/2023 e no cronograma de execução, que detalham os custos unitários por encontro e os valores médios totais de cada curso.

- Curso de Condutor Local de Turismo: valor por encontro R\$ 893,15 – valor total R\$ 18.756,13.

- Curso de Práticas de cozinha e restaurante: valor por encontro R\$ 919,47 – valor total R\$ 18.389,47.

- Curso de Estratégias e Ferramentas de Marketing digital: valor por encontro R\$919,47 - valor total R\$ 18.389,47.

- Curso de Inglês: valor por encontro R\$ 919,47 - valor total R\$ 18.389,47.

- organização e planejamento de receptivos turísticos - valor por encontro R\$ 919,47 - valor total R\$ 18.389,47.

Os valores unitários acima elencados são estipulados no Termo de Convênio FPE nº.2742/2023 aprovados pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul.

Valor Unitário: R\$ 92.314,01 (noventa e dois mil e trezentos e quatorze reais e um centavos)

Valor total R\$ 92.314,01 (noventa e dois mil e trezentos e quatorze reais e um centavos)

Considerando o plano de aplicação do plano de trabalho, os valores a serem aportados na execução do convênio são:

Valor do repasse do Governo do Estado - R\$ 79.892,53 (setenta e nove mil. oitocentos e noventa e dois reais e cinquenta e três centavos);

Valor da Contrapartida do Município - R\$ 12.421,48 (doze mil, quatrocentos e vinte e um reais e quarenta e oito centavos).

5 - DO REGIME DE EXECUÇÃO, LOCAL E DA FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

5.1.O serviço contratado será realizado por execução indireta.

5.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) Localidade (onde os serviços serão prestados): Determinados por ofícios circulares.

b) Dias e horários da prestação do serviço: horário a combinar.

c) Periodicidade dos serviços: conforme cronograma a ser adequado as necessidades

5.3. A CONTRATADA deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços a serem prestados.

5.2. Descrição das quantidades e programação dos cursos:

5.2.1 CURSO DE CONDUTOR LOCAL DE TURISMO

- Competências do condutor local de turismo e guias de turismo;
- O papel dos condutores locais no desenvolvimento local sustentável;
- A relação dos condutores locais de turismo com os parques municipais, estaduais e nacionais e com as Unidades de Conservação;
- Atrativos Naturais e Culturais;
- Funções e responsabilidades do condutor de turismo local para com a natureza e a comunidade local;
- Perfil de visitantes, tamanhos de grupos e equipe de condutores;
- Técnicas profissionais dos condutores de turismo e como formalizar sua profissão;
- Agências de viagens e turismo receptivo;
- Legislação do turismo;
- Marketing turístico;
- Elaboração de roteiros turísticos;
- Primeiros socorros;
- Geografia, Geologia e História aplicada ao turismo.

Horas aula: 40 horas

Nº de alunos: 20

Nº. Encontros: 10

Turma: 01

5.2.2 CURSO PRÁTICAS DE COZINHA E RESTAURANTE

- Gestão e tipos de negócios do ramo alimentício;
- Boas práticas em segurança alimentar e na manipulação e preparo de alimentos;
- Culinária regional e pratos típicos;
- Primeiros passos na cozinha – equipamentos e utensílios básicos;
- Cortes básicos de alimentos;
- Padaria e confeitaria;
- Preparo de carnes;
- Preparo de molhos e caldos;
- Preparo de massas e pizzas;
- Preparo de risotos;
- Preparo de saladas;
- Preparo de sobremesas;
- Cardápio de bares e lancherias;
- Como organizar um cardápio para restaurantes;
- Técnicas de apresentação, embalagem e disposição de alimentos.

Horas aula: 40 horas

Nº de alunos: 20

Nº. Encontros: 10

Turma: 01

5.2.3 CURSO DE ESTRATÉGIA E FERRAMENTAS DE MARKETING DIGITAL

- Marketing digital: conceito e primeiros passos;
- Empreendedorismo, propósito, marketing e vendas;
- Marketing de conteúdo e planejamento digital;
- Estabelecimento de metas e objetivos para vendas on-line;
- Ferramentas de comunicação para marketing digital;
- Inbound Marketing, SEO e estratégias para posicionamento de conteúdo;
- Google Ads, Google Analytics, E-mail marketing, ROI e métricas;
- Funil de vendas, Jornada de compra e Landing page;

- Estratégias para redes sociais e mensuração de resultados;
- Como criar cards para postagens;
- Técnicas de copywriting;
- Como criar anúncios e postagens patrocinadas;
- Quanto investir e forma de selecionar o público-alvo;
- Ferramentas gratuitas.

Horas aula: 40 horas

Nº de alunos: 20

Nº. Encontros: 10

Turma: 01

5.2.4 CURSO DE INGLÊS (nível básico)

- Adjetivos: Comuns e Demonstrativos;
- Verbo to be, incluindo frases interrogativas e negativas;
- Verb to be no futuro e no passado;
- Advérbios de Frequência;
- Comparativo e Superlativo;
- 'To be going to' – frases básicas;
- Quantificadores: 'How much', 'how many' e 'very';
- Substantivos Incontáveis mais Comuns (water, coffee);
- Pedidos: 'I'd like';
- Imperativos: Positivos e Negativos (Do not do it..);
- Intensificadores – Básico (very, too, so);
- Modais Básicos: 'can', 'can't', 'could', 'couldn't';
- Passado Simples do Verbo "to be" (Was, Were);
- Passado Simples (Did);
- Adjetivos Possessivos (My, your);
- Preposições mais Comuns;
- Preposições de Lugar, incluindo in/on/at;
- Preposições de Tempo, incluindo in/on/at (simples);
- Presente Contínuo;
- Presente Simples;
- Pronomes Pessoais (I, me, you, he, him...);
- Perguntas;
- There is/are; There were/was, There will be;
- Verbo + Gerúndio 'ing': like/hate/love.

Horas aula: 40 horas

Nº de alunos: 20

Nº. Encontros: 10

Turma: 01

5.2.5 ORGANIZAÇÃO E PLANEJAMENTO DE RECEPTIVOS TURÍSTICOS

- Planejar e organizar o receptivo turístico;
- Identificar as características e potencialidades do turismo local e regional;
- Fazer diagnóstico da infraestrutura e dos serviços turísticos por meio de levantamentos quantitativos e qualitativos;
- Planejar as atrações turísticas e suas infraestruturas e serviços para receber o turista com hospitalidade;
- Elaborar roteiros e eventos locais e regionais com excelência na qualidade do atendimento para a visitação turística;
- Buscar parcerias privadas e públicas no mercado turístico local e regional;

- Organizar estudo de viabilidade de novos produtos turísticos para diversificar a oferta dentro da variedade de segmentos de mercados.

5.3. Todas as despesas da contratação deverão estar a cargo da contratada, tais como: fornecimento de material didático, encargos, taxas e impostos e outros necessários à prestação dos serviços.

6 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

6.1. A contratação em tela visa dar continuidade aos serviços acessórios que dão sustentabilidade à otimização e adequação das atividades da administração pública, em suas atribuições finalísticas.

6.2. Os serviços deverão ser executados com zelo e destreza, e de acordo com as descrições, detalhamento e especificações contidas neste Termo de Referência, não eximindo a empresa da responsabilidade da execução de outras atividades atinentes ao objeto, a qualquer tempo e a critério da Administração.

7 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Em 2025, o Município de Caçapava do Sul pretende contratar um fornecedor para ministrar os cursos do projeto RS Qualificação no Geoparque Caçapava, buscando qualificar a mão de obra local e aprimorar a empregabilidade através de cursos rápidos, em conformidade com o Convênio FPE nº.2742/2023.

A contratação será realizada com base no plano de trabalho aprovado no termo de convênio, garantindo que os cursos sejam oferecidos por uma instituição com capacidade técnica e operacional, sob a supervisão dos técnicos municipais da Secretaria de Inovação, Cultura e Turismo. Considerando ainda os aspectos do ordamento jurídico em que se vislumbra a Lei nº 14.133/2021 na qual veicula as normas gerais sobre licitação e contratos administrativos, sendo a regra a licitação, foi analisada pela Secretaria de Inovação, Cultura e Turismo, as cinco modalidades previstas nesta lei, sendo que neste estudo também se analisou a possibilidade de se realizar a dispensa de disputa para a contratação.

8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. A fiscalização da contratação, decorrente desta dispensa de licitação, será acompanhada e fiscalizada por servidores da secretaria responsável pela demanda, especialmente designados, nos termos do artigo 117 da Lei Federal 14.133/2021.

9 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DOS CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO

9.1. O recebimento do objeto do contrato, decorrente da referida dispensa de licitação, se dará:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

9.2. O pagamento será realizado após a emissão de nota de empenho e a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

9.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal 14.133/2021.

10 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Para as despesas decorrentes do presente PROCESSO DE DISPENSA, serão utilizados recursos das seguintes Dotações Orçamentárias:

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CULTURA E TURISMO	
Programa de Trabalho	2.100

Natureza da despesa	3.3.90.39.00.00.00
Código Reduzido	427, 8431
Fonte de Recurso	1500, 3804

11- DO PRAZO CONTRATUAL

11.1 O prazo de vigência do contrato é anual, pelo anuênio do ano de 2025.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A CONTRATADA obriga-se a: a) prestar os serviços com estrita obediência à descrição constante no orçamento e na planilha discriminativa; b) manter-se durante toda a vigência contratual em compatibilidade com as obrigações assumidas e bem assim com as condições de habilitação fiscal e trabalhista; c) Coletar, produzir e divulgar informações relativas aos cursos ministrados;

12.1.1. Executar os serviços conforme especificações descritas neste termo de referencia.

12.1.2. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

12.1.3. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições se previamente autorizadas pela Administração;

12.2. Os serviços serão executados pela CONTRATADA na forma descrita no Termo de Referência.

12.3. Os termos indicados na proposta vinculam a referida contratação.

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. A CONTRATANTE obriga-se a: a) efetuar o pagamento no prazo de 30 dias após a conclusão do curso

13.1.1. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato e do Termo de Referência;

13.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

13.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

13.1.4. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

13.1.5. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA


Ana Marcia Marques dos Santos
Secretária Adjunta
Matrícula 479127-4

ANA MARCIA MARQUES
Secretária Adjunta
Secretaria de Inovação,
Cultura e Turismo


Ignácio Lemos
Secretário responsável pela pasta
Matrícula 479122-3