

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Município de Linha Nova/RS

Secretaria Municipal de Turismo, Cultura e Desenvolvimento

Necessidade da Administração: Contratação de Solução Educacional, visando ministrar cursos para treinamento profissional e aperfeiçoamento pessoal, em especial adolescentes e jovens adultos.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP tem por objeto a Contratação de Solução Educacional de treinamento profissional e aperfeiçoamento pessoal, em atendimento à Constituição Federal Brasileira em seu artigo 227: “É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão”. (grifos nossos)

Considerando a Nova Lei de Licitações, Lei Federal 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”;

Considerando o Decreto Municipal nº 1793/2022, de 07 de fevereiro de 2022, que institui o Plano Municipal de Cultura e Turismo de Linha Nova, que em seu Eixo Temático T3 – Infraestrutura pública e atrativos, propõe os seguintes objetivos e ações:

OBJETIVO	AÇÃO	RESPONSÁVEIS	PRAZO
Proporcionar ações para potencializar a gastronomia local;	Incentivar a instalação de novos empreendimentos;	DTUR, CMCT, AJURID, INPRIV	CONTÍNUO
	Incentivar a qualificação dos empreendimentos locais;	DTUR, SMEC, CMCT, INPRIV	CONTÍNUO
Promover a qualificação no atendimento ao turista;	Incentivar a qualificação de atendimento e hospitalidade;	SMEC, DTUR, CMCT, INPRIV	CONTÍNUO

2- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação encontra-se devidamente prevista no Plano Anual de Contratações.

3- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Estarão aptas a participar do processo licitatório todas as empresas ou instituições que acorrerem aos documentos exigidos e explicitados no Termo de Referência. A presente contratação terá vigência até 31/12/2023, sem possibilidade de prorrogação e de reajuste de valores durante este período.

Para a contratação é necessário que a empresa ou instituição vencedora tenha:

- Profissionais docentes habilitados para ministrar a capacitação;
- Disponibilidade de arcar com todos os custos relativos às despesas vinculadas aos profissionais docentes, como por exemplo, remuneração, encargos sociais, deslocamentos, hospedagem, alimentação e outros;
- Metodologia e dinâmica de ensino adequada às características de cada treinamento;
- Certificação nacionalmente reconhecida;

A contratação será feita através de Licitação, na modalidade DISPENSA DE LICITAÇÃO, com critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL.

Validade da proposta: mínimo, 60 (sessenta) dias.

Para a devida prestação dos serviços, a contratada deverá:

- 1- Dispor de docentes habilitados e atualizados com as tendências do mercado de trabalho;
- 2- Disponibilizar um contato imediato (telefone e e-mail) do responsável pela comunicação com a Secretaria;
- 3- A Contratada deverá executar os serviços de acordo com as necessidades do Município, devendo ser realizada a qualificação nos moldes de formatação, quantidade e conteúdo combinados com a Contratante;
- 4- Realizar avaliações durante o treinamento, com objetivo de medir o aprendizado e satisfação dos alunos;
- 5- A Contratada deverá fornecer Certificado aos participantes que atenderem aos critérios mínimos de frequência e aproveitamento;
- 6- Fornecer Ficha de Matrícula para ser preenchida pelo aluno no ato da inscrição no curso;
- 7- No preço total contratado, deverão estar incluídos impostos, taxas, encargos sociais, deslocamentos, mão-de-obra e quaisquer outras despesas de qualquer natureza, não se admitindo acréscimo ao valor proposto e contratado;

8- A Contratante reserva-se no direito de não aceitar o serviço prestado quando não estiver conforme estipulado, podendo inclusive exigir às expensas da Contratada nova qualificação, para correção de eventuais irregularidades;

9- Encaminhar relatório dos serviços prestados, com data das formações realizadas, número de alunos atendidos, frequência e aproveitamento;

10- Ministras as aulas na cidade de Linha nova, em local a combinar, disponibilizado pela Contratante.

4- ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Serão disponibilizados 3 (três) cursos de qualificação, conforme segue:

ITEM	QUANTID.	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO
01	1 (um)	Curso	Atendimento ao Cliente para Serviços Gastronômicos , com duração mínima de 9 (nove) horas, para até 20 (vinte) alunos, compreendendo no mínimo o seguinte conteúdo: <ul style="list-style-type: none">- Cuidados na manipulação de alimentos no serviço de garçom- Trabalho em equipe;- Técnicas de atendimento e recepção de cliente;- Uso correto da comanda;- Técnicas de condução da bandeja;- Noções de bar: utensílios e bebidas, tipos de bebidas, finalidade, categoria e modalidade dos coquetéis;
02	1 (um)	Curso	Atendimento ao Cliente , com duração mínima de 6 (seis) horas, para até 20 (vinte) alunos, compreendendo no mínimo o seguinte conteúdo: <ul style="list-style-type: none">- Comunicação Assertiva no atendimento ao Cliente, para diferentes tipos de públicos;- Abordagem e postura profissional;- Atitudes pessoais e profissionais, que impactam na satisfação do cliente;- Relacionamento interpessoal na prestação de um atendimento;- Empatia nas relações;

			<ul style="list-style-type: none"> - O trabalho de equipe como padrão de atendimento; - Padrões em atendimento; - Competência e diferenciação para atender bem; - Compromisso com a causa – Dar solução; - Como tratar situações adversas; - Cuidados no Atendimento; - Expectativa e Encantamento - Fidelização;
03	1 (um)	Curso	<p>Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com duração mínima de 16 (dezesesseis) horas, para até 20 (vinte) alunos, compreendendo no mínimo o seguinte conteúdo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminantes alimentares e riscos associados; - Doenças transmitidas por alimentos (DTA); - Hábitos e cuidados higiênicossanitários na manipulação de alimentos; - Manipulação, conservação, armazenamento e exposição de alimentos; - Documentação e registros; - Controle de pragas; - Estrutura física, utensílios e equipamentos das áreas de manipulação, produção e armazenamento; - Higienização do ambiente; - Transporte de produtos perecíveis e não-perecíveis; - Potabilidade da água; - RDC 52/14 e RDC 216/04 - ANVISA; - Portarias 1224/14 e 78/09 – SES/RS; - Portaria 1120/15 e 1109/16 – SMS/POA

5- LEVANTAMENTO DE MERCADO

Conforme previsto na Lei Federal n. 14.133/2021, Art. 23, § 1º, Incisos II e IV e no Decreto Municipal nº 1924/2022, foi realizada pesquisa de preços de forma combinada, tomando como base para aferição do valor estimado da licitação o melhor preço aferido entre os parâmetros acima elencados.

O detalhamento dos orçamentos poderá ser verificado nos documentos anexos a este Estudo Técnico Preliminar – ETP, em forma de cópias de orçamentos

obtidos no Licitacon e cópia dos orçamentos enviados pelo SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.

Salienta-se que os cursos e seus conteúdos/temáticas a serem abrangidos, foram pensadas e desenvolvidos para atender às necessidades do mercado de trabalho de Linha Nova, envolvendo demandas específicas do comércio e das cervejarias locais.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para contratação global é de R\$ 11.450,00 (onze mil, quatrocentos e cinquenta reais), sendo o valor compatível com o de mercado.

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa ou instituição para realização de cursos de treinamento profissional e pessoal por DISPENSA DE LICITAÇÃO, considerando-se o exposto no artigo 75, inciso VI, da Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação é perfeitamente viável através de DISPENSA DE LICITAÇÃO, uma vez que enseja serviços técnicos especializados fornecidos por instituição que se enquadra no artigo 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Os cursos serão realizados conforme demanda e previsibilidade de espaços físicos que serão disponibilizados pela Contratante, sendo realizado contato com antecedência mínima de 15(quinze) dias com a empresa vencedora, a qual deverá prestar os serviços conforme estipulado no termo de referência.

9- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, além de evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não há adequações a serem realizadas pela Administração.

A gestão do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Turismo, Cultura e Desenvolvimento.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo servidor Christian Albers.

Os pagamentos serão realizados mensalmente em até 10 (dez) dias após à liquidação da nota fiscal pela Contratante, atestado o recebimento pelo fiscal do contrato e atendidas todas as cláusulas contratuais.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

12- IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais relevantes, exceto a impressão de apostilas e materiais didáticos em papel, as quais serão feitas preferencialmente em material reciclado ou proveniente de florestas sustentáveis.

13- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

A contratação será conforme a seguinte rubrica orçamentária:

Órgão..... 9 SEC.MUN.DE TURISMO, CULTURA E DESENVOLV.
Unidade..... 1 SECRETARIA DE TURISMO
3.3.3.90.39.00.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS –
PESSOA JURÍDICA
3.3.3.90.39.48.00.00.00 SERVIÇO DE SELEÇÃO E TREINAMENTO

Linha Nova/RS, 12 de abril de 2023

Christian Albers
Secretário Municipal de Turismo,
Cultura e Desenvolvimento