



TERMO DE REFERÊNCIA

Setor demandante: DEPARTAMENTO DE TURISMO

1. OBJETO / DEFINIÇÕES / INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

1.1 OBJETO

Contratação de serviços especializados do Chef Caio Soter para a realização de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG, incluindo a degustação de um preparo demonstrado na aula (50 porções de degustação).

1.2 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 1) Tipo de licitação: Inexigibilidade.
- 2) Exclusividade/Benefício ME – Micro Empresa/EPP – Empresa de Pequeno Porte (Art. 48, Lei complementar 123/2006): Não é aplicável, dentro das condições estabelecidas dentro do Inciso I do Artigo 10º da Lei Municipal Nº 5.768/2018.
- 3) Condição de Serviço/Bem comum: Os serviços a serem contratados não se caracterizam como comuns, devido a sua natureza técnica e especializada.
- 4) Serviço contínuo: Não se enquadra por ocorrer em prestação única no dia 07 de novembro de 2024.
- 5) Contato do responsável: shirleymelo@hotmail.com e (32)3696-3375.

2. JUSTIFICATIVA

A presente justificativa visa embasar a contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA, via inexigibilidade de licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, para a prestação de serviços especializados do Chef Caio Soter para a realização de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG.

2.1. DA FUNDAÇÃO DE CULTURA E ARTES DE MURIAÉ

A Fundação de Cultura e Artes de Muriaé-FUNDARTE é uma autarquia municipal, com personalidade jurídica de direito público, responsável pela gestão, promoção e difusão da cultura no município de Muriaé/MG. A FUNDARTE tem como missão:

- Incentivar e apoiar a produção cultural local;
- Promover o acesso à cultura para todos os cidadãos;
- Formular e implementar políticas públicas de cultura;
- Gerenciar os recursos públicos destinados à cultura.

2.2. DO SEMINÁRIO DE TURISMO E PATRIMÔNIO CULTURAL DE MURIAÉ/MG

O Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural de Muriaé/MG, representa um marco fundamental para o desenvolvimento da região. Ao reunir especialistas, gestores públicos, empresários do



setor e comunidade em geral, o evento promove um rico debate sobre a importância de preservar e valorizar o patrimônio cultural local como motor para o desenvolvimento turístico sustentável.

A relevância desse tipo de evento reside em diversos aspectos:

-Fortalecimento da identidade local: Ao discutir a história, a cultura e as tradições de Muriaé, o seminário contribui para fortalecer a identidade local e o sentimento de pertencimento da comunidade.

-Promoção do turismo sustentável: Ao abordar temas como a gestão de destinos turísticos, a preservação do meio ambiente e o desenvolvimento de produtos turísticos inovadores, o evento incentiva a prática do turismo sustentável, capaz de gerar benefícios socioeconômicos a longo prazo.

-Capacitação de profissionais: A oferta de workshops e palestras permite que profissionais do setor turístico e cultural atualizem seus conhecimentos e desenvolvam novas habilidades, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos.

Atração de investimentos: Ao demonstrar o potencial turístico de Muriaé, o seminário pode atrair investimentos para o setor, gerando novos empregos e oportunidades de negócios.

-Articulação de políticas públicas: O evento serve como um espaço para a discussão e a construção de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento do turismo e da cultura, fortalecendo a atuação do poder público nesse sentido.

2.3. DA PALESTRA COM O TEMA “A COZINHA MINEIRA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E FORTALECEDOR DO TURISMO EM MINAS GERAIS”

A culinária mineira, com seus sabores únicos e tradição secular, é muito mais do que apenas comida. Ela é uma expressão cultural rica, que conta a história e a identidade do povo mineiro. Nesta palestra, vamos explorar como a cozinha mineira se tornou um patrimônio cultural e como ela impulsiona o turismo em Minas Gerais.

A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural:

-Raízes históricas: A influência dos povos indígenas, africanos e europeus na formação da culinária mineira;

-Ingredientes típicos: A valorização dos produtos locais, como o queijo mineiro, o pão de queijo, o angu e os doces;

-Técnicas culinárias: Os modos de preparo tradicionais e a importância da transmissão do conhecimento entre gerações;

-Afetividade e identidade: A comida como elemento fundamental na construção da identidade mineira e nas relações sociais.

A Cozinha Mineira e o Turismo:

-Gastronomia como atrativo turístico: A busca por experiências autênticas e a culinária como um dos principais motivos para visitar Minas Gerais;

-Rotas gastronômicas: A criação de circuitos turísticos que valorizam a produção local e a culinária regional;

-Eventos gastronômicos: Festas, feiras e festivais que promovem a cultura alimentar mineira;

-Impacto econômico: A geração de renda e empregos através do turismo gastronômico.

Desafios e perspectivas:



Preservação das tradições culinárias: A importância de manter vivas as receitas e técnicas de preparo tradicionais.

Sustentabilidade e responsabilidade social: A produção de alimentos de forma responsável e a valorização dos pequenos produtores.

Promoção da cozinha mineira: Estratégias para divulgar a culinária mineira no Brasil e no mundo.

A cozinha mineira é um tesouro cultural que precisa ser valorizado e protegido. Ao reconhecer a culinária como um patrimônio cultural, podemos fortalecer a identidade mineira, impulsionar o turismo e garantir a preservação das tradições culinárias para as futuras gerações.

2.4. DA EMPRESA CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA

A empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA é especializada em cursos e treinamentos, online e presenciais, de culinária, assessoria e consultoria em culinária. A empresa possui ampla experiência na área, com mais de 4 anos de atuação no mercado. A equipe da CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA é composta por profissionais altamente qualificados, com vasta experiência em cursos e treinamentos de culinária.

2.5. DA INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

A contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA para a realização da palestra “A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais” se enquadra na hipótese de inexigibilidade de licitação prevista no art. 74, inciso III, f, da Lei nº 14.133/2021:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...]

III - 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;

A CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA possui a expertise e know-how específicos para ministrar a palestra para atendimento das necessidades atuais da FUNDARTE. A empresa possui em seu corpo docente o Chef Caio Soter, com vasta experiência na área culinária, conforme atesta seu portfólio anexo. Além disso, a CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA possui um histórico de sucesso na realização de palestras e cursos para os mais diversos setores conforme demonstrado em seu portfólio.

2.6. DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação da empresa CS TREINAMENTOS E ASSESSORIA EM CULINÁRIA LTDA para a realização da palestra “A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais”, via inexigibilidade de licitação, é a melhor opção para garantir a qualificação dos servidores e público da Fundação de Cultura e Artes de Muriaé na área culinária e turística.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO/OBJETO COMO UM TODO, QUANTITATIVOS E VALOR

Planilha Orçamentária:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR TOTAL A SER PAGO
------	---------------	------------------------------



		(R\$)
1	Contratação de serviços especializados do Chef Caio Soter para a realização de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG, incluindo a degustação de um preparo demonstrado na aula (50 porções de degustação).	9.400,00

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: HABILITAÇÃO / QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. Demonstração de que trata-se de um dos serviços técnicos especializados constantes do Inciso III do Artigo Nº 75, da Lei Nº 14.133/21 e a notória especialização 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 (conforme Artigo Nº 75, § 3º, Lei nº 14.133/21).

5. AMOSTRA / LAUDO TÉCNICO / PROVA DE CONCEITO

Não se aplica.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO: LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS / PRAZO DE ENTREGA OU PRAZO DE EXECUÇÃO

6.1. O serviço será prestado no dia 07 de novembro de 2024 presencialmente dentro do Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural de Muriaé/MG.

7. GARANTIA DOS MATERIAIS OU SERVIÇOS

7.1. Após o início da execução do objeto, o CONTRATANTE terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para verificar o atendimento integral dos serviços contratados e caso encontre divergência fará contato por e-mail.

8. OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR / CONTRATADO

- 8.1. Observar a forma de prestação dos serviços.
- 8.2. Seguir as especificações acordadas, quanto à forma de prestação dos serviços.
- 8.3. Cobrir por sua conta os gastos decorrentes da prestação dos serviços, seguindo a especificação e a pontualidade.
- 8.4. Apresentar junto às faturas, os comprovantes de quitação das obrigações decorrentes com a execução do contrato e manter durante a prestação dos serviços as condições de habilitação e qualificações exigidas.
- 8.5. Executar novamente às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços que não satisfizerem a qualidade e condições previamente contratadas.
- 8.6. Ressarcir todos os prejuízos causados ao patrimônio público ou a terceiros durante a prestação dos serviços, objeto do presente contrato, não excluindo ou realizando essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município.
- 8.7. Não utilizar mão de obra infantil, ou a utilizar conforme ditames da Lei Federal nº Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999.



8.8. O objeto deste contrato deverá ser fornecido em parcela única. A prestação deverá ser nas condições e prazos previstos no presente contrato e no Termo de Referência.

9. OBRIGAÇÕES DA FUNDARTE

- 9.1. Fornecer a orientação para a melhor execução do contrato, em especial a forma da prestação dos serviços.
- 9.2. Supervisionar e fiscalizar a prestação dos serviços.
- 9.3. Fazer os pagamentos devidos mediante as faturas, que deverão ser por ele conferidas.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. As despesas decorrentes do contrato correrão à conta da dotação orçamentária:

04.01.05-3390.39.00-23.695.0011-2.647 Reduzido:127

10.2. O pagamento será efetuado pela FUNDARTE no prazo de 30 (trinta) dias corridos da data do recebimento da(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s) à execução do serviço ou fornecimento, acompanhada(s) de comprovação da manutenção das condições demonstradas para habilitação, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto.

10.1 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Não se aplica.

11. FISCALIZAÇÃO

11.1. A fiscalização do contrato proveniente do presente procedimento será exercida pelo servidor Maicon Aurélio Teixeira da Silva.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O contrato proveniente do presente procedimento terá vigência de 43 (quarenta e três) dias, prorrogáveis nos termos do Art. nº 105 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

13. GARANTIA CONTRATUAL

Não se aplica.

14. REAJUSTE/ REPACTUAÇÃO

14.1. O valor deste Contrato será reajustado mediante iniciativa da CONTRATADA, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

14.2. Decorrido o prazo acima estipulado, o índice a ser utilizado será o IPCA (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental, de acordo com a variação acumulada ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

15. SANÇÕES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

15.1.1. Der causa à inexecução parcial da ata ou contrato;



- 15.1.2. Der causa à inexecução parcial da ata ou contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 15.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;
- 15.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida;
- 15.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 15.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 15.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 15.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 15.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 15.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 15.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da **Lei Federal n. 12.846, de 1º de agosto de 2013**.
- 15.2 Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas no contrato, erros ou atrasos no cumprimento do contrato, infringência do art. 155 da Lei Federal 14.133/2021 e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, nos termos do Decreto Municipal nº 12.041, de 16 de junho de 2023:
- 15.2.1. Advertência;
- 15.2.2. Multa;
- 15.2.3. Impedimento de licitar e contratar;
- 15.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 15.3. Em caso de inexecução parcial do contrato será aplicada exclusivamente a sanção de advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 15.4. A sanção de multa moratória de que trata o art. 162 da Lei Federal n. 14.133/2021 será de 0,5% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, recaiando o cálculo sobre o valor da parcela inadimplida até o limite de 30% (trinta por cento) do contrato ou do instrumento equivalente.
- 15.4.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no **Decreto Municipal nº 12.041, de 16 de junho de 2023**.
- 15.4.2. A aplicação de multa compensatória não será inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.
- 15.4.3. O valor das multas aplicadas deverá seguir os percentuais estipulados, bem como ser executado na forma prevista no Decreto Municipal nº 12.041, de 16 de junho de 2023.
- 15.5. A sanção prevista de **impedimento de licitar e contratar** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos I, II, III, IV, V e VI do caput do art. 8º do Decreto Municipal nº 12.041, de 16 de junho de 2023, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da **Administração Pública direta e indireta do ente federativo** que tiver aplicado a sanção, pelo **prazo máximo de 3 (três) anos**.



15.6. A sanção de **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos I, II, III, IV, V do caput do art. 9º do Decreto Municipal nº 12.041, de 16 de junho de 2023, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da **Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.**

15.7. As sanções de advertência, de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a de multa.

15.8. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 13.518, de 01 de agosto de 2021.

15.10. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para a Administração Pública; a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATOS

16.1. 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 (art. 115, caput, Lei nº 14.133/2021).

16.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 caput da Lei Federal n. 14.133/2021.

16.2.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, sejam elas de aspectos administrativos ou técnicos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, nos termos do art. 117, §1º, da Lei Federal n. 14.133/2021 e do art. 8º, §2º e seus incisos, bem como parágrafo 4º e seguintes do art. 8º, do Decreto Municipal n. 12.044, de 16 de junho de 2023.

16.2.2. O fiscal do contrato deverá verificar da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço e, em caso positivo, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Capítulo VII, da Lei Federal n. 14.133, de 2011.

16.2.3. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da contratada que contenha a relação detalhada deles, de acordo com o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.2.4. 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 (art. 117, §2º, Lei nº 14.133/2021).

16.3. 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 (art. 115, §5º, Lei nº 14.133/2021).

16.4. 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 (art. 119, Lei nº 14.133/2021).

16.5. 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 (art. 120, Lei nº 14.133/2021).

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

16.6.1. 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 (art. 121, §1º, Lei nº 14.133/2021).

17. ASSINATURAS

Declaro que sou responsável pela elaboração do Termo de Referência, que corresponde à contratação de serviços especializados do Chef Caio Soter para a realização de uma palestra com o tema "A Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural e Fortalecedor do Turismo em Minas Gerais" durante o evento "Seminário de Turismo e Patrimônio Cultural" que se realizará no dia 07 de novembro 2024, em Muriaé/MG, incluindo a degustação de um preparo demonstrado na aula (50 porções de degustação), referente à Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura (Lei 14.399/2022), para no procedimento de inexigibilidade de licitação.

Muriaé, 21 de outubro de 2024

Helenice Barbosa de Melo

Aprovo o presente Termo de Referência, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

Elisa Caroline Darby
Diretora do Departamento de Turismo