

**TERMO DE REFERÊNCIA****CONTRATAÇÃO DE PRESTADOR DE SERVIÇO DE INSTRUTORIA PARA CAPACITAÇÃO ATUALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA****1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

Contratação de prestação de serviço de instrutoria para realização da capacitação Atualização em Gastronomia, a ser realizada na Unidade Executiva Sesc Caldas Novas para os funcionários do Setor de Alimentação, durante o período de 6 meses.

**2. JUSTIFICATIVA**

A área de alimentação tem passado por inúmeras mudanças com o desenvolvimento de novas técnicas de produção, preparação e distribuição de alimentos, com um controle e otimização mais eficaz de processos e estruturas, tendo como referência os conceitos e práticas de gestão por processos definidos no COOK AND CHILL – Sistema de produção gastronômica inteligente e tecnológica. Dentro desse contexto, faz-se necessário o desenvolvimento de uma capacitação para os funcionários do Setor de Alimentação do Sesc Caldas Novas com a finalidade de orientar, atualizar e aperfeiçoar as habilidades técnicas da equipe, visando o alinhamento estratégico, através de uma nova forma de pensar os processos de gastronomia.

**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND
01	Contratação de prestador de serviço de instrutoria para realização da capacitação (teórica e prática) - atualização em Gastronomia	6	Svç

A metodologia para a capacitação deverá ser realizada em 3 fases, no período de 6 meses, incluindo a análise do processo, execução do plano de ação e verificação com os seguintes temas:

- Novas etapas – cardápios, fichas técnicas, receitas, check list, dentre outros.
- Gestão de pessoas – análise técnica individual de pessoal, reorganização do cronograma, plano de carreira, dentre outros.
- Aquisições – planejamento de aquisições, execução de compras, gestão de contrato e apoio operacional.
- Tecnologia da gastronomia – Cook and chill/ Forno combinado /Sous vide /Robot coupe / Speed ovens, Sistema interligado (estoque central / secundário) – comanda eletrônica, Sistema de produção central / secundário – porcionamento

Fases	Descrição
1	Diagnóstico Geral do Sistema de Produção Gastronômica
2	Execução do plano de ação
3	Treinamentos a todos os funcionários

**A Fase 1 – Diagnóstico Geral do Sistema de Produção Gastronômica** será composta pelos módulos 1 e 2, detalhados a seguir:

✓ **MÓDULO 1:**

ATIVIDADES	ENTREGÁVEIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Levantar e analisar documentações que descrevam processos, POP's e atribuições regimentais e criar cronograma.</li> <li>Realizar palestra oficial para elaboração do novo conceito gastronômico e de valor do Sesc Caldas Novas.</li> <li>Construir novo conceito de valor e definição de macroprocessos.</li> <li>Realizar análise dos planos estratégicos do Sesc Caldas Novas, e criar a análise de viabilidade do novo sistema inteligente.</li> <li>Levantar com os gestores os problemas percebidos e as diretrizes de melhoria preliminares.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Relatório de análise da agenda estratégica detalhando:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Criação e detalhamento dos macroprocessos e suas respectivas mudanças no sistema e organograma.</li> <li>Análise do alinhamento estratégico entre os resultados finalísticos e a capacidade de entrega das áreas meio.</li> <li>Definição de prioridades e diretrizes de melhoria que nortearão o projeto.</li> </ul> </li> </ol>

✓ **MÓDULO 2:**

ATIVIDADES	ENTREGÁVEIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Levantar estruturas organizacionais atuais e detalhamento de competências regimentais.</li> <li>Identificar possíveis gargalos, lacunas e redundâncias a partir do diagnóstico de processos.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Relatório contendo:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Proposta de alteração na estrutura organizacional.</li> <li>Proposta de modelo e lócus para compartilhamento de serviços administrativos.</li> <li>Novo cardápio.</li> </ul> </li> </ol>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propor nova modelagem de estrutura e definição de responsabilidades dos processos objeto do trabalho.</li> <li>• Propor nova modelagem de estrutura organizacional a luz dos processos redesenhados</li> <li>• Estudar e propor alterações, se necessário, no quadro de cargos, funções e alçadas de responsabilidade à luz das propostas de estruturas organizacionais.</li> <li>• Realizar dimensionamento da força de trabalho considerando as propostas de estruturas organizacionais em questão.</li> <li>• Elaborar documentação que subsidie as alterações de estrutura organizacional.</li> </ul>	
--	--

**A Fase 2 – Execução do plano de ação** será composto pelos módulos 3 e 4, detalhados a seguir:

✓ **MÓDULO 3:**

ATIVIDADES	ENTREGÁVEIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coletar informações para análise de alocação de recursos.</li> <li>• Realizar análise de capacidade dos recursos, considerando se as equipes possuem membros com formação, treinamento e conhecimento suficientes para realização das suas atividades.</li> <li>• Realizar análise de quantidade de recursos de forma a avaliar qual o quantitativo de pessoas ideal para execução do processo.</li> </ul>	<p>3- Relatório contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensionamento quantitativo e qualitativo da força de trabalho para as áreas técnicas considerando compartilhamento de serviços.</li> </ul>

✓ **MÓDULO 4:**

ATIVIDADES	ENTREGÁVEIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar estratégia de implantação do conjunto de melhorias concebidas para o sistema de A&amp;B do Sesc Caldas Novas.</li> </ul>	<p>4- Relatório contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plano de implementação e modelo de acompanhamento dos projetos de implantação.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validar estratégia de implantação junto as altas lideranças e constituir carteiras de projetos.</li> <li>• Fazer detalhamento dos projetos de implantação das melhorias em atividades, prazos e custos.</li> <li>• Elaborar modelo de acompanhamento dos projetos formulados.</li> <li>• Realizar primeira rodada de reuniões de acompanhamento das ações de implementação da nova arquitetura organizacional.</li> </ul>	
--	--

**A Fase 3 – Treinamento dos funcionários da área de alimentação** será composto pelo Módulo 5, detalhado a seguir:

✓ **MÓDULO 5:**

ATIVIDADES	ENTREGÁVEIS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir estratégias de vendas.</li> <li>• Realizar treinamento de cozinheiro</li> <li>• Realizar treinamento de serviços</li> <li>• Elaborar o planejamento de compras.</li> <li>• Realizar treinamento de cozinha</li> <li>• Organizar e controlar o estoque</li> </ul>	<p>4- Relatório contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plano de implementação e modelo de acompanhamento dos projetos de implantação.</li> <li>• Listas de frequência de treinamentos.</li> </ul>

#### 4. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 4.1. Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo critério de menor preço por item.
- 4.2. O prazo de vigência do Contrato é de 6 (seis) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período em atendimento às necessidades e conveniência das partes envolvidas, observadas as justificativas técnicas invocadas e resguardadas as demais condições contratuais originais, desde que a prorrogação seja assegurada pelos instrumentos jurídicos, com suas alterações e eventuais aditamentos, que fundamentam essa contratação.
- 4.3. O serviço contratado terá como foco o diagnóstico, proposição e implementação de atualização do Sistema de Produção Gastronômica da Unidade Executiva Sesc Caldas Novas e treinamento de todos os funcionários que desempenham atividades de alimentação.
- 4.4. O cronograma com a quantidade de encontros semanais será definido pelo instrutor em conjunto com a contratante, totalizando 363 horas, distribuídas em um período de 6 meses;
- 4.5. A capacitação será realizada nas dependências do Sesc Caldas Novas e a contratante será responsável pelo fornecimento dos materiais e equipamentos necessários para realização da capacitação.

- 4.6. A capacitação está prevista para 101 funcionários da área de alimentação, no entanto, o aumento do número de participantes não acarretará alterações no valor total da capacitação.
- 4.7. Ao término de cada uma das fases presentes no tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, deverão ser entregues os relatórios em meio eletrônico e físico, no prazo definido no cronograma a ser estabelecido entre as partes, contendo todos os instrumentos e ferramentas utilizadas pela contratada, relatórios de reuniões, pareceres técnicos e outros documentos desenvolvidos.
- 4.8. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta;

## 5. FATURAMENTO

### ADMINISTRAÇÃO REGIONAL SESC GO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0001-47 Inscrição Estadual: Imune

Rua 19 nº 260, Setor Central, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090.

## 6. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0008-13 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal nº 600, Bairro do Turista I, Caldas Novas – GO. CEP.: 75.690-000

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 7.1. Responder perante o Contratante por qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da prestação do serviço, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, incluindo casos que envolvam ações judiciais, eximindo o Contratante de qualquer solidariedade e/ou responsabilidade.
- 7.2. Comprometer-se a executar os serviços de acordo com as condições, especificações e critérios estabelecidos nas Especificações Técnicas, devendo estar incluso todos os custos diretos e indiretos, inclusive tributos, descontos incondicionais, despesas com mão de obra, com impostos, seguros, taxas e encargos sociais.
- 7.3. Antes de apresentar sua proposta o licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços.
- 7.4. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- 7.5. Assumir integralmente a responsabilidade por possíveis danos que possa vir a causar ao Sesc Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o Contratante de todas e quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.
- 7.6. Obedecer às normas e rotinas do Sesc Goiás, em especial às que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade dos dados, programas e procedimentos físicos de armazenamento e transporte dos documentos e arquivos, bem como guardar o mais absoluto sigilo em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza sobre os quais

venham tomar conhecimento, respondendo, por força da lei civil e criminalmente por sua indevida e/ou incorreta ou descuidada utilização, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos a que venham causar.

**7.7.** Manter a quantidade de profissionais capacitados para desenvolver os treinamentos necessários nos horários definidos no contrato.

**7.8.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante e efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual.

**7.9.** Orientar instrutores à respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

**7.10.** Assegurar a qualidade dos serviços durante toda a vigência do contrato, repassando informações, quando solicitado, acerca do andamento dos trabalhos relacionados ao objeto desta licitação e prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, obrigando-se a atendê-los prontamente;

**7.11.** Executar os serviços por meio de pessoas idôneas e capacitadas profissionalmente, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que seus empregados, prepostos ou mandatários, no desempenho de suas funções.

**7.12.** Havendo inadimplemento total ou parcial na prestação de serviços objeto deste Termo de Referência, a contratada fica sujeita às penalidades cabíveis.

**7.13.** A contratada deverá cumprir todo o cronograma e o conteúdo programático detalhado a serem definidos.

**7.14.** A contratada deverá enviar com antecedência o material de apoio, se houver, para impressão.

**7.15.** Para cada vencimento, as faturas deverão estar acompanhadas de documento comprobatório de regularidade fiscal para com a Fazenda federal, estadual e municipal, da sede da contratada, na forma da lei, Declaração original do SIMPLES Nacional (se for o caso), devendo a empresa, comprovar a devida regularidade.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**8.1.** Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços bem como fornecer subsídios e informações adequadas para a correta realização do objeto contratado;

**8.2.** Acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços e exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada;

**8.3.** Notificar a contratada, por escrito, por quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com as especificações estabelecidas no tópico "3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS" e demais normas da contratante.

**8.4.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado e a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

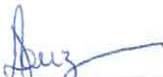
- 8.5. Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução dos serviços, mediante pagamento único e exclusivo dos trabalhos já executados, por ajuste entre as partes interessadas
- 8.6. Rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação deste termo e da proposta de preços da contratada.
- 8.7. Oferecer à contratada informações necessárias para execução dos serviços.
- 8.8. A contratante ficará responsável pelas despesas com transporte, hospedagem e alimentação dos instrutores.
- 8.9. O fornecimento da lista de frequência dos participantes e certificados da capacitação ficarão sob a responsabilidade da contratante.
- 8.10. Efetuar os pagamentos em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás, e será feito preferencialmente através de boleto bancário. Não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante
- 8.11. O pagamento da capacitação será realizado em 6 parcelas, após a finalização dos encontros de cada mês e em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que o serviço tenha sido conferido e aceito pelo Sesc Goiás.

## 9. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

**Fiscal:** Érika Neves da Costa  
**Cargo:** Chefe do Setor de Alimentação  
**Matrícula:** 6642  
**CPF:** 024.974.071-00

**Suplente:** Mauro Miguel Júnior  
**Cargo:** Gerente Sesc Caldas Novas  
**Matrícula:** 10094  
**CPF:** 792.917.401-87

## 10. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

  
\_\_\_\_\_  
Carolina Gomes Santos Luz  
**Chefe da Seção de Desenvolvimento de Pessoal**

  
\_\_\_\_\_  
Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares  
**Coordenadora Técnica de Nutrição**

Goiânia, 12 de agosto de 2020.

