

TERMO DE REFERÊNCIA DISPENSA DE LICITAÇÃO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1.Objeto

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviço educacionais (realização de cursos de qualificação profissional) para cozinheiras escolares, em conformidade com as atribuições legais e regulamentares estabelecidas no Decreto nº 6972/2017, para aperfeiçoar a execução de programas e ações no âmbito da Rede Estadual de Ensino na merenda escolar, escopo do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), conforme especificações da planilha abaixo:

LOTE ÚNICO						
Item	Nº GMS	Descrição do Objeto	Exigências Complementares do Item	Qtd. Estimada de turmas	Preço Unitário MÁXIMO	Preço Total MÁXIMO
01	203.60183	Prestação de Serviços. TIPO: Curso de Capacitação. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Curso de capacitação profissional para cozinheiras escolares com 8h diárias.	152	R\$ 2.400,00	R\$ 364.800,00
						TOTAL MÁXIMO: R\$ 364.800,00

1.1.2 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens estão discriminados na tabela acima.

1.1.3 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 364.800,00 (trezentos e sessenta e quatro mil e oitocentos reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.1.4 O contrato terá vigência pelo período de 12 meses podendo ser prorrogável por até 12 meses.

1.1.5 O contratado deverá entregar junto ao descritivo da proposta, Catálogo/Folder/Ficha Técnica ou qualquer outro informativo emitido pela empresa indicando as características técnicas solicitadas dos cursos ofertados, deverá ser grafado na documentação todas as características exigidas no edital, incluindo o endereço das unidades nas quais os cursos serão realizados, não serão aceitos links para verificação na Internet, para que o demandante faça uma avaliação prévia do material ofertado verificando que atende as características solicitadas no edital.

1.1.6 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar e item 8 deste Termo de referência.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 Cursos de capacitação presenciais, para uma cozinheira de cada escola estadual do Paraná, de todos os 399 (trezentos e noventa e nove) municípios, visando a atualização das técnicas de preparo alimentar, pré-preparo e distribuição de alimentos de maneira a aprimorar a qualidade da alimentação escolar fornecida nas escolas estaduais. Portanto, devem ser fornecidas aproximadamente 2100 (duas mil e cem) vagas.

1.2.2 A futura contratação terá 12 meses para execução podendo ser prorrogável por até 12 meses.

1.2.2.1 As datas dos cursos devem ser estabelecidas preferencialmente nas datas de estudo e planejamento, com o intuito de não retirar as merendeiras do ambiente de trabalho em dias de aula e servimentos aos escolares.

1.2.2.1 Justificamos que o cronograma definitivo será fixado em contrato, que compreenderá o período de janeiro a dezembro de 2025, visto que as datas dependem de verificação de calendário escolar oficial, feriados municipais, e outros compromissos previamente estabelecidos pelas partes envolvidas, garantindo-se assim maior precisão e organização nas atividades a serem desenvolvidas. Portanto, inicialmente não serão fixadas datas.

1.2.3 Os cursos deverão ocorrer na modalidade presencial em diferentes polos no estado do Paraná, priorizando o polo de menor distância do local de trabalho das merendeiras.

1.2.4 A instituição selecionada deve possuir cozinhas de padrão industrial para o desenvolvimento do curso prático, com turmas de no mínimo 15 e máximo 25 alunos; oferecer todo o material necessário para o andamento da capacitação, como ingredientes, panelas, eletrodomésticos, talheres, pratos, avental, touca, entre outros itens pertinentes; elaborar junto às cozinheiras escolares, ao final do curso, material (físico ou digital) a ser distribuído para toda a rede estadual contendo receitas e outros conceitos pertinentes à capacitação; o curso deverá ocorrer na modalidade presencial e deverá ser ministrado por chefs e instrutores qualificados, combinando aulas teóricas e práticas em cozinhas equipadas. Deve oferecer atividades práticas de preparo de receitas, análise sensorial e discussões a respeito das técnicas culinárias.

1.2.5 A empresa contratada deverá disponibilizar toda a infraestrutura necessária para a realização do curso de capacitação, incluindo cozinhas adequadas para o desenvolvimento das atividades práticas. As cozinhas fornecidas pela contratada deverão atender plenamente às exigências legais vigentes, em especial aquelas dispostas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece os regulamentos técnicos de boas práticas para serviços de alimentação. Além disso, as instalações devem cumprir com as normas sanitárias e legislações correlatas em vigor, garantindo que os ambientes utilizados estejam devidamente regularizados e aptos a proporcionar condições

seguras e higiênicas para o preparo de alimentos. É de responsabilidade da contratada assegurar que as cozinhas ofereçam padrões adequados de limpeza, organização e controle de processos, visando a prevenção de contaminações e riscos à saúde. Todos os procedimentos relativos ao cuidado higiênico-sanitário, incluindo a manutenção e o manuseio de equipamentos, utensílios e insumos, deverão seguir rigorosamente as diretrizes estabelecidas por legislações atualizadas, assegurando um ambiente de trabalho que atenda às boas práticas de manipulação.

1.2.6 O curso deve estar alinhado aos requisitos estipulados pelo Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), que prevê a disponibilização de aproximadamente 2100 vagas (dois mil e cem) em um total estimado de 152 turmas. Segue abaixo o conteúdo programático que o curso deve abordar:

A. Técnicas Básicas de Culinária: - Preparo com alimentos do Programa de Alimentação Escolar - Preparo de vegetais e de menus com aceitabilidade dos escolares.
B. Execução de Cardápios Variados: - Execução de refeições equilibradas e nutritivas. - Exploração de ingredientes sazonais e regionais.
C. Gestão de Estoques e Custos: - Estratégias para otimizar o aproveitamento de alimentos e reduzir desperdícios.
D. Higiene e Segurança alimentar (conteúdo a ser abordado durante a prática dos temas A, B, C e E): - Boas práticas de higiene na manipulação e armazenamento de alimentos. - Prevenção de contaminação e intoxicação alimentar.
E. Apresentação e Decoração de Pratos: - Noções básicas de apresentação visual de pratos. - Técnicas simples de decoração para tornar as refeições mais atrativas e diminuir desperdícios.
Carga Horária limitada a 8 horas diárias.

1.2.7 Cada curso deve ser ministrado em um único dia, nos horários das 8h às 17h, com 1h de intervalo para almoço.

1.2.8 A estrutura física do espaço deve ser adequada e planejada para garantir o máximo conforto e segurança tanto para as cozinheiras escolares/merendeiras, quanto para os professores. Isso abarca o uso de móveis ergonomicamente projetados, específicos para atender às demandas das atividades propostas. Isso engloba não apenas a disposição adequada de mesas, cadeiras e equipamentos, mas também a provisão de espaços para banheiros e água.

Ademais, é muito importante implementar medidas que estimulem a interação e o engajamento de todos os participantes, contribuindo para a criação de um ambiente propício ao aprendizado colaborativo e à troca de ideias.

1.2.9 Para a participação no curso de capacitação, as profissionais efetivas responsáveis pela manipulação e preparo de alimentos nas escolas serão contempladas com o recebimento de bolsa-auxílio, a ser disponibilizada por meio do Sistema de capacitação da Educação (Sicape), conforme regulamentação vigente.

1.2.10 É incumbência da contratada fornecer material didático necessário à compreensão e aprendizagem dos conteúdos, bem como outros materiais de Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando aplicável.

1.2.11 É importante reiterar que a contratada deve possuir capacidade logística adequada para atender as localidades determinadas, uma vez que o serviço será prestado em áreas distintas do estado do Paraná que podem ser simultâneas.

1.2.12 O contrato terá vigência de doze meses a partir da sua assinatura. Em caso de necessidade de alterações de datas posteriormente à efetivação do cronograma, devem ser acordadas previamente junto ao Fundepar, que verificará a possibilidade de acordo com o calendário da SEED, visando garantir o cumprimento adequado dos objetivos propostos e a satisfação dos participantes.

1.2.13 A fiscalização da execução, bem como a verificação de sua conformidade com o descrito no presente Termo e no contrato, ficará a cargo dos servidores do Fundepar.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO (art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

1.3.1 Os cursos deverão ser ministrados de forma igual para que todas as cozinheiras recebam o mesmo treinamento e qualificação no estado todo, excetuando-se a questão dos alimentos regionais.

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 A presente contratação adotará como regime de execução a prestação de serviço por Empreitada por Preço Unitário.

1.4.2 O serviço deve ser prestado por turmas, no prazo de 12 (doze) meses, após o recebimento da Ordem de Serviço.

1.4.2.1 Caso não seja possível a realização do curso na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) dias úteis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

1.4.3 Local para Prestação de Serviço:

Localidades	Quantidade de Turmas
Apucarana	5
Campo Mourão	8
Cascavel	5
Cornélio Procopio	5
Campo Largo	2
Umuarama	5
União da Vitória	7
Curitiba	20
Foz do Iguaçu	4
Francisco Beltrão	9
Guarapuava	11
Ivaiporã	4
Jacarezinho	6
Londrina	9
Maringá	10
Nova Londrina	2
Paranaguá	3
Pato Branco	5
Ponta Grossa	12
Rio Negro	5
São José dos Pinhais	5
Toledo	10
Total de turmas	152

Cada uma dessas localidades deve atender rigorosamente às exigências estabelecidas para execução do serviço.

1.5 NECESSIDADE DE AMOSTRAS (artigo 17, §3º, artigo 41, inciso II, e artigo 42, §2º, todos da Lei nº 14.133/2021).

1.5.1 Não serão exigidas amostras.

2 DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Destaca-se ainda que, a dispensa de licitação ocorrerá em razão do disposto em art. 75, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021, isto é, a contratação deverá ser para contratação de instituição brasileira que tenha por finalidade estatutária apoiar, captar e executar atividades de ensino, desde que o contratado tenha inquestionável reputação ética e profissional e não tenha fins lucrativos. E ainda artigo 6º, inciso XXIII, alínea 'b' e inciso III do art. 40, ambos, da Lei nº 14.133/2021.

2.1 Justificativa da necessidade da prestação do serviço:

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – Fundepar, em conformidade com as atribuições legais e regulamentares estabelecidas no Decreto nº6972/2017, tem competência para a execução de programas e ações no âmbito da Rede Estadual de Ensino, além da coordenação e execução de ações voltadas à oferta de programas e projetos, incluindo a alimentação escolar.

Desse modo, há necessidade de cumprimento da Resolução nº06/2020 FNDE que prevê respeito ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Isto deve ser efetuado respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, promovendo uma alimentação adequada e saudável, e ainda, atendendo aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, oferecendo refeições criativas, nutritivas e saborosas com boa aceitação e reduzir o desperdício, torna-se necessário capacitar as cozinheiras escolares de maneira prática e presencial, visando a atualização das técnicas de preparo, pré-preparo e distribuição de alimentos de maneira a aprimorar a qualidade da alimentação escolar fornecida nas escolas estaduais do Paraná para atendimento ao programa.

Conforme resolução supracitada referente ao PNAE, Art. 18, deve-se atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos; no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica; no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

Os estudantes da rede estadual realizam no mínimo 3 refeições diárias, pois com o Programa Mais Merenda a partir de 2022 os estudantes passaram a receber, além da refeição no intervalo das aulas, um lanche na entrada e outro na saída de cada turno. Deste modo, a profissionalização de técnicas das cozinheiras escolares/merendeiras se torna fundamental para o atendimento das quantidades e exigências do Programa de Alimentação Escolar. Com maiores habilidades gastronômicas, cozinheiras escolares/merendeiras podem diversificar o cardápio escolar, tornando as refeições mais atraentes e saborosas, incentivando a alimentação saudável. Além disso, a capacitação valoriza o trabalho das merendeiras, promovendo seu desenvolvimento profissional e aumentando a satisfação e a motivação no trabalho.

Desde março de 2024, o Estado do Paraná implantou os cardápios padronizados que são elaborados por nutricionistas de acordo com a legislação vigente e de acordo com o perfil alimentar de cada estabelecimento de ensino. Por esse motivo, há 9 (nove) Cardápios Padrão com refeições que consideram se o colégio atende turmas em período regular, período integral, colégios agrícolas, indígenas ou quilombolas e, ainda, aqueles que não possuem estrutura de cozinha e ofertam apenas lanches. Consta no Cardápio Padrão a possibilidade de alteração no modo de preparo dos ingredientes e algumas trocas de alimentos de acordo com sua função nutricional, visando a melhor aceitabilidade dos estudantes. Por este motivo, verificou-se que há demanda de atualização quanto às técnicas de preparo e pré-preparo, que foi evidenciada durante as reuniões online do Fundepar junto aos diretores, técnicos da alimentação escolar e cozinheiras dos 32 Núcleos Regionais de Ensino no ano de 2024.

Desta forma, a instituição educacional foi selecionada por ser especializada na prestação dos serviços educacionais requeridos, de acordo com as necessidades delineadas.

Por fim destacamos que a dispensa de licitação ocorrerá em conformidade com o artigo 75, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021. Esta previsão estipula que a contratação será dirigida a uma instituição brasileira cuja finalidade estatutária seja apoiar, angariar e executar atividades de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico, bem como fomentar a inovação.

2.2 Razão do quantitativo demandado:

A quantidade de turmas de capacitação será o mínimo necessário para atendimento às 2100 escolas, considerando a participação de pelo menos uma cozinheira de cada estabelecimento de ensino. Deste modo, as turmas serão compostas por grupos de no mínimo 15 e no máximo 25 participantes por turma, o que, por conseguinte, totaliza como necessárias 152 turmas.

2.3 Motivação para as especificações técnicas exigidas:

O SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) é uma instituição que se destaca pela excelência na oferta de capacitação profissional. Com uma presença consolidada em 40 unidades físicas espalhadas por todo o estado do Paraná e abrangência em 399 municípios, o SENAC demonstra possuir a infraestrutura, expertise e experiência necessárias para garantir o sucesso e a efetividade da contratação.

A motivação das especificações técnicas pela escolha do SENAC não se baseia apenas em sua reconhecida capacidade técnica, mas também pela infraestrutura e na disponibilidade de materiais que asseguram a entrega de serviços de qualidade. A instituição, com experiência na formação de profissionais, oferece os recursos adequados para o desenvolvimento de um programa de capacitação que atenda de forma eficaz às demandas da contratação.

É importante ressaltar que a escolha do SENAC resulta de análise da oferta de entidades, conforme levantamento de mercado previamente realizado. A escassez de instituições com as competências necessárias e a adequação das soluções oferecidas ao escopo da demanda tornam o SENAC a opção adequada e viável para assegurar os resultados esperados.

Além disso, a decisão de selecionar o SENAC é reforçada por aspectos que tornam a contratação ainda mais viável, como a adoção de polos em diferentes localidades. Tal estrutura permite a padronização eficiente dos recursos educacionais, facilitando a gestão de conteúdo, materiais e ferramentas pedagógicas, o que garante consistência e qualidade no processo de ensino em todas as regiões atendidas.

Adicionalmente, o SENAC se destaca pela atualização contínua das habilidades dos profissionais, por meio de treinamentos focados em técnicas culinárias inovadoras. Isso contribui não apenas para a oferta de refeições mais atrativas e saudáveis, mas também para o uso integral dos alimentos, promovendo práticas sustentáveis e minimizando o desperdício e a produção de lixo.

Diante de todo o exposto, a escolha do SENAC é plenamente justificada, pois a instituição reúne a capacidade única de atender às especificidades da contratação com a qualidade, eficiência e alinhamento necessários para atender às expectativas.

2.4 Manifestação do setor técnico competente justificando as especificações técnicas especializadas:

Preliminarmente, verifica-se que a empresa contratada deverá ter a capacidade de atendimento de 22 localidades, possibilitando a formação de cozinheiras escolares de estabelecimentos de ensino de todo o estado do Paraná.

A pesquisa de preço ocorreu com 28 instituições, no período de 19 setembro a 21 de outubro de 2024, e 9 empresas retornaram com a impossibilidade de atendimento à demanda, em razão do quantitativo e da falta de unidades disponíveis em todo o estado.

A subcontratação para a locação de cozinhas não é interessante para administração pública a medida em que a qualidade das instalações é importante para esta formação. A cozinha é o ambiente central para a formação prática das cozinheiras, e garantir que o local atenda a todas as especificações técnicas e sanitárias adequadas. A subcontratação pode implicar em variações indesejadas na estrutura e nos padrões de qualidade entre diferentes fornecedores.

Como apenas uma das instituições consultada tem capacidade de atender a todo o estado do Paraná com unidades próprias, optar por um fornecedor que dependa de subcontratação para locação de cozinhas poderia aumentar o risco de falta de infraestrutura adequada em determinadas regiões. A estrutura física é essencial para o sucesso do curso, uma vez que as cozinheiras precisam de um espaço devidamente equipado para realizar as atividades práticas.

Também foi realizada pesquisa de contratações semelhantes em órgãos públicos por meio dos Portais da Transparência e Portal Nacional de Contratações Públicas, nas quais não houve retorno de processos em aberto no estado do Paraná conforme mencionado no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (artigo 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’ da Lei nº 14.133/2021)

3.1 A solução consiste na realização de cursos de capacitação presenciais, para uma cozinheira escolar de cada escola estadual do Paraná, dos 399 municípios, visando a atualização das técnicas de preparo, pré-preparo e distribuição de alimentos de maneira a aprimorar a qualidade da alimentação escolar fornecida nas escolas estaduais.

3.1.1 Os requisitos para a presente contratação serão pautados na prestação de serviços educacionais com o propósito de promover a qualificação profissional das cozinheiras dos colégios estaduais. Ressaltamos a importância da qualificação profissional para o atendimento à Resolução nº06/2020 FNDE, melhorando a aceitabilidade e reduzindo o desperdício por meio da aplicação de diferentes técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Essa condição se justifica pela essencialidade da alimentação escolar, atuando como um programa de segurança alimentar e nutricional.

4 PESQUISA DE PREÇOS

A cotação foi encaminhada para 28 (vinte e oito) empresas que atuam como qualificadoras e instituições de ensino, no entanto apenas 9 (nove) retornaram, as quais relatam incapacidade técnica e logística para atender ao projeto em 22 localidades.

Diante disso, observamos que as respostas recebidas evidenciaram limitações técnicas e logísticas para a implementação do projeto.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO (EM LOTES) (art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021)

5.1 Em atenção à previsão constante do art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021, que trata do parcelamento do objeto, esclarece-se que, optou-se por não realizar o parcelamento do objeto. O serviço a ser contratado corresponde por apenas 1 (um) lote, considerando a natureza específica e singular dos serviços a serem prestados.

A decisão de não parcelar o objeto justifica-se pela necessidade de garantir a padronização dos cursos destinados às cozinheiras escolares, de forma a assegurar a uniformidade na execução das atividades e a qualidade no atendimento das exigências técnicas e pedagógicas previstas. A divisão do objeto em múltiplos lotes poderia comprometer a consistência e a integridade dos serviços, dificultando a efetividade na formação contínua e integrada das profissionais envolvidas.

Assim sendo, o Termo de Referência estipula que os serviços sejam prestados em um único lote, para atender de forma eficiente e coerente às demandas da instituição, sem prejuízo da qualidade e da uniformidade dos cursos ofertados.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 A Contratada adotará as seguintes práticas de sustentabilidade:

- I. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- II. preferência para materiais e matérias-primas recicláveis ou de material reciclado;
- III. usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- IV. adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- V. observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- VI. fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

- VII. realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;
- VIII. respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- IX. prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)

Não se aplica nesta demanda, pois a contratação tem como base a Lei nº 14.133/2021, Art. 75:

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;

8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS

8.1 Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, de caráter técnico especializado de natureza predominantemente intelectual relativo a treinamento e aperfeiçoamento de pessoal, na modalidade dispensa de licitação.

8.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 10.086, de 2022, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 414 do citado decreto, cuja execução indireta é vedada.

8.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do contratado e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Conforme o Estudo Técnico Preliminar, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- I. Serviço de caráter técnico especializado de natureza predominantemente intelectual

relativo a treinamento e aperfeiçoamento de pessoal.

- II. O prazo de vigência do contrato é de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.
- III. Realizar um treinamento com carga horária de 8 horas, cujas datas serão futuramente definidas pela administração pública pois dependem de verificação de calendário escolar oficial, feriados municipais, e outros compromissos previamente estabelecidos pelas partes envolvidas, garantindo assim maior precisão e organização nas atividades a serem desenvolvidas. Portanto, inicialmente não serão fixadas datas, devendo o curso ocorrer de maneira simultânea em diferentes polos.
- IV. O curso deverá ocorrer na modalidade presencial em diferentes localidades no estado do Paraná: Apucarana, Campo Mourão, Cascavel, Cornélio Procopio, Curitiba, Foz do Iguaçu, Francisco Beltrão, Guarapuava, Ivaiporã, Jacarezinho, Londrina, Maringá, Nova Londrina, Paranaguá, Pato Branco, Ponta Grossa, Rio Negro, São José dos Pinhais e Toledo. Cada uma dessas localidades deve atender rigorosamente às exigências estabelecidas para execução do serviço.

Localidades	Quantidade de Turmas
Apucarana	5
Campo Mourão	8
Cascavel	5
Cornélio Procopio	5
Campo Largo	2
Umuarama	5
União da Vitória	7
Curitiba	20
Foz do Iguaçu	4
Francisco Beltrão	9
Guarapuava	11
Ivaiporã	4
Jacarezinho	6
Londrina	9
Maringá	10
Nova Londrina	2
Paranaguá	3
Pato Branco	5

Ponta Grossa	12
Rio Negro	5
São José dos Pinhais	5
Toledo	10
Total de turmas	152

- V. O curso deve ser ministrado por chefs e instrutores qualificados, combinando aulas teóricas e práticas em cozinhas devidamente equipadas, que ofereça segurança as cozinheiras escolares/merendeiras.
- VI. Devem ser oferecidas atividades práticas de preparo de receitas, análise sensorial e discussões sobre técnicas culinárias.
- VII. A instituição deve possuir cozinhas de padrão industrial para o desenvolvimento do curso prático, com turmas para 15 a 25 alunos;
- VIII. Oferecer todo o material necessário para o andamento da capacitação, como ingredientes, panelas, eletrodomésticos, talheres, pratos, avental, touca, entre outros itens pertinentes;
- IX. Elaborar junto às cozinheiras escolares, ao final do curso, material (físico ou digital) a ser distribuído para toda a rede estadual contendo receitas e outros conceitos pertinentes à capacitação;
- X. O curso deverá ocorrer na modalidade presencial e deverá ser ministrado por chefs e instrutores qualificados, combinando aulas teóricas e práticas em cozinhas equipadas.
- XI. Deve oferecer atividades práticas de preparo de receitas, análise sensorial e discussões sobre técnicas culinárias.
- XII. A Estrutura básica do Curso deve conter:
- A. Técnicas Básicas de Culinária:
- Preparo com alimentos do Programa de Alimentação Escolar
 - Preparo de vegetais e de menus com aceitabilidade dos escolares.
- B. Execução de Cardápios Variados:
- Execução de refeições equilibradas e nutritivas.
 - Exploração de ingredientes sazonais e regionais.
- C. Gestão de Estoques e Custos:
- Estratégias para otimizar o aproveitamento de alimentos e reduzir desperdícios.
- D. Higiene e Segurança Alimentar: (conteúdo a ser abordado durante a prática dos temas A, B, C e E):

- Boas práticas de higiene na manipulação e armazenamento de alimentos.
- Prevenção de contaminação e intoxicação alimentar.

E. Apresentação e Decoração de Pratos:

- Noções básicas de apresentação visual de pratos.
- Técnicas simples de decoração para tornar as refeições mais atrativas e diminuir desperdícios.

XIII. Avaliação: Ao final do curso, será realizada uma avaliação para medir o aproveitamento das participantes e a efetividade do treinamento.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

10.1.2 reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.3 manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que irão ministrar o curso em cada unidade;

10.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 atender às solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no

edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

10.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.13 não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

10.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.17.2 superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

10.1.17.5 impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

10.2 São obrigações da Contratante:

10.2.1 realizar a fiscalização de forma a exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.5 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência e seus anexos e no contrato;

10.2.6 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo contratado, no que couber;

10.2.7 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.8 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.9 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

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

11. GARANTIA DA EXECUÇÃO (artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021)

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual de execução, pelas razões abaixo justificadas:

11.1.1 O contrato não envolve complexidade que comprometa o cumprimento das obrigações.

11.1.2 A imposição de garantia acarretará custos adicionais que, por sua vez, poderiam ser repassados à Administração contratante, o que vai de encontro ao princípio da economicidade na contratação.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada após a efetivação da formação, por turmas, em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.3 O prazo estabelecido no item 12.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

12.3.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.5 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

12.6 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

13 DO REAJUSTE

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

13.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice correção monetária pelo IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2.1 O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, **sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.**

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

13.8.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

13.8.2 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

13.9 Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (art. 62 e seguintes da Lei nº 14.133/2021)

14.1 O contratado convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Termo de Referência:

14.1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal <https://pncp.gov.br/>, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado:

14.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:

Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

14.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

14.4 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

14.4.1 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

14.5 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

14.6 Declaração de inexistência de fato impeditivo, não utilização de mão de obra de menores, declaração de atendimento à logística reversa dos produtos e declaração de reserva de cargos.

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

15.1.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

15.1.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e

15.1.3 Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

15.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 15.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

16 CONTROLE DE EXECUÇÃO (art. 117, caput da Lei nº 14.133/2021)

16.1 O serviço terá início no primeiro semestre de 2025, seguindo o cronograma elaborado pela equipe técnica a contar da assinatura do contrato.

16.2 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, no prazo de 15 (quinze) dias.

16.2.2 Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

16.3 Nos termos do art. 358 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, em se tratando de prestação de serviços, o objeto será recebido provisoriamente, por nutricionista que verificará o cumprimento das exigências contratuais de caráter técnico e acompanhará a execução da formação.

16.4 Os serviços terão início no primeiro semestre de 2025, e serão recebidos definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais e nota fiscal que atestará o cumprimento de cada turma.

16.5 Durante a execução do serviço permanecerá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

16.6 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custa do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17. SUBCONTRATAÇÃO (artigo 122 da Lei nº 14.133/2021)

17.1 Não será admitida a subcontratação do serviço licitatório, pois ao subcontratar adiciona um nível de complexidade ao contrato que pode gerar riscos adicionais à execução. A empresa contratada poderia se ver dependente de terceiros para cumprir o contrato, e eventuais falhas ou atrasos por parte das subcontratadas poderia comprometer o cronograma e a qualidade do curso, prejudicando a capacitação das cozinheiras escolares/merendeiras. Ademais ao terceirizar, existe a possibilidade de repasse de custos adicionais, o que pode elevar o valor final

da contratação. Isso vai contra o princípio da economicidade que norteia as contratações públicas. A subcontratação também pode causar atrasos na execução do serviço, já que qualquer problema com o espaço locado e equipamentos poderia impactar o andamento do curso, reduzindo a eficiência do processo.

Portanto, a decisão de não aceitar a subcontratação visa garantir a uniformidade e a padronização na prestação dos serviços, o controle sobre a qualidade dos locais utilizados e a segurança na execução do contrato. Essa abordagem também assegura que o curso seja oferecido de forma mais eficiente e econômica, com a certeza de que as instalações atendem plenamente às exigências legais e operacionais do projeto.

18. VISTORIA

18.1 Não se aplica ao objeto da presente contratação, visto que o SENAC demonstra que há cozinhas equipadas nas localidades solicitadas e que curso será realizado com a supervisão da Nutricionista da empresa que realiza consultoria para o Fundepar contratado pelo PARANAEDUCAÇÃO contrato 023/2024.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 As despesas com Contratação de instituição para oferecer curso de capacitação prático e presencial voltado para merendeiras das escolas da rede estadual do Paraná, com foco no aprimoramento de habilidades práticas e técnicas, estão alicerçadas à conta da Dotação Orçamentária:

Programa de Governo: Educação: Transforma Paraná		Programa de trabalho: 41.33.12.368.32.8453 - Gestão de Suprimento, Logística e Infraestrutura Escolar						
Natureza Despesa	Subitem da Despesa	Identificador Exercício Fonte	Fonte	Marcador	Tipo Detalhamento	Detalhamento	Ano	Valor (R\$)
339039 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	3390.3948 - Serviços de Seleção e Treinamento	1 - Recursos do Exercício Corrente	500 - Recursos não Vinculados de Impostos	1001 - Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino	0 - SEM DETALHAMENTO	000000 - SEM DETALHAMENTO	2024	364.800,00
Valor Total (R\$)								364.800,00 (trezentos e sessenta e quatro mil e oitocentos reais)

As despesas estão aprovadas na Lei Orçamentária Anual – LOA 2024 - Lei nº 21.862 de 18 de dezembro de 2023, com o Plano Plurianual – PPA 2024/2027 – Lei nº 21.861, de 18 de dezembro de 2023 e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e, em conformidade com os artigos 16 e 17 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000.

19.2 DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA.

Com relação ao inciso I do art. 72 do planejamento estratégico e plano anual de contratações denota-se que a previsão no PCA, conforme descrito abaixo, bem como, ao planejamento estratégico desta Pasta.

Requisitos do Processo	
Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento	Número de ordem: 3742

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

21. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086/2022.

21.1 Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 27 de fevereiro de 2025.

De acordo,

Rosangela Mara Slomski Oliveira
Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar
Decreto nº 679/2023

Ciente,

Angelo Marco Mortella
Chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 071/2025

Documento: **TermoReferenciaCursomerendeirasrevisado_PGE.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 27/02/2025 17:41 Local: FUN/DNA/CPA, **Angelo Marco Mortella (XXX.342.689-XX)** em 27/02/2025 17:45 Local: FUN/DIT/DNA.

Inserido ao protocolo **22.974.993-5** por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira** em: 27/02/2025 17:25.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
513391e44f7019f79eddbffa5cf3d995.