PREFEITURA MUNICIPAL DE SOROCABA

SEMUL - Gabinete da Secretaria

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Justificativa da contratação
O presente projeto fundamenta-se na necessidade de promover a autonomia econômica das mulheres, especialmente aquelas em situação de vulnerabilidade social, violência doméstica, desemprego ou baixa renda.
A dependência financeira é um dos principais fatores que dificultam o rompimento do ciclo de violência. A oferta de qualificação profissional prática, de curta duração e com potencial imediato de geração de renda, constitui ferramenta estratégica de emancipação feminina.
A confeitaria, especialmente a produção de bolos caseiros e artesanais, apresenta:

- Baixo custo inicial de produção
- Alta demanda de mercado
- Facilidade de comercialização
- Possibilidade de trabalho autônomo e domiciliar

2. Objeto
Contratação de empresa/instituição para a qualificação profissional de mulheres por meio da capacitação prática em produção de bolos artesanais, incentivando a geração de renda, o empreendedorismo feminino e a autonomia financeira.

3. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de oficina de produção de bolos, estruturada como atividade formativa teórico-prática voltada à capacitação de mulheres para o desenvolvimento de habilidades culinárias e incentivo à geração de renda.
A oficina será conduzida por profissionais qualificados na área de confeitaria ou com experiência comprovada, e contemplará todas as etapas necessárias ao aprendizado, incluindo orientação sobre boas práticas de manipulação de alimentos, preparo de massas, produção de recheios e coberturas, montagem e finalização de bolos simples, além de noções básicas de organização da produção e precificação para comercialização.
A solução envolve a disponibilização de profissional, insumos alimentícios, utensílios necessários para a atividade prática, garantindo que as participantes acompanhem todo o processo de produção de forma didática e participativa.
Espera-se, com a implementação da oficina, promover o desenvolvimento de competências culinárias, ampliar oportunidades de inclusão produtiva e fortalecer a autonomia econômica das mulheres atendidas, contribuindo para ações de qualificação profissional e empreendedorismo promovidas pela Secretaria da Mulher.

4. Execução
O projeto será executado na UNITEN – Universidade do Trabalhador, espaço público que dispõe de cozinha equipada e adequada para a realização das atividades propostas, contando com pia, forno industrial, balcão de apoio, mesas, cadeiras, geladeira e utensílios diversos necessários ao desenvolvimento das oficinas.
Os encontros ocorrerão mensalmente, com duração de 4 (quatro) horas cada, correspondendo a meio período de atividades, ao longo de 7 (sete) meses de execução do projeto.
A cada mês será formada uma nova turma, composta por um grupo diferente de mulheres participantes, possibilitando a ampliação do alcance da iniciativa e oportunizando que um número maior de mulheres tenha acesso à capacitação. Cada encontro contará com a participação de até 20 (vinte) mulheres, garantindo condições adequadas para acompanhamento das atividades práticas e melhor aproveitamento do conteúdo.
Dessa forma, ao longo dos sete meses de execução, estima-se o atendimento de até 140 (cento e quarenta) mulheres por

meio das oficinas realizadas.
Cada encontro será organizado de forma a proporcionar não apenas o aprendizado técnico, mas também um espaço de acolhimento, empoderamento, incentivo ao trabalho e fortalecimento das mulheres participantes, estimulando a troca de experiências, o apoio mútuo e o desenvolvimento da autonomia financeira. O ambiente será conduzido de forma participativa, incentivando o diálogo, o compartilhamento de vivências e o fortalecimento da autoestima e da confiança das participantes para ingressarem ou se consolidarem no mercado de trabalho.
A condução das atividades será realizada por profissionais com qualificação na área de confeitaria ou experiência comprovada no ramo. A instrutora deverá ter domínio das técnicas de preparo e manipulação de produtos de confeitaria, bem como capacidade de transmitir os conhecimentos de forma didática às participantes. A exigência de qualificação ou experiência tem como objetivo garantir a qualidade do ensino ofertado.

1. Parte teórica (30 a 40 minutos)
    - Higiene e boas práticas;
      Orientações sobre cuidados essenciais na manipulação de alimentos, incluindo higienização correta das mãos, utensílios e superfícies, armazenamento adequado de ingredientes e manutenção de um ambiente limpo e organizado, garantindo segurança alimentar e qualidade dos produtos.
    - Organização da produção;
      Apresentação de métodos simples para planejar e organizar a produção de bolos, como o *Mise en Place,* que consiste *n*a separação prévia dos ingredientes até o planejamento das etapas de preparo, visando otimizar tempo, evitar desperdícios e aumentar a eficiência na produção.
    - Cálculo de custos e precificação;
      Explicação sobre como calcular o custo de cada produto considerando ingredientes, embalagens e outros insumos, além de orientações sobre formação de preço de venda, margem de lucro e estratégias para tornar o negócio financeiramente viável.
    - Noções de venda e divulgação.
      Introdução a estratégias simples de comercialização, incluindo atendimento ao cliente, apresentação do produto, formas de divulgação no próprio bairro ou comunidade, estimulando as participantes a iniciarem ou ampliarem suas vendas.
2. Parte prática (aproximadamente 3 horas)
    - Produção de uma massa base de bolo versátil;
      Demonstração e preparo de uma massa base que pode ser utilizada em diferentes tipos de bolos, permitindo variações de sabores e adaptações conforme a demanda de clientes ou preferências pessoais.
    - Técnicas de preparação;
      Orientação passo a passo sobre o preparo da massa, mistura correta dos ingredientes, tempo de forno, ponto ideal e cuidados durante o processo de produção para garantir um resultado de qualidade.
    - Orientação individualizada.
      Momento dedicado ao acompanhamento das participantes durante a prática, permitindo esclarecer dúvidas, oferecer sugestões e apoiar o desenvolvimento das habilidades de cada uma, respeitando o ritmo de aprendizado e incentivando a confiança na execução das receitas.

Ao final de cada edição da oficina, as participantes receberão certificado de conclusão, como forma de reconhecimento pela participação nas atividades formativas desenvolvidas.

5. Requisitos da contratação

1. Instrutoria especializada: disponibilizar profissionais com qualificação na área de confeitaria ou com experiência comprovada na área de confeitaria, com conhecimento em preparo de massas, recheios, coberturas e técnicas básicas na preparação de bolos. A qualificação deverá ser comprovada por meio de certificado/declaração de qualificação profissional ou nível técnico ou superior.
2. Conteúdo programático: a oficina deverá contemplar orientações teóricas e práticas sobre boas práticas de manipulação de alimentos, preparo de massas, utilização adequada de utensílios, montagem e finalização de bolos simples.
3. Recursos Materiais e Insumos: a contratada deverá fornecer no local do curso todos os insumos alimentícios, utensílios e materiais individuais necessários para a realização das atividades práticas durante a oficina, de forma que, cada cursista produza um bolo de massa básica.
4. Metodologia: as atividades deverão ser conduzidas de forma participativa, permitindo que as participantes acompanhem e pratiquem todas as etapas do processo de produção.
5. Certificação: deverá ser emitido certificado de participação e conclusão às participantes.
6. Organização da atividade: a contratada deverá garantir condições adequadas para a execução da oficina, com acolhimento e respeitando normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação de alimentos.

7. Especificação: produção exclusiva da massa base do bolo caseiro tradicional (Pão de Ló/Massa Fofinha), sem recheio, cobertura ou decoração.
8. Cada uma das 20 participantes produz, assa e leva para casa 1 bolo caseiro simples de 18 cm de diâmetro (aprox. 600g a 700g cada).
9. Insumos e materiais estimados, incluindo margem para demonstração do instrutor para uma oficina:

Insumos	**Quantidade estimada por encontro**
Açúcar	5 Kg
Ovos	10 dúzias
Óleo	2 unidades de 900ml
Farinha de trigo	5kg
Fermento em pó	2 unidades de 250g
Essência – sabor a definir	1 frasco - 100 ml
Leite	3 litros
Desmoldante	2 potes (500g)
Utensílios	**Quantidade estimada por encontro**
Medidores	20 unidades
Tigela	20 unidades
Fout	20 unidades
Forma de bolo número 18	20 unidades
Touca para cozinha	1 kit
Material de limpeza (detergente, bucha, papel toalha)	1 unidade de cada

* Uniten fornecerá espaço da cozinha com infraestrutura de bancadas, pia, forno com fornecimento de gás.

6. Quantidades
A escolha da estrutura da Cozinha Pedagógica da Uniten decorre da sua excelência técnica e infraestrutura instalada. Contudo, por razões pedagógicas, ergonômicas e de segurança alimentar, a capacidade máxima operacional do espaço é de até 20 (vinte) participantes por oficina. Dessa forma, serão atendidas 140 mulheres cadastradas na Secretaria da Mulher, distribuídas nos 07 encontros, com a produção de 01 (um) bolo de massa básica para casa participante.

7. Critério de seleção
Melhor preço global

8. Prazo do Contrato
7 meses

9. Fiscalizadora
Gabriela Ribeiro - Assessora de Gabinete da Secretaria da Mulher

10. Medição e Pagamento

Da Execução: O presente contrato será executado mediante a realização efetiva das oficinas práticas e a execução integral das atividades previstas, conforme especificações e metas constantes no Termo de Referência.

Da Medição e Do Pagamento: O pagamento será efetuado proporcionalmente, de acordo com a aprovação da medição por meio de relatório formal emitido pela Fiscal do Contrato, com base no número de oficinas efetivamente realizadas e atestadas.

11. Cronograma

Atividade	**Descrição**	**Prazo**
Planejamento da oficina	Definição do conteúdo programático, organização do cronograma e alinhamento com a Secretaria da Mulher	Semana 1

Atividade	Descrição	Prazo
Organização dos materiais	Aquisição e preparação dos insumos, utensílios e materiais necessários para a realização da oficina	Semana 2
Divulgação e inscrição	Divulgação da atividade e realização das inscrições das participantes	Semana 1 e 2
Realização da oficina	Execução das atividades teóricas e práticas da oficina de produção de bolos	Semana 3
Certificação	Emissão e entrega dos certificados de participação e conclusão	Semana 3
Avaliação	Registro da participação, avaliação da oficina e elaboração de relatório de execução	Semana 4

O processo deverá se repetir mensalmente até atingimento de 07 oficinas realizadas

Sorocaba, 9 de novembro de 2026.

Erica Cristiane Nigro
Chefe de Seção de Apoio às Políticas da Mulher

De acordo:
WANDA APARECIDA REGO OLIVEIRA
Secretária da Mulher

Fonte: "Caderno de Boas Práticas Administrativas II – Orientação Básica sobre Edital de Licitação. Disponível em: https://administracao.sorocaba.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/biblioteca-mcaderno.pdf

Documento assinado eletronicamente por **Erica Cristiane Nigro**, **Chefe de Seção**, em 10/11/2026, às 14:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico.

Documento assinado eletronicamente por **Wanda Aparecida Rego Oliveira**, **Secretário**, em 10/11/2026, às 14:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/sorocaba/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **2508307** e o código CRC **3DDA67B0**.