

TERMO DE REFERÊNCIA – LEI 14.133.

1. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL.

1.1 O presente Termo de Referência reger-se-á em conformidade com a previsão inscrita no art. 6º, inciso XXIII, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

2. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

2.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO para Contratação de empresa para planejamento, organização e execução de curso culinário profissional, com foco na formação de jovens, desenvolvimento de habilidades práticas e estimulação produtiva. Curso com duração de 6 meses carga horária 208 horas, 2 encontros semanais de 4 horas cada, de forma presencial. Público alvo jovens participantes de programas social, visando protagonismo juvenil, inclusão produtiva e geração de renda. Com insumos e materiais, honorários do instrutor, material didático para 2 (duas) turmas, em atendimento a Demanda do Instituto Projeto Gente do Município de Quedas do Iguaçu/Pr, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço. seguindo todas as especificações.

2.2. O edital oferecerá maior detalhamento das exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, que deverão ser apresentados pelas empresas proponentes e serão analisados durante o certame por membros da Comissão de Qualificação Técnica para atuar em processos licitatórios, sendo que o não atendimento ao exigido implica na desclassificação da proponente e automática convocação da classificada seguinte.

3. NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO.

A contratação justifica-se para viabilizar a execução do Projeto "Sabores do futuro", visando a inclusão produtiva de 2 (duas) turmas de jovens e adolescentes através de capacitação técnica em culinária (208H), conforme detalhamento pedagógico anexo.

3.1. Plano de Curso e Grade Curricular

Uma carga horária de **208 horas por turma** distribuídas em **6 meses**, onde empresa deverá aplicar a seguinte metodologia.

- **Boas Práticas e Higiene:** Manipulação de alimentos e segurança alimentar (essencial para a área culinária).
- **Habilidades Básicas:** Cortes, métodos de cocção e uso de equipamentos.
- **Confeitaria e Salgados:** Produção de "lanches, doces e preparações simples" citados no objeto.

Rua Juazeiro, 1065 - Centro - Fone: (46) 3532-8200 - - Cep: 85.460-000 - Quedas do Iguaçu - Estado do Paraná

- **Módulo de Empreendedorismo:** Detalhar a palestra já prevista sobre precificação, comercialização e divulgação.

3.2. Metodologia de Ensino

Como o foco é o "desenvolvimento de habilidades práticas", as aulas ocorrerão deverão ter:

- **Aulas Práticas (Mão na Massa):** a maior parte da carga horária deve ser executada de forma prática na "cozinha escola" do Instituto.
- **Atividades Complementares:** Definir como será a organização do *coffee break* final elaborado pelos alunos, que já consta como meta do projeto.

3.3. Perfil da Equipe Técnica (Instrutor)

A empresa ou o instrutor deverá apresentar:

- **Formação:** formação técnica ou superior em Gastronomia e experiência comprovada na área.
- **Perfil Socioeducativo:** Como o público-alvo são "jovens em situação de vulnerabilidade", é recomendável que o instrutor tenha habilidade ou experiência em projetos sociais.

3.4. Especificação do Material Didático e Insumos

Material didático para 2 turmas" e "insumos". Como;

- **Kit do Aluno:** O que compõe esse material? (Ex: Apostila impressa com receitas, caderno de anotações, avental e touca descartável).
- **Insumos:** fornecer todos os ingredientes frescos e secos necessários para as receitas de cada aula.

3.5. Sistema de Monitoramento e Avaliação

Deverá a contratada a entregar:

- **Relatórios Mensais:** Contendo lista de presença, fotos das atividades e evolução pedagógica dos alunos.
- **Certificação:** emitir certificação, juntamente com o Instituto, para posterior ingresso no mercado de trabalho.

4.ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO.

4.1. Tabela de demonstrativo.

Lote 01 – Contratação de empresa prestadora de serviços na área culinária para oficinas e curso livres na área de culinária			
Item	Descrição dos serviços a serem executados.	Tipo	QTD/Mes
01	Contratação de empresa para planejamento, organização e execução de curso culinário profissional, com foco na formação de jovens, desenvolvimento de habilidades práticas e estimulação produtiva. Curso com duração de 6 meses carga	Serviço/ insumos	6 (seis)

Rua Juazeiro, 1065 - Centro - Fone: (46) 3532-8200 - - Cep: 85.460-000 - Quedas do Iguaçu - Estado do Paraná

	horária 208 horas, 2 encontros semanais de 4 horas cada, de forma presencial. Público alvo jovens participantes de programas social, visando protagonismo juvenil, inclusão produtiva e geração de renda. Com insumos e materiais, honorários do instrutor, material didático para 2 (duas) turmas.		
--	---	--	--

Os insumos e materiais deverão ser suficientes para a realização das atividades teóricas e práticas previstas no plano pedagógico, devendo contemplar, conforme as preparações e técnicas previstas:

I – gêneros alimentícios, incluindo, conforme a programação das aulas, hortaliças, frutas, legumes, carnes, aves, ovos, leite e derivados, cereais, grãos, farinhas, açúcares, óleos, gorduras, temperos, condimentos e demais ingredientes necessários às preparações;

II – ingredientes e insumos específicos para atividades de panificação, confeitaria, massas, molhos, sobremesas e demais conteúdos previstos no plano pedagógico;

III – materiais de higiene e limpeza necessários à realização das atividades práticas e à adequada manipulação dos alimentos;

IV – materiais de consumo e acondicionamento necessários às atividades práticas, incluindo, quando aplicável, embalagens, recipientes, papel-alumínio, filme plástico, papel-manteiga, sacos próprios para alimentos e materiais similares;

V – materiais de apoio às atividades práticas, quando necessários à metodologia do curso;

VI – material didático destinado aos participantes das 2 (duas) turmas, em formato físico e/ou digital, conforme definido no plano pedagógico, contemplando, quando aplicável, conteúdos técnicos, fichas de receitas, boas práticas de manipulação, higiene e segurança alimentar, custos e formação de preços, empreendedorismo, comercialização e geração de renda.

Os gêneros alimentícios e demais insumos utilizados nas atividades práticas deverão ser adequados ao consumo, estar dentro do prazo de validade e observar as condições sanitárias e de armazenamento aplicáveis.

4.2. Demais especificações técnicas, quantidades, condições comerciais e demais informações, encontram-se descritas neste Termo de Referência e demais anexos, que fazem parte integrante do edital, independente de transcrição.

4.6. O objeto da aquisição deverá atender as especificações técnicas e quantidades descritas nas tabelas a seguir:

Lote 01 – Contratação de empresa prestadora de serviços na área culinária para oficinas e curso livres na área de culinária					
Item	Descrição dos serviços a serem executados.	Tipo	QTD/Mes	Valor Mês	Valor Total

01	Contratação de empresa para planejamento, organização e execução de curso culinário profissional, com foco na formação de jovens, desenvolvimento de habilidades práticas e estimulação produtiva. Curso com duração de 6 meses carga horária 208 horas, 2 encontros semanais de 4 horas cada, de forma presencial. Público alvo jovens participantes de programas social, visando protagonismo juvenil, inclusão produtiva e geração de renda. Com insumos e materiais, honorários do instrutor, material didático para 2 (duas) turmas.	Serviço	6 (seis)	13.822,22	82.933,32
-----------	---	----------------	-----------------	------------------	------------------

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

5.1 O valor projetado para a contratação é de R\$ 82.933,32 (Oitenta e dois mil novecentos e trinta e três reais e trinta e dois centavos), no prazo de 06 (seis) meses de duração podendo ser prorrogado por igual período conforme a necessidade da secretaria.

6. DO PRAZO, VIGÊNCIA CONTRATUAL FORMA E LOCAL(IS) DE PRESTAÇÃO E FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS:

6.1. O serviço será iniciado a partir da assinatura do Termo Contratual

6.2. O presente termo contratual terá vigência de 06 (seis) meses, iniciando a contar do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao de sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme acordo entre ambas as partes.

6.3 Os Serviços serão prestados, diretamente na cozinha montada pelo Instituto projeto Gente.

6.3. As insumos e matérias serão fornecidos pela contratada.

6.4. O local da realização do serviço cozinha do Instituto Projeto Gente.

6.5. O serviço será solicitado e acompanhado pela coordenação do Instituto projeto gente.

6.6. A duração dos cursos será de 6 meses, com carga horária 208 horas, com 2 encontros semanais de 4 horas cada, na modalidade presencial para duas turmas.

6.7 A CONTRATADA deverá apresentar, previamente ao início das atividades, o plano pedagógico e a programação das aulas práticas, com indicação dos principais insumos e materiais necessários, permitindo à Administração verificar a compatibilidade dos recursos previstos com o conteúdo e a carga horária contratados.

6.8 Os quantitativos dos insumos deverão ser dimensionados pela CONTRATADA de acordo com o número de participantes, o número de aulas práticas e as preparações previstas, de modo a assegurar a execução integral das atividades, sem cobrança adicional decorrente de insuficiência de insumos necessários ao cumprimento do objeto.

6.9 Os materiais e insumos destinados às atividades práticas deverão estar incluídos na composição do preço contratado, não podendo a CONTRATADA exigir pagamento adicional para a realização das

atividades previstas no plano pedagógico. A fiscalização poderá verificar, durante a execução, a disponibilidade e a utilização dos insumos e materiais necessários às atividades, bem como solicitar os registros ou documentos necessários à comprovação de seu fornecimento

7. DOS RECURSOS FINANCEIROS:

7.1. Declaramos que o Município dispõe de **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**, para contratação dos itens constantes;

Os recursos estão previstos na Lei Orçamentária Municipal nº 1.698, de 23 de dezembro de 2025, conforme rubrica orçamentária abaixo especificada:

Órgão: 12 – SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL
Unidade: 003 – FUNDO MUNICIPAL A INFANCIA E JUVENTUDE
Função: 08 – ASSISTENCIA SOCIAL
Subfunção: 243 – ASSISTÊNCIA À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE
Programa: 0802 – PROGRAMA MAIS ASSISTENCIA Á CRIANÇA E AO ADOLESCENTE
Projeto/Atividade: 08.243.0802.6-250 – ATIVIDADES DE ASSISTENCIA Á CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

Fontes de Recursos: 951

Elemento da despesa: 3.3.90.39.00.00 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA

CONTAS: 8912

8. DO PAGAMENTO:

8.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancaria, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 141 e seus incisos da Lei Federal 14.133/21.

8.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou a documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal 14.133/2021.

9. CONDUTA DE PREVENÇÃO DE FRAUDE E CORRUPÇÃO:

9.1 O licitante/contratante deve observar e implementar o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual, cabendo-lhes a obrigação de afastar, reprimir e denunciar toda e qualquer prática que possa caracterizar fraude ou corrupção, em especial, dentre outras:

a) Prática corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) Prática fraudulenta: falsificar ou omitir fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) Prática colusiva: esquematizar ou estabelecer acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitante, visando a estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) Prática coercitiva: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando a influenciar sua participação em processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) Prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de qualquer das práticas acima; e praticar atos com a intenção de impedir materialmente o exercício do direito de inspeção para apuração de qualquer das práticas acima.

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou execução do contrato;
- i) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

10.3 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

10.4. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

10.5. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

10.6. Multa:

10.6.1 moratória de 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

10.6.2 moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

10.6.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

10.6.4. compensatória de 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.6.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º)

10.6.7 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

10.6.8. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

10.6.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

10.6.10. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

10.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

10.11. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

10.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11. NOTA TÉCNICA FORMA AQUISIÇÃO:

11.1 Secretaria de Assistência social do Município de Quedas do Iguaçu, busca sempre confeccionar editais com base nas solicitações elaborada pela Secretaria de Administração, que são diretamente responsáveis pela gerência das compras, as quais devem definir de maneira precisa o que realmente contempla o interesse público, verificando-se ainda sua conformidade com os ditames legais.

11.2 - Os editais devem sempre buscar a proposta mais vantajosa e evitar a redução do universo de participantes do procedimento licitatório, preservando, portanto, o referido interesse público.

11.3- Ocorre que, se por um lado, a Administração não pode restringir em demasia o objeto a ser contratado sob pena de frustrar a competitividade, por outro, não podemos definir o objeto de forma excessivamente ampla, podendo, neste caso, os critérios para julgamento das propostas falecerem, em virtude da própria administração admitir propostas díspares, inclusive as que não satisfazem ao interesse público. Assim podemos concluir que a definição do objeto da licitação pública e as suas especificidades são discricionárias, competindo ao agente administrativo avaliar o que o interesse público demanda obter mediante a aquisição. No presente caso, a Administração, lançando-se do poder discricionário que tem, permitiu que para o certame exista um vencedor para cada lote, contendo os itens agrupados.

11.4 Não entendemos que o agrupamento de diversos itens em um lote irá comprometer a competitividade do procedimento. Acreditamos inclusive que tal agrupamento irá resultar em considerável ampliação da competitividade, pois os valores se tornarão mais atraentes aos proponentes, devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha a celebrar contratos mais vantajosos, tendo em vista que ela receberá mais propostas, beneficiando a eficiência dos contratos administrativos.

11.5 A Administração, com essa decisão justificada, visa aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todos os materiais licitadas, bem como facilitar e otimizar a gestão do contrato, pois caso os itens sejam divididos entre vários licitantes, observa-se que tem itens de valores e quantidades bem pequenas, ficando inviáveis a sua entrega e frustrando os setores que precisam dos materiais para o desempenho das atividades.

Quedas do Iguaçu 20 de julho de 2026.

Equipe responsável pela elaboração:



PEDRO HENRIQUE CHAVES ALVES
Chefe de Departamento

Aprovação

O presente Termo de Referência, fica devidamente aprovado pela autoridade competente.



EMANOELI TENSINI.
Secretaria de Assistência Social.