



Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional
Rua Dr. Pedrosa, 257
Centro
CEP: 80420-120 Curitiba - PR
Tel.(41) 3350-3800
smsan@curitiba.pr.gov.br

SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO

Setor Requisitante: Mesa Solidária-SANESAN 2G
Gestor: Admaro Anderson Pinto
Suplente:Joice Miguel de Magalhães Ruthes

Definição do objeto: Prestação de serviços para realização de cursos de capacitação profissional para atender as demandas no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional.

Especificação pormenorizada do objeto:

ITEM Nº	01	Cód. SGP:	02.03.11.21433-5
		Quantidade:	01
Descrição detalhada do produto:		CURSO, de capacitação, demais especificações inseridas em edital.	

Data estimada para contratação:01/07/2024

Natureza da despesa: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA.

Fonte de recursos: Emendas Parlamentares (308.00420.2023; 308.00498.2023; 308.00861.2023)

Especificação sobre dos critérios de sustentabilidade: Na especificação dos critérios de sustentabilidade para a contratação de serviços de terceiros visando a oferta de cursos profissionalizantes na área da gastronomia, será rigorosamente observada a obrigação de Desenvolvimento Sustentável conforme estipulado pelos artigos 2º e 3º do Decreto Municipal 1.346/2023. Isso inclui a adoção de práticas que garantam baixo impacto aos recursos naturais, a preferência por matérias-primas de origem local para fomentar a economia regional e a redução da pegada de carbono, a priorização de energia proveniente de fontes renováveis visando a sustentabilidade energética, a escolha de serviços que assegurem um maior ciclo de vida dos bens com menor necessidade de manutenção e, por fim, a implementação de sistemas de logística reversa para a adequada reciclagem e disposição de resíduos. Esses critérios visam não apenas atender à legislação vigente, mas também promover uma abordagem integral de sustentabilidade, englobando aspectos econômicos, sociais, ambientais e culturais, no processo de contratação de serviços para a administração pública.

Justificativa da necessidade da Contratação (Art. 18, I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021): A contratação de serviços de terceiros para a oferta de cursos profissionalizantes nas unidades das Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional, sob a responsabilidade da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional da cidade de Curitiba, justifica-se pela necessidade de promover a educação e a qualificação profissional como pilares fundamentais para a segurança alimentar e nutricional dos cidadãos. Alinhada à visão de Curitiba como uma cidade inteligente e educadora, a oferta destes cursos visa melhorar diretamente a qualidade de vida dos cidadãos, capacitando-os não apenas para uma inserção qualificada no mercado de trabalho, mas também para a adoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Essa iniciativa contribui para o fortalecimento das



Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional
Rua Dr. Pedrosa, 257
Centro
CEP: 80420-120 Curitiba - PR
Tel. (41) 3350-3800
smsan@curitiba.pr.gov.br

políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, reafirmando o compromisso da administração municipal com o desenvolvimento sustentável e a redução das desigualdades sociais, em conformidade com os princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021. Portanto, a contratação destes serviços reflete um investimento estratégico no capital humano da cidade, reconhecendo a educação como ferramenta essencial para o progresso socioeconômico e a construção de uma comunidade mais saudável e informada.

Metodologia para definição do quantitativo:

3.1 Estimativa das Quantidades:

Atualmente, contamos com 05 escolas de SAN em operação, com planos de expandir para 07 unidades até o final de 2024. Cada escola oferecerá cursos nos períodos da manhã, tarde e noite, com turmas de aproximadamente 15 alunos.

3.2 Definição do Método para a Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas:

A estimativa baseia-se na capacidade atual e futura das escolas, na frequência dos cursos (manhã, tarde, noite), e no tamanho médio das turmas. O método considera o incremento na oferta de cursos decorrente da abertura de novas unidades.

3.3 Memória de Cálculo e/ou Documentos que Dão Suporte:

O cálculo para determinar o total anual de alunos atendidos considera que cada escola possa atender até 45 alunos por dia (15 alunos por turma, em 3 períodos), funcionando 5 dias por semana. Assumindo que cada turma participe de cursos em semanas alternadas ao longo do ano letivo (aproximadamente 30 semanas efetivas de curso), cada escola tem capacidade para atender cerca de 1.350 alunos anualmente. Com a expansão para 07 escolas, a capacidade anual de atendimento eleva-se para cerca de 9.450 alunos.

3.4 Análise das Contratações Anteriores:

O término do convênio de cooperação nº 24762 com o SENAC, que vigorou até 20/03/2024, encerra uma fase de colaboração frutífera entre as Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de Curitiba e esta renomada instituição de educação profissional. Durante o período de vigência, o convênio possibilitou a oferta gratuita de uma gama limitada de cursos profissionalizantes focados na Segurança Alimentar e Nutricional e Gastronomia. Essa iniciativa contribuiu significativamente para os objetivos de capacitação e conscientização na cidade, promovendo a segurança alimentar e nutricional de forma eficaz.

A experiência adquirida com esse convênio forneceu insights valiosos sobre a gestão e implementação de programas de capacitação profissional, ressaltando a importância de uma abordagem centralizada na contratação de serviços, que se mostrou eficiente na padronização e qualidade dos cursos oferecidos. No entanto, a limitação na variedade de cursos disponibilizados sob o convênio destacou a necessidade de expandir o espectro de temas abordados, para abranger áreas e competências ainda não exploradas, visando atender a uma demanda mais ampla e diversificada por qualificação profissional em Curitiba.



Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional
Rua Dr. Pedrosa, 257
Centro
CEP: 80420-120 Curitiba - PR
Tel. (41) 3350-3800
smsan@curitiba.pr.gov.br

Portanto, a proposta de nova contratação de serviços busca não apenas dar continuidade à oferta de cursos essenciais na área de gastronomia e segurança alimentar, mas também ampliar essa oferta para incluir cursos com maior variedade temática e abrangência, que possam atender às necessidades emergentes da população e do mercado de trabalho local. Este movimento almeja acessar outras áreas de conhecimento e habilidades, superando as limitações previamente enfrentadas, e garantindo cursos de alta qualidade que estejam alinhados com a proposta de Curitiba como uma cidade inteligente e educadora, focada na melhoria contínua da qualidade de vida de seus cidadãos.

Informação

À Diretoria SANESAN

Encaminha-se os autos para ciência e aprovação da Solicitação de Contratação. Após, encaminhar para o Agente de Planejamento responsável, de acordo com as competências definidas nos artigos 33 e 34 do Decreto Municipal nº 2193/2023.

Curitiba, 11 de abril de 2024.

Gestor (a)

Admaro Anderson Pinto

Ao Agente de Planejamento (SMSAN14G)

Ciente e de acordo com as necessidades da contratação. Encaminha-se os autos para continuidade do processo de aquisição e demais providências em face das competências atribuídas pelo Decreto Municipal nº 2.193/2023.

Diretor

Felipe Thiago de Jesus

Departamento de Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional – SANESAN



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

ANEXO I **TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO E DADOS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1.** Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), por meio da sua Unidade de Educação Profissional e Tecnológica em Curitiba Centro, para a oferta de cursos profissionalizantes destinados à comunidade e indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em projetos de Segurança Alimentar e Nutricional.
- 1.2.** Esta contratação visa proporcionar capacitação em segurança alimentar e nutricional, oportunidade de preparação técnica, desenvolvimento de competências e conhecimento de mercado na área da gastronomia, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

ITEM	CÓDIGO SGP	DESCRIÇÃO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	02.03.11.21433-5	CURSO, de capacitação, demais especificações inseridas em edital.	MO	1	223.600,00	223.600,00

- 1.3.** O custo estimado total da contratação é de R\$ 223.600,00 (duzentos e vinte três mil e seiscentos reais).
- 1.4.** O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado conforme necessidade e disponibilidade orçamentária.
- 1.5.** Tendo em vista que bens e serviços comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, o presente objeto se enquadra como serviço comum.

2. JUSTIFICATIVA/ FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Justificativa da Contratação:** A presente contratação está fundamentada no objetivo de ampliar e qualificar a oferta de cursos universitários ao fortalecimento profissional na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município de Curitiba, por meio da criação das "Escolas de Segurança Alimentar". Tal iniciativa se alinha diretamente à missão da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), que visa promover políticas públicas externas à garantia do direito humano à alimentação adequada, com foco na sustentabilidade e na segurança alimentar da população curitibana.
- 2.2. Fundamentação:** A criação das Escolas de Segurança Alimentar é uma estratégia inovadora que visa fortalecer a qualificação técnica e profissional de diversos públicos, com o objetivo de capacitá-los a atuar em áreas fundamentais da SAN, como a produção, manipulação, distribuição e consumo de alimentos saudáveis e acessíveis. Por meio de cursos, workshops e treinamentos, a SMSAN busca promover ações de educação alimentar e nutricional, práticas alimentares saudáveis e incentivo à adoção de hábitos sustentáveis.
- 2.3. Importância:** A importância desta contratação reside em sua capacidade de promover uma série de benefícios para a comunidade, tais como:
- a) Fortalecimento do setor de Segurança Alimentar:** Ao qualificar profissionais e líderes comunitários, a SMSAN garante o desenvolvimento de um sistema local de produção e consumo de alimentos mais eficiente e sustentável.
 - b) Capacitação de públicos vulneráveis:** As escolas de SAN terão como foco capacitar pessoas em situação de vulnerabilidade, contribuindo para sua inclusão social e produtiva, além de melhorar o acesso a uma alimentação saudável.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

c) **Promoção de saúde pública:** As atividades educativas focam na conscientização sobre a importância de uma alimentação equilibrada, prevenindo doenças e promovendo hábitos de vida mais saudáveis.

d) **Redução do desperdício de alimentos:** Através da educação e conscientização, os cursos também abordam o combate ao desperdício de alimentos, um tema crucial para a sustentabilidade.

2.4. Público-alvo: O alvo público das Escolas de Segurança Alimentar inclui moradores de áreas de maior vulnerabilidade social, lideranças comunitárias, profissionais que atuam em cozinhas públicas, restaurantes populares, armazéns da família, além de trabalhadores da agricultura urbana e periurbana. A inclusão deste público visa garantir que os conhecimentos adquiridos sejam multiplicados em suas respectivas comunidades, fortalecendo a rede de segurança alimentar de Curitiba.

2.5. Conclusão: Desta forma, a contratação de profissionais e instituições especializadas para o desenvolvimento e execução do projeto "Escolas de Segurança Alimentar" se justifica pela sua execução à missão institucional da SMSAN, pelo impacto positivo no fortalecimento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, além dos benefícios diretos à população, especialmente em situação de vulnerabilidade social.

3. PRAZO DE CONTRATAÇÃO

3.1. O prazo de vigência será de 12 meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado se acordos as partes e desde que obedecida a legislação vigente.

- I. Para os contratos assinados presencialmente, a data de início de vigência será contada a partir daquela indicada acima das assinaturas, no final do instrumento;
- II. Para os contratos assinados digitalmente, considera-se o contrato celebrado na data da última assinatura, dentre as partes contratantes.

4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 223.600,00 (duzentos e vinte e três mil e seiscentos reais), o qual foi calculado com base nos preços praticados pela CONTRATADA nos últimos seis meses anteriores à apresentação da proposta, mediante apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes, sejam órgãos públicos ou entidades privadas, para a composição dos valores.

4.2.1 Conforme o Artigo 18 do Decreto 384 de 2023 do município de Curitiba, não foi realizada pesquisa de preços com outros fornecedores, sendo utilizados valores históricos e praticados para serviços semelhantes de capacitação profissional. A adequação do orçamento disponível foi realizada em conformidade com a emenda parlamentar e as condições oferecidas pelo SENAC.

4.3. O valor total de R\$ 223.600,00 foi obtido a partir da soma dos custos dos cursos especificados, conforme detalhado no **Anexo A** deste termo de Referência.

4.4. Esses valores refletem os preços atuais de mercado para cursos de capacitação profissional na área de gastronomia, conforme especificado no Estudo Técnico Preliminar e levantamentos de preços realizados.

5. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. A despesa decorrente da presente contratação será atendida com recursos das dotações orçamentárias relativas às Emendas Parlamentares nº 308.00420.2023, nº 308.00498.2023 e nº 308.00861.2023.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

5.2. Para o exercício seguinte, novas dotações orçamentárias deverão ser previstas e informadas com base no Plano Plurianual (PPA) 2022/2025 e na Lei Orçamentária Anual (LOA) do ano correspondente.

5.3. O objeto desta contratação está previsto no Plano Anual de Contratações.

6. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO ESPECIALIZADOS

6.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de serviços especializados, dada a necessidade de capacitação técnica específica e a expertise necessária para atender às demandas de cursos com profissionais capacitados e em quantidade suficiente.

6.2. Conformidade e Adequação: A contratação direta do SENAC está fundamentada no artigo 75, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, que permite a dispensa de licitação para a celebração de contrato de programa com ente federativo ou com entidade a ele vinculada, desde que o valor do contrato seja compatível com os preços praticados no mercado ou com os valores fixados por órgão oficial competente. O SENAC, como entidade de renome nacional e sem fins lucrativos, se enquadra nessa dispensa, garantindo a qualidade e especialização necessárias para os cursos de capacitação profissional.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

7.1. O presente Termo de Referência visa solucionar a necessidade identificada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) de garantir a disponibilidade contínua de cursos de capacitação na área de gastronomia para atender às demandas de qualificação profissional da população.

7.2. Os cursos incluirão aulas teóricas e práticas com foco na prática presencial intensiva. As especificações completas dos cursos constam no **Anexo A** deste Termo de Referência.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Entrega do Objeto:

8.1.1. O objeto da contratação, que consiste na oferta de cursos profissionalizantes na área de gastronomia, será realizado nas seguintes unidades da Escola de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme designado no contrato ao ser efetivada a contratação:

a. Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Casa Culpí: Endereço: Av. Manoel Ribas, 8450. Telefone: (41) 3221-2581

b. Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Dom Bosco: Endereço: R. Júlio Pereira Sobrinho, 215. Telefone: (41) 3350-3871 / 3350-3831.

c. Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Fazenda Urbana Cajuru: Endereço: Av. Prof. Maurício Fruet, 1900. Telefone: (41) 3350-3871 / 3350-3831

d. Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Patrícia Casillo: Endereço: Av. Dr. Dário Lopes dos Santos, 822. Telefone: (41) 3350-3871 / 3350-3831

e. Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Vila Agrícola: Endereço: R. Leonardo Novicki, 937. Telefone: (41) 3350-3871 / 3350-3831

f. Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Mercado Municipal: Endereço: R. da Paz, 608 - Centro, Curitiba - PR, 80060-160. Telefone: (41) 3350-3871 / 3350-3831

8.1.2. Os cursos deverão ser iniciados no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a formalização do contrato, já a vigência do contrato será de 12 meses a partir da assinatura.

8.1.3. Considerar-se-á em mora no dia seguinte ao vencimento do prazo previsto no item 3.1.

8.1.4. Os cursos serão oferecidos conforme quantidade e variedade acordada e especificada no **Anexo A** deste Termo de Referência, sem qualquer encargo adicional para a Administração, como taxas de matrícula, material didático, ou quaisquer outros custos.



- 8.1.5.** A CONTRATADA será responsável por toda a logística necessária para a realização dos cursos, incluindo a disponibilização de materiais didáticos, insumos e recursos humanos qualificados, garantindo a perfeita execução do contrato. As escolas são equipadas com materiais, equipamentos e eletrodomésticos de uso convencional e industrial.
- 8.1.6.** Caberá a CONTRATADA realizar visitas técnicas aos locais para verificar a adequação dos cursos aos espaços e materiais disponíveis, assegurando a qualidade da capacitação oferecida.
- 8.1.7.** O presente contrato não se restringe às escolas informadas até então em funcionamento. Caso novas escolas sejam inauguradas durante a vigência do contrato, os cursos poderão ser ofertados nas novas unidades. Da mesma forma, se alguma unidade for desativada ou passar por readequação, o número de cursos ofertados será ajustado conforme a nova realidade das escolas em funcionamento.
- 8.2. Realização das atividades**
- 8.2.1.** O responsável designado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), de forma sumária, fará a análise da documentação comprobatória, para acompanhamento e fiscalização do contrato, visando à posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2.2.** Os cursos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta. Nesse caso, deverão ser ajustados/substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da notificação formal pelo CONTRATANTE, sem qualquer ônus, obrigações ou despesas para a Administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.2.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar do início do primeiro curso, após a verificação do cumprimento das exigências contratuais e aceite mediante atesto em sistema informatizado, junto da documentação respectiva e termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.
- 8.2.4.** O prazo para o recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, quando houver necessidade de diligências para a aferição do cumprimento das exigências contratuais.
- 8.2.5.** No caso de controvérsia sobre o objeto fornecido, quanto à especificação, qualidade, carga horária, corpo docente e quaisquer outros atributos pertinentes, deverá ser observado o teor do artigo 134, §1º, do Decreto Municipal nº 700/2023, comunicando-se à CONTRATADA para ajuste do curso ou emissão de nota fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.2.6.** O prazo para a solução, pela CONTRATADA, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da documentação, verificadas pelo CONTRATANTE durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9. ANÁLISE DE RISCOS

- 9.1.** Necessidade da Inclusão do Mapa de Riscos: Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 13 de Curitiba, a inclusão do Mapa de Riscos no Termo de Referência é obrigatória. A Lei nº 14.133/2021 destaca a importância da gestão de riscos na licitação e contratação públicas, enquanto o Decreto nº 13 reforça essa necessidade no âmbito municipal. A adoção do Mapa de Riscos visa identificar, avaliar e mitigar possíveis ameaças, assegurando a integridade e a continuidade das atividades contratadas.



- 9.2.** Indicação do Mapa de Riscos: O Mapa de Riscos está detalhado no **Anexo B** deste Termo de Referência, identificando os principais riscos associados e propondo estratégias de mitigação. O documento cobre riscos operacionais, de conformidade, financeiros e contratuais, garantindo uma gestão eficaz do contrato e a prevenção de problemas durante a execução.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 10.1** A contratação dos serviços descritos neste Termo de Referência será realizada por dispensa de licitação, com base no Artigo 75, Inciso XV da Lei nº 14.133/2021. Esse dispositivo legal permite a contratação direta de instituições brasileiras cuja finalidade estatutária inclua o apoio, a captação e a execução de atividades de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico, e estímulo à inovação, ou de instituições dedicadas à recuperação social da pessoa presa. A contratação é permitida desde que a instituição contratada possua inquestionável reputação ética e profissional e não tenha fins lucrativos.
- 10.2** O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) foi selecionado como fornecedor para esta contratação devido à sua notória compatibilidade e adequação para atender ao objeto da contratação. O SENAC possui a expertise necessária e a capacidade profissional para fornecer os serviços exigidos, o que assegura que a execução atenderá às necessidades específicas do projeto com eficiência e qualidade. A decisão de optar pelo SENAC é baseada na sua reputação consolidada e na sua competência reconhecida em oferecer capacitação profissional na área de gastronomia, conforme a necessidade do Termo de Referência.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTOS

- 11.1.** Após a entrega do objeto, em conformidade com a Portaria nº 23/2021 da Secretaria de Planejamento, Finanças e Orçamento - SMF, a CONTRATADA deverá formalizar o pedido de pagamento via Sistema PROCEC PAGAMENTOS, através do endereço: <https://procecpagamentos.curitiba.pr.gov.br/Home/Pagamentos>.
- 11.2.** No referido link, consta aba denominada "Tutorial de Uso" dispondo de instruções atualizadas quanto à forma de uso do sistema.
- 11.3.** PROCEC PAGAMENTOS permite que fornecedores solicitem pela internet os pagamentos referentes ao objeto entregue, conforme consta publicado no Guia de Serviços: <https://www.curitiba.pr.gov.br/servicos/procec-pagamentos/777>.
- 11.4.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, após o aceite dos itens e contados da aprovação da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA.
- 11.5.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6.** Após a entrega do objeto, a Nota Fiscal anexada ao PROCEC será encaminhada ao gestor do contrato para que siga ao setor competente
- 11.7.** A Nota Fiscal deverá ter como destinatário o Órgão ou Entidade da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Curitiba, de acordo com o estabelecimento demandante da aquisição.
- 11.8.** A Nota Fiscal ou fatura deverá ser, obrigatoriamente, acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta online ao Serviço de Cadastro de Fornecedores do Município de Curitiba ou, na impossibilidade de acesso ao referido



Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021.

- 11.9.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie os ajustes necessários. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Administração.
- 11.10.** No corpo da Nota Fiscal, ou em campo apropriado, deverá ser informado o número da Nota de Empenho correspondente, da Autorização de Fornecimento ou do Contrato, se for o caso.
- 11.11.** A Nota Fiscal deverá ser apresentada em moeda corrente nacional e atender, quando for o caso, ao previsto no Decreto Estadual nº 3330/2008, relativo à apresentação de nota fiscal eletrônica.
- 11.12.** Na Nota Fiscal deverão ser indicados o nome do Banco, nome e número da agência e número da Conta Corrente, onde será creditado o valor.
- 11.13.** Será aplicada compensação financeira, quando houver atraso de pagamento dos valores devidos por culpa exclusiva do CONTRATANTE, observada a apuração de responsabilidade do agente que deu causa ao atraso.
- 11.14.** O pagamento da compensação financeira estabelecida no item anterior dependerá de decisão motivada da autoridade competente, condicionada à apresentação de requerimento a ser formalizado pela CONTRATADA.
- 11.15.** No caso de atraso de pagamentos, em períodos superiores ao determinado no Título III, Capítulo X, da Lei Federal nº 14.133/2021, poderão ser cobrados exclusivamente os seguintes encargos:
- a)** Juros remuneratórios por dia de atraso sobre a parcela vencida, observado o disposto na Resolução nº 2/2024 - SMF;
 - b)** Correção monetária adotada pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial IPCA/IBGE, e, na falta deste, outro que venha a substituí-lo;
 - c)** Os juros remuneratórios serão os resultantes da divulgação da Taxa Referencial de Juros TR, divulgada pelo Banco Central do Brasil - BACEN.
 - d)** A Resolução nº 2/2024 SMF se aplica somente às contratações com recursos decorrentes do Tesouro Tributário Municipal.
 - e)** As despesas decorrentes da mora da União, Estados ou de outras fontes não controladas pelo Município seguirão a regulamentação aplicável pelo respectivo ente público ou entidade.
- 11.16.** Previamente à emissão de nota de empenho e à cada pagamento, o CONTRATANTE deverá realizar consulta ao Serviço de Cadastro de Fornecedores do Município de Curitiba para identificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital e a eventual suspensão temporária de possibilidade de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 11.17.** A verificação de eventual irregularidade da CONTRATADA não ensejará a retenção do pagamento, devendo a Administração, após realizá-lo, conceder prazo de até 30 dias, prorrogável por duas vezes, totalizando o prazo máximo de 90 dias, para a respectiva anexação da documentação que comprove a regularidade e, ao final, na hipótese de não regularização, tomar as medidas necessárias ao processo administrativo destinado à rescisão do ajuste.



- 11.17.1.** Para as prorrogações previstas no item 21.8.1, a autoridade competente decidirá motivadamente em processo administrativo, mediante solicitação e justificativa da CONTRATADA.
- 11.18.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 11.19.** Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.
- 11.20.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão mantidos, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação cadastral, estará sujeita às sanções e penalidades previstas no item 23 do presente Termo de Referência.
- 11.21.** Poderá ser rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no Serviço de Cadastro de Fornecedores do Município de Curitiba, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima do órgão ou entidade.
- 11.22.** Serão realizadas eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela CONTRATADA, no que couber, respeitada a legislação pertinente, especialmente a Lei Complementar nº 123/2006.
- 11.23.** Depositado o valor correspondente ao pagamento, a CONTRATADA não poderá mais reclamar quaisquer diferenças, dando plena, geral e irrevogável quitação dos valores recebidos.

12. AMOSTRAS, DOCUMENTOS, LAUDOS E DESCRITIVOS TÉCNICOS

- 12.1.** Não serão solicitadas amostras físicas, considerando a natureza;
- 12.2.** Não serão solicitados laudos laboratoriais, visto que os descritivos técnicos são suficientes para a verificação da conformidade do produto.

13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 13.1.** Os critérios de sustentabilidade que deverão ser seguidos na seleção do fornecedor estão alinhados com o Decreto Municipal nº 1.346/2023, e são:
- a) Baixo Impacto sobre Recursos Naturais (Art. 3º, I):** Preferência por materiais, tecnologias e matérias-primas com baixo impacto ambiental ao longo de todo o ciclo de vida do produto.
 - b) Materiais e Tecnologias de Origem Local (Art. 3º, II):** Utilização preferencial de materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local.
 - c) Energia Renovável e Fontes Alternativas (Art. 3º, III e IV):** Indução à utilização de energia de fontes renováveis e preferência por fontes alternativas de energia para transporte.
 - d) Eficiência na Utilização de Recursos Naturais (Art. 3º, V):** Garantia de maior eficiência na utilização de recursos naturais, promovendo proteção ao meio ambiente e à saúde humana.
 - e) Maior Ciclo de Vida e Menor Custo de Manutenção (Art. 3º, VII):** Prioridade para bens e serviços com maior durabilidade e menor custo de manutenção.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

- f) **Uso de Inovações e Tecnologias Sustentáveis (Art. 3º, VIII):** Utilização de inovações e tecnologias que reduzam a pressão sobre recursos naturais e a emissão de gases de efeito estufa.
- g) **Origem Sustentável dos Recursos Naturais (Art. 3º, IX):** Preferência por recursos naturais com origem sustentável.
- h) **Substituição de Materiais Tóxicos por Atóxicos (Art. 3º, X):** Substituição de materiais tóxicos por alternativas menos prejudiciais à saúde e ao meio ambiente.
- i) **Utilização de Materiais Reciclados e Biodegradáveis (Art. 3º, XI):** Uso de materiais reciclados, reutilizados e biodegradáveis, e práticas de logística reversa para produtos e embalagens.
- j) **Fortalecimento da Economia Local (Art. 3º, XIII):** Aquisição preferencial de produtos de fornecedores locais ou regionais para fortalecer a economia local.

14. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 14.1. Os cursos serão agendados conforme os cursos pré-estabelecidos no Anexo A, em seus quantitativos e variedades. A programação e execução das atividades serão coordenadas pela Gerência e Coordenação Pedagógica das Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em parceria com o SENAC.
- 14.2. Ajustes poderão ser realizados conforme a falta de profissionais ou qualquer outra circunstância que se fizer necessária, desde que ambas as partes estejam cientes e acordadas.
- 14.3. O calendário e a programação das atividades serão elaborados e executados pela Gerência e Coordenação Pedagógica das Escolas de SAN e o SENAC.
- 14.4. Contatos para agendamento com as Escolas de SAN se dará pelos telefones (41) 3350-3882 e (41) 3350-1881 ou pelo e-mail escolasdesan@curitiba.pr.gov.br.
- 14.4.1. O atendimento ocorrerá de segunda-feira a sexta-feira, das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h30. Endereço: Secretaria Municipal de Segurança Alimentar, Rua Doutor Pedrosa, 257, 2º andar, sala 201, CEP 80420-120, Curitiba, PR.
- 14.5. Qualquer ajuste no calendário e na programação dos cursos deverá ser comunicado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, especificando os motivos e apresentando a devida comprovação.
- 14.5.1. Em caso de ausência profissional, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição do mesmo e notificar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 6 (seis) horas.
- 14.5.2. A CONTRATANTE poderá aceitar ou recusar a justificativa apresentada.
- 14.6. A execução dos cursos será realizada conforme a disponibilidade pré-estabelecida e em conformidade com os critérios de sustentabilidade mencionados.
- 14.7. A coordenação entre a Gerência e a Coordenação Pedagógica das Escolas de SAN, em conjunto com o SENAC, será responsável por garantir a qualidade e a eficácia dos cursos oferecidos.
- 14.8. Ambas as partes, a CONTRATANTE e a CONTRATADA, são responsáveis por garantir a execução adequada dos cursos, conforme os termos e condições estabelecidos.
- 14.9. Quaisquer discrepâncias ou problemas na execução dos cursos deverão ser comunicados imediatamente para resolução conjunta.
- 14.10. Os cursos serão realizados nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme planejamento conjunto com o SENAC e conforme informado no item 8.1 Entrega do Objeto deste Termo de Referência.

15. DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA LICITAÇÃO



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

15.1. O orçamento da presente licitação não será sigiloso.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo CONTRATANTE, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade da CONTRATADA.

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1. Na presente licitação não será exigida garantia de execução. Tendo em vista a especificidade do objeto e sua forma de execução, não haverá exigência da garantia da contratação prevista no Título III, Capítulo II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18. GARANTIA DA PROPOSTA

18.1. Não será exigida garantia de proposta para a presente licitação.

19. GARANTIA CONTRATUAL DO BEM, OBJETO DA AQUISIÇÃO

19.1. Na presente licitação a licitante deverá atender ao disposto no código de defesa do consumidor.

20. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 20.1. Receber os cursos e atividades conforme agendado, no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência e documentos complementares.
- 20.2. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos cursos e atividades recebidos, com as especificações constantes no **ANEXO A** do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 20.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do SENAC, através de servidores designados.
- 20.4. Comunicar ao SENAC, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos cursos e atividades, para que sejam substituídos, ajustados ou corrigidos, atendendo aos prazos estipulados no presente documento.
- 20.5. Efetuar o pagamento ao SENAC do valor correspondente aos cursos e atividades realizados, que não seja objeto de controvérsia, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência, observados os termos do Título III, Capítulo X da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 20.6. Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo SENAC, no que couber, respeitada a legislação pertinente, especialmente a Lei Complementar Federal nº 123/2006.
- 20.7. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo SENAC, preferencialmente, através de endereço eletrônico oficial constante em seu cadastro.
- 20.8. Suspender, quando for o caso, o pagamento no caso de o SENAC não atender ao solicitado nas notificações, no prazo estipulado, podendo sofrer as penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 700/2023.
- 20.9. Assegurar que os cursos e atividades sejam realizados conforme o Termo de Referência e o planejamento estabelecido.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

- 21.1.** Cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e na proposta apresentada, assumindo todos os riscos e as despesas decorrentes e necessários para a plena execução do objeto contratado, que é a oferta dos cursos de educação alimentar e capacitação profissional.
- 21.2.** Realizar os cursos conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhados das respectivas notas fiscais, nas quais constarão as indicações referentes ao conteúdo programático, carga horária e local de realização.
- 21.3.** Realizar os cursos nos locais indicados no Termo de Referência, livre de quaisquer outros encargos, sejam eles relacionados a materiais, equipamentos necessários para a execução dos cursos ou qualquer taxa adicional. Considerar-se-á em mora no dia seguinte ao vencimento deste prazo.
- 21.4.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos serviços prestados, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).
- 21.5.** Manter, durante toda a execução do objeto contratado, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a disputa.
- 21.6.** Manter, impreterivelmente, atualizados os dados de telefone comercial, e-mail e endereço sede, para fins de contatos e notificações.
- 21.7.** Assumir exclusiva e integralmente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, incluindo as que dizem respeito às normas de segurança do trabalho previstas em legislações específicas e todos os demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto contratado.
- 21.8.** Indicar formalmente preposto com poderes de representação suficientes para prestar soluções a quaisquer assuntos relacionados à execução do contrato ou qualquer ajuste cabível, bem como estar capacitado para gerenciar, de forma eficaz e preordenada à obtenção dos resultados pretendidos pelo CONTRATANTE, os recursos humanos e materiais disponíveis na execução dos cursos.
- 21.9.** Manifestar-se, por escrito, sobre os ofícios encaminhados pelo CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 horas, a partir da ciência, garantindo-lhe o acesso a documentos relativos ao objeto contratado.
- 21.10.** Fornecer, quando solicitado pelo CONTRATANTE, quaisquer elementos necessários à avaliação do objeto.
- 21.11.** Responsabilizar-se pelo total atendimento das especificações dos cursos licitados. Caso não correspondam às especificações do presente Termo, serão recusados e a empresa ficará sujeita às penalidades previstas em Lei, além da responsabilização por eventuais danos de qualquer natureza decorrentes de sua inexecução total ou parcial.
- 21.12.** Assumir integral responsabilidade por quaisquer ações, custos, despesas ou encargos decorrentes da execução ou inexecução do objeto, bem como por despesas adicionais para ajustes, documentos, licenças, transporte ou reposição de materiais necessários à execução dos cursos.
- 21.13.** Responder, exclusivamente, por quaisquer compromissos assumidos por si perante terceiros, ainda que vinculados à execução da presente contratação, bem como por quaisquer danos a terceiros em decorrência de atos causados por seus empregados, prepostos ou subordinados, ficando ao CONTRATANTE assegurado o direito de regresso, se lhe for imputada eventual condenação.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

- 21.14.** Substituir quaisquer componentes ou elementos dos cursos em que for detectado pelo CONTRATANTE, mesmo ultrapassado o período de garantia, vícios de qualidade ou incompatibilidades entre o objeto fornecido e as especificações solicitadas no Termo de Referência e anexos, sem qualquer ônus, obrigações ou despesas para o Município.
- 21.15.** Atender as determinações emitidas pelo servidor designado para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.
- 21.16.** Executar a realização dos cursos e demais serviços pertinentes, com profissionais qualificados, instruídos quanto às precauções relativas ao seu trabalho e que apresentem estado de saúde compatível com as atividades a serem desenvolvidas.
- 21.17.** Tomar providências, imediatamente, para o cumprimento das exigências feitas pelo CONTRATANTE, no âmbito da execução do objeto.
- 21.18.** A não regularização em conformidade ao imposto pela CONTRATANTE, observado o contraditório e a ampla defesa, poderá ocasionar em penalidades descritas no Edital e seus anexos.
- 21.19.** Quando compatível ao fornecimento do objeto, deverá instruir os seus empregados através de treinamento que aborde os seus deveres e obrigações no sentido de evitar acidentes do trabalho ou doenças ocupacionais.
- 21.20.** Observar todas as condições de higiene e segurança do trabalho necessárias à preservação da integridade física de seus empregados, ao patrimônio do Município de Curitiba e de outrem.
- 21.21.** Fornecer a todos os empregados os adequados Equipamentos de Proteção Individual – EPI, conforme NR-06, considerando sua versão atualizada ou substituições, e todos os Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC compatíveis ao risco.
- 21.22.** Os Equipamentos de Proteção Individual fornecidos aos empregados deverão, obrigatoriamente, conter a indicação do Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho (CA), e a identificação da CONTRATADA.
- 21.23.** O presente disposto guardará relação restrita e exclusivamente vinculada ao objeto licitado, de modo que a realização dos cursos não exponha o empregado a fatores de risco sem atenuação.
- 21.24.** Orientar e supervisionar seus empregados sobre o uso obrigatório e correto dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI e os de Proteção Coletiva – EPC, que sejam compatíveis com as suas atividades.

22. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 22.1.** Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e dos Decretos Municipais nº 700/2023 e nº 2.193/2023, serão designados agentes públicos para acompanhar e fiscalizar a entrega e execução do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato e determinando o que for necessário à regularização de eventuais falhas ou defeitos observados.
- 22.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.
- 22.3.** Para o exercício das atribuições constantes no Decreto Municipal nº 700/2023 e demais legislações pertinentes, bem como aquelas que vierem a substituí-las, ficam designados como Gestor e Suplente da presente contratação os respectivos servidores:
- Órgão: Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN)
 - Nome e matrícula do Gestor: Admaro Anderson Pinto, matrícula nº 189.853;



- Nome e matrícula do Suplente: Joice Miguel de Magalhães Ruthes, matrícula nº 164.117.

22. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

22.1. Os contratos decorrentes desta licitação poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos casos previstos no Art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 700/2023:

I. Unilateralmente pela Administração:

- a. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
- b. Quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

II. Por acordo entre as partes:

- a. Quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b. Quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c. Quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
- d. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

22.2. A CONTRATADA será obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato conforme Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23. DAS PENALIDADES E SANÇÕES

23.1. Sobre penalidades e sanções aplicáveis, a Lei nº 14.133/2021 estabelece, em seu Título IV, Capítulo I (artigos 155 a 158), as sanções administrativas para os contratados que descumprirem suas obrigações, independentemente de ser uma contratação direta ou por meio de licitação

23.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 700/2023, a CONTRATADA que:

- a. ensejar o atraso na execução ou na entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- b. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- c. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- d. dar causa à inexecução total do contrato;
- e. apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- [illegible]



cometimento das infrações administrativas previstas no art. 247 do Decreto Municipal nº 700/2023.

- VIII.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas seguintes condutas, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:
- a.** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - b.** der causa à inexecução total do contrato;
 - c.** ensejar o atraso na execução ou na entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- IX.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas seguintes infrações:
- a.** prestar declaração falsa;
 - b.** praticar ato fraudulento;
 - c.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - d.** praticar ato lesivo fundado em violação à Lei Anticorrupção previsto no artigo 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.
- X.** A aplicação de qualquer penalidade não prejudica o direito da Administração de recorrer às garantias contratuais para se ressarcir pelos danos causados, podendo ainda reter créditos decorrentes do contrato ou promover a cobrança judicial ou extrajudicial por eventuais perdas e danos.
- XI.** O contrato poderá ser rescindido, de pleno direito, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 700/2023, e demais legislações aplicáveis, nas seguintes hipóteses:
- a.** Por iniciativa da Administração (rescisão unilateral): Inexecução total ou parcial do contrato;
 - b.** Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
 - c.** Cometimento de infração administrativa grave, nos termos do item 23.2, como fraudes ou atos lesivos à Administração Pública;
 - d.** Atraso injustificado na execução do contrato que comprometa a entrega do objeto da licitação; e. Interesse público superveniente, devidamente justificado, que torne a continuação do contrato inconveniente ou prejudicial à Administração;
 - e.** Suspensão de sua execução por ordem judicial ou em razão de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovado, que impeça a execução contratual por mais de 90 (noventa) dias.
- XII.** Por iniciativa da Contratada (rescisão por iniciativa da contratada): a. Inadimplemento de obrigações pela Administração, como o não pagamento ou não disponibilização de meios necessários para o cumprimento do contrato, desde que ocorra por período superior a 90 (noventa) dias, salvo em situações de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra.
- XIII.** Na hipótese de rescisão unilateral pela Administração, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, nos termos da legislação vigente, bem como a reparação pelos prejuízos que esta venha a demonstrar, desde que devidamente comprovados e aceitos pela Administração.
- XIV.** A rescisão do contrato, nas hipóteses previstas neste instrumento, poderá ocorrer com a aplicação das sanções previstas na Cláusula 23 deste contrato, sem prejuízo das reparações civis e criminais decorrentes da inexecução.
- XV.** Efeitos da rescisão contratual:



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

- a. A rescisão contratual implicará a retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração;
- b. Caso a rescisão ocorra por culpa da CONTRATADA, poderá haver a execução da garantia contratual para ressarcimento dos prejuízos causados ao CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis;
- c. Os materiais, bens e serviços adquiridos ou utilizados durante a vigência do contrato e que estejam incorporados ao objeto deste, reverterão em favor da Administração sem ônus adicional.
- XVI.** Em qualquer das hipóteses de rescisão, a CONTRATADA será responsável pela reparação integral dos danos causados ao CONTRATANTE, nos termos do artigo 248 do Decreto Municipal nº 700/2023.

24. UNIDADE RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

24.1. Este Termo de Referência foi elaborado pela servidora Fabiana Troyan Nascimento Correia, matrícula nº. 144.476 e consta dos seguintes anexos:

- Anexo A: Especificações Detalhadas dos Cursos e Quantitativo;
- Anexo B: Mapa de Risco;

Curitiba, 30 de outubro de 24.

Fabiana Troyan Nascimento Correia

Agente de Planejamento

Portaria nº. 44/2023 - SMSAN

Joice Miguel de Magalhães Ruthes

Gestora

Matrícula: 164.117

Admaro Anderson Pinto

Suplente

Matrícula: 189.853

Agnaldo Camilo Monteiro

Gerente Executivo

Serviço Nacional de Aprendizagem

Elaine Gomes e Silva

Assistente de Gerente

Serviço Nacional de Aprendizagem



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional

Rua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

Anexo A

Especificações Detalhadas dos Cursos e Quantitativo

1. Tabela com quantidade de cursos e valores:

Item	Descrição do Curso	Disciplinas	Carga Horária	Nº de Alunos por turma	Número de turmas	Valor por turma (R\$)	Valor total (R\$)	Contratos Anteriores	Justificativa de Preço de Mercado
1	Alimentação saudável: detox fitness	Conceito da alimentação detox. Preparo de receitas para uma alimentação detox.	15h	15	2	4,000	8,000	Sim (06/2024 R\$4125,00)	Contrato Prefeitura de Telemãco Borba nº 146/2024
2	Bares e restaurantes: gestão operacional	planejamento e organização: tipos de atendimentos e serviços, capacidade do estabelecimento, tipos e ciclos de operações, organização de fluxos entre cozinha e salão.	30h	20	1	4,800	4,800	Não executado nos últimos 6 meses.	-
3	Cardápio de inverno	Preparo de pratos característicos de inverno (sopas, risotos, massas, cremes, fondue, entre outros), de acordo com as boas práticas.	15h	15	2	4,000	8,000	Sim (06/2024 R\$5775,00)	Contrato Prefeitura de Telemãco Borba nº 146/2024
4	Cozinha Criativa: Preparo à Base de Pinhão	Apresentar sugestões criativas para o preparo de pratos à base de pinhão.	15h	15	2	4,000	8,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
5	Cozinha industrial: técnicas e características	Produtos cárneos, peixes e frutos do mar- Preparo e apresentação: técnicas de cocção no processo industrial (estufar, grelhar, fritar, vapor, saltear, guisar e assar).	30h	20	2	5,500	11,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
6	Cozinhandos com economia	Sazonalidade dos hortifrutis, aproveitamento integral dos alimentos. Elaboração de lista de compras de acordo com as estações do ano. Preparo de receitas saudáveis, prazerosas e sustentáveis.	15h	15	4	3,500	14,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
7	Culinária trivial	Ingredientes utilizados no preparo de pratos da culinária trivial: seleção, pré-preparo, conservação e armazenamentos. Pré-preparo e preparo de pratos de culinária trivial: saladas, pratos quentes e sobremesas.	15h	15	3	4,000	12,000	Sim (06/2024 R\$5775,00)	Contrato Prefeitura de Telemãco Borba nº 146/2024
8	Culinária vegetariana	Conceito de alimentos funcionais. Conceito de vegetarianismo, suas divisões e características. Preparo de pratos doces e salgados vegetarianos.	15h	15	4	3,500	14,000	Curso Similar: Culinária Natalina – R\$ 3440,00	TAC Fundação de Ação Social nº 6383/1 (02/2024)
9	Elaboração de cardápios: planejamento e precificação	Tipos de combinações com a carta de bebidas: definição e modelo. Análise do mercado local: Oferta e qualidade dos produtos, concorrência e demanda.	15h	20	2	2,400	4,800	Não executado nos últimos 6 meses.	-
10	Garde manger: preparo de receitas frias	Ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados no preparo de receitas frias.	15h	15	6	3,500	21,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
11	Marmitta saudável	Preparo de pratos saudáveis para compor marmittas, de acordo com as boas práticas.	15h	15	4	3,500	14,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
12	Massas e risotos	Preparações de acordo com as boas práticas: massas, molhos clássicos e suas combinações, risotos e suas variações.	15h	15	2	4,000	8,000	Sim (06/2024 R\$4125,00)	Contrato Prefeitura de Telemãco Borba nº 146/2024
13	Preparo de bebidas e drinques à base de erva-mate	Processo de elaboração de bebidas e drinques a base de erva-mate: alcoólicos, não alcoólicos, quentes e frios.	15h	15	2	4,000	8,000	Curso Similar: Preparo de Drinques e Coquetéis – R\$ 5.840,00	TAC Fundação de Ação Social nº 6383/1 (02/2024)
14	PREPARO DE CARNES, AVES E PEIXES	Apresentar aos participantes técnicas de corte e preparo de carnes, aves e peixes.	15h	15	10	4,000	40,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
15	Preparo de pizzas sem glúten e sem lactose	Glúten e lactose e: conceito e implicações no consumo. Técnicas de pré-preparo de pizzas e derivados sem glúten e sem lactose.	15h	15	4	4,000	16,000	Curso Similar: Preparo de Pizzas R\$ 3440,00	TAC Fundação de Ação Social nº 6383/1 (02/2024)
16	Queijos: tipos de características sensoriais	Serviços de queijos: temperatura, materiais e armazenamento. (Fazer análise sensorial de queijos.)	15h	15	2	4,000	8,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
17	Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle	Microbiologia dos alimentos: fatores extrínsecos e intrínsecos, principais microorganismos relacionados às DTA	40h	20	1	6,400	6,400	Não executado nos últimos 6 meses.	-
18	Workshop - queijos e vinhos	Conceito de queijos e vinhos. Como degustar e apreciar vinhos. Degustação e harmonização de queijo e vinho.	3h	15	2	2,800	5,600	Curso Similar mesma CH: Workshop Massas – R\$ 2.500,00	Contrato Fundo de Assistência Social de Santa Mariana nº 02/2024
19	Workshop: culinária sem glúten	Preparo de pratos sem glúten, de acordo com as boas práticas	3h	15	1	1,600	1,600	Curso Similar mesma CH: Workshop Massas – R\$ 2.500,00	Contrato Fundo de Assistência Social de Santa Mariana nº 02/2024
20	Workshop: drinques e bebidas à base de erva-mate	Erva-mate: história, processo de beneficiamento e utilidade. Processo de elaboração de bebidas e drinques à base de erva-mate.	6h	15	2	1,900	3,800	Não executado nos últimos 6 meses.	-
21	Workshop: preparo de caldos e sopas	Pré-preparo e preparo de caldos e sopas.	8h	15	2	1,800	3,600	Curso Similar mesma CH: Workshop Tortas Salgadas – R\$ 3.200,00	Contrato Fundo de Assistência Social de Santa Mariana nº 02/2024
22	Workshop: preparo de feijoada	Preparo de feijoada, de acordo com as boas práticas	4h	15	2	1,500	3,000	Não executado nos últimos 6 meses.	-
TOTAL:							223,600		



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

2. Descrição detalhada dos Cursos:

a) Curso: 41111 - ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: DETOX FITNESS

Objetivo: Proporcionar ao aluno o conhecimento do conceito da alimentação Detox, sua importância para o equilíbrio do organismo, além das técnicas de preparo de receitas.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Alimentação Saudável: Detox Fitness

Conteúdo:

- Conceito da alimentação Detox.
- Higiene e manipulação de alimentos.
- Preparo de receitas para uma alimentação Detox.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 8.000,00

b) Curso: 10582 – QUALIDADE NO ATENDIMENTO AO CLIENTE EM RESTAURANTES

Objetivo: Aperfeiçoar os participantes para a busca da excelência no atendimento em restaurantes, visando a satisfação do cliente.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Qualidade no Atendimento ao Cliente em Restaurantes

Conteúdo:

- Apresentação pessoal e postura profissional.
- Relacionamento interpessoal e trabalho em equipe.
- Técnicas de atendimento e encantamento do cliente.
- Como transformar necessidades em benefícios.
- Perfil dos clientes.
- Necessidades e expectativas.
- Empatia e pró-atividade.
- Comunicação: a importância de saber ouvir e fazer as perguntas certas.
- Atendimento telefônico eficaz.
- Como lidar com reclamações.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br**Carga Horária:**

Carga Horária/Turma: 30h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20 alunos

Nº de Alunos Total: 20 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.800,00

Investimento Total: R\$ 4.800,00

c) Curso: 41827 - COZINHA EXECUTIVA**Objetivo:** Apresentar aos participantes técnicas para o preparo de pratos, de acordo com as boas práticas.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Cozinha Executiva

Conteúdo:

- Higiene pessoal e do ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios.
- Cuidados com os alimentos: conservação e deterioração.
- Preparo de pratos quentes e frios com carne bovina, suína, caprina, ovina, pescados, frutos do mar, verduras, legumes e frutas.
- Preparo de acompanhamentos e sobremesas.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 30h

Carga Horária Total: 60h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 20 alunos

Nº de Alunos Total: 40 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 5.500,00

Investimento Total: R\$ 11.000,00

d) Curso: 41839 - PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS**Objetivo:** Elaborar cardápios.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 6º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Elaborar cardápios

Conhecimentos:

- Cardápios: definição, tipos, formatos e apresentação.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

- Tipos de serviços: buffet e à la carte.
- Aspectos nutricionais: composição, dietas (restritivas) e adequação do cardápio.
- Precificação: impactos na definição do cardápio (local, público-alvo e tipologia).
- Plano de atualização por periodicidade: estação, semestralidade e demanda.
- Precificação: custo básico, margem de lucro, análise de ambiente externo (ameaças e oportunidades).

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 20 alunos

Nº de Alunos Total: 40 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 2.400,00

Investimento Total: R\$ 4.800,00

e) Curso: 41139 - GARDE MANGER: PREPARO DE RECEITAS FRIAS

Objetivo: Proporcionar aos participantes técnicas de preparo dos diferentes tipos de receitas frias, de acordo com as boas práticas.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Garde Manger: Preparo de Receitas Frias

Conteúdo:

- Conceito de Gard Manger.
- Higiene e manipulação de alimentos.
- Ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados no preparo de receitas frias. Preparo de receitas frias (saladas, molhos, sopas, conservas, etc.).

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 90h

Participantes:

Nº de Turmas: 6

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 90 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.500,00

Investimento Total: R\$ 21.000,00

f) Curso: 40351 - PREPARO DE BEBIDAS E DRINQUES À BASE DE ERVA-MATE

Objetivo: Este curso tem como objetivo desenvolver as técnicas para o preparo de bebidas e drinques usando a erva-mate.

**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Preparo de bebidas e drinques a base de erva-mate**Conteúdo:**

- Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviço de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição).
- Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos.
- Princípios de sustentabilidade: gestão de recursos, sazonalidade, regionalidade e aproveitamento integral dos insumos.
- Coquetelaria regional, nacional o Internacional: princípios, técnicas e tendências.
- Erva-mate: história, processo de beneficiamento e utilidade.
- Processo de elaboração de bebidas e drinques a base de erva-mate: alcoólicos, não alcoólicos, quentes e frios.

Habilidades:

- Utilizar boas práticas para serviços de alimentação.
- Utilizar equipamentos e utensílios destinados ao preparo de drinques e bebidas

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 8.000,00

g) Curso: 70149 - PREPARO DE PIZZAS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE**Objetivo:** Desenvolver o preparo de massas, molhos e coberturas de pizzas com restrições alimentares.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Preparo de Pizzas sem Glúten e sem Lactose**Conhecimentos:**

- Glúten e lactose: conceito e implicações no consumo.
- Uso de Equipamentos de Proteção Individual e boas práticas de manipulação para serviços de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis,



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição), também com aplicabilidade no congelamento.

- Riscos de contaminação cruzada e descarte de resíduos.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Aproveitamento integral dos alimentos: conceito e aplicabilidade.
- Massas: insumos (farinhas sem glúten, fermentos, gorduras sem lactose e ingredientes), pré-preparo e preparo; diferentes formatos de pizzas e uso da massa (focaccia, corneccione, pizzas doces, bordas diversas, entre outros).
- Técnicas de pré-preparo de pizzas e derivados sem glúten e sem lactose.
- Molhos e coberturas: insumos (ervas, queijos sem lactose, molhos, proteínas, vegetais, conservas, entre outros), pré-preparo e preparo.
- Técnicas de cocção: conceito e aplicabilidade.
- Técnicas de montagem e finalização de pizza e derivados doces e salgadas.
- Finalização e apresentação de pizzas doces e salgadas.

Habilidades:

- Utilizar as boas práticas de manipulação para serviços de alimentação.
- Organizar e manusear materiais, produtos, equipamento e utensílios.
- Interpretar fichas técnicas de produção.
- Utilizar técnicas de preparo de massas, molhos e coberturas de pizzas sem glúten e sem lactose.
- Aplicar técnicas de finalização e apresentação das produções gastronômicas.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 60h

Participantes:

Nº de Turmas: 4

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 60 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 16.000,00

h) Curso: 70186 - QUEIJOS: TIPOS E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Objetivo: Promover a construção de conhecimentos relativos a características de queijos e seu serviço.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Queijos: tipos e características sensoriais

Conhecimentos:

- História dos queijos: aspectos sócio-históricos e econômicos.
- Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviços de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

(recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição).

- Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos.
- Aspectos relativos ao processo produtivo de queijos: métodos, etapas e legislação da produção de queijos.
- Principais regiões produtoras de queijos no Brasil e no mundo.
- Tipos e características de queijos: de leite cru; pasteurizados; frescos; massa filada; com mofo (com mofo de casca branca e mofo azul); casca lavada; meia cura; curados e temperados.
- Serviço de queijos: temperatura, materiais e armazenamento.
- Análise sensorial: definição e ficha de degustação.
- Princípios de combinação entre queijos e alimentos e bebidas.

Habilidades:

- Fazer análise sensorial de queijos.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem no processo.
- Interpretar ficha de degustação.
- Organizar equipamentos, utensílios, insumos e documentos.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 8.000,00

i) Curso: 41744 - CULINÁRIA VEGETARIANA

Objetivo: Apresentar receitas e técnicas para o preparo de pratos da cozinha vegetariana.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Culinária Vegetariana

- Higiene e apresentação pessoal.
- Higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho. Conceito de alimentos funcionais.
- Conceito de vegetarianismo, suas divisões e características. Preparo de pratos doces e salgados vegetarianos.
- Conservação, armazenamento e prazo de validade dos produtos prontos.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h



Carga Horária Total: 60h

Participantes:

N de Turmas: 4

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 60 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.500,00

Investimento Total: R\$ 14.000,00

j) Curso: 10058 - MASSAS E RISOTOS

Objetivo: Preparar massas e risotos.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Massas e Risotos

Conhecimentos:

- Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.
- Preparações de acordo com as Boas Práticas: massas, molhos clássicos e suas combinações, risotos e suas variações.
- Armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 8.000,00

k) Curso: 70136 – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Objetivo: Qualificar os profissionais para implementar o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: Ensino Médio completo

Disciplina: Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Conteúdo

Conhecimentos:

- Histórico e conceitos do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).



- Fundamentos legais e normativos: legislações - Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); normas (Codex Alimentarius, ABNT/NBR ISO 22000, ABNT/NBR 15635, ABNT NM 323).
- Microbiologia dos alimentos: fatores extrínsecos e intrínsecos, principais microrganismos relacionados às DTA.
- Pré-requisitos para o Sistema APPCC: BPF/ GMP, POP e PPHO/SSOP e outros procedimentos correlatos.
- Etapas preliminares do APPCC: definição dos objetivos; identificação e organograma da empresa; avaliação dos pré-requisitos; programa de capacitação técnica.
- Plano APPCC: formação da equipe multidisciplinar; descrição do produto e grupo de produtos; descrição do uso pretendido e grupo de consumidores específicos; elaboração do fluxograma de processo e descrição das etapas; confirmação do fluxograma.
- Sete princípios do Sistema APPCC: análise de perigos e estabelecimento das medidas preventivas ou de controle, identificação dos pontos críticos de controle (PCC), estabelecimento dos limites críticos, estabelecimento dos procedimentos de monitoramento para cada PCC, estabelecimento das correções e ações corretivas e, estabelecimento dos procedimentos de registro e de verificação.
- Documentação: manual, procedimentos, plano APPCC e registros; criação de documentação gerenciável.
- Modelos de planos de APPCC e implantação.

Atitudes/Valores:

- Responsabilidade com a segurança do local de trabalho. Proposição de melhorias frente aos processos de trabalho.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 40h

Carga Horária Total: 40h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20 alunos

Nº de Alunos Total: 20 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 6.400,00

Investimento Total: R\$ 6.400,00

I) Curso: 41113 - WORKSHOP - CULINÁRIA SEM GLÚTEN**Objetivo: Apresentar técnicas de preparo de pratos sem glúten.****Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Culinária sem Glúten Conteúdo

- Mise en place: insumos, equipamentos e utensílios.
- Preparo de pratos sem glúten, de acordo com as Boas Práticas.

Carga Horária:



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

Carga Horária/Turma: 3h

Carga Horária Total: 3h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 15 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 1.600,00

Investimento Total: R\$ 1.600,00

m) Curso: 40367 - WORKSHOP - DRINQUES E BEBIDAS A BASE DE ERVA MATE**Objetivo:** proporcionar aos participantes o conhecimento de técnicas para o preparo de bebidas e drinques usando a erva-mate.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Drinques e Bebidas à Base de Erva Mate Conteúdo

- Erva-mate: história, processo de beneficiamento e utilidade. Processo de elaboração de bebidas e drinques à base de erva-mate.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 12h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 1.900,00

Investimento Total: R\$ 3.800,00

n) Curso: 41811 - WORKSHOP - PREPARO DE CALDOS E SOPAS**Objetivo:** Desenvolver técnicas de preparo de caldos e sopas.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Preparo de Caldo e Sopas

Conteúdo:

- Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios. Pré-preparo e preparo de caldos e sopas.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 8h

Carga Horária Total: 16h

**Participantes:**

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 1.800,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00

o) Curso: 40256 - WORKSHOP - PREPARO DE FEIJOADA**Objetivo:** Preparar feijoada.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 7ºano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop – Preparo de Feijoada Conteúdo

- Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios. Preparo de feijoada, de acordo com as Boas Práticas. Degustação das preparações.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 4h

Carga Horária Total: 8h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 1. 500,00

Investimento Total: R\$ 3.000,00

p) Curso: 41152 - MARMITA SAUDÁVEL**Objetivo:** Preparar pratos saudáveis para compor marmitas.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Marmita Saudável**Conteúdo:**

- Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.
- Preparo de pratos saudáveis para compor marmitas, de acordo com as Boas Práticas. Armazenamento e transporte.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma:15h

Carga Horária Total: 60h

Participantes:



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

Nº de Turmas: 4
Nº de Alunos/Turma: 15 alunos
Nº de Alunos Total: 60 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.500,00
Investimento Total: R\$ 14.000,00

q) Curso: 40689 - CARDÁPIO DE INVERNO

Objetivo: Preparar pratos característicos de inverno.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos
Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Cardápio de Inverno Conteúdo

- Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.
- Preparo de pratos característicos de inverno (sopas, risotos, massas, cremes, fondue, entre outros), de acordo com as Boas Práticas.
- Armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h
Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2
Nº de Alunos/Turma: 15 alunos
Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00
Investimento Total: R\$ 8.000,00

r) Curso: 40807 - CULINÁRIA TRIVIAL

Objetivo: Possibilitar aos participantes o desenvolvimento de diferentes pratos da culinária trivial, de acordo com as boas práticas.

Pré-requisitos:

Idade Mínima: 16 anos
Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Culinária Trivial**Conteúdo:**

- Higiene na manipulação de alimentos.
- Ingredientes utilizados no preparo pratos da culinária trivial: seleção, pré-preparo, conservação e armazenamento.
- Utensílios e equipamentos necessários para o preparo de pratos da culinária trivial.
- Pré-preparo e preparo de pratos da culinária trivial: saladas, pratos quentes e sobremesas.
- Armazenamento dos alimentos prontos.



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e NutricionalRua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br**Carga Horária:**

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 45h

Participantes:

Nº de Turmas: 3

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 45 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 12.000,00

s) Curso: 41151 - COZINHANDO COM ECONOMIA**Objetivo:** Proporcionar aos participantes noções de como elaborar cardápios, receitas e listas de compras considerando as estações do ano.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Cozinha Fácil, Rápida e Descomplicada Conteúdo

- Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.
- Preparo de pratos e sobremesas clássicos, utilizando técnicas que alinhem praticidade e facilidade, de acordo com as Boas Práticas.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 60h

Participantes:

Nº de Turmas: 4

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 60 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.500,00

Investimento Total: R\$ 14.000,00

t) Curso: 40783 - WORKSHOP - QUEIJOS E VINHOS**Objetivo:** Propiciar aos participantes conhecimentos relativos a queijos e vinhos.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 18 anos

Escolaridade Mínima: 6º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Queijos e Vinhos Conteúdo

- Conceito de queijos e vinhos. Como degustar e apreciar vinhos.
- Degustação e harmonização de queijo e vinho.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 3h

Carga Horária Total: 6h

**Participantes:**

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 2.800,00

Investimento Total: R\$ 5.600,00

u) Curso: 42079 - COZINHA CRIATIVA - PREPAROS À BASE DE PINHÃO**Objetivo:** Apresentar sugestões criativas para o preparo de pratos à base de pinhão.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Cozinha Criativa - Preparos à Base de Pinhão Conteúdo

- Higiene na manipulação de alimentos.
- Mise-en-place: insumos, utensílios e equipamentos. História e cultura do pinhão na região.
- Preparo de produções gastronômicas: entradas e cozinha fria. Preparo de produções gastronômicas: cozinha quente.
- Preparo de produções gastronômicas: sobremesas.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 30h

Participantes:

Nº de Turmas: 2

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 30 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 8.000,00

v) Curso: 10624 - PREPARO DE CARNES, AVES E PEIXES**Objetivo:** Apresentar aos participantes técnicas de corte e preparo de carnes, aves e peixes.**Pré-requisitos:**

Idade Mínima: 16 anos

Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Preparo de Carnes, Aves e Peixes Conteúdo

- Higiene e apresentação pessoal.
- Higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho. Cuidados com os alimentos: conservação e deterioração.
- Técnicas de corte, preparo e cocção de carnes, aves e peixes.

Carga Horária:



Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 150h

Participantes:

Nº de Turmas: 10

Nº de Alunos/Turma: 15 alunos

Nº de Alunos Total: 150 alunos

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 4.000,00

Investimento Total: R\$ 40.000,00

Investimento Total da proposta: R\$ 223.600,00

INFORMAÇÕES GERAIS:

Matrícula: Será efetivada mediante preenchimento completo do Termo de Compromisso, assinados e enviados ao Senac com 15 dias úteis de antecedência a data de início do curso.

Certificado: frequência mínima de 75% da carga horária do curso mediante assinatura na lista de presença do Senac e preenchimento completo do Termo de Compromisso.

Prazo para realização da ação: 10 dias úteis a partir da assinatura do Termo de Aceite e/ou Contrato.

Data e Horário: À DEFINIR

Local: Os cursos contratados serão realizados nos espaços fornecidos pelo contratante. Todos os espaços serão validados previamente para a execução das aulas teóricas/práticas.

Outras Informações: Esta proposta prevê todos os insumos necessários para prática profissional fornecido pelo SENAC. Os materiais serão utilizados apenas em sala de aula.

Exportado do Sistema Único de Protocolo - 01-094648/2024 - Patricia Mendes Maurel - Matrícula 1224 em 02/04/2025 15:32:02



Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional

Rua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

Anexo B
MAPA DE RISCO

Protocolo nº:	Mapa de Calor - Avaliação de Riscos Inerentes - RI= I x P				
01-0946348/2024					
Objeto da Avaliação de Riscos:	Eixo de Impacto	Eixo de Probabilidade			
1.1. Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), por meio da sua Unidade de Educação Profissional e Tecnológica em Curitiba Centro, para a oferta de cursos profissionalizantes destinados à comunidade e indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em projetos de Segurança Alimentar e Nutricional.		Muito Baixo	-	-	-
Objetivo da Contratação:	-				
1.2. Esta contratação visa proporcionar capacitação em segurança alimentar e nutricional, oportunidade de preparação técnica, desenvolvimento de competências e conhecimento de mercado na área da gastronomia, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.	Alto	8			
	-				
	-				
	-				

Item 1

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Inexistência de análise de risco.	
Causa(s) do Risco		
Desconsideração dos riscos existentes na contratação e gestão do contrato.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente impacto causado por todos os riscos desconsiderados.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Médio	5
Nível de Risco Inerente	Baixo	5
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 2

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Análise de risco deficiente.	
Causa(s) do Risco		
Desconsideração de riscos relevantes.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente impacto causado por estes riscos.		
ESCALA		
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Médio	5
Nível de Risco Inerente	Baixo	5
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

Item 3

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Ausência da formalização do Documento da Demanda que origina a contratação.	
Causa(s) do Risco		
Início de processo para contratação que não atende as normativas legais da Administração Pública.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente desperdício de tempo e esforços do requeritante que iniciou o processo.		
ESCALA		
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 4

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Responsável pelo planejamento da contratação não detém as competências necessárias à elaboração do Termo de Referência	
Causa(s) do Risco		
Especificações incompletas ou com requisitos irrelevantes ou indevidamente restritivos.		
Consequência(s) do Risco		
Indefinição do objeto e dificuldade de obtenção da solução necessária ao atendimento da necessidade ou diminuição da competição e aumento dos custos.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente deve reavaliar a Equipe ou capacitar os membros de forma tempestiva.



item 5

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Executar o processo de planejamento de forma muito simplificada para contratações de maior risco (alto valor, alto impacto nas atividades da organização).	
Causa(s) do Risco		
Contratação que não produz resultados capazes de atender à necessidade da administração.		
Consequência(s) do Risco		
Desperdício de recursos públicos, ou levando à impossibilidade de contratar, com consequente não atendimento da necessidade que originou a contratação.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 7

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Aproveitamento total / parcial de Termo de Referência de outra instituição mais madura.	
Causa(s) do Risco		
Utilização de modelos de execução do objeto e de gestão do contrato para os quais o órgão não está preparado.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente de uma má gestão do contrato segundo as regras nele contidas e as Consequências de uma má gestão contratual (ex pagamento por objetos sem qualidade).		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Médio	5
Nível de Risco Inerente	Baixo	5
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova a adesão.

item 9

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Mensuração incorreta dos preços e dos serviços.	
Causa(s) do Risco		
Custos incorreto no levantamento dos preços e serviços mensurados.		
Consequência(s) do Risco		
Custos incorreto no levantamento dos preços e serviços mensurados.		
ESCALA		
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 6

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Contratação sem realização de estudos técnicos preliminares.	
Causa(s) do Risco		
Contratação que não produz resultados capazes de atender à necessidade da administração, com consequente desperdício de recursos públicos; ou levando à impossibilidade de contratar.		
Consequência(s) do Risco		
Não atendimento da necessidade que originou a contratação; ou levando a especificações indevidamente restritivas, com consequente diminuição da competição e aumento indevido do custo da contratação.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 8

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Definição de requisitos da contratação insuficientes	
Causa(s) do Risco		
Contratação de empresa que não atende à necessidade que originou a contratação.		
Consequência(s) do Risco		
Desperdício de recursos públicos		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	20
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 10

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Termo de referência (TR) incompleto ou inconsistente.	
Causa(s) do Risco		
TR cujo conteúdo não permite selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração ou a contrato sem mecanismos adequados para a gestão contratual.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente desperdício de recursos (ex financeiro, pessoal) públicos.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).



item 11

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Método subjetivo (ou ausência de método) para quantificar a prestação do serviço e suas obrigações.	
Causa(s) do Risco		
Pagamento por demandas não entregue.		
Consequência(s) do Risco		
Possível comprometimento da qualidade do serviço		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 13

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Ausência de metodologia para quantificação de bens e serviços a serem adquiridos	
Causa(s) do Risco		
Leva a estimativas de quantidades inadequadas.		
Consequência(s) do Risco		
Desperdício de recursos financeiros por sobre ou falta de bens e serviços, obrigando a repetição de processos em lapso temporal inapropriado.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 15

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Inexistência de plano anual específico de aquisições ou contratações de serviços.	
Causa(s) do Risco		
Leva a contratações que não contribuem para o cumprimento dos objetivos estratégicos da organização.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente ineficiência na prestação dos serviços públicos à sociedade		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 12

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	0	
Causa(s) do Risco		
Impossibilidade de aplicação de penalidades.		
Consequência(s) do Risco		
Impossibilidade de induzir o contrato a voltar a normalidade em caso de desconformidades na execução		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Baixo	8
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 14

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Coleta de orçamentos para referência de preços, para determinado objeto específico, com empresas não cadastradas como fornecedores do município.	
Causa(s) do Risco		
Possibilidade de licitações desertas, principalmente para aquisições ou contratações inéditas.		
Consequência(s) do Risco		
Obrigando a eventual repetição da licitação com perda de tempo e gastos para a administração		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Baixo	8
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 16

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Empresas sem qualificação econômico financeira adequada para a execução do objeto participando da licitação.	
Causa(s) do Risco		
Contratação de empresa incapaz de executar o serviço contratado devido a situação financeira.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente inabilitação de empresa em processo licitatório, gerando perda de eficiência e retrabalho		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	A autoridade competente, ao verificar que o participante adjudicado não comprovou as exigências contidas no edital, não realiza a homologação e remete o processo ao Pregoeiro.



item 17

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Atestado de capacidade técnica exigido determina comprovação de execução do objeto com características, prazo ou qualidade desproporcional do objeto que se deseja contratar	
Causa(s) do Risco		
Limitação indevida da competição.		
Consequência(s) do Risco		
interrupção do processo de contratação.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Médio	5
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente não aprova o Termo de Referência (TR).

item 18

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Licitante vencedora apresenta proposta com valores dos serviços abaixo do mercado.	
Causa(s) do Risco		
Contratação de proposta que não espelha a realidade dos preços de mercado.		
Consequência(s) do Risco		
Não execução dos serviços na quantidade e/ou qualidade exigidas.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Alto	8
Nível de Risco Inerente	Médio	16
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Gestor deve se atentar a veracidade dos preços elencados nas planilhas de custos dos licitantes.

item 19

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Planejamento e Contratação	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Licitação fracassada ou deserta.	
Causa(s) do Risco		
Demora no processo de contratação.		
Consequência(s) do Risco		
Prejuízos ao andamento das atividades da Administração.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	20
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Repetição da licitação com a devida revisão dos motivos que originaram o seu fracasso.

item 20

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Execução e Controle	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Distorções na execução do objeto que somente serão detectadas na etapa de recebimento	
Causa(s) do Risco		
Necessidade de retrabalho.		
Consequência(s) do Risco		
Atraso na entrega do objeto que estará em condições de ser aceito		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	20
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Gestor do contrato avalia a possibilidade de, na execução do contrato, dividir demandas grandes e longas em demandas menores e mais curtas

item 21

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Fiscalização e Acompanhamento	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Dependência excessiva em relação à contratada, com consequente perda de capacidade de gerir as soluções	
Causa(s) do Risco		
Falta de conhecimento.		
Consequência(s) do Risco		
Desperdício de recursos públicos e Descontinuidade da solução anterior.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Médio	5
Nível de Risco Inerente	Baixo	5
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Inclusão de modelo e procedimentos relativos a transferência de conhecimentos

item 22

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Fiscalização e Acompanhamento	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Ausência de acompanhamento e fiscalização concomitante à execução do contrato.	
Causa(s) do Risco		
Ocorrência de distorções na execução do serviço que somente serão detectadas posteriormente à ocorrência destes.		
Consequência(s) do Risco		
Prejudicando a qualidade da execução do serviço.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Autoridade competente deve capacitar os gestores e fiscais do contrato para realizarem uma melhor administração do contrato, proporcionando uma fiscalização mais efetiva.



Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional

Rua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

item 23

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Execução e Controle	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Responsável pela gestão do contrato não detém as competências necessárias à execução da atividade.	
Causa(s) do Risco		
Fiscalização inadequada dos serviços e obrigações contidas no TR.		
Consequência(s) do Risco		
Não detecção de descumprimento de partes da avença com suas consequências.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	20
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	A autoridade competente deve capacitar os gestores e fiscais do contrato para realizarem uma melhor administração do contrato, proporcionando uma fiscalização mais efetiva com a criação de métodos e procedimentos que visem o controle e monitoramento do

item 24

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Fiscalização e Acompanhamento	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Falta de padronização na fiscalização contratual.	
Causa(s) do Risco		
Gestão e fiscalização deficiente.		
Consequência(s) do Risco		
Multiplicidade de procedimentos utilizados pelos atores envolvidos em virtude da falta de padronização.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Gestão do contrato deve realizar reunião com todos os fiscais a fim de padronizar os procedimentos a serem executados pela fiscalização.

item 25

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Fiscalização e Acompanhamento	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Licitante não mantém a regularidade fiscal e trabalhista na fase de execução contratual.	
Causa(s) do Risco		
Descumprimentos das obrigações fiscais e trabalhistas.		
Consequência(s) do Risco		
Prejuízos ao Erário e aos funcionários terceirizados.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	20
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Gestão do contrato apura as irregularidades verificadas e inicia processo administrativo para penalizar a empresa.

item 26

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Execução e Controle	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Ausência de designação formal do preposto, por parte da empresa contratada.	
Causa(s) do Risco		
Uma vez que não há o representante da contratada para quem se deve reportar.		
Consequência(s) do Risco		
Prejuízos à qualidade dos serviços contratados pela Administração Pública, dando margem, para atos de ingerência por parte da Administração Pública.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Muito Baixo	1
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	10
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Gestor do Contrato identifica o preposto que está atuando sem instrumento formal e solicita a designação do mesmo pela empresa contratada.

item 27

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	Fiscalização e Acompanhamento	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	Falta de sistematização sobre o que deve ser verificado na fiscalização contratual.	
Causa(s) do Risco		
Aceites provisórios e definitivos em objetos parcialmente executados ou não executados.		
Consequência(s) do Risco		
Consequente pagamento indevido.		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	Baixo	2
Impacto	Muito Alto	10
Nível de Risco Inerente	Médio	20
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
Mitigar o risco diminuindo sua probabilidade de ocorrência ou minimizando suas consequências	Fabiana Troyan e Admaro Anderson Pinto	Gestor do contrato revisa os atos praticados pela fiscalização a fim de atestar somente o que foi efetivamente executado.

item 28

MAPA DE RISCO		
Protocolo	01-0946348/2024	
Fase de Análise	#REF!	
IDENTIFICAÇÃO, ANÁLISE E AVALIAÇÃO DO RISCO		
Evento de Risco	#REF!	
Causa(s) do Risco		
#REF!		
Consequência(s) do Risco		
#REF!		
	ESCALA	PESO
Probabilidade	#REF!	#REF!
Impacto	#REF!	#REF!
Nível de Risco Inerente	#REF!	#REF!
TRATAMENTO DE RISCOS		
Tipo de Ação	Responsável	Descrição da Ação
#REF!	#REF!	#REF!



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba

Secretaria Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional

Rua Capitão João Busse, 660
Cajuru
CEP: 82.900-130 Curitiba - PR
Tel.: (41) 3350-3800
www.curitiba.pr.gov.br

Exportado do Sistema Único de Protocolo - 01-094648/2024 - por Patricia Mendes Maurer - Matricula 70984 em 02/04/2025 15:32:02



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Simplificado

INTRODUÇÃO

Este documento consiste em Estudo Técnico Preliminar - ETP, da etapa do planejamento de contratação, que servirá para avaliar a viabilidade de execução de serviços e embasar o Termo de Referência, conforme disposto na Lei n. 14.133/2021.

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivos:

- Comparar soluções (vantagens e desvantagens);
- Atestar a viabilidade e exequibilidade técnica, econômica, financeira e ambiental da pretensão contratual;
- Preparar informações para elaboração do Termo de Referência.

A seguir o cumprimento dos requisitos mínimos necessários para este ETP, nos Termos do Decreto Municipal n. 383/2023 e Instrução Normativa n. 1/2023-SMAP.

1. OBJETO DA PRETENSÃO CONTRATUAL

Prestação de serviços para realização de cursos de capacitação profissional para atender as demandas no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO.

2.1 Problema a ser resolvido/necessidade da Administração:

A principal necessidade da contratação de serviços de terceiros para a oferta de cursos profissionalizantes está em promover a educação e qualificação profissional como elementos cruciais para a segurança alimentar e nutricional em Curitiba. Esta contratação é essencial para proporcionar aos cidadãos habilidades práticas e teóricas que permitam não só uma melhor inserção no mercado de trabalho, mas também uma maior conscientização e adoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

O motivo para a contratação externa desses serviços reside na oportunidade da educação em Segurança Alimentar e Nutricional com a oferta de cursos de alta qualidade que estejam alinhados com os objetivos estratégicos da cidade de Curitiba de ser uma cidade inteligente e educadora. A contratação de terceiros permite acessar especialistas e recursos que podem não estar disponíveis internamente na administração pública, garantindo assim a eficiência e a eficácia dos programas educacionais oferecidos.

A situação que se busca resolver com essa contratação é a limitação na oferta de cursos relacionados à segurança alimentar e nutricional e gastronomia. A contratação visa expandir e diversificar essa oferta, superando as limitações e abordando uma gama ampla de temas e competências, que são demandados pela população e essenciais para o desenvolvimento socioeconômico local.

As razões para realizar a contratação de serviços de terceiros para a oferta de cursos profissionalizantes em gastronomia, com ênfase na segurança alimentar estão alinhadas e respaldadas no compromisso da municipalidade com interesse público, tais como:

- Fomento ao Emprego e Empreendedorismo: Capacitação para o mercado de trabalho e estímulo à criação de novos negócios.

**CURITIBA****PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA**

- b. Desenvolvimento Econômico Local: Impulsão da economia local através da gastronomia.
- c. Educação Continuada e Inclusão Social: Oferecimento de oportunidades educacionais acessíveis a diversos grupos sociais.
- d. Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional: Ensino de práticas de manipulação segura e consumo responsável de alimentos.
- e. Valorização da Cultura e Tradições Locais: Preservação e promoção das práticas culinárias tradicionais.
- f. Atração de Investimentos e Turismo: Incremento no interesse turístico e de investidores pelo setor gastronômico.
- g. Desenvolvimento de Soft Skills: Cultivo de habilidades interpessoais como liderança e trabalho em equipe.

Portanto, a proposta de nova contratação de serviços busca não apenas dar continuidade à oferta de cursos essenciais na área de gastronomia e segurança alimentar, mas também ampliar essa oferta para incluir cursos com maior variedade temática e abrangência, que possam atender às necessidades emergentes da população e do mercado de trabalho local. Este movimento almeja acessar outras áreas de conhecimento e habilidades, superando as limitações previamente enfrentadas, e garantindo cursos de alta qualidade que estejam alinhados com a proposta de Curitiba como uma cidade inteligente e educadora, focada na melhoria contínua da qualidade de vida de seus cidadãos.

2.2 Situação atual:

Atualmente, a oferta de cursos profissionalizantes na área de Segurança Alimentar e Nutricional e Gastronomia é limitada e não atendem às demandas crescentes em conteúdos e procura pelos cidadãos. As Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional apresentam-se com capacidade ociosa frente às oportunidades que a nova contratação pode fomentar.

Entre março de 2022 e março de 2024, foram realizados 122 cursos profissionalizantes nas unidades das Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional, com um total de 1544 alunos formados. Esses números demonstram o alcance e impacto da oferta, mas também ressaltam a necessidade de expandir a oferta educacional para atender ainda mais cidadãos.

A administração tem reconhecido a necessidade de expandir e diversificar o espectro de cursos oferecidos para abranger mais áreas e competências. Com o término do convênio e a experiência adquirida, há um interesse claro em realizar novas contratações de serviços que possam atender de forma mais ampla e diversificada às necessidades de qualificação profissional da população, superando as limitações enfrentadas com o convênio anterior.

A SMSAN não promoveu contratações anteriores específicas para este objeto.

2.3 Soluções:**a) SOLUÇÃO 1: Contratação direta do SENAC**

Vantagens:

- Especialização e qualidade do ensino;
- Variedade de cursos ofertados;
- Metodologia de ensino inclusiva;
- cursos customizados com turmas fechadas;
- cursos constituídos conforme as necessidades das instituições contratantes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA

CURITIBA

- possibilidade da oferta de cursos fora do SENAC em atendimento às demandas de locais do contratante, por exemplo, nas Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional do Município;
- material didático de fácil compreensão pelo público atendido;
- professores capacitados para as áreas a serem realizadas;
- infraestrutura própria para atendimento ao serviço;
- capacidade de disponibilizar os conteúdos, os materiais e equipe técnica para operacionalização e suporte nos processos de aprendizagem dos alunos;
- disponibilidade de insumos para a prática profissional;

Desvantagens:

- Processo licitatório mais demorado.
- Necessidade de supervisão contínua para garantir a qualidade.

b) **SOLUÇÃO 2:** Contratação de Plataforma de E-learning

Vantagens:

- Flexibilidade e acessibilidade do aprendizado.
- Menor custo operacional.

Desvantagens:

- Limitação na prática presencial essencial para cursos de gastronomia.
- Dificuldade de simular experiências de cozinha real.

c) **SOLUÇÃO 3:** Parceria com Organizações da Sociedade Civil – OSC's (Associações e fundações) /Universidades ou similares

Vantagens:

- Acesso a recursos externos;
- Alinhamento com políticas públicas de inclusão social;
- Pesquisas atualizadas.

Desvantagens:

- Ausência de OSCs certificadas no Conselho Municipal de Emprego e Relações do Trabalho (CMERT) que ofertem cursos para a capacitação profissional, ou seja, cursos de curta duração. Apesar da importância do controle social para a qualificação da oferta, não há instituições devidamente certificadas. Link: <http://portaldosconselhos.curitiba.pr.gov.br/entidade.aspx?conselho=13&Nome=Conselho%20Municipal%20de%20Emprego%20e%20Rela%c3%a7%c3%b5es%20do%20Trabalho-CMERT>
- As universidades e faculdades situadas no entorno da Regional Matriz oferecem apenas cursos lato sensu na área da gastronomia (tecnólogo e bacharelado em gastronomia). Essa oferta ultrapassa a carga horária que apresenta maior adesão pelo público em situação de vulnerabilidade atendido nas Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional, sendo cursos de até 40 horas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA

CURITIBA

- Falta de garantia na oferta da certificação em ambiente digital a qualquer momento.
- Ausência de critérios para notório saber: A oferta de cursos de capacitação profissional sob demanda do mercado, especialmente os de curta duração, pode carecer de critérios objetivos para atestar o notório saber das instituições contratadas. Ressalta-se que este objeto não abrange cursos de longa duração, como cursos de extensão, tecnólogos ou qualificação profissional (acima de 160 horas), devido à incompatibilidade com a disponibilidade dos alunos em frequentar as aulas, que possuem maior adesão aos cursos de duração até 40h. Além disso, cursos de longa duração apresentam altos índices de evasão, o que compromete sua eficácia para o público-alvo.

2.4 Quadro Comparativo das Soluções:

Critério	Solução 1: Escola Técnica Privada	Solução 3: OSC	Solução 2: E-learning
Qualidade do Ensino	Alta	Variável	Moderada
Variedade de Cursos	Ampla	Variável	Limitada
Metodologia de Ensino	Inclusiva	Variável	Limitada
Tempo de Implementação	Longo	Médio	Médio
Flexibilidade e Acessibilidade	Moderada	Moderada	Alta
Custo	Elevado	Moderado	Moderado
Supervisão e Controle	Alta	Alta	Moderada
Infraestrutura	Alta	Moderada	Baixa

2.4- SOLUÇÃO ELEITA: A solução mais adequada para melhor atendimento do interesse público foi a Solução 1- DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DIRETA DO SENAC. Considerando as desvantagens apresentadas pelas alternativas acima, a contratação direta do SENAC por meio de dispensa de licitação é a solução mais vantajosa para a Administração Pública, conforme permitido pela Lei nº 14.133/2021.

Justificativas para a Escolha da Dispensa de Licitação:

1. **Entidade Especializada e Sem Fins Lucrativos:** O SENAC é uma instituição de renome nacional, especializada na oferta de cursos de capacitação e qualificação profissional, incluindo a área de segurança alimentar. Além disso, é uma entidade sem fins lucrativos, o que reforça seu compromisso com a qualidade e acessibilidade das capacitações oferecidas.
2. **Reconhecimento e Credibilidade:** O SENAC possui ampla credibilidade e reconhecimento no mercado, sendo uma referência na formação de profissionais qualificados para o setor de alimentação. Sua metodologia é reconhecida por atender às exigências de mercado e regulamentações vigentes, com o foco no benefício social ao invés do lucro.
3. **Capilaridade e Infraestrutura:** A rede de unidades do SENAC está presente em diversas localidades, o que facilita a logística e a viabilidade das capacitações. Sua infraestrutura moderna e bem equipada proporciona um ambiente adequado para o aprendizado, reforçando a capacidade da instituição de oferecer formações de alta qualidade.



CURITIBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA

4. **Qualidade Comprovada:** Os cursos do SENAC possuem avaliação positiva e são frequentemente atualizados para refletir as melhores práticas e normas do setor de segurança alimentar. Isso assegura que os profissionais capacitados estarão aptos a atuar de acordo com as mais rigorosas exigências de qualidade e segurança.
5. **Eficiência e Eficácia:** A contratação direta do SENAC, sendo uma entidade sem fins lucrativos, permite uma agilização no processo de capacitação, essencial para atender de maneira eficiente e eficaz às necessidades imediatas de formação de profissionais em segurança alimentar. Isso resulta em maior celeridade na implementação das ações de segurança alimentar, sem comprometer a qualidade.
6. **Compromisso Social:** Como uma entidade sem fins lucrativos, o SENAC está comprometido com o desenvolvimento social e a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Suas ações são voltadas para a promoção da educação e capacitação profissional, alinhando-se aos objetivos de políticas públicas de inclusão e desenvolvimento humano.

Conclusão: A contratação direta do SENAC para capacitações em segurança alimentar está amparada pelo artigo 75, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, devido à sua especialização, credibilidade, infraestrutura, qualidade comprovada, eficiência, eficácia, e compromisso social como uma instituição sem fins lucrativos.

3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

3.1 Estimativa das quantidades:

Atualmente, contamos com 06 escolas de SAN em operação. Cada escola tem capacidade instalada para a oferta de cursos nos períodos da manhã, tarde e noite, com turmas de aproximadamente 15 alunos. Em 2025 será inaugurada a Escola de Segurança Alimentar e Nutricional Fazenda Urbana CIC.

3.2 Definição do método para a estimativa das quantidades a serem contratadas:

A estimativa baseia-se na capacidade atual e futura das escolas, na frequência dos cursos (manhã, tarde, noite), e no tamanho médio das turmas. O método considera o incremento na oferta de cursos decorrente da abertura de novas unidades.

3.3 Memória de Cálculo e ou documentos que dão suporte:

O cálculo para determinar o total anual de alunos atendidos considera que cada escola possa atender até 45 alunos por dia (15 alunos por turma, em 3 períodos), funcionando 5 dias por semana. Assumindo que cada turma participe de cursos em semanas alternadas ao longo do ano letivo (aproximadamente 30 semanas efetivas de curso), cada escola tem capacidade para atender cerca de 1.350 alunos anualmente. Com a expansão para 07 escolas, a capacidade anual de atendimento eleva-se para cerca de 9.450 alunos.

3.4 Análise das contratações anteriores:

Não se aplica.

3.5 Avaliação do quantitativo:

O quantitativo de um contrato para atendimento de 12 meses (podendo este ser aditivado) com a oferta de cursos na área de gastronomia é suficiente para atender à demanda administrativa.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA**

4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO.

4.1 A presente estimativa de valor apresentada para a contratação, se fundamenta como orientação para a escolha da solução mais vantajosa, porém não possui, necessariamente todos os detalhes específicos do objeto nem a composição para o valor referencial da futura contratação, caso seja autorizada.

4.2 Estimativa do Valor da Contratação: R\$ 225.000,00

4.3 Análise da viabilidade econômica:

A decisão de contratar uma Organização Privada – Escola Técnica para oferecer cursos profissionalizantes em gastronomia está alinhada com a disponibilidade orçamentária de R\$ 225 mil e com a estrutura operacional planejada para maximizar o alcance educacional. Esta escolha justifica-se pela qualidade elevada dos cursos e pela completa integração dos serviços, garantindo uma formação eficaz em gastronomia.

Capacidade de Atendimento: Considerando a capacidade estrutural de cada uma das seis escolas de SAN instaladas e incluindo a futura ESAN Fazenda CIC, é possível atender até 1.350 alunos anualmente, operando com três turmas diárias em semanas alternadas ao longo de 30 semanas efetivas de curso. Isso eleva a capacidade total para cerca de 9.450 alunos por ano, maximizando o impacto educacional dentro do orçamento estipulado.

Justificativa de Investimento: O investimento de R\$ 225 mil é plenamente justificado pelo potencial de desenvolvimento profissional e pessoal de milhares de alunos. Além disso, o alinhamento com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional amplia os benefícios socioeconômicos, contribuindo para o fortalecimento da indústria local de alimentos e a promoção de práticas de nutrição e segurança alimentar sustentáveis.

Retorno sobre Investimento: A qualidade dos cursos oferecidos pela escola técnica selecionada assegura uma educação alinhada às necessidades do mercado, aumentando a empregabilidade dos estudantes e enriquecendo a comunidade local com habilidades profissionais essenciais. O custo por aluno é economicamente viável, dada a escala de operação e o impacto potencial sobre o desenvolvimento econômico local.

Esta análise mostra que a escolha pela Organização Privada – Escola Técnica é economicamente prudente e estrategicamente vantajosa, oferecendo um retorno substancial sobre o investimento público e atendendo eficazmente às metas de capacitação profissional e desenvolvimento econômico de Curitiba.

4.4 Fontes de pesquisa para estimativa do valor: Consulta ao Sistema único de Protocolo e ao site e-compras sobre contratações semelhantes e solicitação de orçamentos obtidos por meio eletrônico de Escolas de Capacitação Profissional.

4.5 A pesquisa de preços deverá seguir as diretrizes estabelecidas pelo Decreto Municipal n. 384/2023.

4.6 Análise crítica dos preços pesquisados: A contratação do objeto contemplará todos os gastos (custos e despesas) inerentes.

4.7 A pesquisa de preços será anexada posteriormente aos autos processuais, após o término da confecção do Termo de Referência.

4.8 Sigilo: Não há necessidade da manutenção de sigilo.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA****5. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

5.1 Objeto divisível? Sim () Não (x)

5.2 É economicamente viável contratar em parcelas? Sim () Não (x)

5.3 Critério de Julgamento: () Por item(s)? (x) Menor Preço Global? () Por lote? () Convênio ou outros ajustes?

5.3.1 Justificativa:

O critério de julgamento por item(s) é justificado pela natureza específica e pela complexidade dos cursos profissionalizantes em gastronomia, que demandam um planejamento e execução integrados para garantir a qualidade e continuidade do serviço. Contratar o serviço completo para um período de 12 meses como um único item permite uma gestão mais eficiente e uma supervisão simplificada, além de otimizar os custos através de economias de escala. Esta abordagem assegura que a qualidade do ensino seja mantida uniformemente ao longo do contrato, alinhando-se com os objetivos educacionais e com as diretrizes legais, sem fragmentar o serviço de modo que possa prejudicar sua eficácia, justificando-se assim a não divisibilidade do objeto e a escolha por este critério de julgamento específico.

5.4 Modalidade de licitação:

() Concurso () Leilão () Pregão () Diálogo competitivo (x) Dispensa Licitação para contratação direta

5.5 Procedimentos auxiliares:

() credenciamento () pré-qualificação () procedimento de manifestação de interesse
() sistema de registro de preços (x) registro cadastral.

6. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

6.1 Declara-se que o presente estudo preliminar levou à conclusão pela viabilidade da pretensão contratual, decidindo pela melhor solução como sendo a contratação direta do SENAC por dispensa de licitação, conforme permitido pela Lei nº 14.133/2021:

- a) Especialização e Qualidade Assegurada: O SENAC é uma instituição reconhecida nacionalmente pela qualidade de seus cursos e pela especialização na área de gastronomia. A modalidade de ensino é com a oferta de cursos em grupo mas com práticas individuais, possibilitando que os alunos obtenham desde cedo a familiaridade com o ambiente de cozinha.
- b) Rapidez na Implementação: A dispensa de licitação permite uma contratação mais ágil, crucial para retomar e expandir a oferta de cursos de maneira imediata.
- c) Capacidade e Infraestrutura: O SENAC possui a infraestrutura necessária e experiência comprovada para oferecer cursos de alta qualidade, incluindo práticas presenciais essenciais para a formação em gastronomia.
- d) Alinhamento com Políticas Públicas: A contratação do SENAC está alinhada com os objetivos estratégicos de Curitiba de ser uma cidade inteligente e educadora, promovendo a inclusão social e o desenvolvimento econômico local.

6.2 Critérios Excludentes para Soluções Descartada:



CURITIBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA

- a) **Solução 2 – E-learning:** Descartada principalmente devido à necessidade de prática presencial intensiva em cursos de gastronomia, que são essenciais para o desenvolvimento de habilidades práticas. A limitação da interação face-a-face e a dificuldade de simular experiências de cozinha real são impeditivos significativos.
- b) **Solução 3 – Parceria com ONGs:** Enquanto oferece vantagens em termos de custo e engajamento comunitário, esta solução foi descartada devido à variabilidade na qualidade do ensino e à falta de infraestrutura consistente que as escolas técnicas especializadas fornecem.

7 JUSTIFICATIVA DA ELABORAÇÃO PELO MODELO SIMPLIFICADO

Em razão de o item a ser adquirido ser considerado um bem comum, de baixa complexidade e que será detalhado mais precisamente no Termo de Referência, foi elaborado o ETP simplificado, considerando as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto regulamentar municipal.

Curitiba, 04 de dezembro de 2024.

8 RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

ÁREA REQUISITANTE / PLANEJAMENTO:

Servidor: Joice Miguel de Magalhães Ruthes
Cargo / Função: Nutricionista
Matricula: 164117
Assinatura:

Servidor: Admaro Anderson Pinto
Cargo / Função: Gerente Mesa Solidária
Matricula: 189.853
Assinatura:

ANUÊNCIA DA AUTORIDADE MÁXIMA

- 1 – De acordo com o ETP elaborado pela área requisitante;
2 – Determino a continuidade dos procedimentos para a contratação pretendida.

Felipe Thiago de Jesus

Diretor

Departamento de Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional

Portaria de subdelegação: 11/2024 SMSAN



RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, no uso de suas atribuições legais, ratifica a dispensa de licitação em favor da empresa **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC)**, CNPJ n. **03.541.088/0008-163**, cujo objeto consisten na "Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), por meio da sua Unidade de Educação Profissional e Tecnológica em Curitiba Centro, para a oferta de cursos profissionalizantes destinados e indicados pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN) em projetos de Segurança Alimentar e Nutricional", lastreado em posicionamento jurídico, Parecer n. 62/2025-PGM-NAJ/SMSAN, com aplicação do art. 75, inciso XV da Lei Federal n. 14.133/2021, conforme protocolo administrativo n. 01-094648/2024.

Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, 28 de março de 2025.

Leverci Silveira Filho

**Secretário Municipal de Segurança Alimentar e
Nutricional**



Exportado do Sistema Único de Protocolo - 01-094648/2024 - Volância Mendes Maurer - Matrícula 70984 em 02/04/2025