



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO XAVIER



Retificação do Pregão Presencial N° 044/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO XAVIER, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, torna pública a **Retificação do Pregão Presencial 044-2024:** “*Contratação de Empresa Especializada para Execução da Terceira Edição do Curso Auxiliar de Cozinha*”.

Art. 1º - Retifica o Termo de Referência, parte integrante deste edital, passando a ser como no ANEXO I deste Termo de Retificação.

Art. 2º - Retifica os Valores de Referência do Item licitado, passando a ser de R\$ 28.000,00 (Vinte e Oito Mil Reais).

Art. 3º - As demais cláusulas do Edital de Pregão Presencial nº 044/2024 permanecem inalteradas, bem como a data de abertura das propostas.

Porto Xavier, 29 de outubro de 2024.

GILBERTO DOMINGOS MENIN

Prefeito Municipal



1

Rua Tiradentes, 540 – Centro
Fone: (55) 3354-0700 – Fax: (55) 3354-0716
E-mail: gabinete@pmportoxavier.com.br
CEP: 98.995-000 – Porto Xavier – RS – BRASIL



ANEXO I DA RETIFICAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

MUNICÍPIO DE PORTO XAVIER/RS

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO, TURISMO E MERCOSUL

NECESSIDADE DA

ADMINISTRAÇÃO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAÇÃO
DE CURSO DE AUXILIAR DE COZINHA - 3^a EDIÇÃO

1. DO OBJETO

O presente termo visa a contratação de empresa especializada para realização da 3^a edição de curso de auxiliar de cozinha. O objetivo desta contratação é atender uma demanda de mercado, que apresenta muita manifestação de interesse de participação, bem como o interesse público de oportunizar capacitação, aperfeiçoamento e alternativas de geração de renda - empreendedorismo - para a população do município, a fim de melhorar o mercado de trabalho, as ofertas de produtos e serviços existentes e dinamizar a econômica local.

Tudo isso está de acordo com as premissas de trabalho e a missão institucional da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Turismo e Mercosul, que já realizou outros cursos de capacitação em outras modalidades e áreas/segmentos.

Nesse sentido, necessária se faz a contratação de empresa especializada em capacitação profissional para a realização da 3^a edição do Curso de Auxiliar de Cozinha com foco na formação de profissionais capacitados para atuar em cozinhas comerciais, industriais e em estabelecimentos do setor alimentício, atendendo às normas de higiene, manipulação de alimentos e técnicas básicas de culinária. O curso deverá incluir aulas teóricas e práticas, com carga horária mínima de 40 horas, visando à inserção no mercado de trabalho e ao aperfeiçoamento dos participantes.

Detalhes do objeto:

- A empresa contratada deverá fornecer todo o material didático necessário para os alunos, incluindo apostilas, equipamentos e utensílios de cozinha para as aulas práticas.
- O curso deverá ser ministrado por profissionais com experiência comprovada na área de gastronomia.
- O conteúdo programático deve abranger temas como: boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, técnicas básicas de corte e preparo, organização de cozinha, controle de desperdício, segurança alimentar, liderança, entre outros.
- A empresa deverá disponibilizar um local adequado e equipado para a realização do curso.
- A empresa deverá fornecer Certificado de Conclusão para os participantes.

Ao presente Termo de Referência sugere-se a Inexigibilidade de licitação, com amparo legal no disposto no art. 74, inciso III, alínea "f", da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que a empresa apontada pelo levantamento de mercado local já executou essa atividade com maestria nos municípios de Porto Xavier e São Paulo das Missões, como o comprova as notas fiscais anexadas a este estudo.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Consiste na referência aos termos e exigências contidos abaixo, nos itens seguintes:

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Realização do Curso de Auxiliar de Cozinha, carga horária de 40 horas, para uma turma de 25 a 35 alunos, sendo que as aulas teóricas e práticas acontecerão presencialmente na sede da contratada.

A contratação ocorrerá diretamente, por Inexigibilidade de licitação, com amparo legal no disposto no art. 74, inciso III, alínea "f", da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que a empresa apontada



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO XAVIER



pelo levantamento de mercado local já executou essa atividade com maestria nos municípios de Porto Xavier e São Paulo das Missões, como o comprova a notas fiscais anexadas a este estudo.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá cumprir carga horária estipulada no programa, qual seja: 40 horas aula e fornecer Certificado de Conclusão. Deverá ser estruturada com cozinha industrial disponível para as aulas práticas, de conformidade com a disponibilidade de horários dos alunos, previamente combinada. Os materiais didáticos e pedagógicos, bem como os equipamentos e insumos necessários à realização das aulas práticas deverão ser fornecidos pela contratada. Os dias e horários de realização das aulas deverão ser ajustados entre a contratada, o Município e os alunos.

O curso deverá ser concluído ainda em 2024, preferencialmente até final de novembro.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Planejamento Inicial - deverá ser realizada reunião inicial para definição de cronograma e ajuste de detalhes de execução;

Seleção e Inscrição de Participantes - a Secretaria Municipal de Assistência Social Habitação auxiliará no processo de inscrição de participantes, cujo edital ser posteriormente divulgado. A empresa contratada deverá apoiar a contratante divulgação do curso e no processo de inscrição dos candidatos.

Execução do Curso

- Estruturação do Conteúdo Programático

- A empresa deverá apresentar um plano de aulas detalhado, com a sequência de módulos teóricos e práticos, abrangendo os temas:
 - Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos;
 - Técnicas de corte e preparo de alimentos;
 - Organização de cozinha e controle de desperdícios
 - Segurança no ambiente de trabalho;
 - Atendimento ao cliente e ética profissional.

- Disponibilização de Instrutores Qualificados

- A empresa deverá garantir que o curso seja ministrado por profissional qualificado e com experiência comprovada na área de gastronomia.

- Aulas Práticas e Teóricas

- O curso será dividido em módulos teóricos e práticos.
 - **Aulas Teóricas:** Realizadas em local adequado com suporte audiovisual e material didático fornecido aos alunos.
 - **Aulas Práticas:** Realizadas em cozinha equipada, onde os participantes poderão aplicar as técnicas aprendidas sob supervisão do instrutor.

- Fornecimento de Material Didático e Equipamentos e Insumos

- A empresa contratada deverá fornecer os seguintes itens:
 - Apostilas e materiais complementares para cada aluno;
 - Equipamentos e utensílios para as aulas práticas;
 - Materiais de consumo (ingredientes, produtos de limpeza, entre outros) necessários para as práticas de cozinha.

Certificação

Ao final do curso, será emitido um certificado de conclusão para os participantes que atingirem os critérios mínimos de participação e aproveitamento, conforme estipulado no início do programa.

Relatório Final e Encerramento

3

Rua Tiradentes, 540 – Centro
Fone: (55) 3354-0700 – Fax: (55) 3354-0716
E-mail: gabinete@pmportoxavier.com.br
CEP: 98.995-000 – Porto Xavier – RS – BRASIL





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO XAVIER



A empresa contratada deverá entregar ao contratante um relatório final contendo o resumo da execução do curso, listas de presenças, avaliação geral do desempenho dos alunos, fotos das atividades e outros registros pertinentes.

Deverá ser realizado um encontro final com os alunos para feedback sobre o curso, além de coletar sugestões para melhorias futuras.

Responsabilidades

- Contratante: Realizar as inscrições dos participantes, fornecer suporte necessário e acompanhamento da execução do contrato.
- Contratada: Garantir a qualidade do curso, cumprimento do cronograma, instrutor, material e equipamentos adequados.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto nos Decretos Municipais 3.642, de 09 de março de 2023, 3.714, de 14 de dezembro de 2023 e 3.715, de 14 de dezembro de 2023, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

Não haverá necessidade de providencias prévias no âmbito da Administração.

Indicação de Gestor: Ovidio Kaiser

Indicação de Fiscal: Viviane da Rosa Menin.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A comprovação da execução do objeto será realizada pelo Gestor do Contrato e/ou pelo Fiscal, devendo ser atestado através do recebimento da nota e posterior encaminhamento à Secretaria da Fazenda para liquidação e pagamento.

O pagamento ocorrerá em duas parcelas, sendo a primeira no início do curso, correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor contratado e a segunda e última parcela após a conclusão do curso e o recebimento total do produto. O procedimento de pagamento seguirá cronograma da Secretaria da Fazenda. A nota fiscal deverá conter as informações referentes ao número da licitação, número do emprenho e secretaria solicitante.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Com fulcro no art. 74, inciso III, alínea "f", da Lei nº 14.133, de 2021, é aplicável a inexigibilidade de licitação. Deve ser considerado ainda que o levantamento de mercado apontou que a empresa ROGERIO BURG MACHADO LTDA - CNPJ 33.211.727/0001-77, é a única existente no município de Porto Xavier que atende as condições necessárias para a realização do curso- ter espaço disponível e com cozinha industrial instalada para realização das aulas teóricas e práticas. Ainda, registra-se que a empresa já prestou esse tipo de serviço, como comprovam as notas em anexo.

É importante destacar que a contratação deve ser realizada o mais brevemente possível considerando a necessidade e interesse de conclusão da atividade (curso) no máximo até final de novembro de 2024.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando a expectativa de público, estima-se para a contratação almejada o valor de R\$ 28.000,00 (vinte e oito mil reais), considerando-se o custo de R\$ 800,00 por aluno e a participação de até 35 pessoas.

Vislumbra-se que o valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, uma vez que reflete a média de R\$ 20,00/hora curso/aluno.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária: 2078 Desenvolvimento de Projetos de Geração de Trabalho e Renda



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO XAVIER



3390 39 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica

Porto Xavier/RS, 08 de outubro de 2024.

NOME: OVIDIO KAISER

CARGO: Secretário Municipal de Desenvolvimento Turismo e Mercosul

5



Rua Tiradentes, 540 – Centro
Fone: (55) 3354-0700 – Fax: (55) 3354-0716
E-mail: gabinete@pmportoxavier.com.br
CEP: 98.995-000 – Porto Xavier – RS – BRASIL