



**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 n° 044/2024 permanecem inalteradas, bem como a data de abertura das propostas.

Porto Xavier, 29 de outubro de 2024.

**GILBERTO DOMINGOS MENIN**

Prefeito Municipal





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO XAVIER**



**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 - 3ª EDIÇÃO

**1. DO OBJETO**

O presente termo visa a contratação de empresa especializada para realização da 3ª 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 3ª 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**





**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 providências 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 empenho 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

