



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE SISTEMAS PENAL
E SOCIOEDUCATIVO
POLÍCIA PENAL

Gabinete da Superintendência da Polícia Penal
Coordenação de Departamentos da Polícia Penal
Departamento Técnico e de Tratamento Penal
Divisão de Trabalho Prisional

TERMO DE REFERÊNCIA Nº /2026

1 OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços em ministrar curso de Panificação e Confeitaria, visando o aprendizado, futura oportunidade de trabalho, implantação de oficinas permanentes, além de outras ações correlatas que visem facilitar a harmônica inserção do preso na sociedade.

Serão destinados às pessoas privadas de liberdade recolhidas na Penitenciária Estadual de Venâncio Aires, sendo duas turmas de 20 alunos, totalizando 40 alunos. O curso será composto de 160 horas-aula, sendo 40 horas-aula referentes ao módulo básico e 120 horas-aula referentes ao módulo específico.

2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Os profissionais a serem contratados para a realização do Curso serão docentes profissionais com experiência e conhecimento na área de gastronômica, padaria e confeitaria.

3 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS OFERECIDOS AOS PROFESSORES E ALUNOS DO CURSO

Recursos necessários à execução da qualificação das pessoas privadas de liberdade considerando que cada turma deverá ser composta de **20 alunos, totalizando 40 alunos.**

Recursos Físicos

Espaço pedagógico: sala de aula com 20 cadeiras universitárias, mesa para o professor e cadeira ergonômica.

Locais onde estão sendo estruturados para o recebimento dos maquinários das oficinas e a parte prática da capacitação.

Recursos didáticos

3.1 Equipamentos fornecidos pela contratante para cada casa prisional:

Panificação e Confeitaria

QNTD.	ITEM
1 un	Amassadeira espiral 15 kg
1 un	Armário esqueleto
2 un	Armário
1 un	Armário para crescimento de pães
10 un	Assadeira de pão doce
2 un	Bailarina
1 un	Balança eletrônica
1 un	Batedeira industrial
4 un	Caixa Gourmet
1 un	Cilindro industrial com pedestal
5 un	Colheres de polietileno grande
3 un	Colheres de polietileno média
5 un	Colheres de sopa
2 un	Concha
1 un	Condicionador de ar
1 un	Divisora de massa de pão com pedestal
1 un	Dosador água gelada 100L
2 un	Escumadeira
2 un	Espátula para confeitaria normal
2 un	Espátula para confeitaria serrilhada
4 un	Espátula para massa sem fio
1 un	Estante
10 un	Esteira com 5 tiras
2 un	Extrator/espremedor
1 un	Fogão industrial 04 queimadores
4 un	Formas para pão de ló
1 un	Forno lastro elétrico
1 un	Forno turbo elétrico
1 un	Freezer horizontal
1 un	Fritadeira elétrica
1 un	Liquidificador industrial
2 un	Mesa panificação

1 un	Modeladora de pão
4 un	Panela
4 un	Peneira
1 un	Refrigerador vertical
4 un	Rolo de massa
2 pct de 100 un	Touca descartável

3.2. Material de consumo fornecido pela contratada para cada casa prisional:

Técnicas de Panificação e Confeitaria	
QNTD.	ITEM
1 kg	Abobrinha italiana
15 kg	Açúcar
10 gr	Açúcar cristal
700 gramas	Açúcar confeiteiro
45 kg	Açúcar refinado
20 ml	Água ardente (cachaça)
1 kg	Aipim
1 garrafa	Alcool
1 molho	Alecrim fresco
4 un	Alface crespa
4 cabeças	Alho
550 gramas	Ameixa preta
100 gramas	Amêndoas
150 gramas	Amêndoas em lâminas
5 kg	Amido de milho
320 gramas	Anti mofo (propionato de cálcio)
1 lata	Atum
10 gramas	Aveia fina
10 gramas	Aveia fina em flocos
9 garrafas	Azeite de Oliva
110 gramas	Azeitonas Pretas

50 gramas	Azeitonas verdes
300 gramas	Bacon
4 kg	Banana Catarina
1 ½ kg	Banana Caturra
10 gramas	Banha de porco
210 gramas	Banha industrializada
500 gramas	Batata inglesa
1 un	Beringela
2 kg	Beterraba
3 sachês	Beterraba em pó
65 gramas	Bicarbonato de sódio
10 gr	C.M.C
160 gramas	Cacau em pó
1 caixa c/ 4 un	Caldo de galinha
1 caixa c/ 4 un	Caldo de legumes
200 gramas	Canela em pó
5 kg	Carne moída
180 gramas	Castanha de Caju
400 gramas	Castanha do Brasil
7 saches	Catupiri
3 kg	Cebola
1 kg 200 gramas	Cenoura
3 sachês	Cenoura em pó
1 lata	Cerveja
16 unidades	Cereja
80 gramas	Cerveja de linhaça
3 vidros	Cereja em calda
1 pote	Geleia de morango
1 pote	Geleia de goiaba
3 potes	Geleia de uva
3 potes	Chocolate em pó

6 kg	Chocolate em barra meio amargo
300 gramas	Chocolate ao leite barra
500 gramas	Chocolate granulado
2 kg 500 gramas	Coco fresco
4 vidros pequenos	Corante amarelo
1 tubo	Corante gel laranja
1 tubo	Corante gel verde
1 tubo	Corante gel vermelho
6 unidades	Cravo da índia
7 caixas	Creme de leite
2 sachês	Cúrcuma
10 unidades	Damasco
1500 gramas	Doce de leite
100 gramas	Ervilha
2 latas	Ervilha em conserva
10 gramas	Erva doce
5 molhos	Espinafre
3 sachês	Espinafre em pó
6 unidades	Esponja
2 vidros	Essência de amêndoas
1 litro	Essência de baunilha
2 vidros	Essência de laranja
1 sachê	Essência de cravo
2 vidros	Essência de panetone
60 gramas	Extrato de malte
4 kg	Farinha de Centeio
10 gramas	Farinha de burgol
600 gramas	Farinha de grão de bico
2 kg	Farinha de milho fina
1 kg	Farinha de milho grossa
173 kg	Farinha de trigo

3 kg	Farinha integral
3 tubos	Fermento biológico seco
8500 gramas	Fermento biológico fresco
750 gramas	Fermento natural de maçã
10 gramas	Flor de sal
5 unidades	Formas de panetone 500 gramas
5 unidades	Formas de stollen
5 unidades	Formas em formato de ovo
300 gramas	Frutas cristalizadas
10 gramas	Fubá
500 gramas	Fubá fino
1 vidro	Geleia de morango
1 vidro	Geleia de framboesa
7 kg	Gelo
10 gramas	Gengibre
500 gramas	Gergelim branco
260 gramas	Gergelim preto
10 gramas	Gérmen de trigo
3 potes	Glucose de milho
1750 gramas	Goiabada
10 gramas	Goma xantana
10 gramas	Goma de guar
5500 gramas	Gordura vegetal para folhados
500 gramas	Gordura vegetal hidrogenada
200 gramas	Gotas de chocolate
200 gramas	Gotas de chocolate meio amargo
500 gramas	Granulados bastonetes coloridos
1 tubo	ketchup
1 molho	Hortelã fresca
5 unidades	Laranja
6 caixas	Leite condensado
1 garrafa	Leite de coco

3110 gramas	Leite em pó
28 litros	Leite integral
10 gramas	Levedo de cerveja
500 gramas	Levedo de cerveja em pó
33 unidades	Limão
2400 gramas	Linguiça calabresa
160 gramas	Linhaça
1 kg	Maçã verde
500 gramas	Maçã vermelha
500 gramas	Maça
11 saches	Maionese
1 kg	Mandioca descascada
1 molho	Manjericão fresco
4110 gramas	Manteiga
12320 gramas	Manteiga sem sal
10 gramas	Margarina c/ 80% lipídios
400 gramas	Marzipan industrializado
1 kg	Mel
3 latas	Milho verde
1 lata	Milho em conserva
1 sachê	Molho de tomate
1 unidade	Moranga vermelha
3 caixas	Morango
1 tubo	Mostarda
2060 gramas	Nata fresca
10 gramas	Noz moscada
2 sementes	Noz moscada
60 gramas	Nozes
250 gramas	Nozes moída
90 gramas	Nozes pecã
20 ml	Óleo
9 garrafas	Óleo de soja

1 garrafa	Óleo de girassol
310 gramas	Orégano
632 unidades	Ovos
1 caixa	Palito de dente
8 unidades	Panos
2 rolos	Papel absorvente
2 bisnagas	Patê ervas finas
1 bisnaga	Patê frango
4 unidades	Peito de frango
600 gramas	Peito de peru fatiado (chester)
1 vidro	Pepino em conserva
1 tubo	Pimenta síria
2 unidades	Pimentão amarelo
2 unidades	Pimentão verde
2 unidades	Pimentão vermelho
1 caixa	Polpa de tomate
6 kg	Polvilho azedo
3 kg	Polvilho doce
1 kg	Pré mistura/farinha misturada
3200 gramas	Presunto fatiado
3600 gramas	Queijo mussarela fatiado
200 gramas	Queijo mussarela (pedaço pra ralar)
100 gramas	Queijo minas
50 gramas	Queijo gorgonzola
400 gramas	Queijo parmesão
2 kg	Queijo mussarela ralado
3250 gramas	Queijo parmesão ralado
500 gramas	Queijo provolone
1970 gramas	Reforçador
16 potes	Requeijão cremoso
1 unidade	Ricota
2 maços	Rúcula

5 kg	Sal
35 gramas	Sal amoníaco
10 gramas	Sal grosso
600 gramas	Salame fatiado
1000 gramas	Salsicha
1 lata	Sardinha tradicional
5 molhos	Tempero verde/salsa
9 kg	Tomate
4 caixas	Tomate cereja
600 gramas	Tomate seco
200 gramas	Trigo p/ kibe
880 gramas	Uvas passas preta
300 gramas	Uvas passas branca
1 garrafa	Vinagre de álcool

Demais materiais necessários para execução das aulas práticas de cada turma deverão ser indicados e fornecidos pela empresa/instituição contratada.

4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

Os cursos oferecidos no âmbito do Convênio Federal PROCAP terão carga horária mínima de 160 horas-aula, distribuídas em dois módulos distintos.

O primeiro módulo, denominado *Módulo Básico*, será composto por disciplinas que visam desenvolver habilidades e conhecimentos comuns a todos os cursos previstos, promovendo uma formação inicial uniforme entre os participantes. Já o segundo módulo, denominado *Módulo Específico*, será voltado ao desenvolvimento de competências técnicas relacionadas diretamente à área de capacitação profissional escolhida, proporcionando uma formação direcionada e prática.

4.1 COMPETÊNCIAS

4.1.1 COMPETÊNCIA I: Módulo Básico: 40h

Panificação e Confeitaria – Módulo Básico	
Conteúdo	Carga horária mínima

Atendimento ao Cliente	40h
Matemática	
Português	
Informática Básica	
Orçamentos	
Avaliação dos Produtos	
Integração e Orientação Profissional	
Marketing Pessoal	
Noções de Segurança e Higiene no Trabalho	
Noções de Saúde no Trabalho	
Empreendedorismo, Associativismo e Cooperativismo	
Produção mais Limpa	
TOTAL	40h

4.1.2 COMPETÊNCIA II: Módulo Específico: 120h

Panificação e Confeitaria– Módulo Específico	
Conteúdo	Carga horária mínima
Modelagem manual e mecânica	
Fermentação	
Noções de Sanitização	
Características e funções dos ingredientes	
Preparo de misturas, massas, recheios e coberturas	
Tipos e características de máquinas, equipamentos e utensílios	
Doces e salgados	
Modelagem e acondicionamento dos produtos	
Pesagem e dosagem de ingredientes	

Controle dos processos de cozimento	120h
Preparo de massas de pães	
Acabamento	
Divisão de massas	
Boas práticas de fabricação	
Análise sensorial	
Legislação	
Preparo dos produtos para exposição	
TOTAL	120h

5 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

O curso de qualificação será desenvolvido na Penitenciária Estadual de Venâncio Aires (02 turmas de 20 alunos).

No que concerne aos períodos de capacitação profissional e realização das oficinas permanentes, as aulas serão ministradas nos dias disponíveis em cada casa prisional, conforme a disponibilidade e excetuando-se os dias de visita. Cada encontro será de 04 horas-aulas, podendo haver dois encontros por dia, um no turno da manhã e outro no turno da tarde, se necessário.

Panificação e Confeitaria– Cronograma para cada casa prisional							
Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8
Início das aulas da primeira turma	Execução das aulas da primeira turma	Execução das aulas da primeira turma	Finalização das aulas da primeira turma	Início das aulas da segunda turma	Execução das aulas da segunda turma	Execução das aulas da segunda turma	Finalização das aulas da segunda turma
			Certificação dos alunos da primeira turma				Certificação dos alunos da segunda turma

5.1 ALTERAÇÕES NO CRONOGRAMA

O cronograma de execução poderá ser alterado conforme a necessidade da Contratante, independente de aviso prévio à Contratada, em casos em que a Casa Prisional não possa garantir a segurança de todos os participantes.

6 FORMA DE PAGAMENTO

Liquidação por módulos concluídos e por curso, sendo 02 (duas) liquidações por curso, até 30 dias após a emissão e ateste da nota física.

7 LOCAL DE EXECUÇÃO DO CURSO

O curso será realizado na Penitenciária Estadual de Venâncio Aires no seguinte endereço: RS 287, KM 69 – Zona Rural – Venâncio Aires/RS-CEP:95800-000.

8 FREQUÊNCIA

No decorrer do curso deverá ser realizada a frequência dos alunos, que ficará sob responsabilidade da contratada, conforme Anexo I do Termo de Referência. Aos alunos que não estiverem aptos ao recebimento do certificado de conclusão do curso pela contratada, fica assegurada a emissão de certificado de participação de acordo com a presença do aluno.

9 PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

Prazo de até **12 (doze) meses**, a contar da ordem de início dos serviços, ou até a conclusão do objeto, o que ocorrer primeiro.

10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Comprovação de aptidão para a execução dos serviços mediante apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado de que realizou cursos com qualidade e compatíveis com o objeto da contratação;

10.2 Apresentar aptidão do profissional para a realização do curso através de certificados, atestados ou outros meios probatórios;

10.3 Arcar com despesas de deslocamento, hospedagem e alimentação do(s) instrutor(es);

10.4 Registrar a frequência dos participantes;

10.5 Ao fim de cada curso de capacitação profissional, emitir, sem ônus para a contratante, os certificados de participação para os alunos que alcançarem o aproveitamento mínimo exigido (75% de presença), que deverão acompanhar a nota fiscal, para o devido pagamento, sem emendas ou rasuras, contendo a discriminação exata do serviço prestado, valor e retenção dos tributos.

10.6 Encaminhar planilha de frequência junto aos certificados e nota fiscal;

- 10.7 Apresentar plano de aula de cada um dos módulos do curso de capacitação;
- 10.8 Executar o curso em todas as suas fases, viabilizando acompanhamento por parte da Contratante ou de seus representantes;
- 10.9 Informar à Contratante, com antecedência mínima de 48 horas, quanto a qualquer alteração na execução do objeto, solicitando à mesma que, analisando a conveniência e oportunidade, poderá aceitá-las ou rejeitá-las;
- 10.10 Indicar os responsáveis técnicos pela coordenação da execução das ações pactuadas;
- 10.11 Designar, antes do início do Curso, um coordenador para atuar nas ações de ensino, supervisão e orientação, fornecendo à Contratante o seu nome, endereço e telefone;
- 10.12 Fornecer aos alunos, no início do Curso, o material de ensino-aprendizagem necessário ao desenvolvimento das propostas, tais como: textos e material de apoio, planos de trabalho de docentes e preceptores com referências bibliográficas;
- 10.13 Fornecer os materiais listados no item 3.2;
- 10.14 Organizar e atualizar listagens contendo os nomes dos alunos da turma, identificando o docente responsável e preceptores de cada grupo de alunos, além do cronograma de dias e horários de aulas, encaminhando cópias desse material para a Contratante;
- 10.15 Elaborar relatório final em cada módulo, contendo o registro das ações realizadas, a relação de alunos com a situação de cada um, relativamente a frequência e a avaliação ao final do módulo;
- 10.16 Encaminhar a contratante todos os dados e informações solicitadas a qualquer tempo;
- 10.17 Emitir, sem ônus para a Contratante, certificado de conclusão do curso.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1 Cumprir com as obrigações financeiras para com a Contratada;
- 11.2 Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução da prestação de serviços;
- 11.3 Acompanhar as ações pedagógicas, administrativas e financeiras da contratada, por meio das respectivas coordenações;
- 11.4 Apoiar a equipe da Contratada na execução do Curso de Panificação e Confeitaria prestando os esclarecimentos e as informações que venham a ser solicitadas;
- 11.5 Fornecer os bens listados no item 3.1.

Anexo I – Lista de Frequência

Unidade Prisional:		
Curso:		
Matéria:		
Instituição:		
Dia:		
Horário	Início:	
	Término:	

Ordem	Nome do aluno	Infopen	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

(Assinatura do Instrutor)

(Nome do Instrutor)

(Assinatura do Diretor ou responsável pela
Unidade)

(Nome do Diretor ou responsável pela
Unidade)

Porto Alegre, 11 de fevereiro de
2026.

LOUISE CALIXTO CHIAPPA

Divisão de Trabalho Prisional
Departamento Técnico e de
Tratamento Penal

ALESSANDRA CASANOVA

Divisão de Trabalho Prisional
Departamento Técnico e de
Tratamento Penal

CÁSSIO ROBERTO URUGA
OLIVEIRA

Diretor, em substituição
Departamento Técnico e de
Tratamento Penal

Documento assinado
eletronicamente por
**Louise Calixto
Chiappa**, em
11/02/2026, às 16:42,
horário oficial de
Brasília, com o emprego
de assinatura eletrônica
avançada via conta
digital da Plataforma
gov.br, com fundamento
no inciso II do art. 4º do
Decreto Estadual nº
56.671, de 26 de
setembro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **Alessandra Casanova**, em 11/02/2026, às 17:59, conforme
horário oficial de Brasília, com o emprego de assinatura eletrônica simples, com fundamento no inciso I
e § 3º do art. 4º do Decreto Estadual nº 56.671, de 26 de setembro de 2022.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://sei.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0425943** e o
código CRC **EEAE95AF**.

Referência: Processo nº 26/0602-9001493-5

Documento SEI nº 0425943