



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SMSAN

COMUNICADO Nº 1

AOS INTERESSADOS

Feiras Especiais de Inverno e Primavera – Praça Osório

A Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – SMSAN, conforme edital 02/2025-SMSAN e 01/2026-IMT (Instituto Municipal de Turismo), torna público o cronograma referente ao processo de inscrição, análise documental e participação dos interessados nas **Feiras Especiais de Inverno e Primavera do ano de 2026**, a serem realizadas na Praça Osório.

1. CRONOGRAMA

- 06/04** – Publicação do comunicado e **início das inscrições**;
- Até 14/04** – Prazo final para cadastro e apresentação da documentação exigida;
- 15/04 a 15/05** – Análise da documentação relativa à categoria de comida típica pela Comissão de Comida Típica da SMSAN;
- 19/05** – Publicação do resultado preliminar;
- 20/05 a 22/05** – Prazo para interposição de recurso administrativo;
- 25/05 a 27/05** – Análise e resposta aos recursos;
- 28/05** – Publicação do resultado final e envio da documentação dos aptos a serem convocados pelo ITM
- 11/06 a 18/07** – Período previsto para realização da Feira Especial de Inverno;
- (A Feira de Primavera seguirá calendário próprio a ser divulgado pelo Instituto Municipal de Turismo.)

2. DA AVALIAÇÃO DA CATEGORIA DE COMIDA TÍPICA

Nos termos do item **5.3 do Edital de Chamamento Público nº 02/2025 – SMSAN**, o enquadramento como comida típica poderá ser submetido à avaliação por comissão especializada, a qual analisará se os produtos atendem aos critérios exigidos. Dessa forma, os inscritos que se enquadrarem na categoria de comida típica serão submetidos à análise da **Comissão de Comida Típica da SMSAN**, sendo obrigatório o envio da documentação exigida, conforme estabelecido na **Portaria nº 01/2026 – SMSAN**.

3. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA COMIDA TÍPICA

Nos termos do art. 6º da Portaria nº 01/2026 – SMSAN, somente serão analisados os pedidos de enquadramento que apresentarem, **para cada preparação individualmente**, os seguintes documentos:

- I – Justificativa do enquadramento como comida típica, devidamente preenchida e assinada por profissional habilitado (nutricionista com especialização em gastronomia/cultura alimentar, chef, gastrólogo, historiador da alimentação ou outro profissional com experiência comprovada), conforme modelo do Anexo III do edital;*
- II – Ficha Técnica Completa da preparação, contendo ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento, justificativa e origem tradicional, conforme Anexo IV;*
- III – Licença Sanitária do local de produção;*
- IV – Relação dos manipuladores de alimentos, acompanhada dos respectivos certificados de curso de Boas Práticas, com carga horária mínima de 8 horas, na modalidade presencial e emitidos há no máximo 24 meses.*

Parágrafo único. Cada preparação será analisada individualmente pela Comissão, sendo obrigatória a apresentação integral da documentação para cada item a ser comercializado como comida típica.



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



4. DISPOSIÇÕES GERAIS

A participação dos interessados estará condicionada:

- à realização da inscrição no prazo estabelecido;
- à apresentação completa da documentação exigida;
- à aprovação na análise pela Comissão competente;
- ao cumprimento das normas estabelecidas pela SMSAN e pelo Instituto Municipal de Turismo.

5. DISPOSIÇÕES FINAIS

Os interessados deverão acompanhar as publicações oficiais para ciência de eventuais atualizações, convocações e demais orientações relativas ao processo.

Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, 1 de abril de 2026.

Leverci Silveira Filho : Secretário Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



PORTARIA Nº 1

Institui a Comissão Especializada para Avaliação de Enquadramento de Produtos Alimentícios como “Comida Típica”, no âmbito do Chamamento Público nº 02/2025-SMSAN, estabelece critérios e procedimentos de análise e revoga a Portaria nº 64/2025.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 4º do Regimento Interno da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, aprovado pelo Decreto Municipal nº 1.524/2021, considerando o constante do Protocolo nº 01-196446/2025;

considerando o disposto no Chamamento Público nº 02/2025–SMSAN, especialmente os itens 5.5 e 5.7 do Termo de Referência, que atribuem obrigatoriedade de apresentação de Declaração de Tipicidade, ficha técnica e justificativa para credenciados que se autodeclarem representantes de comida típica, bem como a possibilidade de avaliação por Comissão Especializada;

considerando o Decreto Municipal nº 905/2025, que disciplina o funcionamento das feiras permanentes e especiais do Município e estabelece critérios para definição de categorias, ramos e atividades, incluindo a possibilidade de comissões técnicas para análise de permissões e autorizações de uso;

considerando a necessidade de uniformização dos critérios e procedimentos para análise técnica dos pedidos de enquadramento como comida típica, garantindo segurança jurídica, idoneidade e isonomia no processo de credenciamento;

RESOLVE:

Art. 1º Instituir no âmbito da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), a Comissão Especializada de Avaliação de Comida Típica – CEAAT/SMSAN, com a finalidade exclusiva de analisar e emitir parecer técnico acerca dos pedidos de enquadramento de preparações alimentícias como comida típica, apresentados no âmbito do Chamamento Público nº 02/2025–SMSAN.

Parágrafo único. A CEAAT/SMSAN atuará somente durante a vigência do referido Chamamento Público, extinguindo-se automaticamente após a conclusão de todos os pareceres técnicos e homologação final dos resultados.

Art. 2º Para fins desta Portaria e do Chamamento Público nº 02/2025 - SMSAN, considera-se comida típica a preparação alimentícia que:

I – possua identidade culinária reconhecida e associada a uma tradição cultural, regional, étnica, religiosa, histórica ou territorial;

II – utilize ingredientes característicos do preparo tradicional, de base artesanal ou minimamente industrializada;



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



III – mantenha métodos de preparo, técnicas, utensílios e forma de apresentação compatíveis com a tradição culinária original e de acordo com a legislação sanitária vigente;

IV – apresente justificativa cultural, geográfica ou histórica, devidamente fundamentada em documento técnico;

V – esteja associada a práticas alimentares tradicionais, festividades, ciclos produtivos, grupos sociais ou comunidades que a reconheçam como representativa.

Parágrafo único: A Comissão poderá solicitar complementações ou documentos adicionais que auxiliem na comprovação da tipicidade da preparação.

Art. 3º Não serão consideradas comidas típicas, para fins desta Portaria e do Edital de Chamamento Público nº 02/2025-SMSAN, as preparações que:

I – derivem de ingredientes, insumos ou técnicas tradicionalmente associados a uma identidade cultural, regional, histórica, étnica ou territorial, mas que sejam apresentados, reinterpretados ou utilizados fora do seu contexto identitário específico, de modo a descaracterizar a tradição original;

II – utilizem predominantemente ingredientes industrializados, ultraprocessados ou aditivos que não integrem o preparo tradicional, devendo ser priorizado o uso de ingredientes artesanais, in natura ou minimamente processados, conforme previsto no art. 2º;

III – empreguem métodos de preparo, formas de apresentação ou utensílios que descaracterizem a base cultural que fundamenta a receita tradicional;

IV – constituam versões genéricas, comerciais ou padronizadas que não possuam vínculo comprovado com práticas, grupos sociais, festividades, territórios, ciclos produtivos ou comunidades que reconheçam a preparação como identitária;

V – apresentem composição, técnica ou finalidade que desvirtuem os elementos de tipicidade necessários ao reconhecimento cultural, gastronômico ou histórico da preparação.

Art. 4º CEACTION/SMSAN será composta por 4 (quatro) técnicos na área de alimentos do quadro de servidores da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, designados no Anexo I.

§1º Poderão ser convidados, em caráter consultivo, especialistas externos com comprovada experiência em gastronomia, cultura alimentar, antropologia da alimentação ou história da alimentação.

§2º A participação na Comissão é considerada de relevante interesse público, sem remuneração adicional.

Art. 5º – Compete à CEACTION/SMSAN:

I – examinar a documentação apresentada pelos proponentes do Chamamento Público nº 02/2025 - SMSAN dentro do prazo regulamentar;

II – analisar o atendimento aos critérios culturais, históricos, técnicos e gastronômicos necessários para caracterização de comida típica;



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



III – utilizar obrigatoriamente o Checklist Oficial de Análise constante do Anexo II;

IV – emitir parecer técnico conclusivo, recomendando ou não o enquadramento da preparação como comida típica;

V – no processo poderá ser solicitado correção ou complementação de documentos ou justificativa de enquadramento de tipicidade, a critério da administração;

VI – fundamentar a decisão com base nos critérios estabelecidos no Edital de Chamamento Público nº 02/2025 - SMSAN, no Decreto nº 905/2025 e nesta Portaria;

VII – registrar e assinar o parecer técnico, integrando-o ao processo administrativo do Chamamento.

Art. 6º – Somente serão analisados pedidos de enquadramento na categoria de comida típica aqueles que apresentarem para cada preparação individualmente, os documentos abaixo:

I – Justificativa do enquadramento como Comida Típica, devidamente preenchida e assinada por profissional habilitado, conforme o Edital de Chamamento Público nº 02/2025–SMSAN (nutricionista com especialização em gastronomia/cultura alimentar; chef; gastrólogo; historiador da alimentação ou outro profissional com experiência comprovada), conforme modelo do Anexo III;

II – Ficha Técnica Completa da Preparação, contendo ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento, justificativa e origem tradicional, conforme Anexo IV;

III – Licença Sanitária do local de produção;

IV – Listagem dos manipuladores de alimentos e os respectivos certificados de curso de Boas Práticas, com carga horária mínima de 8hs, na modalidade presencial e emitido há no máximo 24 meses.

Parágrafo único. Cada preparação será analisada individualmente pela Comissão, sendo obrigatória a apresentação de todos os documentos para cada item a ser comercializado como comida típica.

Art. 7º – Dos procedimentos de análise:

I – a CEACTION/SMSAN terá até 30 (trinta) dias úteis após o protocolo da documentação para emissão do parecer técnico;

II – a ausência de documentos no prazo estipulado, informações incompletas ou inconsistências técnicas resultará em não enquadramento da preparação como comida típica;

III – a reapresentação é permitida, desde que dentro dos prazos previstos no Edital de Convocação publicado em Diário Oficial;

IV – as reuniões da CEACTION/SMSAN serão convocadas pela Unidade de Gestão das Feiras, conforme Decreto nº 905/2025;

V – o resultado será registrado em parecer técnico e comunicado formalmente à unidade gestora do Chamamento.

Art. 8º O proponente poderá interpor recurso administrativo contra o parecer técnico da CEACTION/SMSAN no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de ciência da decisão, dirigido à autoridade superior competente, nos termos da legislação municipal vigente.



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



Art. 9º Ficam aprovados e integrados a esta Portaria os seguintes anexos:

- Anexo I – Composição da Comissão
- Anexo II – Checklist Oficial de Análise
- Anexo III – Modelo de Declaração de Tipicidade
- Anexo IV – Modelo de Ficha Técnica de Preparação

Art. 10. A avaliação final, e a decisão quanto ao enquadramento, ou não, da tipicidade será de competência exclusiva da CEACTION/SMSAN.

Art. 11. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 12. Fica revogada a Portaria nº 64 de 18 de agosto de 2025.

Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, 8 de janeiro de 2026.

Leverci Silveira Filho
**Secretário Municipal de Segurança Alimentar e
Nutricional**





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



ANEXO I

**Composição da Comissão Especializada de Avaliação de Comida Típica –
CEACT/SMSAN**

Coordenador: Karine Oltramari, matrícula 184.454
Suplente: Dayane Bordignon Xavier, matrícula 189.508

Titular: Karin Flemming de Farias, matrícula 153.593
Suplente: Joice Magalhães Ruthes, matrícula 164.117

Titular: Virginia Afonso Gasparini, matrícula 52.351
Suplente: Morgiana Maria Kormann, matrícula 146.811

Titular: Hilda Caracheski Lalico, matrícula 102.315
Suplente: Monica Cabral dos Santos, matrícula 197.236



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



ANEXO II

CHECKLIST OFICIAL DE ANÁLISE (CEACT/SMSAN)

Identificação do Processo

Nome da preparação: _____

Solicitante: _____

Data da análise: // _____

Relator: _____

Crterios de Avaliao

- Origem geogrfica/cultural claramente identificada
- Tradio
- Ingredientes caractersticos preservados
- Modo de preparo compatvel com o tradicional
- Identidade culinria preservada

Resultado da Anlise

- Enquadrado
- Enquadrado com ressalvas
- No

Fundamentao da Deciso:

Assinaturas

Relator: _____

Membros: _____



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO
ATOS DO MUNICÍPIO DE CURITIBA



ANEXO IV

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Nome da preparação: _____

Origem cultural/regional: _____

Justificativa da tipicidade: _____

Ingredientes (com quantidades)

Modo de preparo (detalhado)

Rendimento: _____

Porções produzidas: _____

Peso final (porção): _____

Forma tradicional de consumo/apresentação (foto)

Observações técnicas (opcional)