

MANUAL TÉCNICO DO PROJETO COZINHA COMUNITÁRIA

GSAN/SUBADES/SETADES Nº 001/2022

**SELEÇÃO PÚBLICA DE PROPOSTAS PARA EXECUÇÃO DO  
PROJETO DE COZINHAS COMUNITÁRIAS NOS MUNICÍPIOS DO  
ESTADO DO ESPIRÍTO SANTO**

**2022**

## NOTA INTRODUTÓRIA

A finalidade deste documento é apresenta as premissas básicas da SELEÇÃO PÚBLICA DE PROPOSTAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO DE COZINHAS COMUNITÁRIAS NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

A LEI COMPLEMENTAR nº 609 de 08 de dezembro de 2011, e suas alterações, institui o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Espírito Santo (SISAN-ES), com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e dá outras providências.

O Estado do Espírito Santo, por meio da Secretaria de Estado de Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social (SETADES), na perspectiva de promover e consolidar a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, implementa e apoia ações em articulação com as três esferas de governo e a sociedade civil, respeitadas as especificidades regionais, locais, culturais e a autonomia do ser humano, e estimulando a participação democrática.

A Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional (GSAN) integra a SETADES e tem como objetivo promover ações que visam à garantia do DHAA e a Soberania Alimentar a todos os cidadãos do Estado do Espírito Santo, conforme Decreto nº 3954-R, de 17 de março de 2016.

Atento aos direitos da população, definidos nos pactos dos quais o país é signatário, como é o caso do direito à alimentação, o Estado vem desenvolvendo ações para o fortalecimento da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, descentralizando as ações, como no caso do **EDITAL GSAN/SUBADES/SETADES nº. 02/2022**, repassando recursos financeiros para execução do Projeto Cozinhas Comunitárias junto aos municípios do Espírito Santo.

As Cozinhas Comunitárias são Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN) e integram a rede operacional do SISAN. Caracterizam-se como Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com produção mínima de 100 refeições/por dia e funcionamento de no mínimo 5 dias por semana. Devem estar localizadas em bairros com regiões socialmente vulneráveis, com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), como bolsões de pobreza, situados em periferias e regiões metropolitanas e nos territórios de abrangência dos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS) e Centros de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS).

Destaca-se no programa de cozinhas comunitárias que estas podem ser geridas por órgão da administração pública e/ou por meio de parceria com organizações privadas sem fins lucrativos e sociedade civil organizada.

Além da garantia de acesso a uma refeição de qualidade, as cozinhas comunitárias são espaços de implementação de atividades de inclusão social produtiva, de fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária, além de atividades de educação alimentar e nutricional, devendo estes equipamentos estar articulados com os CRAS.

Os interessados na seleção pública para execução do projeto de cozinhas comunitárias deverão apresentar propostas considerando as condições estabelecidas no **EDITAL GSAN/SUBADES/SETADES nº. 02/2022** para participação, e considerar que o repasse financeiro deve prever apenas a aquisição de gêneros alimentícios destinados a produção e fornecimento de refeições, e de materiais de consumo como gás de cozinha, descartáveis e materiais de higiene e limpeza.

Os recursos financeiros necessários para a execução desse projeto serão provenientes do Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza - FUNCOP.

## **1 OBJETIVOS**

### **1.1 GERAIS**

Apoiar a execução do projeto de Cozinhas Comunitárias nos Municípios, por meio de repasse de recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios e demais materiais de consumo destinados a produção e fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas, prioritariamente a famílias e pessoas em situação de extrema pobreza e em vulnerabilidade social, referenciada pelos Equipamentos Públicos da Rede Socioassistencial.

### **1.2 ESPECÍFICOS**

- Ampliar as ações de Segurança Alimentar Nutricional no Estado;
- Expandir o acesso à alimentação adequada e saudável, com prioridade às famílias e pessoas em situação de extrema pobreza e em vulnerabilidade social, por meio do fornecimento de refeições gratuitas; e
- Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária.

## **2 PÚBLICO ALVO DO PROJETO**

2.1 O público alvo das Cozinhas Comunitárias deverá ser constituído, prioritariamente, por grupos sociais vulneráveis à fome, a exemplo de trabalhadores de baixa renda, idosos, desempregados, população em

situação de rua, agricultores familiares oriundos de comunidades de baixa renda, populações desassistidas e situadas abaixo da linha de pobreza.

### **3 FORMAS DE ACESSO DO PÚBLICO ALVO**

3.1 O acesso ao serviço ofertado pela Cozinha Comunitária se dará, preferencialmente, por encaminhamentos realizados pelos Equipamentos Públicos da Rede Socioassistencial, como CRAS, CREAS, Centro Pop, e deverá fazer parte de um plano de atendimento ao usuário e/ou família, cujo objetivo é a superação de sua condição de insegurança alimentar e/ou vulnerabilidade social.

3.2 Para ocupação das vagas estipuladas em meta, deverá ser respeitado o critério de desproteção social, priorizando a inserção dos usuários do grupo prioritário e encaminhados pela rede socioassistencial.

### **4 RESULTADOS IMEDIATOS ESPERADOS**

4.1 Cozinhas Comunitárias em funcionamento, fornecendo o quantitativo de refeições previstas, atendendo satisfatoriamente ao público alvo, de forma sustentável.

### **5 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA NECESSÁRIA**

5.1 O município deverá dispor de espaço físico com estrutura apropriada, e em condições sanitárias e de segurança de acordo com as normas técnicas e protocolos sanitários vigentes em razão da Pandemia pela COVID-19, apresentando minimamente os seguintes ambientes:

- área de recepção e pré-higienização de gêneros; despensa; área da Cozinha: área de pré-preparo de vegetais; área de pré-preparo de carnes, aves e peixes; área de cocção; área de higienização de utensílios; central de gás GLP ou indicação de GN; vestiários/sanitários para funcionários; depósito de material de limpeza; depósito de lixo; bilheteria (recepção); refeitório e/ou área de expedição de marmitas; e sanitários para usuários.

5.2 Os ambientes da cozinha comunitária deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

5.3 O município deverá ainda dispor de todos os equipamentos, material permanente, utensílios, recursos humanos, gestão, e tudo mais o que for necessário para a execução do projeto Cozinhas Comunitárias.

### **6 METAS PARA CADA MUNICÍPIO**

6.1 Produzir e fornecer no mínimo 100 refeições diárias (almoços), por no mínimo cinco vezes por semana.

## **7 BENEFÍCIOS**

7.1 No mínimo, 01 refeição diária (almoço) por beneficiário por dia.

## **8 FUNCIONAMENTO COZINHA COMUNITÁRIA**

8.1 A Cozinha Comunitária deverá funcionar no mínimo 5 dias por semana, com uma produção mínima de 100 refeições por dia, prioritariamente no horário do almoço, respeitando os protocolos sanitários vigentes. Fica a critério do Município ampliar o atendimento com o fornecimento de café da manhã, lanche e jantar.

8.2 Os Municípios que operacionalizam o CDA – Compra Direta de Alimentos, poderão destinar os alimentos para as Cozinhas Comunitárias, bem como os alimentos adquiridos de outros programas de compras da agricultura familiar (se assim a legislação desses permitir) e também doações recebidas de Bancos de Alimentos e de Organizações da sociedade civil ou privadas.

8.3 As Cozinhas Comunitárias poderão ser utilizadas pelos municípios como espaços de educação alimentar e nutricional, e inclusão social e produtiva, com capacitação e qualificação em Segurança Alimentar e Nutricional.

8.4 Além disso, os Municípios deverão garantir que:

- a oferta dos serviços de alimentação e nutrição, recepção, limpeza, armazenagem, processamento e produção dos alimentos estejam de acordo com as normas da vigilância sanitária Municipal, Estadual e Federal, com a existência de equipamentos, equipes estruturadas e capacitadas de modo a garantir a qualidade da promoção da alimentação e nutrição;
- A identificação do Governo do Estado, como ente responsável pela parceria dos serviços nele ofertados, juntamente com a da prefeitura, conforme modelo de identidade visual a ser disponibilizado pela SETADES;
- A logística de distribuição das refeições leve em conta o contexto de Pandemia, não permitindo a aglomeração dos beneficiários;
- Os refeitórios das Cozinhas Comunitárias, sejam acessíveis e providos de iluminação adequada, ventilação, higiene, limpeza e sanitários (feminino e masculino para colaboradores e usuários)

para permitir que o usuário realize suas refeições, quando autorizado pela legislação sanitária vigente, em razão das restrições impostas pela Pandemia;

- A matéria-prima para o preparo das refeições seja, preferencialmente, oriunda da agricultura familiar local e regional;
- Sejam fornecidas refeições saudáveis, com cardápio variado e equilibrado, elaborado por profissional de nutrição, que deverá acompanhar o funcionamento do serviço.

## **9 PARCEIROS**

Conselho Estadual Segurança Alimentar e Nutricional;

Conselhos Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional;

Conselho Estadual de Assistência Social;

Conselhos Municipais de Assistência Social; e

Câmaras Intersecretariais de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado e Municípios.

## **10 CARACTERÍSTICAS DA PROPOSTA**

10.1 As propostas para execução do projeto Cozinhas Comunitárias deverão ser elaboradas conforme **EDITAL GSAN/SUBADES/SETADES nº. 02/2022** e regramento descrito neste **MANUAL TÉCNICO**, devendo apresentar os seguintes itens:

- a) Projeto Técnico elaborado conforme anexo I;
- b) Ata ou Resolução do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, ou Conselho Municipal de Assistência Social que valida o Projeto Técnico;
- c) Ofício assinado pelo prefeito, endereçado à SETADES, manifestando interesse na participação do Projeto Cozinhas Comunitárias e descrevendo os critérios de pontuação, caso disponha algum;
- d) Documentos comprobatórios para fins de pontuação, caso o município atenda a algum critério de pontuação conforme anexo II.

10.2 Além disso, para oferta do serviço, o município deverá prever e dispor:

- a) Estrutura física adequada para a produção e distribuição das refeições;
- b) Equipamentos e utensílios necessários; e
- c) Equipe técnica e operacional.

## **11 RECURSOS FINANCEIROS**

11.1 O valor total a ser pactuado com cada Município será de R\$66.000,00 (sessenta e seis mil reais), respeitando a disponibilidade orçamentária do FUNCOP. Após o término do período de seleção e a critério da SETADES, poderá haver suplementação aos recursos, caso se verifique saldo no âmbito dessa ação. Caso os recursos financeiros pactuados não sejam suficientes para a execução da proposta, o município poderá complementar com recursos próprios.

11.2 O município interessado deve elaborar proposta para atendimento do objeto dentro do valor limite estabelecido pelo Edital. Cada município deverá apresentar 01 proposta a qual deverá ser previamente submetida à validação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (caso exista) ou pelo Conselho Municipal de Assistência Social.

11.3 O Estado repassará os recursos financeiros para o município em conformidade com as condições estabelecidas no FUNCOP.

11.4 Não será permitida a utilização dos rendimentos provenientes do recurso do FUNCOP.

#### 11.5 ITENS FINANCIÁVEIS

11.5.1 Para fins deste projeto, poderão ser pagos com recursos do FUNCOP, **exclusivamente**, gêneros alimentícios, gás de cozinha, descartáveis, materiais de higiene e limpeza.

#### 11.6 ITENS NÃO FINANCIÁVEIS

11.6.1 Não poderão ser pagas despesas com locação, aquisição de material permanente e de consumo que não foram citados no item 11.1 - ITENS FINANCIÁVEIS (como material de escritório, uniformes, utensílios) e custos com mão de obra, sendo tais despesas de exclusiva responsabilidade do Município.

### 12 PRAZO DE EXECUÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1 O prazo de execução do objeto da proposta será de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de liberação dos recursos financeiros, podendo ser renovado a critério das partes, mediante solicitação do Município, com no mínimo, (30) trinta dias antes do término do instrumento de parceria, devendo os recursos serem suficientes para atender **06 (seis) meses de funcionamento da cozinha comunitária**.

### 13 MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

13.1 O monitoramento e avaliação da execução do objeto deste manual será realizado por meio de relatórios trimestral e final (anexo III) emitidos pelos Municípios à GSAN/SUBADES/SETADES e visitas técnicas e realizadas pela GSAN/SUBADES/SETADES.

13.2 Os relatórios deverão ser apresentados ao Controle Social, a fim de que tome conhecimento das ações desenvolvidas e legitime as informações ali descritas por meio de Ata/Resolução. Logo, só serão aceitos pela GSAN/SUBADES/SETADES se estiverem acompanhados da Ata/Resolução do Conselho que discutiu e ratificou o referido relatório elaborado pelo município.

13.3 Os relatórios deverão constar quaisquer mudanças e motivos que levaram o município a alterar o quadro de metas e/ou a proposta, bem como descrever dificuldades enfrentadas durante todo o processo de execução.

13.4 As visitas técnicas serão realizadas nas cozinhas comunitárias contempladas, para monitoramento e avaliação dos serviços pactuados e ofertados.

13.5 Em qualquer momento, se for verificado o não cumprimento do objeto pela equipe técnica, seja através de vistas ou por análise dos relatórios, o município será notificado e poderá sofrer as penalidades conforme legislação vigente.

## **14 DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1 A não apresentação dos documentos exigidos no prazo constante do Edital implicará em arquivamento do processo e consequente disponibilização dos recursos para atendimento de propostas subsequentes, segundo os critérios de classificação. O não atendimento à convocação ou a não aceitação do instrumento de repasse de recursos, caracterizará a desistência do município, com respectivo arquivamento da proposta em caráter definitivo.

Vitória, 08 de abril de 2022

**Cyntia Figueira Grillo**

Secretária de Estado do Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social



## ANEXO I - MODELO PARA ELABORAÇÃO DO PROJETO TÉCNICO

<b>1.Data:</b> <i>(data em que o projeto técnico foi elaborado)</i>	
<b>2.Título do Projeto:</b>	
<b>3.Proponente:</b> <i>Prefeitura Municipal de (escrever o nome do Município)</i>	
<b>4.Identificação do Objeto:</b> <i>Execução do Projeto Cozinha Comunitária no Município (escrever o nome do Município)</i>	
<b>5.Previsão do Período de Execução:</b> <i>Início: mês/ano - Término: mês/ano. Inserir data que pretende iniciar as atividades com recursos da parceria.</i>	
<b>6. Introdução:</b> <i>descreva brevemente sobre o município, aponte o número de habitantes, estimativa de famílias pobres e de baixa renda, total de famílias inseridas no programa Bolsa Família, dentre outras informações que o município possuir.</i>	
<b>7-Objetivo do Projeto</b> – <i>Ex: descrever os objetivos do item 1 deste MANUAL TÉCNICO.</i>	
<b>8-Endereço</b> <i>do local onde será executado o projeto.</i>	
<b>9-Justificativa</b> – <i>Indicar o porquê da necessidade do funcionamento da Cozinha Comunitária na localidade, o que se pretende alcançar com os resultados e como a Unidade poderá se articular com outros projetos ou programas de SAN desenvolvidos no município.</i>	
<b>10-Characterizar a área de intervenção</b> – <i>identificando a existência de infraestrutura urbana básica, como: rede de abastecimento de água, iluminação pública, pavimentação, esgotamento sanitário (rede pública de coleta de esgoto / fossa séptica), rede de coleta de águas pluviais, serviço de coleta de lixo e transporte público; identificar outros equipamentos comunitários e serviços públicos disponíveis na área e no entorno (Mercados Públicos, Feiras Municipais, CRAS, Hospitais, Postos de Saúde, Escolas, Equipamentos Culturais, Equipamentos e Projetos de SAN).</i>	
<b>11-Relatar o perfil do público alvo e da população do bairro onde o projeto será executado,</b> <i>destacando nº de moradores, situação das residências, como os moradores estão organizados, índice de violência no bairro, expressões culturais existentes, etc;</i>	
<b>12-Characterizar o tipo de refeições e serviços,</b> <i>elaborado em parceria com o profissional de nutrição;</i>	
<b>13-Characterizar a infraestrutura física, equipamentos e equipe técnica para execução do projeto;</b>	
<b>14-Relatar parcerias e articulação do Projeto Cozinha Comunitária junto com o CRAS e demais equipamentos da Rede Pública Socioassistencial e da Rede de Segurança Alimentar e Nutricional,</b> <i>como por ex., realização de palestras motivacionais nas áreas de educação Alimentar e Nutricional para as pessoas inseridas no CadÚnico da assistência social, Projeto Compra Direta de Alimentos, Banco de Alimentos;</i>	
<b>15-Discorrer sobre as estratégias relacionadas quanto ao uso de gêneros alimentícios da agricultura familiar, no preparo das refeições;</b>	
<b>16-Relatar como o município divulgará as ações da cozinha comunitária para os beneficiários diretos, para a comunidade e às instâncias de controle social;</b>	
<b>17-Informar as estratégias para a gestão e sustentabilidade do projeto:</b> <i>doações recebidas, tipo de gestão.</i>	
<b>18-Metas e Cronograma físico-financeiro</b> - <i>quantificação do número de beneficiários que serão atendidos na Cozinha Comunitária e do número de refeições a serem fornecidas. Pela especificidade do objeto, o projeto deve ser organizado em metas que melhor organize a sua execução. Cabe ressaltar que somente pode ser considerado como meta, etapa ou fase aquilo consumirá recursos do valor global. Apresentação das previsões de custo.</i>	
<b>Meta 1:</b> <i>Distribuir refeições na Cozinha Comunitária</i>	<b>Valor (R\$):</b> 66.000,00
<b>Indicador(es):</b> <i>Quantidade de refeições distribuídas (mínimo 100 almoços)</i>	

**Metodologia de execução:** Cotação de preço; Compra dos produtos; Utilização dos produtos, distribuição das refeições

<b><i>Etapas/atividades</i></b>	<b><i>Valor (R\$)</i></b>	<b><i>Período de Execução</i></b>	
		<b><i>Início</i></b>	<b><i>Término</i></b>
<i>1.1 Planejamento e organização da oferta do Serviço</i>	-		
<i>1.2 Aquisição do material de consumo (conforme item 11.1 do manual)</i>	66.000,00		
<i>1.3 Distribuição das refeições</i>	-		

**19-Produtos e resultados esperados - benefícios e impactos**

**20-Monitoramento e avaliação das ações**

**21-Outros documentos anexos (a conveniência do Município) - memória, execução do plano, comprovação de experiências anteriores, etc.**

**ANEXO II - TABELA DE CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO**

<b>CRITÉRIOS</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
Ter participado do Projeto Estadual Compra Direta de Alimentos (CDA)	01 ponto
Ter aderido e executado o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Governo Federal, em qualquer uma de suas modalidades	01 ponto
Ter aderido ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN	01 ponto
Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) instituída e em funcionamento há pelo menos 12 meses	01 ponto
Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) instituído e em funcionamento há pelo menos 12 meses	01 ponto
Banco de Alimentos instituído e em funcionamento há pelo menos 12 meses	01 ponto

## ANEXO III - RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO PROJETO COZINHA COMUNITÁRIA

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO PROJETO COZINHA COMUNITÁRIA		
<b>Tipo relatório:</b> ( ) Trimestral    ( ) Final		
<b>Período das atividades desenvolvidas:</b> /    /    à    /    /20XX		
<b>1. Dados de Identificação</b>		
<b>Data do preenchimento:</b>	<b>Responsável pelas informações:</b>	
<b>Contato telefone fixo:</b> ( )	<b>Cel:</b> ( )	<b>Email:</b>
<b>Município:</b>		
<b>Nome da Cozinha (se houver):</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>Ponto de referência:</b>		
<b>Contato telefone fixo:</b> ( )	<b>Cel:</b> ( )	<b>Email:</b>
<b>Coordenador da Cozinha:</b>		
<b>Gestor da Assistência Social do Município:</b>		
<b>Contato telefone fixo:</b> ( )	<b>Cel:</b> ( )	<b>Email:</b>

### 2. Resumo das atividades realizadas:

--

3. Funcionamento     dias por semana

### 4. A Cozinha Comunitária está atendendo as pessoas em insegurança alimentar e nutricional?

( ) Sim    ( ) Não.

#### 4.1 Em caso positivo, como elas são identificadas?

--

**4.2 Em Caso negativo, Por quê?****5. Espaço Físico (Conservação, ventilação, iluminação e condições higiênicas):**

--

**6. Tipos de refeições produzidas:** Almoço Outras. Especifique:**7. Quantitativo de Refeições**

Produção/tipo das refeições	Diária	Mensal

**8. A equipe faz o aproveitamento integral dos alimentos:** Sim     Não.**8.1 Em caso positivo, como é realizado?**

--

**9. Perfil do Público atendido:**

Público	sim	não	Quantidade
Crianças e adolescentes			
Gestantes			
Nutrizes			
Jovens e adultos			
Idosos			
Pessoas com deficiência			
Trabalhadores de baixa renda (ambulante agricultor familiar, etc.)			
Beneficiários do Programa Bolsa Família			
Usuários do Programa Criança Feliz			
População em situação de rua			
Outro. Especifique:			

**10. A equipe encaminhou nesse período usuários para outros serviços da rede:** Sim     Não.**10.1 Em caso positivo, para quais serviços são encaminhados?**

--

**11. Cursos/oficinas/palestras oferecidos (caso tenha sido ofertado):**

Cursos	Nº de turmas	Nº de participantes	Carga Horária semanal (em horas)
--------	--------------	---------------------	----------------------------------

Outro 1. Especifique:			
Outro 2. Especifique:			
Outro 3. Especifique:			

<b>12. Relatório Fotográfico</b>	
<b>Imagem</b>	<b>Descrição</b>

### 13. Informações sobre os recursos?

#### 13.1 Detalhamento das Despesas do FUNCOP

<b>Especificação</b>			<b>Custos</b>		<b>Nº da Nota Fiscal</b>
	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>	

#### 13.2 Detalhamento das Parceria (CDA, PAA, doações... conforme item 8 do manual técnico):

<b>Especificação</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Custos (se houver)</b>		<b>Parceria</b>
			<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>	
Ex. Banana					

### 14. Informações Adicionais:

---



---

---

---

---

---

**Local e data**

---

**Responsável Técnico**