



EDITAL GSAN/SUBADES/SETADES/ n°. 02/2022

EDITAL DE SELEÇÃO PÚBLICA DE PROPOSTAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO DE COZINHAS COMUNITÁRIAS NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

O Estado do Espírito Santo, por intermédio da Secretaria de Estado de Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social (SETADES), e do Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza (FUNCOP), torna pública a abertura do processo de SELEÇÃO DE PROPOSTAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO DE COZINHAS COMUNITÁRIAS NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, processo eletrônico nº 2022-KQNJ7, na perspectiva de promoção e consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), em observância aos preceitos da LEI COMPLEMENTAR nº 609 de 08 de Dezembro de 2011, e suas alterações, que institui o SISAN-ES, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), e dentro do que estabelece a Lei nº. 8.666, de 21.06.1993 e suas alterações, a serem realizadas com recursos do FUNCOP, conforme e Lei Complementar Estadual nº 615/2011, e suas alterações, Decretos nº 3.230- R/2012 e nº 3017-R/2012, e Resolução CA/ES nº 60 de 07 de abril de 2022, por meio de:

I) Repasse de recursos financeiros aos municípios Espírito-Santenses.

1. OBJETIVOS

1.1 Apoiar a execução do projeto de Cozinhas Comunitárias nos Municípios, por meio de repasse de recursos financeiros para 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, com vistas a apoiar a oferta de refeições adequadas e saudáveis.

2. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar da presente seleção os Municípios do Espírito Santo interessados e que atendam aos seguintes requisitos:

2.1.1 Disponham de estrutura e capacidade técnica e gerencial para execução do Projeto Cozinha Comunitária, conforme Declaração de Capacidade Técnica e Gerencial (anexo 01);

2.1.1.1 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 de 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.

2.1.2 Que a área de funcionamento da Cozinha Comunitária esteja localizada nos territórios de abrangência dos CRAS; e

2.1.3 Tenham aderidos ao SISAN ou se comprometam a aderir, por meio de Termo De Compromisso de Adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN (anexo 02), no prazo máximo de 12 meses, a partir da assinatura do termo de adesão do FUNCOP correspondente a este edital.

2.1.3.1 O SISAN é um sistema público legalmente instituído pela Lei nº 11.346/2006, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o DHAA.

2.1.3.2 A adesão dos municípios ao SISAN se justifica pelas cozinhas comunitárias serem Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN) que integram a rede operacional do SISAN, de fundamental importância para promoção da SAN e do DHAA, permitindo a execução do projeto de forma integrada e sustentável, a partir de uma abordagem mais sistêmica, com a participação do controle social.

2.2 Serão consideradas **prioritárias** as propostas que atendam aos seguintes critérios, conforme Tabela de Critérios de Pontuação (anexo 03):

- I. Ter participado do Projeto Estadual Compra Direta de Alimentos - CDA (01 ponto);
- II. Ter aderido e executado o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Governo Federal, em qualquer uma de suas modalidades (01 ponto);
- III. Já ter aderido ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN (01 ponto);
- IV. Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) instituída e em funcionamento há pelo menos 12 meses (01 ponto);
- V. Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) instituído e em funcionamento há pelo menos 12 meses (01 ponto); e
- VI. Banco de Alimentos instituído e em funcionamento há pelo menos 12 meses (01 ponto).

2.2.1 O não atendimento aos critérios de prioridade descritos no item 2.2, não é impedimento para participação do município no presente edital de seleção, podendo o município encaminhar sua proposta mesmo que não atenda a nenhum critério.

3. PROJETOS FINANCIÁVEIS

3.1 As orientações gerais, as metas quantitativas, os resultados esperados, quadros financeiros e demais informações para elaboração das propostas estão no Manual Técnico da Cozinha Comunitária GSAN/SUBADES/SETADES nº 001/2022 (anexo 4);

3.2 Cada Município deverá apresentar apenas 01 proposta, devendo considerar o limite máximo

de 01 (uma) unidade para gestão, a qual deverá ser previamente submetida à aprovação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (caso exista) ou pelo Conselho Municipal de Assistência Social;

3.3 A aprovação e/ou classificação das propostas apresentadas à GSAN/SUBADES/SETADES não garante, necessariamente, o repasse do recurso financeiro pelo Governo de Estado;

4. RECURSOS FINANCEIROS

4.1 DA SETADES

4.1.1 O município interessado deve elaborar proposta para atendimento do objeto, dentro do limite estabelecido pelo Edital, sendo que este número poderá sofrer alteração por parte da SETADES, em virtude da disponibilidade orçamentária do FUNCOP.

4.1.2 Para fins deste projeto, poderão ser pagos com recursos do FUNCOP, exclusivamente, gêneros alimentícios, gás de cozinha, descartáveis, materiais de higiene e limpeza. **Não poderão ser pagas despesas com locação e manutenção do espaço físico (como água, luz), material permanente, material de consumo (que não foram citados acima) e custos com mão de obra, sendo tais despesas de exclusiva responsabilidade do Município.**

4.1.3 Não é permitida a utilização dos rendimentos provenientes do recurso do FUNCOP.

4.1.4 Para fazer face às despesas decorrentes deste Edital, serão comprometidos recursos não reembolsáveis no valor de R\$ 66.000,00 (sessenta e seis mil reais) por município que tiver sua proposta habilitada para a execução do Projeto de Cozinhas Comunitárias, respeitando a disponibilidade orçamentária do FUNCOP (Resolução CA/ES nº 60 de 07 de abril de 2022).

4.1.5 Após o término da seleção das propostas e a critério da SETADES, poderá haver suplementação aos recursos estabelecidos no item 4.1.4 deste Edital, caso se verifique saldo de recursos no âmbito dessa ação.

4.2 DO PROPONENTE

4.2.1 **Os municípios deverão arcar com todas as despesas de locação e manutenção do espaço físico, mão de obra, material permanente, e de material de consumo não previstos no item 4.1.2.**

4.2.2 Caso os recursos financeiros estabelecidos no item 4.1.4 deste Edital não sejam suficientes para a execução da proposta, o município deverá complementar com recursos próprios.

4.2.3 Os recursos financeiros transferidos e não executados deverão ser devolvidos pelo MUNICÍPIO, conforme regramento do FUNCOP.

5. PRAZO DO EDITAL

5.1 O presente edital respeitará o seguinte cronograma:

EVENTOS	DATAS / PERÍODO
Divulgação do Edital	11/04/2022
Período para envio da documentação pelo E-Docs	11/04/2022 a 27/05/2022
Análise e Seleção das Propostas	30/05/2022 a 09/06/2022
Divulgação dos resultados no sítio eletrônico da SETADES	10/06/2022

6. PRAZO PARA EXECUÇÃO DO OBJETO DA PROPOSTA

6.1 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.**

7. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

7.1 No período de **11/04/2022 a 27/05/2022**, os municípios interessados deverão enviar à GSAN/SUBADES/SETADES, por meio do sistema eletrônico E-Docs, os seguintes documentos:

- **Ofício assinado pelo prefeito**, endereçado à Secretaria de Estado do Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social, manifestando interesse na participação do Projeto Cozinhas Comunitárias e descrevendo os critérios de pontuação, caso disponha algum;
- **Projeto Técnico** elaborado de acordo com o Manual Técnico da Cozinha Comunitária GSAN/SUBADES/SETADES nº 001/2022 (anexo 4);
- **Ata ou Resolução do Conselho Municipal** de Segurança Alimentar e Nutricional, ou Conselho Municipal de Assistência Social, que valida o Projeto Técnico;
- **Documentos comprobatórios para fins de pontuação**, caso o município atenda a algum critério, conforme item 2.2 deste edital.

Não serão consideradas as propostas e os documentos enviados por E-Docs em data posterior ao dia **27/05/2022**.

8. ANÁLISE E SELEÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1 A apreciação dos documentos será feita pela equipe técnica da Gerência de Segurança

Alimentar e Nutricional (GSAN/SUBADES/SETADES), que será responsável pela condução do processo de análise das propostas;

8.2 A não apresentação, pelo município, de quaisquer dos documentos exigidos, no prazo fixado, bem como a inadimplência junto ao Estado, implicará na exclusão do mesmo do processo de repasse do recurso financeiro. Somente os municípios aptos terão suas propostas avaliadas;

8.3 A seleção dos municípios ocorrerá pela análise da proposta encaminhada, e a classificação conforme critérios descritos no item 2.2 deste edital e na Tabela de Critérios de Pontuação (anexo 3);

8.4 Em caso de empate, terá vantagem o município que apresentar o maior nº de instâncias do SISAN em funcionamento (COMSEA, CAISAN). Permanecendo o empate, será avaliado o maior nº de participações no Compra Direta de Alimentos (CDA);

8.5 O resultado final, após análise e seleção das propostas, será publicado no Diário de Imprensa Oficial do Estado do Espírito Santo e divulgado na página da SETADES, no endereço eletrônico: <http://www.setades.es.gov.br>.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Para a execução do Projeto de Cozinha Comunitária, os municípios contemplados deverão exercer as atividades em conformidade com Manual Técnico do Projeto Cozinha Comunitária GSAN/SUBADES/SETADES nº 001/2022 (anexo 4);

9.2 Após a data limite para apresentação das propostas, não serão aceitos adendos ou esclarecimentos que não forem explícita e formalmente solicitados pela Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional - SETADES;

9.3 Todos os documentos solicitados neste Edital, deverão ser direcionados à GSAN/SUBADES/SETADES, via sistema eletrônico E-Docs;

9.4 Todos os documentos anexos deverão ser encaminhados em papel timbrado do município;

9.5 A divulgação das atividades desenvolvidas pelos municípios com recursos deste Edital, deverão seguir padrão de identidade visual definido pela SETADES;

9.6 Os casos omissos serão decididos pela Secretaria de Estado do Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social;

9.7 A constatação de irregularidades na aplicação dos recursos financeiros, oriundos do FUNCOP para este edital, feitas pela SETADES, serão passíveis de suspensão do instrumento de parceria e encaminhamento às instituições competentes para as medidas cabíveis;

9.8 Demais regras e informações acerca da metodologia, execução, monitoramento e fiscalização, bem como orientações acerca da elaboração do Projeto Técnico, estão detalhadas no Manual Técnico da Cozinha Comunitária GSAN/SUBADES/SETADES nº 001/2022 (anexo 4), disponível no endereço eletrônico da SETADES: <https://setades.es.gov.br>. Outras dúvidas

poderão ainda ser esclarecidas através do e-mail san@setades.es.gov.br e pelos telefones (27) 3636-6828, 36363-6829, 3636-6830.

Vitória, 08 de abril de 2022

Cyntia Figueira Grillo

Secretária de Estado do Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social

ANEXO 01- DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA E GERENCIAL

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA E GERENCIAL

O XXXXXXXXXXXX, Prefeito(a) do município de XXXXXXXXX, Brasileiro(a), Casado(a), portador(a) da CI nº XXX.XXX-SSP/XX, e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado(a) à Rua Tal, nº XX, DECLARA, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, declara que é responsável por qualquer informação ou documentação apresentada, que não corresponda à verdade formal e material, pelo Município de XXXXXXXX-XX, e que:

1. Dispõe de toda a estrutura e recursos necessários para execução da proposta, em especial as seguintes:

- Administrativa (listar / relacionar informações sobre a capacidade. Caso não haja informação excluir o item);
- Técnica (listar / relacionar informações sobre a capacidade. Caso não haja informação excluir o item);
- Operacional (listar / relacionar informações sobre a capacidade. Caso não haja informação excluir o item);
- Experiência (listar / relacionar informações sobre a capacidade, como: algum convênio e/ou projeto executado pelo órgão na mesma área da proposta, prestação de contas aprovada. Caso não haja informação excluir o item);
- Pessoal qualificado (listar / relacionar informações sobre a capacidade, como a qualificação do pessoal que atuará na execução da proposta: assistente social, psicólogo, pedagogo, músico, educação física, cozinheiro, etc. Caso não haja informação excluir o item);
- Estrutura organizacional (listar / relacionar informações sobre a capacidade, como: a estrutura da Diretoria, Coordenação, Seção, etc que executará a proposta. Caso não haja informação excluir o item);
- Instalações (listar / relacionar informações sobre a capacidade, como: quais são as instalações disponíveis para a execução da proposta: cozinha, refeitório, sala de reunião, almoxarifado, etc. Caso não haja informação excluir o item);
- Equipamento (listar / relacionar informações sobre a capacidade, como: os equipamentos que possui e serão usados na execução da proposta. Caso não haja informação excluir o item);
- Tecnologia (listar / relacionar informações sobre a capacidade. Caso não haja informação excluir o item);
-

Dessa forma, encontra-se apto à perfeita execução das especificadas no Projeto Técnico constante no E-Docs.

Local e Data

Assinatura do Prefeito

OBS: A declaração deverá ser feita em papel timbrado, assinada, digitalizada e anexada ao E-Docs.

ANEXO 02- TERMO DE COMPROMISSO DE ADESÃO AO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISAN)

TERMO DE COMPROMISSO DE ADESÃO AO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL-SISAN

O Município de _____, Estado _____, inscrito no CNPJ sob o N° _____, neste ato representado por seu/sua Prefeito(a), (citar documento que qualifica o (a) Chefe do Poder Executivo Municipal), com sede à Rua/Av. _____ N° _____ Bairro _____, neste Município, visando participar do Edital de Seleção **PÚBLICA DE PROPOSTAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO DE COZINHAS COMUNITÁRIAS NOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, declara o compromisso de aderir ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, no prazo de até 12 meses da data de assinatura do Termo de Adesão do Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza - FUNCOP específico, conforme [NORMA DE PROCEDIMENTO – SETADES N°009](#) vigente, disponível no site www.setades.es.gov.br.

Local, data Prefeito(a) Municipal

ANEXO 03– TABELA DE CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO

CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO
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

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

1.Data: <i>(data em que o projeto técnico foi elaborado)</i>	
2.Título do Projeto:	
3.Proponente: <i>Prefeitura Municipal de (escrever o nome do Município)</i>	
4.Identificação do Objeto: <i>Execução do Projeto Cozinha Comunitária no Município (escrever o nome do Município)</i>	
5.Previsão do Período de Execução: <i>Início: mês/ano - Término: mês/ano. Inserir data que pretende iniciar as atividades com recursos da parceria.</i>	
6. Introdução: <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>	
7-Objetivo do Projeto – <i>Ex: descrever os objetivos do item 1 deste MANUAL TÉCNICO.</i>	
8-Endereço <i>do local onde será executado o projeto.</i>	
9-Justificativa – <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>	
10-Characterizar a área de intervenção – <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>	
11-Relatar o perfil do público alvo e da população do bairro onde o projeto será executado, <i>destacando nº de moradores, situação das residências, como os moradores estão organizados, índice de violência no bairro, expressões culturais existentes, etc;</i>	
12-Characterizar o tipo de refeições e serviços, <i>elaborado em parceria com o profissional de nutrição;</i>	
13-Characterizar a infraestrutura física, equipamentos e equipe técnica para execução do projeto;	
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, <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>	
15-Discorrer sobre as estratégias relacionadas quanto ao uso de gêneros alimentícios da agricultura familiar, no preparo das refeições;	
16-Relatar como o município divulgará as ações da cozinha comunitária para os beneficiários diretos, para a comunidade e às instâncias de controle social;	
17-Informar as estratégias para a gestão e sustentabilidade do projeto: <i>doações recebidas, tipo de gestão.</i>	
18-Metas e Cronograma físico-financeiro - <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>	
Meta 1: <i>Distribuir refeições na Cozinha Comunitária</i>	Valor (R\$): 66.000,00
Indicador(es): <i>Quantidade de refeições distribuídas (mínimo 100 almoços)</i>	

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

Etapas/atividades	Valor (R\$)	Período de Execução	
		Início	Término
<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

CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO
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		
Tipo relatório: () Trimestral () Final		
Período das atividades desenvolvidas: / / à / /20XX		
1. Dados de Identificação		
Data do preenchimento:	Responsável pelas informações:	
Contato telefone fixo: ()	Cel: ()	Email:
Município:		
Nome da Cozinha (se houver):		
Endereço:		
Ponto de referência:		
Contato telefone fixo: ()	Cel: ()	Email:
Coordenador da Cozinha:		
Gestor da Assistência Social do Município:		
Contato telefone fixo: ()	Cel: ()	Email:

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:			

12. Relatório Fotográfico	
Imagem	Descrição

13. Informações sobre os recursos?

13.1 Detalhamento das Despesas do FUNCOP

Especificação			Custos		Nº da Nota Fiscal
	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	

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

Especificação	Unidade	Quantidade	Custos (se houver)		Parceria
			Valor Unitário	Valor Total	
Ex. Banana					

14. Informações Adicionais:

Local e data

Responsável Técnico