

## REQUISIÇÃO Nº 44188

Folha: 1 of 1

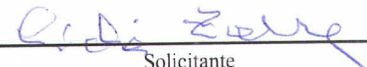
Dotação Reduzida:  
Projeto/Atividade:  
Rubrica:  
Recurso Vinculado:

Código	Descrição	Item	Unid.	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
17840	SERVIÇO DE CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAL PARA REALIZAÇÃO DE OFICINA DE CULINÁRIA BÁSICA	1	H	48,00		
<b>Total:</b>						<b>0,00</b>

Obs.: Requisição de contratação de serviços de terceiros para realização de OFICINA BÁSICA DE CULINÁRIA para as famílias em acompanhamento pelo CRAS, proporcionando o aprimoramento básico de culinária às famílias com o objetivo de preparar uma alimentação mais saudável. A oficina tem duração aproximada de 48 horas, sendo dividida em duas turmas de 24 horas, com no máximo 25 participantes cada turma. A realização da Oficina contará com o fornecimento dos insumos necessários para desenvolvimento das atividades por parte da contratada. Conforme Plano de Aplicação nº 01/2024, aprovado pelo CMAS. Recurso Estadual FEAS.

Em 06/02/2024

Responsável do(a)

  
Solicitante  
CIDIA MARIA AGUIAR ZASSO  
SECRET. MUN. DE ASSISTENCIA SOCIAL  
Município de Alpestre  
Rua Municipal de Alpestre, 100  
Alpestre, RS, 97220-000

## TERMO DE REFERÊNCIA REQUISIÇÃO Nº 44188

### 1. DO OBJETO


1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA OFERTAR CURSO/OFICINA DE PRODUÇÃO DE RECEITAS CULINÁRIAS E FORNECER INSUMOS ALIMENTARES PARA TAL FINALIDADE, atendendo ao planejamento de trabalho social da Equipe Técnica do CRAS e Secretaria Municipal de Assistência Social em desenvolver oficinas de elaboração de receitas alimentares conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e em Edital.

### 2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A contratação do objeto em questão é fundamentada na necessidade de atender às demandas identificadas pelas equipes técnicas, que, ao analisarem a situação atual, constataram que as famílias beneficiárias, principalmente aquelas que recebem cestas básicas de alimentos como benefício eventual, enfrentam desafios significativos na elaboração e preparo de receitas com os itens alimentícios fornecidos nas referidas cestas.

A abordagem atual revela que, embora o fornecimento de cestas básicas seja uma medida efetiva para atender às necessidades imediatas de alimentação, as famílias beneficiárias muitas vezes enfrentam dificuldades práticas para otimizar o uso dos alimentos recebidos. A falta de conhecimento culinário, habilidades de preparo de refeições equilibradas e informações sobre nutrição adequada contribuem para a subutilização dos recursos alimentares disponíveis.

Assim, a contratação proposta visa preencher essa lacuna, promovendo a capacitação e o desenvolvimento de habilidades culinárias nas comunidades beneficiárias. Ao oferecer programas educacionais, oficinas de culinária e material informativo, busca-se capacitar as famílias a maximizarem os benefícios nutricionais dos alimentos fornecidos, promovendo uma alimentação saudável e sustentável.

  
Maria Aguiar Zasso  
Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
Rua 079/22

Além disso, a iniciativa contribuirá para a autonomia das famílias, capacitando-as a diversificar suas refeições, reduzir o desperdício de alimentos e promover práticas alimentares mais saudáveis e equilibradas.

Ao investir na capacitação dessas famílias, não apenas atendemos às necessidades imediatas de alimentação, mas também promovemos um impacto duradouro na qualidade de vida e bem-estar das famílias, fortalecendo sua resiliência e capacidade de autossustentação.

Dessa forma, a contratação do objeto se justifica não apenas como uma resposta emergencial, mas como um investimento no desenvolvimento sustentável e no fortalecimento das alimentar dessas famílias.

### **3. DO PRAZO DE ENTREGA, DA QUANTIDADE E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

3.1. A primeira etapa compreende a realização de reuniões e contatos para socialização de informações e planejamento das ações que envolvem os profissionais do CRAS e os representantes de empresa contratada, visando a elaboração de um plano de ação conjunto. Na segunda etapa, observada a demanda para cada curso e o perfil dos inscritos, serão organizadas as oficinas compatíveis, observado o Termo de Referência que rege a contratação e conforme a necessidade da Secretaria de Assistência Social. O cronograma de execução será definido pela Secretaria de Assistência Social em conjunto com a empresa vencedora do certame licitatório, observada a vigência do Contrato, as responsabilidades, obrigações e penalidades correspondentes

3.2. Caso o prazo estabelecido não for suficiente a Contratada deverá solicitar por escrito pedido formal de ampliação de prazo e as motivações para tal pedido.

3.3. O objeto contratado deverá ser prestado devidamente de acordo com o presente termo e acompanhado de Nota Fiscal/Fatura nas dependências do Centro de Referência de Assistência Social/CRAS, situada na avenida Farrapos, nº15, Bairro: centro, CEP.:98.480-000, no horário das 07:30 às 11:30 e das 13:00 as 17:00h.

3.4. A realização da oficina bem como o fornecimento de insumos alimentares ocorrerá em duas etapas com datas e horários distintos conforme cronograma constante no item 2.

*Lucia Zasso*

3.5. A carga horária será de 24 horas em cada etapa, totalizando 48 horas de serviço prestado e distribuições de horas e turnos conforme cronograma item 2.

3.6. Serão atendidos em torno de 50 pessoas divididas em 2 grupos.

3.7. As oficinas acontecerão no espaço físico do CRAS ficando a cargo da Contratante dispor deste espaço em boas condições de uso, bem como de eletrodomésticos, mobiliários e equipamentos, fornecimento de água, luz e materiais de higiene e limpeza, toucas, aventais e luvas.

3.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3.9. Caso sejam constatadas que os insumos alimentares não correspondem em qualidade e demais especificações constantes neste Termo de Referência na proposta ou edital, será exigido do licitante a substituição dos produtos podendo ser rejeitados no todo ou em parte, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem qualquer ônus para a Administração.

#### 4. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO:

Número de Oficinas	Carga Horária	Receitas a serem desenvolvidas	Itens Alimentícios*	Número de Pessoas	Local
Oficina I	24 horas divididas em 6 turnos de 4 horas.	3 a 4 receitas por turno de 4 horas.	ANEXO I (itens que compõem a cesta básica).	25 (máximo)	Cozinha do CRAS
Oficina II	24 horas divididas em 6 turnos de 4 horas.	3 a 4 receitas por turno por turno de 4 horas.	ANEXO I (itens que compõem a cesta básica).	25 (máximo)	Cozinha do CRAS
<b>TOTAL</b>	48 horas (12 turnos de 4 horas)	Mínimo de 18 Receitas por oficina.		50 pessoas (máximo)	-

\* Os itens alimentícios constantes no ANEXO I deverão ser fornecidos pela empresa contratada para a realização das receitas contidas no ANEXO II. A empresa contratada deverá considerar as quantidades necessárias de cada item alimentício para garantir a execução completa das receitas, permitindo que todos os participantes possam degustar os pratos preparados durante as oficinas.

#### 5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

*Cida Maria Aguiar Zasso*  
Cida Maria Aguiar Zasso  
Secretária Municipal de  
Assistência Social

Os pagamentos serão realizados em até 30 dias após a finalização de cada oficina, respeitadas as regras de cronologia definidas em Decreto, mediante Nota Fiscal em nome do Município de Alpestre/RS. (Na nota fiscal obrigatoriamente deverá constar: a modalidade de licitação, o número do contrato ou Ata e número da ordem de compras). O pagamento será efetuado em conta corrente específica da CONTRATADA, vinculada.

#### 6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Efetuar pagamentos mediante comprovação de execução dos serviços correspondentes;

Apoiar logística e administrativamente a execução dos serviços, controlando a utilização dos mesmos, através de formulário próprio e contato permanente com a Contratada;

Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares para a prestação de serviços;

Notificar a Contratada, por escrito, quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da execução do Contrato;

#### 7. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR:

A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços parcial ou total, isentando-o de todas as reclamações que surjam subsequentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida na execução dos serviços.

Responsabilizarem-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, como também municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

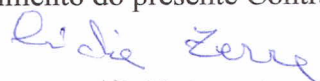
Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a CONTRATANTE.

Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente.

Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.

Cumprir os serviços, prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE conforme disposições em contrato;

Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente Contrato.

  
Lídia Maria Aguiar Zasso  
Secretária Municipal de  
Assistência Social  
Portaria 079/22

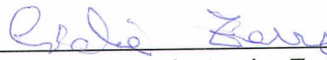
Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela CONTRATANTE.

#### 8 DA EXECUÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO:

O (A) (s) responsável (is) pela fiscalização e acompanhamento do processo é (são) Carina Antonia Smaniotto e Carolina Poletti contato: (55) 997226477, e-mail: [cras@alpestre.rs.gov.br](mailto:cras@alpestre.rs.gov.br).

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração.

Município de Alpestre-RS, 06 de fevereiro de 2024.



\_\_\_\_\_  
Cidia Maria Aguiar Zasso  
Secretaria Municipal de Assistência Social  
Portaria 079/22

\_\_\_\_\_  
Aprovação do Termo de Referência:

## ANEXO II

### Receitas a serem desenvolvidas

- Assado de Coxa e sobrecoxa de frango e legumes;
- Frango a milanesa;
- Panqueca de carne moída;
- Leite condensado de leite em pó;
- Pudim de leite em pó;
- Molho de tomate caseiro;
- Purê de batata inglesa recheado com carne moída e queijo;
- Bolo de Banana;
- Bolo salgado de repolho e frango (repolho cremoso)
- Bolinho de arroz e temperinhos;
- Mini pizza de bolacha salgada;
- Torta de carne moída com massa de biscoito salgado;
- Polenta recheada com frango ao molho;
- Bolo de milho;
- Grostoli fofinho;
- Cuca batida de royal;
- Pão Caseiro sovadinho;
- Feijoada;

*Ridie Zorro*

Maria Aguiar Zasso  
Municipal de

**ANEXO I - ITENS QUE CONTEMPLAM A CESTA BÁSICA DO BENEFÍCIO EVENTUAL**

- CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA
- CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA
- LEITE EM PÓ INTEGRAL
- TOMATE 1ª QUALIDADE
- BATATA INGLESA 1ª QUALIDADE
- BANANA CATURRA
- REPOLHO VERDE, DE 1ª QUALIDADE
- ARROZ TIPO 1
- BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL CREAM CRACKER
- BISCOITO DOCE SORTIDO
- FARINHA DE MILHO
- AÇÚCAR
- ÓLEO DE SOJA
- FERMENTO EM PÓ INSTANTÂNEO
- CREME VEGETAL (MARGARINA)
- FARINHA DE TRIGO ESPECIAL
- SAL DE COZINHA IODADO
- OVOS DE GALINHA
- FEIJÃO PRETO,
- QUEIJO MUSSARELA FATIADO
- MILHO EM CONSERVA
- REQUEIJÃO CREMOSO

*Andre Zasso*



- CREME DE LEITE
- APRESUNTADO FATIADO
- AMIDO DE MILHO
- LEITE CONDENSADO
- COCO RALADO
- MAÇO DE TEMPERINHO VERDE
- LEITE LIQUIDO
- CEBOLA IN NATURA
- ALHO IN NATURA
- MANTEIGA
- FERMENTO INSTANTÂNEO BIOLÓGICO PARA PÃO
- FARINHA DE ROSCA
- ORÉGANO
- PEITO DE FRANGO

*Esde Zasso*

Maria Aguiar Zasso  
Secretaria Municipal de  
Assistência Social  
Secretaria 079/22

**PREFEITURA DE ALPESTRE/RS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**PLANO DE AÇÃO E APLICAÇÃO N° 01/2024**

Elaborado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, encaminhado para aprovação do Conselho Municipal de Assistência Social do Município de Alpestre.

Alpestre, 22 de janeiro de 2024.

## **1. IDENTIFICAÇÃO**

1.2. Prefeitura Municipal de Alpestre

Gestor Municipal: VALDIR JOSÉ ZASSO

Porte do Município: Pequeno Porte I

1.3. Secretaria Municipal de Assistência Social

Gestor Municipal: CÍDIA MARIA AGUIAR ZASSO

Endereço da Secretaria: Rua Barão do Rio Branco

Bairro: Centro

Número: 491

CEP: 98480-000

Telefone: (55) 3796-1159 R:07

E-mail: assistenciasocial@alpestre.rs.gov.br

1.4. Fundo Municipal de Assistência Social

Gestor do FMAS: CÍDIA MARIA AGUIAR ZASSO

Lei de Criação do FMAS: nº 900

CNPJ: 14.498.748/0001-70

Fontes de Recursos: ( ) Federal (x) Estadual ( ) Municipal

## **2. APRESENTAÇÃO**

Proveniente do Fundo Estadual de Assistência Social, o município de Alpestre recebeu recurso de custeio para Proteção Social Básica, que tem como objetivo prevenir situações de risco por meio do desenvolvimento de potencialidades e aquisições e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Destina-se à população que vive em situação de vulnerabilidade social decorrente da pobreza, privação (ausência de renda, precário ou nulo acesso aos serviços públicos, dentre outros) e/ou fragilização de vínculos afetivos – relacionais e de pertencimento social (discriminações étnicas, étnicas, de gênero ou por deficiências, dentre outras). (PNAS 2014)

## **3. OBJETIVO GERAL**

Ofertar oficina básica de culinária para as famílias em acompanhamento CRAS, com o intuito de propiciar a convivência grupal e a manipulação de receitas e alimentos visando ensinar e internalizar novos conceitos, bem como modificar comportamentos prejudiciais à saúde e que culminam no desperdício alimentar, além de fomentar a utilização correta dos alimentos e o bom aproveitamento dos nutrientes.

## AÇÕES E APLICAÇÃO DOS RECURSOS

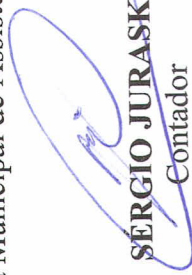
### 4.1. Projeto atividade nº 1061

DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	CATEGORIA ECONÔMICA (CUSTEIO, PERMANENTE)
Oficina básica de culinária com duração aproximada de 48 horas. Número de participantes 50, divididas em duas turmas.	Proporcionar o aprimoramento básico de culinária as família com o objetivo de preparar uma alimentação mais saudável;	01	R\$ 7.511,63	R\$ 7.511,63	custeio
TOTAL			R\$ 7.511,63	R\$ 7.511,63*	

\* O recurso utilizado do FEAS para bens de consumo será de R\$ 5.571,32, podendo sofrer variação e será complementado com recurso municipal.

*Cídia Zasso*

**CÍDIA MARIA AGUIAR ZASSO**  
Secretária Municipal de Assistência Social

  
**SERGIO JURASKI**  
Contador

5. APROVAÇÃO DO CMAS

Parecer do Conselho Municipal de Assistência Social

*Aprovado*

Data da assembleia de deliberação: *31/10/2024*

Número da Resolução: *02/2024.*

Presidente: Adriana Fátima Memlak

Assinatura: *-Adriana F Memlak*