



## MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

### SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

#### TERMO ADITIVO

#### TERMO ADITIVO Nº 5 AO CONTRATO Nº 2022/1187

TERMO ADITIVO Nº 5 AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 1187/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL/RS E A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC) ASSOCIAÇÃO MÃO AMIGA PARA RENOVAÇÃO CONTRATUAL E AUMENTO DE QUANTITATIVO.  
CHAMAMENTO PÚBLICO - OSCS E OSCIPS Nº 2022/211

Por este instrumento contratual de um lado o MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL, entidade de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 88.830.609/0001-39, com sede no Centro Administrativo Municipal Vinicius Ribeiro Lisboa, sito na(o) RUA ALFREDO CHAVES 1333, nesta cidade, neste ato representado por seu SECRETÁRIO, RUDIMAR JOSE MENEGOTTO, conforme Portaria nº 21.678, de 06 de agosto de 2021, de ora em diante denominado CONTRATANTE, e de outro lado ASSOCIACAO MAO AMIGA, estabelecido(a) na(o) RUA GENERAL SAMPAIO, 161, SALA 3, RIO BRANCO, CAXIAS DO SUL, RS, inscrita no CPF/CNPJ sob nº 11.453.014/0001-87 representada pelo(a) Senhor(a) JAIME JOAO BETTEGA, inscrito(a) no CPF sob nº 235.949.500-34, de ora em diante denominado CONTRATADA, celebram o presente Termo Aditivo nº 5 ao Contrato nº 2022/1187, de acordo com as cláusulas e condições a seguir estabelecidas, na modalidade de CHAMAMENTO PÚBLICO - OSCs E OSCIPS, conforme processo protocolado sob nº 2022/21254. Chamamento Público, sob o nº. 211/2022, com fulcro no Lei Federal Nº 13.019/14 e suas alterações e Decreto Municipal nº 19.817/18, juntamente com as normas de direito público.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

A vigência constante na Cláusula Décima Primeira - Da vigência do Termo de Colaboração, do Contrato nº 2022/1187, fica prorrogada pelo período de 12 (doze) meses, a partir da data de 01 de setembro de 2025 e finalizando em 31 de agosto de 2026.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO E DO VALOR DO REPASSE

O presente Termo Aditivo nº 05, ao Contrato 2022/1187, tem por objeto a renovação contratual e o acréscimo de quantitativos.

Item	Descrição	Marca	Un.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	CELEBRAÇÃO TERMO DE COLABORAÇÃO COM ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL		MÊS	6,00	410.054,2100	2.460.325,26
Total						4.085.650,24



## MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

### SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Item	Descrição	Marca	Un.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
	PARA GESTÃO, EM REGIME DE MÚTUA COOPERAÇÃO, DO EQUIPAMENTO PÚBLICO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO RESTAURANTE POPULAR-parcelas 01 ao 06.					
2	CELEBRAÇÃO TERMO DE COLABORAÇÃO COM ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL PARA GESTÃO, EM REGIME DE MÚTUA COOPERAÇÃO, DO EQUIPAMENTO PÚBLICO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO RESTAURANTE POPULAR-parcelas 07 a 12.		MÊS	6,00	259.720,8300	1.558.324,98
3	REPASSE DE AUXÍLIO PARA AQUISIÇÃO DE BENS MÓVEIS PARA O RESTAURANTE POPULAR. REFERENTE AO TERMO DE COLABORAÇÃO EM REGIME DE MÚTUA COOPERAÇÃO -parcela 03.		UN	1,00	67.000,0000	67.000,00
Total						4.085.650,24

**Parágrafo Primeiro** - O valor global do contrato será de R\$ 4.085.650,24 (quatro milhões, oitenta e cinco mil, seiscentos e cinquenta reais e vinte e quatro centavos), cuja movimentação será conforme Plano de Trabalho/Aplicação anexos ao contrato, e cronograma abaixo:

a) Repasse referente às despesas com equipamentos e materiais permanentes (parcela única): Mês 03 - Novembro/2025 - R\$ 67.000,00;

b) Repasses referente às demais despesas (mão de obra, materiais de consumo e custos indiretos);

Parcela 01 - Mês Setembro/2025 = R\$ 410.054,21

Parcela 02 - Mês Outubro/2025 = R\$ 410.054,21

Parcela 03 - Mês Novembro/2025 = R\$ 410.054,21

Parcela 04 - Mês Dezembro/2025 = R\$ 410.054,21

Parcela 05 - Mês Janeiro/2026 = R\$ 410.054,21

Parcela 06 - Mês Fevereiro/2026 = R\$ 410.054,21

Parcela 07 - Mês Março/2026 = R\$ 259.720,83

Parcela 08 - Mês Abril/2026 = R\$ 259.720,83

Parcela 09 - Mês Maio/2026 = R\$ 259.720,83

Parcela 10 - Mês Junho/2026 = R\$ 259.720,83

Parcela 11 - Mês Julho/2026 = R\$ 259.720,83



## MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

### SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Parcela 12 - Mês Agosto/2026 = R\$ 259.720,83

**Parágrafo Segundo** - Os recursos financeiros tratados nesta cláusula serão repassados à Organização da Sociedade Civil (OSC) para a execução do objetivo geral para gestão de serviços de administração, preparo e fornecimento de refeições, incluindo todos os gêneros e demais insumos para o Restaurante Popular e Núcleos Integrante do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Caxias do Sul e também será realizado a reforma do novo espaço para abrigar o projeto, conforme plano de trabalho.

### CLÁUSULA TERCEIRA - DO ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

Fica acrescido o quantitativo especificado, correspondendo ao acréscimo de 26,62 % do valor global, corrigido do contrato, conforme segue:

**Parágrafo Primeiro** - O valor resultante deste ajuste é de mais R\$ 798.650,24 (setecentos e noventa e oito mil, seiscentos e cinquenta reais e vinte e quatro centavos).

**Parágrafo Segundo** - O novo valor mensal do contrato passa a ser conforme estipulado no cronograma do Parágrafo Primeiro da Cláusula Segunda - Do Objeto e do Valor do Repasse - do presente Termo.

**Parágrafo Terceiro** - Será acrescido/adequado quantitativos conforme Plano de Trabalho/Aplicação anexos ao contrato.

### CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste objeto correrão por conta da dotação orçamentária:

2025/02.18.08.244.0009.2207.3.3.50.43.00.00.00.1500	1.555.179,73
2025/02.18.08.244.0009.2207.3.3.50.43.00.00.00.2799	85.037,11
2025/02.18.20.122.0009.1106.4.4.50.42.00.00.00.1500	67.000,00
2026/02.18.08.244.0009.2207.3.3.50.43.00.00.00.1500	2.378.433,40

### CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO

Todas as demais cláusulas que não tenham sido de alguma forma alteradas por este instrumento permanecem em pleno vigor.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas ao final subscritas, para que o



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

mesmo produza todos os jurídicos e legais efeitos.

CAXIAS DO SUL, ..... de ..... de 2025.

RUDIMAR JOSE  
MENEGOTTO:52780929049

Assinado de forma digital por  
RUDIMAR JOSE  
MENEGOTTO:52780929049  
Dados: 2025.08.29 14:48:14 -03'00'

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL  
RUDIMAR JOSE MENEGOTTO  
SECRETÁRIO

JAIME JOAO  
BETTEGA:23594950034

Assinado digitalmente por JAIME JOAO BETTEGA:23594950034  
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB,  
OU=RFB e-CPF A3, OU=EM BRANCO, OU=8603663000102, OU=  
presencial, CN=JAIME JOAO BETTEGA:23594950034  
Razão: Eu sou o autor deste documento  
Localização:  
Data: 2025.08.29 13:09:43-03'00'  
Fonte PDF Reader Versão: 2024.3.0

JAIME JOAO BETTEGA  
ASSOCIACAO MAO AMIGA  
CONTRATADA



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E  
LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E  
DE LICITAÇÕES



**PLANO DE TRABALHO REFERENTE AO CP 211/2022  
PERÍODO DE SETEMBRO/2025 À AGOSTO/2026**

**1 - Identificação do Serviço**

Título do Plano de Trabalho: **Restaurante Popular** - Centro de Acolhida e Formação Mão Amiga

Vigência programada: 12 meses

Local onde será executado: Rua Ângelo Anghinoni, 1027, Bairro: Planalto. CEP: 95088740

Metas: 1120 refeições diárias

**2 - Identificação do Gestor da Política Pública**

**Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Endereço: Rua Moreira Cesar, 1686

Bairro: Pio X

Município: Caxias do Sul

UF: RS

Telefone: 3290.3800

E-mail: rimenegotto@caxias.rs.gov.br

Secretário: Rudimar José Menegotto

**Diretoria em Segurança Alimentar e Nutricional**

Endereço: Rua Jacob Luchesi, 3181

Bairro: Santa Lúcia Cohab

Município: Caxias do Sul

UF: RS

Telefone: 98429.6291

E-mail: kdallazen@caxias.rs.gov.br

Diretora: Kalizia Dalla Zen

**3 - Identificação da Proponente**

Organização da Sociedade Civil: Associação Mão Amiga

Endereço: Rua General Sampaio, 161 - sala 03

Bairro: Rio Branco

CEP: 95097-000

Município: Caxias do Sul

UF: RS

Telefone: 3223-5420

E-mail:

[administrativo@maoamigacaxias.org.br](mailto:administrativo@maoamigacaxias.org.br)

CNPJ: 11.453.014/0001-87

Data de abertura no CNPJ: 03/12/2009

N.º da inscrição no CMAS: 031/2012

Certificação CEBAS: 71000.079929/2017-66

Vigência: 31/12/2026

Atividade econômica principal: Serviços de Assistência Social sem Alojamento

Atividades econômicas secundárias:

- Comércio Varejista de Livros;
- Comércio Varejista de Artigo de Papelaria;
- Comércio Varejista de Outros produtos não Especificados Anteriormente;
- Atividade de Assistência Social Prestadas em Residências Coletivas e Particulares não Especificadas Anteriormente;
- Atividade de Associações de Defesa de Direitos Sociais.





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



**Finalidade Estatutária:**

- a) Desenvolver serviços de assistência social de atendimento as seguintes modalidades (proteção social básica, proteção social especial de média e alta complexidade), de assessoramento e defesa e garantia de direitos, de promoção da integração ao mercado de trabalho;
- b) Promover ações de proteção e defesa dos direitos das crianças, adolescentes, jovens, idosos, famílias, mulheres vítimas de violência, pessoas com deficiência, e todas as pessoas em situação de vulnerabilidades sociais;
- c) Proporcionar espaços de convivência através de atividades recreativas, de lazer, de esportes e culturais;
- d) Promover a segurança alimentar e nutricional com vistas a assegurar o direito humano à alimentação nutricionalmente adequada.

Sede da OSC 1 - ( ) Própria 2 - ( ) Pública 3 - ( X ) Cedida 4 - ( ) Particular 5 - ( ) Alugada

Relacionar horário e dias da semana de atendimento:

Segunda a sexta feira (exceto feriados), das 7h às 18h.

Nome do Presidente/Responsável pela Organização da Sociedade Civil: Jaime João Bettega

CPF: 235.949.500-34, RG: 2008936094 / SSP Profissão: Administrador Estado Civil: Solteiro

Endereço: Rua Alexandre Rizzo, 534 Bairro: Desvio Rizzo

CEP: 95110-000 Município: Caxias do Sul UF: RS

Telefone: (54) 3223.5420 E-mail: [jaime@ofmcaprs.org.br](mailto:jaime@ofmcaprs.org.br)

Vigência do Mandato: 01/09/2023 até 31/08/2026

Nome do Responsável Técnico pelo Plano de Trabalho: Indianara dos Santos Branco

CPF: 00769780016 RG: 5086957544 Profissão: Nutricionista Estado Civil: Solteira

Endereço: Rua André Ferreira Kuzze Bairro: Vinhedos

CEP: 95032-838 Município: Caxias do sul UF: RS

Telefone: (54) 991897606 E-mail: [coordcentrodeacolhidamaoamiga@gmail.com](mailto:coordcentrodeacolhidamaoamiga@gmail.com)

**4 - Detalhamento do Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional**

A Associação Mão Amiga, instituição sem fins lucrativos, voltada e especializada na prestação de serviços sociais, atende expressivo número de pessoas em situação de vulnerabilidade social no município de Caxias do Sul. Desde 2004, atua na execução de projetos sociais em parceria com o poder público. São 24 projetos desenvolvidos em diferentes áreas, em conformidade com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais (Resolução CNAS nº 109/2009), abrangendo desde a Proteção Social Básica até a Especial de Média e Alta Complexidade.

Proteção Social Básica (PSB) de Baixa Complexidade		
Serviço da Proteção Social Básica: visa fortalecer vínculos familiares e comunitários, prevenir situações de risco e promover a convivência social, através de atividades em grupo. Tipificação do SCFV está definida na Resolução nº 109/2009 do Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS).		
Serviço	Capacidade de Atendimento	Público Alvo





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



SCFV Casa Brasil	180	Crianças e adolescentes de 06 a 15 anos
SCFV Nossa Senhora da Paz	160	
SCFV Casa do Adolescente	120	
SCFV Esperança	80	
SCFV Irmão Sol	180	
SCFV Santo Antônio	120	
SCFV Tia Oli	90	Pessoas idosas com idade igual ou superior a 60 anos
<b>Proteção Social Especial (PSE) de Média Complexidade</b>		
Serviço de Proteção Social Especial para Pessoas com Deficiência, Idosas e suas Famílias: os serviços foram prestados de acordo com a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais - Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009 (Reimpressão 2013).		
<b>Serviço</b>	<b>Capacidade de Atendimento</b>	<b>Público Alvo</b>
Centro-Dia Capuchinhos	35	Pessoas com idade igual ou superior a 60 anos em situação de violação de direitos e suas famílias.
Centro-Dia Paz e Bem	35	Pessoas com idade igual ou superior a 60 anos em situação de violação de direitos e suas famílias.
<b>Proteção Social Especial de Alta Complexidade</b>		
Serviço de Acolhimento Institucional: os serviços foram prestados de acordo com a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais - Resolução nº 109/2009.		
<b>Serviço</b>	<b>Capacidade de Atendimento</b>	<b>Público Alvo</b>
Casa de Passagem São Francisco de Assis	40	Pessoas adultas ou grupo familiar com ou sem crianças, que se encontram em situação de rua e desabrigo por abandono, migração e ausência de residência ou, ainda, pessoas em trânsito e sem condições de auto sustento
Casa de Passagem Carlos Miguel dos Santos	40	Pessoas adultas ou grupo familiar com ou sem crianças, que se encontram em situação de rua e desabrigo por abandono, migração e ausência de residência ou, ainda, pessoas em trânsito e sem condições de auto sustento.
Res. Inclusiva Carlo Acuttis	10	Jovens e Adultos com deficiência Adultos com deficiência e vínculos familiares rompidos ou fragilizados, por ocorrência de abandono ou maus tratos, estas que não dispõe de condições de autosustentabilidade.
Res. Inclusiva Bom Pastor	10	
Res. Inclusiva Santa Clara de Assis	10	
Casa de Apoio Viva Rachel	20	Mulheres e seus filhos de 0 a 17 anos e 11 meses em situação de violência doméstica
Abrigo Institucional Recanto Amigo	20	Crianças e adolescentes de 0 a 18 anos incompletos
Casa Lar Anjos da Guarda	24	Crianças e adolescentes de 0 a 18 anos
Casa Lar Santa Alegria	24	Crianças e adolescentes de 0 a 18 anos
Residencial Santa Dulce	60	População em situação de rua
República Papa Francisco	20	Jovens de 18 a 21 anos egressos dos abrigos e casas lares
<b>Serviços de Assessoramento e Defesa e Garantia de Direitos</b>		





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



<b>Serviços de Defesa e Garantia de Direitos:</b> O serviço é executado de acordo com a Lei Federal Nº8.742, de 07 de dezembro de 1993 – Lei Orgânica de Assistência Social – LOAS; Resolução CNAS Nº 16/2010; Resolução CNAS Nº 27/2011 e Resolução CNAS Nº 33/2011.		
<b>Serviço</b>	<b>Capacidade de Atendimento</b>	<b>Público Alvo</b>
<b>Projeto Mão Amiga: Fortalecendo Famílias</b>	470	Famílias em situação de vulnerabilidade social e risco pessoais e sociais
<b>Restaurante Popular Centro de Acolhida e Formação Mão Amiga</b>	1.120	Pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade social.
<b>TOTAL DE USUÁRIOS ATENDIDOS</b>		<b>2.868 pessoas diretamente atendidas</b>

Desde o início de 2021, a Associação Mão Amiga é responsável pela gestão do equipamento público de segurança alimentar e nutricional Restaurante Popular e Núcleos de Segurança Alimentar e Nutricional, do Município de Caxias do Sul, com produção diária de 1.120 refeições. Assim, possui também qualificação para atuar na área da Segurança Alimentar e Nutricional, com equipe técnica, seguindo as normas sanitárias vigentes, elaboração de cardápios balanceados e o compromisso com uma alimentação saudável, sustentável e nutritiva. A Mão Amiga ainda prioriza a compra de alimentos da Agricultura Familiar, promovendo o fortalecimento da economia local e o uso consciente dos recursos públicos.

#### **5 – Objeto**

Celebração do termo de colaboração com a Organização da Sociedade Civil para continuidade da gestão, em regime de mútua cooperação, do equipamento público de segurança alimentar e nutricional Restaurante Popular e Núcleos de Segurança Alimentar e Nutricional, do Município de Caxias do Sul.

#### **6 - Justificativa**

A Associação Mão Amiga, organização da sociedade civil sem fins lucrativos, desde o início de 2021 assumiu as atividades de administração, preparo e fornecimento de refeições, incluindo a aquisição de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários para a operacionalização do Restaurante Popular. Atualmente, as refeições são preparadas na cozinha do Restaurante Popular e distribuídas aos Núcleos Integrados de Políticas Públicas (NIPP) Canyon e Reolon, aos Núcleos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos bairros Consolação e Campos da Serra, e também às pessoas em situação de rua atendidas na Casa Bom Samaritano.

A execução do Programa Restaurante Popular é realizada em parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA), por meio da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A parceria fortalece a rede de promoção de SAN, articulando serviços essenciais como os NIPPs, os Núcleos de SAN e o próprio Restaurante Popular, em defesa do direito humano à alimentação adequada.

A política de Segurança Alimentar e Nutricional em Caxias do Sul está amparada pela Lei Municipal nº 7.421/2012, que institui o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SISAN); pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei Federal nº 11.346/2006); pelo Decreto nº 7.272/2010; e pelo Plano Nacional de SAN (2016–2020). Esta política tem papel essencial na articulação de ações voltadas ao combate à fome e à redução da insegurança alimentar no município, promovendo a integração entre poder público e sociedade civil.

A experiência acumulada pela Associação Mão Amiga permite a continuidade e o aperfeiçoamento do serviço. A centralização da produção de refeições na cozinha do Restaurante Popular permitiu a otimização de recursos, redução de custos e ampliação da capacidade de atendimento. A equipe responsável pela produção conta com profissionais experientes, que atuam em todas as etapas do processo com





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



responsabilidade e técnica. As refeições são cuidadosamente envasadas em cubas e transportadas em equipamentos térmicos adequados (hotbox), garantindo a conservação da temperatura e qualidade dos alimentos até os NIPPs e Núcleos de SAN. Nesses locais, as refeições são porcionada em marmitas retornáveis e distribuídas às famílias.

As famílias são cadastradas no programa, conforme os critérios estabelecidos e com base em dados do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal. As prioridades são extrema pobreza e maior vulnerabilidade social, com o acompanhamento do Serviço Social inserido nos territórios atendidos. Esse trabalho permite identificar necessidades adicionais e promover o acesso a outros serviços da rede socioassistencial. Também são atendidas pessoas em situação de rua, cuja condição de itinerância impossibilita o cadastramento formal no programa.

A crescente procura por alimentos no município, conforme dados da Fundação de Assistência Social (FAS), demonstra o agravamento da insegurança alimentar, com aumento da demanda por auxílio-alimentação e outros benefícios. Nesse contexto, o fornecimento de refeições prontas pelo Restaurante Popular atende de forma direta e eficaz às necessidades básicas da população, sem exigir recursos adicionais, como gás, energia elétrica ou utensílios domésticos. A distribuição estratégica em diferentes regiões da cidade garante que crianças, adolescentes, mulheres, idosos e demais grupos em situação de vulnerabilidade tenham acesso a uma refeição completa, saudável, equilibrada e nutritiva.

A atual configuração do programa, com distribuição descentralizada das refeições em vez de atendimento exclusivamente presencial no Restaurante Popular, surge como resposta à necessidade de alcançar comunidades distantes e empobrecidas da cidade.

Em acréscimo, o presente Plano de Trabalho contempla a reforma e adequação do antigo prédio da Incubadora Municipal para realocação da unidade física do Restaurante Popular atualmente instalada em imóvel locado. O prédio da Incubadora localiza-se na Av. Ruben Bento Alves, 7.715, bairro Cinquentenário, de propriedade do município, conforme tratativas realizadas em reuniões com a Administração Pública.

Essa mudança encontra-se fundamentada na necessidade de assegurar a continuidade e o aprimoramento da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional, ao mesmo tempo em que se otimiza o uso de recursos públicos e se valoriza o patrimônio municipal. A nova localização permitirá a extinção das despesas com locação, bem como a redução de custos logísticos relacionados ao transporte e à distribuição de refeições. Além disso, elimina-se a dependência de reajustes contratuais ou eventuais mudanças de endereço.

## **7 - Objetivo Geral**

Produção e distribuição, diariamente, 1.120 refeições, de segunda a sexta-feira, destinadas à população em situação de insegurança alimentar e nutricional no município de Caxias do Sul.

## **8 - Objetivos Específicos**

- Garantir à população em situação de insegurança alimentar o acesso à alimentação digna, nutricionalmente balanceada, regular e adequada à manutenção da saúde humana;
- Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;
- Estimular a produção da agricultura familiar, adquirindo produtos produzidos na região, promovendo a economia local;
- Garantir a produção das refeições dentro dos padrões adequados de segurança dos alimentos;
- Atender as comunidades com maior número de pessoas em extrema pobreza, conforme demanda do município de Caxias do Sul;
- Disponibilizar o espaço dos Núcleos Integrados de Políticas Públicas do Restaurante Popular para o



**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



acesso das comunidades a outras políticas públicas e ações sociais.

**9 - Público a ser atendido:** famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar no município de Caxias do Sul. São prioritariamente atendidos:

- Famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, sejam ou não beneficiárias do Programa Bolsa Família;
- Famílias indígenas e quilombolas;
- Famílias que possuam em sua composição pessoas com deficiência, gestantes, idosos ou crianças de até seis anos de idade em situação de vulnerabilidade.
- Famílias de imigrantes ou migrantes recém-chegados, muitas vezes sem vínculos sociais, rede de apoio ou fonte de renda regular;
- Famílias chefiadas por mães solo, especialmente aquelas com filhos com deficiência ou desenvolvimento neuroatípico em situação de vulnerabilidade.
- Pessoas em situação de rua, acompanhadas ou não pelos serviços da rede de assistência social
- A identificação e o encaminhamento das famílias beneficiárias ocorrem com base nos registros do Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico) e nas informações fornecidas pelos equipamentos públicos da rede de assistência social. O atendimento a esse público visa garantir o direito humano à alimentação adequada e contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional da população mais vulnerável.

**10 – Metodologia:**

<b>Objetivo</b>	<b>Etapas</b>	<b>Operacionalização</b>
-----------------	---------------	--------------------------





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**

1026  
mão & coração  
amiga

<p>Garantir à população em situação de insegurança alimentar o acesso à alimentação digna, nutricionalmente balanceada, regulares e adequadas à manutenção da saúde humana;</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaboração de cardápio nutricionalmente equilibrado e adequado às necessidades do público atendido, com posterior transporte diário em caixas térmicas (hot box) e distribuição em marmitas retornáveis, no bairro Campos da Serra, ainda permanecemos porcionando no restaurante popular, utilizando-se das marmitas descartáveis. Atendendo às famílias previamente cadastradas no programa.</li><li>- Produção de 1120 refeições diárias e distribuição aos Núcleos da SAN em 05 locais em situação de vulnerabilidade do município, de segunda a sexta-feira (exceto feriados): 290 refeições ao Núcleo de SAN Campos da Serra; 205 refeições ao NIPP Canyon; 195 refeições ao Núcleo de SAN Consolação; 300 refeições ao NIPP Reolon; 130 na Casa Bom Samaritano.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- As 1.120 refeições diárias são elaboradas de forma equilibrada e nutricionalmente adequada, respeitando padrões de qualidade e segurança alimentar. Após o preparo, são envasadas em cubas e transportadas em hot box, garantindo a manutenção da temperatura ideal até os locais de distribuição. Nessas unidades, uma equipe responsável realiza o porcionamento das refeições em marmitas retornáveis, que são então entregues às famílias previamente cadastradas no programa, somente no bairro Campos da Serra que ainda continuamos com as marmitas descartáveis, sendo porcionada no Restaurante popular. Desse modo fomentando a sustentabilidade e o cuidado ambiental, a utilização de embalagens reutilizáveis contribui para a redução de resíduos sólidos, promovendo uma prática responsável e alinhada aos princípios de desenvolvimento sustentável.</li><li>- A distribuição seguirá uma logística, com transporte adequado, designado pela prefeitura municipal de Caxias do Sul.</li><li>- As refeições serão elaboradas atendendo as especificações do termo de referência e as leis da alimentação quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.</li><li>- Serão preparados cardápios temáticos em datas comemorativas, como: Páscoa, dia da criança, Natal.</li></ul>
---	--	---





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



<p>Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;</p> <p>Estimular a produção da agricultura familiar, adquirindo produtos produzidos na região, promovendo a economia local;</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar associações de produtores rurais e agricultores familiares;</li><li>- Priorizar a compra de insumos dessas associações parceiras;</li><li>- Promover ações de Educação em SAN para a população atendida;</li><li>- Realizar avaliação da aceitabilidade das preparações.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Priorizar a seleção de produtos regionais que podem ser utilizados nos cardápios, identificando e orientando os produtores rurais ou associações de produtores que podem ser fornecedores de gêneros alimentícios e disponibilizando informações sobre safra agrícola para subsidiar o planejamento dos cardápios.</li><li>- Priorizar a compra de produtos fornecidos por cooperativas locais e demais produtores da agricultura familiar, com a certificação exigida pelos órgãos competentes.</li><li>- Garantir o acesso à alimentação de qualidade, em quantidade suficiente para promover a saúde da população e promover qualidade de vida;</li><li>- Estimular a realização de atividades de educação alimentar nos Núcleos de SAN;</li><li>- Elaborar e aplicar pesquisa de satisfação semestral, com no mínimo 50% dos usuários.</li></ul>
<p>Garantir a produção das refeições dentro dos padrões adequados de segurança dos alimentos;</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seguir o Manual de Boas Práticas e os POP's;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Manter o Manual de Boas Práticas e POP's completos e atualizados;</li><li>- Capacitar a equipe operacional bimestral;</li><li>- Adotar os procedimentos adequados, a fim de garantir qualidade higiênica sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, conforme estabelecido no regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004).</li></ul>



**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



Atender as comunidades com maior número de pessoas em extrema pobreza, conforme cadastro único.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cadastrar e acompanhar os usuários;</li><li>- Realizar atividades sócio educativas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar demais necessidades/ demandas apresentadas pelas famílias atendidas, promovendo ações que visem a cidadania e autonomia dos sujeitos;</li><li>- Disponibilizar para instituições parceiras nos espaços de entregas das refeições, apoio com atendimento da equipe técnica de serviço social para os usuários do território;</li><li>- Elaborar pesquisas direcionadas para levantamento de dados dos atendidos;</li><li>- Estabelecer uma parceria com os usuários que recebem a refeição, realizando movimentos para sair desde ciclo de exclusão e segregação, participando de cursos gratuitos, palestras, oficinas que serão oferecidas pelo programa, em parceria com os Cursos Mão Amiga e outras instituições de ensino.</li></ul>
Disponibilizar o espaço dos NIPPs para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos e outros eventos).	<ul style="list-style-type: none"><li>- Proporcionar espaço lúdico, acolhedor e que possibilite bem-estar;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realizar grupos com objetivo de trabalhar aspectos emergentes referentes ao coletivo, individualidade e questões institucionais;</li><li>- Fomentar atividades e ações em parceria com outras políticas públicas, fortalecendo o trabalho em rede e transformando o Restaurante Popular e os NIPPs em espaços de serviço estratégicos para as demais políticas públicas na cidade de Caxias do Sul.</li></ul>

**11 - Profissionais e principais funções**

Profissional	Quant	Carga Horária Semanal	Descrição das Funções
Coordenador/ Gerente de Serviços Sociais	01	44 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar o planejamento anual em conjunto com a equipe levando em conta a legislação vigente e as necessidades dos usuários do serviço;</li><li>- Avaliar mensalmente o planejamento do Restaurante Popular em conjunto com a equipe e semestralmente o planejamento do Restaurante Popular em conjunto com o técnico de referência da CMA e</li></ul>





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



			<p>a equipe do Restaurante Popular, levando em conta a legislação vigente e as necessidades dos usuários do serviço;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Promover reuniões mensais de avaliação de atividades em conjunto com a equipe;</li><li>- Organizar e monitorar mensalmente as atividades conforme planejamento e cronograma;</li><li>- Encaminhar mensalmente, por meio físico, Relatório Mensal de Execução do Objeto para a CMA (Comissão de Monitoramento e Avaliação), de acordo com o financiamento da sua parceria;</li><li>- Encaminhar Relatório Anual de Execução do Objeto para CMA;</li><li>- Promover articulações e parcerias com as redes intersetoriais e comunitárias do território;</li><li>- Incentivar/fomentar a participação do Restaurante Popular em atividades promovidas neste equipamento público de Segurança Alimentar e Nutricional;</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais;</li><li>- Realizar e/ou supervisionar a aquisição e a distribuição dos materiais necessários ao desenvolvimento das atividades do serviço;</li><li>- Realizar a gestão do trabalho de maneira que atenda o objeto do serviço e a demanda dos usuários;</li><li>- Requisitar da Entidade/Organização da Sociedade Civil, quando necessário, a possibilidade de aquisição de equipamento para o desenvolvimento do trabalho</li><li>- Participar, quando necessário, das reuniões da rede socioassistencial do território e articulação de ações conjuntas;</li><li>- Participar de capacitações;</li><li>- Elaborar relatórios referentes ao serviço, sempre que solicitado;</li><li>- Dar ciência nos relatórios emitidos pelo serviço;</li><li>- Comunicar à Diretoria de Segurança Alimentar sempre que ocorrer alterações no cronograma;</li><li>- Manter a documentação do quadro funcional e fazer a gestão de RH;</li><li>- Estar em constante formação para melhor desenvolver seu trabalho profissional junto ao serviço. Participando nas atividades ofertadas pela equipe de monitoramento e avaliação;</li><li>- Organizar reuniões e relatórios, revisar e enviar documentos e planilhas referentes ao serviço.</li></ul>
Nutricionista	01	44 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos;</li><li>- Entregar o cardápio até o dia 15 do mês anterior para avaliação e aprovação da CMA.</li><li>- Coordenar, acompanhar e orientar as atividades de compra, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros;</li><li>- Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores,</li></ul>





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



			<p>procedência de alimentos, bem como a logística de compras;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas;</li><li>- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de refeições e/ou preparações;</li><li>- Avaliar as características organolépticas dos alimentos e preparações culinárias;</li><li>- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas do Restaurante Popular, mantendo-o atualizado, implantando-o e executando-o.</li><li>- Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos do Restaurante Popular, mantendo-os atualizados;</li><li>- Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional;</li><li>- Programar e desenvolver o treinamento em Boas Práticas de todos os manipuladores recém-admitidos. Refazer o treinamento de boas práticas semestralmente a todos os manipuladores como formação continuada. Comprovar por meio de relatórios com lista de presença e assinatura dos ministrantes e participantes do treinamento;</li><li>- Realizar seleção de manipuladores dos alimentos, bem como orientação, acompanhamento e pedidos de substituição ao coordenador;</li><li>- Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber;</li><li>- Promover a redução das sobras, restos e desperdícios;</li><li>- Assumir Responsabilidade Técnica da produção de refeições;</li><li>- Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições;</li><li>- Realizar a pesquisa de satisfação com os usuários, semestralmente, podendo contar com o auxílio dos demais membros da equipe;</li><li>- Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.</li><li>- Estar em constante formação para melhor desenvolver seu trabalho profissional junto ao serviço. Participação nas atividades ofertadas pela equipe de monitoramento e avaliação.</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais.</li></ul>
Assistentes sociais	02	30 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Planejar atividades do Serviço Social com elaboração de um plano de trabalho anual de atuação visando à qualificação da Política Pública de SAN, bem como a garantia a seu acesso;</li><li>- Cadastrar, avaliar, selecionar e incluir os usuários para acesso ao serviço de segurança alimentar e nutricional, priorizando os grupos específicos descritos no item 3.2;</li><li>- Acompanhar e direcionar dos usuários às demais Políticas Públicas;</li><li>- Promover e articular parceria com a rede socioassistencial, a partir do</li></ul>



**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



			<p>mapeamento dos recursos comunitários e da conexão de cada serviço com outros serviços, programas e projetos;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Promover ações e atividades coletivas de inclusão e acesso da população usuária a serviços que contribuam para a construção de sua cidadania;</li><li>- Estar em constante formação para melhor desenvolver seu trabalho profissional junto ao serviço. Participação nas atividades ofertadas pela equipe de monitoramento e avaliação;</li><li>- Avaliar o serviço e as atividades ofertadas, através da participação da população usuária, a qual deve ser democrática sob a forma de relatório anual enviado à equipe de CMA;</li><li>- Terá sob sua responsabilidade o cadastro e acompanhamento dos voluntários que integrarem as atividades do Restaurante Popular, NIPPs e dos Núcleos de SAN;</li><li>- Prestar atendimento em Serviço Social no espaço do Restaurante Popular também nos territórios, NIPPs e locais que acolhem os Núcleos de SAN;</li><li>- Dar apoio a produção de alimentos em cardápio mais elaborados, ajudando no porcionamento e auxiliando na finalização dos mesmos.</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais.</li></ul>
Agente administrativo	01	40 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizar o ambiente de trabalho;</li><li>- Manter a documentação do quadro funcional;</li><li>- Realizar e atender telefonemas;</li><li>- Realizar a organização contábil, compras, pagamentos, prestação de contas, orçamentos, livro ponto, controle dos arquivos ativos e passivos, redigir atas de reuniões, elaborar informações, correspondências, recados e convites das atividades para os usuários;</li><li>- Organizar, catalogar, processar e conservar documentos, cumprindo todo o procedimento administrativo necessário;</li><li>- Organizar as reuniões, redigir, revisar e enviar documentos, organizar os relatórios e planilhas conforme demandas;</li><li>- Participar de capacitações;</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais;</li><li>- Estar em constante formação para melhor desenvolver seu trabalho profissional junto ao serviço;</li><li>- Participar das atividades ofertadas pela equipe de monitoramento e avaliação;</li><li>- Seguir as orientações da nutricionista responsável técnica e auxiliar em todas as atividades pertinentes à nutrição (quando solicitado).</li></ul>
Cozinheira	03	40 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Atuar na elaboração, preparo e apresentação das refeições, assegurando a organização da cozinha, qualidade no preparo dos alimentos;</li><li>- Apoiar na elaboração do cardápio;</li></ul>





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



			<ul style="list-style-type: none"><li>- Direcionar a rotina da cozinha seguindo normas da Vigilância Sanitária;</li><li>- Distribuir atividades entre os auxiliares e supervisionar, quando tiver;</li><li>- Orientar o recolhimento e separação correta do lixo produzido;</li><li>- Realizar e/ou supervisionar a coleta de amostras, medição de temperaturas, higienização dos equipamentos e utensílios da cozinha;</li><li>- Preencher documentação de boas práticas;</li><li>- Realizar e/ou supervisionar a higienização de louças, utensílios, <i>buffet</i>, equipamentos e da cozinha;</li><li>- Verificar/Supervisionar a qualidade dos gêneros alimentícios minimizando riscos de contaminação;</li><li>- Trabalhar em conformidade com as normas da vigilância sanitária;</li><li>- Participar de capacitações;</li><li>- Usar os equipamentos de segurança individual – EPIs respectivos;</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais.</li></ul>
Auxiliares de cozinha	04 04	40 h 20 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Auxiliar no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos;</li><li>- Auxiliar na verificação da qualidade dos gêneros alimentícios minimizando riscos de contaminação;</li><li>- Trabalhar em conformidade com as normas da vigilância sanitária;</li><li>- Realizar a higienização de loução, utensílio, <i>buffet</i>, equipamentos, instalações da cozinha e refeitório;</li><li>- Auxiliar na medição de temperaturas, recolhimento do lixo e separar adequadamente;</li><li>- Auxiliar no preenchimento de documentações de boas práticas;</li><li>- Auxiliar no controle de estoque dos alimentos;</li><li>- Realizar o porcionamento dos alimentos preparados para distribuição;</li><li>- Participar de capacitações;</li><li>- Realizar a entrega das marmitas aos usuários, registrando a frequência dos mesmos nos NIPPs e Núcleos de SAN;</li><li>- Usar os equipamentos de segurança individual – EPIs respectivos</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais.</li></ul>
Auxiliar geral	02 04	40 h 20 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Executar trabalhos de higienização, limpeza, lavanderia e organização em geral das dependências internas e externas do Restaurante Popular e Núcleos de SAN/NIPPs, bem como de utensílios, equipamentos e instalações para que todas as atividades possam ser desenvolvidas de forma adequada;</li><li>- Utilizar os materiais e instrumentos adequados e rotinas previamente definidas;</li><li>- Usar os equipamentos de segurança individual – EPIs respectivos;</li><li>- Controlar e conservar o estoque de materiais e utensílios pertinentes a sua área de atuação;</li><li>- Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e</li></ul>





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



			<p>proteção ao meio ambiente;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participar de capacitações.</li><li>- Realizar a entrega das marmitas aos usuários, registrando a frequência dos mesmos nos NIPPs e Núcleos de SAN;</li><li>- Preencher diariamente a planilha de controle de entrada de usuários, se ocorrerem refeições presenciais.</li></ul>
Educador Social	01	30 h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realizar ações socioeducativas com crianças, adolescentes, adultos, idosos e famílias vinculados ao serviço do Restaurante Popular, NIPPs e Núcleos de SAN (Itinerante);</li><li>- Realizar a entrega das marmitas aos usuários, registrando a frequência dos mesmos nos NIPPs e Núcleos de SAN (Itinerante);</li><li>- Realizar o acolhimento dos usuários e das famílias em situação de vulnerabilidade social, estabelecendo vínculos de confiança;</li><li>- Participar de grupos de estudo, capacitação e assessoria;</li><li>- Organizar e monitorar a execução de reuniões, oficinas e encontros voltados aos usuários do programa/serviço no Restaurante Popular, NIPPs e Núcleos de SAN (Itinerante);</li><li>- Zelar pela conservação do material e equipamentos de trabalho e organizar o ambiente no qual vai atuar;</li><li>- Estimular o desenvolvimento de relações de afetividade, solidariedade e respeito mútuo do usuário;</li><li>- Registrar a frequência nas atividades realizadas;</li><li>- Elaborar relatório semestral das atividades, contendo dados qualitativos e quantitativos;</li><li>- Realizar a organização dos materiais a serem usados, dos parceiros e voluntários que podem auxiliar nas atividades planejadas.</li></ul>

## 12 – Indicadores

Itens	Indicadores	Metas	Monitoramento
1	Produção e distribuição de 1120 refeições por dia.	95%	Diariamente, através do preenchimento das listas de presenças nos Núcleos de SAN.
2	Cadastro de todos os beneficiários.	100%	Mensal, através de relatório do serviço social.
3	Quadro funcional completo e capacitado	90%	Mensal, através de relatório de frequência.
4	Compra da agricultura familiar	10%	Mensal, através da tabela de compra.



**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



**13 - Impactos sociais**

- Promoção da segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada;
- Incentivo e fomento Agricultura Familiar do município;
- Redução da ocorrência de situações de vulnerabilidade social, seu agravamento ou reincidência de indivíduos e famílias através da utilização da rede socioassistencial;
- Aumento de acessos a serviços socioassistenciais e setoriais;
- Proteção social a famílias e indivíduos;
- Ampliação do acesso aos direitos socioassistenciais;
- Acesso a serviços e oportunidades, qualificação profissional, inclusão produtiva e permanência no mercado de trabalho;
- Ampliação do acesso, reflexão e discussão dos direitos em geral;
- Propiciar aos usuários/as do Serviço, conhecimento/autonomia acerca dos direitos/deveres políticos, sociais, econômicos e culturais;
- Aumento da participação social.

<b>14 - Parcerias</b> <b>Parceiros</b>	<b>Doações</b>
Supermercados Andreazza	Parceria para os insumos e realização de atividades de formação profissionais possibilitando a inclusão no mercado de trabalho.
Banco de Alimentos	Doação de insumos.
Pessoas Físicas e Jurídicas	Serviços voluntários e doações diversas.
Associação de Agricultores (CAAF)	Parceria para os insumos.

**15 - Previsão de receitas e despesas a serem realizadas na execução das atividades da parceria -**





**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E**  
**LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E**  
**DE LICITAÇÕES**



Plano de aplicação dos Recursos	
<b>Quantidade de atendimentos (refeições):</b>	<b>Valor Total (quantidade de refeições x valor unitário de cada refeição):</b>
1.120 refeições diárias	R\$ 13,82

#### 16 - Plano de Aplicação

Item	Especificação	Valor
<b>1</b>	<b>Mão de obra (número de profissionais)</b>	<b>R\$ 916.000,00</b>
	Salário-base, insalubridade, gratificação de função, provisão de dissídio, INSS (patronal), FGTS, PIS (inclusive incidência de FGTS e PIS sobre férias e 13º salário), férias, décimo terceiro, faltas legais, verbas rescisórias, dentre outros, desde que especificados pela OSC.	R\$ 916.000,00
<b>2</b>	<b>Materiais de consumo</b>	<b>R\$ 2.466.500,00</b>
2.1	Gêneros alimentícios	R\$ 1.738.000,00
2.2	Gás	R\$ 85.000,00
2.3	Material de higiene e limpeza, descartável, expediente e utensílios domésticos	R\$ 88.000,00
2.4	Uniformes e EPIs	R\$ 12.500,00
2.5	Materiais para manutenção do imóvel e dos equipamentos	R\$ 2.000,00
2.6	Materiais para reforma	R\$ 541.000,00
<b>3</b>	<b>Custos indiretos - Serviços de Terceiros (Pessoa Física e Jurídica)</b>	<b>R\$ 636.150,24</b>
3.1	Serviço de telefonia e internet	R\$ 4.700,00
3.2	Serviços gráficos	R\$ 1.000,00
3.3	Serviços de informática	R\$ 2.500,00
3.4	Serviços de dedetização, limpeza de caixas d'água, limpeza e manutenção do sistema de exaustão e pequenos reparos, anteriormente a realização deste último, a OSC deverá consultar a SMAPA	R\$ 12.000,00
3.5	Serviços de manutenção e conservação de máquinas, equipamentos e imóveis	R\$ 33.000,00
3.6	Serviços de reforma	R\$ 361.000,00
3.7	Serviço de contabilidade	R\$ 23.500,00
3.8	Serviço de medicina e segurança do trabalho	R\$ 5.500,00
3.9	Vale-transporte para funcionários	R\$ 31.000,00
3.10	Locação de imóvel	R\$ 65.400,00
3.11	Energia Elétrica	R\$ 71.000,00
3.12	Locação de veículo por km rodado	R\$ 22.700,00
3.13	Outros (contrato Codeca)	R\$ 2.850,24
<b>4</b>	<b>Equipamentos e Materiais Permanentes</b>	<b>R\$ 67.000,00</b>
	1 forno combinado 20 GN's 1/1	R\$ 67.000,00
	<b>Total (1+2+3+4)</b>	<b>R\$ 4.085.650,24</b>





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS E  
LOGÍSTICA DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E  
DE LICITAÇÕES



**17 - Cronograma de Desembolso**

Repasse referente às despesas com os equipamentos e materiais permanentes (parcela única)

Mês 03
R\$ 67.000,00

Repasse referente às demais despesas (mão de obra, materiais de consumo e custos indiretos)

Mês 01	Mês 02	Mês 03	Mês 04	Mês 05	Mês 06
R\$ 410.054,21	R\$ 410.054,21	R\$ 410.054,21	R\$ 410.054,21	R\$ 410.054,21	R\$ 410.054,21
Mês 07	Mês 08	Mês 09	Mês 10	Mês 11	Mês 12
R\$ 259.720,83	259.720,83	259.720,83	259.720,83	259.720,83	259.720,83

Caxias do Sul, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**JAIME JOAO  
BETTEGA:23  
594950034**

Assinado digitalmente por JAIME JOAO  
BETTEGA:23594950034  
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da Receita  
Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CPF A3, OU=(EM  
BRANCO), OU=08603663000102, OU=presencial, CN=  
JAIME JOAO BETTEGA:23594950034  
Razão: Eu sou o autor deste documento  
Localização:  
Data: 2025.08.07 11:47:40-03'00'  
Foxit PDF Reader Versão: 2024.3.0

Nome completo e assinatura do representante legal da OSC