

TERMO DE ACEITE

Sistema de Transferência Automática e Regular de Recursos Financeiros Fundo a Fundo

Responsabilidades de gestão e compromissos do Fomento ao Serviço de Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional - Cozinha Comunitária, em 2013.

Termo que firma a Secretaria de Assistência Social, ou órgão gestor da Assistência Social do Município, representada pelo(a) Secretário(a) de Assistência Social ou congênera, com o objetivo de formalizar as responsabilidades e compromissos decorrentes do aceite do Sistema de Transferência Fundo a Fundo.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

O presente Termo de Compromisso formaliza as responsabilidades gerais de gestão e as responsabilidades específicas, que assume o(a) Secretário(a) de Assistência Social ou congênera, ao aceitar o Sistema de Transferência Fundo a Fundo estadual para fomento da oferta do Serviço de Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional - Cozinha Comunitária.

CLÁUSULA SEGUNDA DAS RESPONSABILIDADES DE GESTÃO

Firmo as seguintes responsabilidades de gestão, que decorrem do aceite do Sistema de Transferência Fundo a Fundo da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SEDSDH, para fomento do Serviço de Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional - Cozinha Comunitária:

- Manter, em arquivo, documentação comprobatória das despesas realizadas;
- Contratar Recursos Humanos;
- Estruturar Espaço físico e condições operacionais necessárias à implementação e funcionamento da Cozinha Comunitária.

CLÁUSULA TERCEIRA DOS COMPROMISSOS COM A QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Firmo os compromissos que seguem, ao aceitar o Sistema de Transferência Fundo a Fundo da SEDSDH para oferta com qualidade no fomento do Serviço de Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional - Cozinha Comunitária, conforme este Termo de Aceite:

1) Em relação ao Serviço de Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional:

- Priorizar o atendimento às famílias em situação de extrema pobreza e em vulnerabilidade social por meio do fornecimento de refeições gratuitas;
- Garantir que os serviços de alimentação e nutrição, recepção, limpeza, armazenagem, produção e distribuição dos alimentos estejam de acordo com as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- Garantir que este equipamento seja um espaço de convivência social, com capacitação e qualificação em Segurança Alimentar e Nutricional;
- Estruturar o serviço na perspectiva de adquirir a sustentabilidade do equipamento por meio da comercialização à baixo preço de refeições, exceto à população em situação de extrema pobreza que à ela não deve ser cobrado qualquer valor.

2) Em relação à Cozinha Comunitária:

- Manter a Cozinha Comunitária com funcionamento igual ou superior a 5 dias por semana, com uma produção média de 200 refeições por dia, devendo ser no mínimo 50 dessas, distribuídas gratuitamente à população em condição de extrema pobreza ou vulnerabilidade social e as outras 150 refeições podendo ser comercializadas a baixo custo;
- Assegurar a existência de placa de identificação da Cozinha Comunitária, resguardando a identificação dos entes federados responsáveis pelo cofinanciamento dos Serviços nele ofertados;
- Manter a Cozinha comunitária em funcionamento com a existência de equipamentos e equipes estruturadas e capacitadas de modo a garantir a qualidade da promoção da alimentação e nutrição;
- Garantir que o espaço físico da Cozinha comunitária esteja em conformidade com as normas estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT;
- Garantir que o espaço físico seja provido de adequada iluminação, ventilação, conservação, salubridade e limpeza, conforme as resoluções da ANVISA, e que expresse as características culturais locais;
- Garantir que a matéria-prima para o preparo das refeições seja, preferencialmente, oriunda da agricultura familiar da região, estando o município livre para a compra em outras localidades quando não houver produção na região ou nos casos de situações específicas emergenciais ou de calamidade que impossibilitem o abastecimento local;
- Assegurar que todas as atividades desenvolvidas na Cozinha Comunitária sejam acompanhadas por profissional nutricionista, e que as famílias beneficiadas sejam identificadas e encaminhadas preferencialmente indicadas pelos Equipamentos Públicos Socioassistenciais: Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, Centro Pop, entre outros;

CLÁUSULA QUARTA DO REGISTRO DE INFORMAÇÃO SOBRE IMPLANTAÇÃO DO SERVIÇO

Comprometo-me a recepcionar equipes do Estado em visitas técnicas de acompanhamento “in loco” e prestar informações que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA QUINTA DOS PRAZOS

Comprometo-me a executar os Serviços de Fortalecimento da Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional - Cozinha Comunitária, nos prazos estipulados pela SEDSDH.

A impossibilidade de implantação no período regulamentar torna necessária a apresentação de justificativa a SEDSDH, por meio de ofício, antes de expirado o prazo mencionado, com solicitação de prorrogação de prazo, que se configura como prazo suplementar.

A sustentabilidade do equipamento será sempre monitorada com o objetivo de que o recurso possa ser transferido para outro município, uma vez que, de acordo com os critérios estabelecidos pela Superintendência das Ações de Segurança Alimentar e Nutricional, fique comprovado que a cozinha pode se manter com o recurso da comercialização dos alimentos além de outras fontes.

CLÁUSULA SEXTA DISPOSIÇÕES FINAIS

O recurso só será repassado para o município quando comprovado que o equipamento está em pleno e adequado funcionamento.

E, por estar assim de acordo com suas disposições, firmo o presente documento, com todos os compromissos e regras descritas neste Termo de Aceite.