



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE PROTEÇÃO ESPECIAL DO RIO GRANDE DO SUL
DA/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 026/2025

1. OBJETO

Contratação de empresa para Capacitação de funcionários da Fundação de Proteção Especial do RS em relação às Boas Práticas de Alimentação e Nutrição nos Abrigos Residenciais.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção à saúde da população atendida na Fundação;

Considerando a necessidade de padronização dos instrumentos de verificação do cumprimento das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, dentro das áreas de atendimento da FUNDAÇÃO PROTEÇÃO, justificamos a presente contratação.

3. PÚBLICO-ALVO

Cozinheiros, Diretores de Abrigos, Assistentes de Direção, Agentes Educadores.

4. TIPO DE CURSO

4.1. Tipo de curso: Capacitação de funcionários em relação às Boas Práticas de Alimentação e Nutrição nos Abrigos Residenciais da Fundação.

4.2. Formato: Presencial.

4.3. Número de turmas prevista: 3 (três) turmas com, no máximo 20 alunos.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE PROTEÇÃO ESPECIAL DO RIO GRANDE DO SUL
DA/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

4.4. Carga Horária: 16 horas – em datas alternadas e trabalhos de um turno por dia, no turno da tarde, (4 horas-aula) em datas e horários a definir, conforme disponibilidade do local dos instrutores e da Contratante.

4.5. Metodologia: Aulas expositivas, mesclando bases legais, casos práticos e indicação de ferramentas de apoio.

4.6. Deverá ser fornecido material em formato digital, contendo a totalidade dos documentos e slides apresentados.

4.7. Local de realização: A responsabilidade do local será da Contratante.

5.CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS MÍNIMOS PREVISTOS

1. Contaminantes Alimentares

Tipos de contaminantes: físicos, químicos e biológicos.

Grupos de microrganismos importantes em alimentos.

Fatores que influenciam a multiplicação microbiana (temperatura, umidade, pH, tempo, etc.).

2. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

Principais doenças causadas por alimentos contaminados.

Sintomas, agentes causadores e formas de prevenção.

3. Manipulação Higiênica dos Alimentos

Procedimentos de preparo e porcionamento.

Controle de sobras e coleta de amostras.

Armazenamento adequado de alimentos.

4. Boas Práticas de Manipulação

Requisitos gerais para boas práticas.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE PROTEÇÃO ESPECIAL DO RIO GRANDE DO SUL
DA/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

Estrutura física adequada das áreas de produção e armazenamento.

Controle de qualidade da água utilizada.

Controle de pragas: ações preventivas e corretivas.

Controle da saúde dos manipuladores.

Higiene e comportamento pessoal.

Uso correto de uniformes e EPIs.

Higienização de superfícies, equipamentos e utensílios.

Manejo e descarte de resíduos.

Regras para visitantes em áreas de produção.

Controle de fornecedores e procedimentos de pré-preparo.

5. Transporte de Alimentos

Requisitos para transporte de produtos perecíveis.

Cuidados no transporte de produtos não perecíveis.

6. Documentação e Registros

Identificação da documentação exigida pelas boas práticas.

Execução e controle de registros obrigatórios.

7. Estrutura Física e Equipamentos

Identificação das áreas de manipulação, produção e armazenamento.

Reconhecimento dos utensílios e equipamentos utilizados.

8. Legislação Vigente

Normas e regulamentações aplicáveis aos serviços de alimentação.

Principais legislações sanitárias (ex.: RDC 275/2002, Portaria 1428/93, entre outras).



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE PROTEÇÃO ESPECIAL DO RIO GRANDE DO SUL
DA/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1.A empresa vencedora deverá apresentar o(s) currículo(s) do(s) palestrante(s), descrevendo a qualificação técnica do(s) mesmo(s) e publicações de artigos, livros, etc, se houverem.

6.2.A empresa contratada deverá apresentar, no mínimo, 03 atestados de capacidade técnica na área de contratação principal ou secundária.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

7.1. Ministras o curso de acordo com as especificações e legislações contidas neste Termo de Referência;

7.3. Emitir certificado de conclusão do curso para os participantes;

7.4. Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas, bem como pelos tributos que decorram direta ou indiretamente da prestação do serviço e pelas despesas com deslocamentos do(s) palestrante(s).

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.1. Atestar a fatura, comprovando a realização do serviço.

8.2. Efetuar o pagamento à contratada, de acordo com a forma e o prazo estabelecidos neste Termo de Referência.

9. ANÁLISE DE RISCOS

Não vislumbramos riscos na contratação pretendida, pois o treinamento será pago após a realização dos serviços.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE PROTEÇÃO ESPECIAL DO RIO GRANDE DO SUL
DA/COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

10.FORMA DE PAGAMENTO

101.O pagamento será realizado após 30 dias a realização do treinamento e emissão da nota fiscal de serviços.

11. VIGÊNCIA DE CONTRATO

O contrato terá duração de 06(seis) meses.