

PLANO DE TRABALHO

1. Data: 26 de outubro de 2022

2. Título do Projeto: SOLIDÁRIO SABOR – Restaurante Comunitário de Atibaia

3 .Proponente:

3. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE
3 a. ENTIDADE PROPONENTE: MATER DEI CAM
3 b. CNPJ: 03.951.901/0001-57
3 c. Endereço Praça Papa João Paulo II, nº65 – Vila Nova Aclimação.
3 d. Município: Atibaia. 2 e. UF: SP. 2 f. CEP: 12940-230
3 g. TELEFONE: 11- 4413-2938
3 h. EMAIL: gianm@materdeicam.org.br ; direcao@materdeicam.org.br
3 i. nº da Conta Corrente: A INFORMAR 2 j. Banco: Banco do Brasil 2k. Agência: 2215
3 l. Dirigente: Gianmarco Bisaglia 2m. CPF: 032.347.398-97
3 n. RG: 8520578-3 2 o. Cargo: presidente
3 p. Endereço residencial: Praça Papa João Paulo II, 55
3 q. Município: Atibaia 2 r. UF: SP 2s. CEP: 12940-230
3 t. Telefone: 4413.2938 2 u. Celular: (11) 991561279
3 v. Email: gianm@materdeicam.org.br
3 w. Responsável pelo projeto: Gianmarco Bisaglia

4. Identificação do Objeto:

O termo de referência tem por objeto a seleção de Plano de Trabalho para a implantação e execução do Programa Cozinha Comunitária.

5. Previsão do Período de Execução:

Início: 10/11/2022 - Término: 31/12/2023

6. Introdução:

Atibaia é o 2º município mais populoso da pequena região de Bragança Paulista, com cerca de 145,1 mil habitantes. O PIB da cidade é de cerca de R\$ 6,9 bilhões de, sendo que 60,5% do valor adicionado advém dos serviços, na sequência aparecem as participações da indústria (25,9%), da administração pública (10,3%) e da agropecuária (3,2%). Com esta estrutura, o PIB per capita de Atibaia é de R\$ 48,6 mil, valor inferior à média do estado (R\$ 51,1 mil) e da grande região de Campinas (R\$ 62 mil), mas superior à média dos municípios da pequena região de Bragança Paulista (R\$ 35,7 mil).

Atibaia possui economia diversificada entre indústria, agricultura e turismo; é um cluster e flores e frutas, com destaque para produção de morango, e cidade com forte atratividade para segmento de logística. O município possui no momento 39,7 mil empregos com carteira assinada, a ocupação predominante destes trabalhadores é a de alimentador de linha de produção (2194), seguido de vendedor de comércio varejista (1732) e de auxiliar de escritório (1548). Do total de trabalhadores, as três atividades que mais empregam são: administração pública em geral (3114), fabricação de peças e acessórios para veículos (2070) e comércio varejista de supermercados (1602). A remuneração média dos trabalhadores formais do município é de R\$ 2,3 mil, valor abaixo da média do estado, de R\$ 2,9 mil.

Temos IDH de 0,765 (dados PNUD 2013), considerado “alto” (138º do Estado); apesar disso, o crescimento urbano desordenado criou bolsões de pobreza e bairros excluídos. Soma-se a este dado um cenário de pandemia recente, achatamento salarial e grandes mudanças nas relações institucionais e sociais, num cenário de desigualdades sociais desafiador. Temos na faixa E de consumo (renda familiar até 2 Salários Mínimos), cerca de 9000 habitantes, e na faixa D (renda familiar de 2 a 4 S.M.), 32000 pessoas. Deste contingente os programas de transferência de renda beneficiam aproximadamente 7000 cidadãos (mulheres e crianças na maioria), a maioria na **linha de extrema pobreza** (renda mensal de até R\$ 85 por pessoa) e na **linha de pobreza** (renda mensal entre R\$ 85,01 e R\$ 170 por pessoa).

7. Objetivo do Projeto:

Objetivo Geral

Implantar e executar o Programa Cozinha Comunitária no município de Atibaia por meio de repasse de recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios, materiais de consumo destinados a produção e fornecimento de refeições nutricionais adequadas as famílias e pessoas em situação de extrema pobreza.

Objetivos Específicos

- a) ampliar as ações de Segurança Alimentar e Nutricional no município;
- b) expandir o acesso a alimentação adequada e saudável, com prioridade as famílias e pessoas em situação de extrema pobreza e em vulnerabilidade social, por meio do fornecimento de refeições;

c) promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária.

O presente projeto dialoga com os seguintes ODS:



8. Local de execução:

O projeto será executado junto ao Departamento de Segurança Alimentar – Avenida Prefeito Antônio Julio Toledo Garcia Lopes s/no – Jardim Cerejeiras, construído e equipado pela Prefeitura para esta finalidade.

Ações de gestão administrativa-financeira serão executadas na sede da Mater Dei – Praça Papa João Paulo II, 65 – Atibaia Jardim.

9. Justificativa:

Por que uma Cozinha Comunitária?

A Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, através de sua diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional, é responsável pela gestão das Políticas Públicas de Segurança Alimentar em Atibaia e traz a demanda de implantação do **Programa Cozinha Comunitária** em respeito ao direito fundamental do ser humano de acesso a alimentação adequada.

Este projeto é embasado na Constituição Federal que garante em seu Capítulo II - DOS DIREITOS SOCIAIS: “Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.”

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN – Lei no 11.346,15 de setembro de 2006, que regulamenta o princípio constitucional acima descrito, igualmente preconiza em seus artigos:

“Art. 1º Esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, 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 direito humano à alimentação adequada.

Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal,



devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

§ 1º A adoção dessas políticas e ações deverá levar em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais.

§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. ”

A SADS e a Segurança Alimentar promovem neste contexto um conjunto de ações e serviços, que incluem diálogo permanente com pessoal em extrema pobreza, atendendo cerca de 1000 famílias regularmente – em conjunto com outras secretarias há distribuição de mais de 2500 cestas básicas ao mês, para além da distribuição de produtos hortícolas; vale destacar ainda o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA – Sec. Agricultura) e o Restaurante Popular, implantado como equipamento importante da política pública de segurança alimentar, que ficou inativo por mais de 3 anos sendo oportuna sua revitalização através deste edital, ainda eu com recorte paliativo para parcela da população mais necessitada.

Quais resultados podemos esperar?

Inicialmente beneficiar as pessoas que efetivamente necessitam de serviço alimentar no território – o cadastro dos potenciais usuários no Programa servirá também para gerar indicadores sobre a fome e acesso aos serviços de SAN no município, qualificando as informações do CadÚnico.

Provavelmente com a ativação da Cozinha Comunitária, teremos demandas geradas em outros territórios, o que poderá exigir a médio prazo no desdobramento da presente iniciativa para atendimento capilar e uma melhor compreensão da população prioritária em todos territórios da cidade.

O Programa também poderá se articular com serviços da SADS e outras Secretarias, com o Restaurante funcionando como ponto de informação e acesso.

E porque a Mater Dei participa deste edital?

A experiência da Organização Proponente é fator de relevância na operação deste projeto, uma vez que atua há mais de dez anos em parceria com a Prefeitura no campo de ação social e qualificação profissional; a Mater Dei conhece bem o território e as populações atendidas, sendo parceira do CRAS Caetetuba no Serviço de Convivência e Fortalecimento de vínculos. Também operamos em parceria com a SADS as políticas públicas voltadas a idosos e mulheres. No campo da qualificação profissional provemos mais de 200 cursos e oficinas desde 2013, somente no segmento de alimentação, inclusive em parceria com a SAN e SENAI. A Mater Dei



empreende em Atibaia e Bragança Paulista o projeto Cuidar, de fomento à Agricultura Urbana, estimulando a implantação de hortas comunitárias com foco na segurança alimentar e geração de renda.

Nossa experiência no segmento de alimentação é atestada pela operação do Café Dalí, um Bistrô & Cafeteria, filial de Mater Dei que atende desde 2017 mais de 1000 clientes por semana em serviços de almoço, lanches e cafeteria. Também operamos desde fevereiro de 2022 o Centro Dia do Idoso, cuja cozinha atende 50 usuários com três refeições diárias (café, almoço e lanche). Também relevante citar nossa constante presença desde 2010 com serviços de alimentação em festas como Carnaval, Festa da Cidade e Festa das Flores e Morangos.

10. Caracterização da área de intervenção:

Particularmente o contexto do território a ser atendido (Caetetuba-Cerejeiras) é um dos mais populosos aglomerados urbanos de Atibaia, com cerca de 28000 habitantes. O bairro de Caetetuba apresenta concentração expressiva de população de baixa renda e em vulnerabilidade social, por conta de uma urbanização desordenada, oferta de lotes sem a devida fiscalização, que facilitou a fixação de população oriunda de outros municípios, por conta de fatores como industrialização, êxodo rural, duplicação da rodovia, que alteram as vocações econômicas locais e geram demandas pontuais de mão de obra de baixa qualificação.

O bairro Caetetuba recebeu nos últimos anos maior atenção do poder público, com implantação de diversos equipamentos e serviços em educação, saúde e assistência social, e oferta razoável de programas de esportes e lazer que conta com o complexo esportivo Santa Clara. Contudo ainda pesa o isolamento e segregação em relação a atividades culturais e serviços públicos e privados essenciais, como por exemplo, agências bancárias, espaços que valorizam o cidadão, como praças e áreas de convivência também para a Terceira Idade, espaços culturais, dentre outros.

É importante notar que essa região possui uma vivência cotidiana que se manifesta espontaneamente, e de forma mais consistente que as regiões centrais com maior poder aquisitivo, onde a rua articula formas de relacionamento entre os moradores e o encontro que catalisa e orienta a formação de núcleos comerciais, o bar, o mercadinho, as atividades de lazer nos finais de semana, que alimenta a construção de pertencimento e identidade. O que também acontece no deslocamento diário entre o trabalho e a escola, que gera o sentimento comunitário, de pertencimento, mais uma vez realimentado no encontro cotidiano, no exercício diário e na identificação das dificuldades e precariedades comuns.

A localização do restaurante comunitário é excelente, a 150 metros do corredor comercial (e acesso ao bairro e centro; possui fácil acesso e ponto de ônibus praticamente em frente. Trata-se de área urbanizada, com asfalto, iluminação pública, rede de abastecimento e esgoto, coleta de lixo (inclusive coleta seletiva); dista menos de um quilômetro de unidade de pronto atendimento (UPA) e UBS Santa Clara. Escolas estaduais no entorno – ETEC e Padre Matheus. CRAS de referência: Caetetuba. Projeto conta com três estabelecimentos de atacado de alimentação num raio de 2 km.

11. Perfil do público alvo

A insegurança alimentar é um processo progressivo, que é gerenciado por meio de táticas no nível domiciliar e individual de maneira distinta, sendo que no geral, primeiro os adultos começam a pular refeições ou diminuir porções de alimentos e depois as crianças começam a passar por essa experiência, ou seja, uma situação ainda mais grave no âmbito familiar.

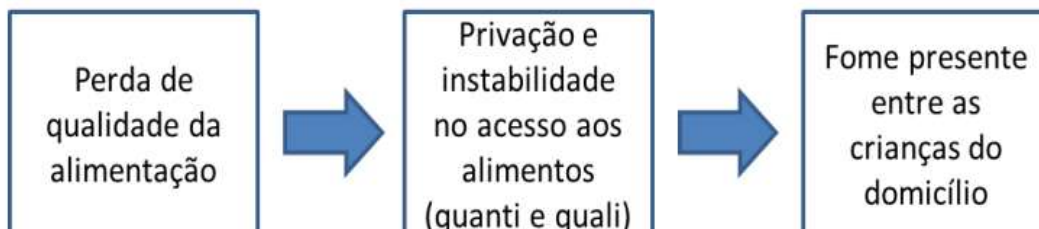


Gráfico acima: processo de insegurança alimentar e fome no nível individual e coletivo (EBIA, 2014).

O acesso ao Programa Cozinha Comunitária se dará por encaminhamento do Departamento de Segurança Alimentar, responsável pelo cadastramento das famílias e indivíduos em situação de insegurança alimentar GRAVE, conforme a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), medição gerada a partir de anamnese de 14 perguntas que identificam o contexto de alimentação familiar.

Identificada a situação de prioridade e urgência de acesso ao programa, a OSC recebe da SAN o encaminhamento do usuário, que se dará pela forma de cadastro ou pela entrega de voucher ao mesmo. Os formatos e fluxos de trabalho serão objeto de alinhamento entre a proponente e órgão gestor do Programa.

São grupos preferenciais do Programa:

- Famílias e Indivíduos inscritos no Cadastro Único em situação de insegurança alimentar GRAVE;
- População em Situação de Rua.

12. Caracterização das refeições e serviços

A Cozinha Comunitária deverá funcionar 05(cinco) dias por semana, exceto feriados, com uma produção de 200 (duzentas) refeições por dia, no horário do almoço.

O horário para servir as refeições deverá ser das 11 h às 13:30 h, ou até terminar a meta diária de 200 refeições, respeitando os protocolos sanitários;

A “jornada” do usuário compreende:

- **Atendimento e acesso** (o usuário apresenta o *vaucher* da gratuidade ou efetua o pagamento em dinheiro na entrada) – a eventual utilização de cartão de débito trará problemas de ajuste contábil e de prestação de contas e sugerimos evitar a prática, até considerando o perfil do público-alvo. Deverá ser articulado junto à SADS-SAN na fase

de planejamento o sistema de acessos dos usuários para facilitar o fluxo de recepção e atendimento no restaurante.

- **Área de lavatórios** – higienização de mãos – disponibilização de sabonete líquido, toalhas e álcool em gel.
- **Distribuição da refeição** – o usuário pega seu prato ou bandeja, e é servido pela equipe de cozinha – esta prática garante rapidez de fluxo, facilita o controle de quantidades mínimas do prato (600 gr) e evita desperdícios. Repetição do prato pode ser considerada, embora a quantidade e perfil do cardápio já assegure o balanceamento nutricional desejado.
- **Saída** - considerado o tempo médio de permanência nas mesas de 30 minutos – ao final o usuário leva sua bandeja ou prato até a área de lavagem; profissional de limpeza atende no salão apoiando os clientes neste processo e provendo a higienização das mesas para os próximos usuários.

Na entrada e circulação no salão e banheiros, serão atendidas condições de acessibilidade para atendimento de pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, como rampas, banheiros adaptados e sinalização.

Os fluxos de trabalho de todas etapas de produção e distribuição serão definidos de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar definidas pelos órgãos de vigilância sanitária, sendo divididos em recepção, conferência e armazenagem de gêneros alimentícios; pré-preparo de alimentos; preparo de refeições (quentes e frias); distribuição de refeições; higienização de utensílios (de preparo e de distribuição) e manejo e destinação de lixo (orgânico e reciclável).

Para a perfeita realização das atividades de cada fluxo serão elaborados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), com intuito de orientar a realização das tarefas de forma adequada às exigências de higiene e segurança alimentar previstas na legislação vigente.

13. Caracterização da infraestrutura física, equipamentos e equipe técnica

Em visita técnica realizada em 25 de outubro pudemos observar que o espaço está equipado com muitos recursos, considerando que o antigo Restaurante Popular atendia mais de 1000 refeições diárias. O dimensionamento da cozinha para o presente edital deve levar em consideração o equilíbrio orçamentário permitindo a recuperação/reforma de equipamentos existentes, a aquisição de utensílios furtados (bandejas de inox, principalmente) e da recuperação de infraestrutura elétrica, hidráulica, condutos de gás, equipamentos de segurança, pintura, sinalização e adequações necessários das cozinhas à SVS.



Cozinhas de apoio e salão – equipamentos danificados, furto de torneiras e bandejas de inox, furto de fiação elétrica, coifas e exaustores inativos, dentre outros.



O orçamento do edital não é suficiente para dar conta de todas as reformas e aquisições, e ainda sustentar o custeio da operação por 12 meses. Consideramos o provisionamento de valores para reforma mínima dos espaços a serem utilizados, bem como das aquisições de novos equipamentos e utensílios, e reforma de equipamentos existentes quando possível. Para além do investimento inicial (ver planilhas abaixo), consideramos provisionar recursos para aquisições de reposição e manutenções durante todo período de execução, distribuindo a necessidade de investimento, sem comprometer a qualidade da operação.

Reformas no imóvel:

- Restauração da rede elétrica nas cozinhas (principal e duas de apoio) e salão (nos espaços a serem efetivamente utilizados – mapeamento de rede, reposição de fios e cabos, ativação de caixas de força, interruptores e sistemas de segurança.
- Diagnóstico das tubulações de gás
- Diagnóstico e recuperação da rede hidráulica – registros, torneiras, descargas, esgotamento sanitário e ralos.
- Ativação das coifas e exaustão – fogão industrial e forno combinado
- Colocação de grades e telas nas janelas da cozinha (vigilância sanitária)
- Revisão e aquisição de extintores e outros equipamentos de incêndio e segurança
- Pintura das cozinhas e salão
- Instalação de equipamentos de segurança predial – câmeras e sensores

Adequação dos espaços de produção e atendimento:

- Recepção, conferência e armazenagem:

Deverá contar com balança industrial, paletes plásticos e/ou estantes em inox para apoio dos gêneros secos, câmaras frias para armazenagem de gêneros resfriados e congelados – para reduzir o risco de contaminação cruzada, e considerando o volume de atendimentos, centralizaremos toda operação no andar inferior, abrindo mão do uso das câmaras frias do andar superior e do elevador de carga;



Equipamentos novos de refrigeração – dimensionamento suficiente para a meta de atendimentos

- Pré-preparo de alimentos:

Realização de atividades de descasque e corte de alimentos a serem cozidos. Deverá contar com bancadas em inox (com ou sem pias) e estantes e/ou prateleiras em inox para guarda de utensílios necessários a essas atividades; prevista utilização de duas cozinhas de apoio (carnes e vegetais).

- Preparo de refeições:

Cozinha principal - utilização do fogão industrial de 8 bocas, forno combinado, prateleiras de apoio, coifas com sistema de exaustão (fogão e forno) e utensílios como panelas, formas, frigideiras, caldeirões etc. Para o volume previsto de refeições não haverá necessidade de utilização das panelas a vapor.



Principais equipamentos de cocção a serem recuperados/utilizados

- Distribuição de refeições:

Balcões refrigerados para distribuição de refeições frias, balcão aquecido para distribuição de refeições quentes, balcões neutros para apoio de utensílios de serviço, temperos e descartáveis, mesas e cadeiras para consumo das refeições pelos usuários.

Para o dimensionamento de mesas e cadeiras utilizamos o Calcular o Índice de Rotatividade (IR), onde $IR = \text{Total de refeições} / \text{Tempo médio de Consumo da refeição}$ (esse tempo é estimado e usualmente utiliza-se 30 minutos)

Em nosso caso: $IR = 200/30 = 6,67$

Para chegar no número de assentos necessários = N° de refeições / IR

Em nosso caso: $200 / 6,67 = 29,98 \cong 30$ assentos

Propomos para o presente edital que o dimensionamento de mesas e cadeiras considere o dobro de assentos, considerando a possibilidade de ampliação futura do volume de atendimento. Desta forma dimensionaremos 60 assentos para montagem do salão.

- Higienização de utensílios (de preparo e distribuição):

Tanques em inox com cubas profundas, bancadas de apoio para utensílios a serem higienizados, estantes em inox para apoio de utensílios após higienização.

- Manejo e destinação de lixo:

Deverá ser provida de containers para armazenagem adequada de lixos orgânicos e recicláveis, pontos de água para higienização dos mesmos após sua retirada.

Equipe de Trabalho

EQUIPE SUGERIDA PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS			
CARGO - FUNÇÃO	ATRIBUIÇÕES	CARGA HORÁRIA	REFERÊNCIAS PARA CONTRATAÇÃO
Coordenação - nutricionista	Responsável pela oferta de cursos de aproveitamento de alimentos à população beneficiária do serviço e elaboração do cardápio, garantir o controle de qualidade do alimento, planejamento de compras, organização, direção, supervisão e avaliação do local e das refeições servidas. Responsável por coordenar as atividades de preparação das refeições, acompanhar a produção e a distribuição das refeições. Gerenciar estoque de produtos e compras dos alimentos e demais itens necessários para execução. Responsável pelo treinamento da equipe, em conformidade com a legislação e normas da Vigilância Sanitária, gestão de pessoas. Articulação com a rede intersetorial. Avaliação e coordenação das atividades desenvolvidas.	40 hs semanais	Formação em Nutrição com experiência na elaboração de refeições coletivas, implantação de POPs e gestão de projetos de cozinha industrial
Cozinheiro(a)	Responsável pela preparação das refeições, verificar o estado de conservação dos ingredientes, manipular utensílios de cozinha, manter a organização e limpeza do ambiente de trabalho. Manter o padrão de qualidade, além do sabor e da aparência do prato que é servido.	40 horas semanais	Experiência comprovada em restaurantes de médio e grande porte, e domínio/conhecimento de diferentes técnicas e equipamentos de cocção. Segundo grau completo é desejável.
Auxiliar de cozinha (3)	Responsável por manter organizado o local e os equipamentos necessários para a preparação de alimentos em geral. Trabalha no suporte ao cozinheiro, fazendo a separação e a limpeza dos objetos e dos alimentos. Descasca, corta, rala e faz outras ações no manejo da comida. Observar data de validade, conferir estado de conservação dos alimentos e sua disponibilidade em estoque conforme normas da Vigilância Sanitária.	40 horas semanais	Mínimo de dois anos de experiência comprovada em cozinha; possuir segundo grau completo
Auxiliar geral (2)	Responsável pela limpeza e organização do espaço.	40 hs semanais	Experiência de trabalho em higienização
Auxiliar administrativo	Ser responsável por manter a organização dos fluxos de pessoas no espaço no horário das refeições, registro de frequência dos usuários, atividades administrativas correspondentes. Responsável pela conferência e recebimento dos usuários para se beneficiar da refeição.	40 hs semanais	Experiência de atendimento a clientes e rotinas administrativas, desejável formação superior em área correlata

14. Parcerias e articulação do Programa Cozinha Comunitária com o Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional

Uma vez ativada a cozinha e os serviços de alimentação, podemos identificar novas oportunidades de ações com o departamento de SAN e outros parceiros:

- Aproveitar tempos de ociosidade dos espaços de produção para ações de qualificação profissional junto ao Núcleo de Inserção Produtiva, Departamento de Emprego e Renda (SEDEC), e SENAI.
- Fornecer estágios de observação aos formandos de cursos de gastronomia e alimentação já citados.
- Criar um conjunto de ações pedagógicas – palestras, rodas de conversa, oficinas – nas temáticas de alimentação saudável, reaproveitamento de alimentos, horta em casa,

boas práticas de manipulação de alimentos e similares, voltadas aos públicos atendidos pela SAN e CRAS locais.

- Criar a parceria com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), ou com associações de produtores rurais do município, priorizando a compra da agricultura familiar local.
- Articular com as organizações que atuam com moradores de rua no município (prefeitura, casa do Caminho, Igrejas), na intenção de troca de informação e geração de indicadores mais precisos sobre mobilidade e demandas destes grupos, atuando como polo de informação acesso a serviços.
- Grupos de mulheres atendidos podem receber oficinas preventivas de violência de gênero em Atibaia
- Idosos atendidos poderão ser encaminhados para os programas de Visita Domiciliar ou CCTI.
- Poderá de comum acordo com a SADS-SAN ser reimplantada horta comunitária no espaço da SAN, ampliando a participação da comunidade e servindo como equipamento pedagógico permanente
- Uma ideia experimentada por nós em outros projetos é a da “receita de família”, onde se promove a troca de experiências culinárias e resgate de memória afetiva.

15. Estratégias relacionadas ao uso de gêneros alimentícios, no preparo das refeições

Em atendimento aos patamares mínimos estabelecidos pelo edital, os cardápios serão elaborados com base nas recomendações nutricionais previstas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira, do Ministério da Saúde. As diretrizes alimentares orientam que, em todas as refeições, haja um consumo equilibrado de macro e micronutrientes de forma a fornecer um aporte energético adequado aos usuários do serviço de alimentação. Para tanto será oferecida uma refeição balanceada utilizando-se de variedade de vegetais, fontes de fibras, vitaminas e minerais; carboidratos e proteínas. Além do respeito à frequência de repetição de preparações definida no escopo do certame:

- No mínimo, 2 variações de refeições na semana, compreendendo o período de segunda-feira a sexta-feira
- Peso mínimo de cada refeição de 600 gramas, dividido entre os itens fixos e variáveis conforme segue:

Itens fixos: mínimo 400 gr
150 gramas de porção de feijão
250 gramas de porção de arroz

Itens variáveis: mínimo 200 gramas
110 gramas de guarnição
90 gramas de porção de legume ou verdura cozida

- Guarnição: proteína de origem animal, sendo peixe, carne vermelha de bovinos em cubos, file ou moída, porco, frango ou ovo, desde que não seja cru.
- Verdura – Folhas, flores e hastes.
- Legume – Frutos, sementes ou as partes que se desenvolvem na terra.
- Sobremesa – gelatina ou fruta de época
- Vedações:
 - Repetir preparação de guarnição, verdura e legume mais de 3 vezes na semana.
 - Servir carne de soja como guarnição.
 - Servir vísceras como fígado, moela e bucho em qualquer tipo de preparação. Servir alimentos ultra processados como salsicha.
 - Servir ovo como guarnição, porém será permitido sua utilização como componente de preparações que passem por processo de cocção.
 - Servir mais que dois embutidos/processados na mesma semana.
 - Servir macarrão mais de duas vezes na semana.
 - Utilizar sobras de alimentos prontos de uma refeição para outra.
- O fornecimento de marmita se dará em situações eventuais e/ou em situações de calamidade pública, sendo de responsabilidade do Órgão Gestor a solicitação do fornecimento.
- Sempre que possível, respeitado o princípio da economicidade, os insumos para o preparo das refeições preferencialmente serão adquiridos no município, de comércios locais e da produção da agricultura familiar local e regional.

CARDÁPIO MENSAL – MODELO

LOCAL: _____

MÊS: _____

	SALADA	ACOMP.	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO
01	Alface / Berinjela	Arroz / Feijão	Cubos de Pernil	Purê de abóbora
02	Alface / Tomate	Arroz / Feijão	Bife de Carne moída	Chuchu refogado
03	Beterraba / Cenoura ralada	Arroz / Feijão	Escondidinho de frango	Escarola refogada
04	Acelga / Tomate	Arroz / Feijão	Picadinho de carne	Purê de batata
05	Alface / Cenoura cozida	Arroz / Feijão	Sobrecoxa assada	Brócolis ao Alho e óleo
06	Abobrinha ao Vinagrete	Arroz / Feijão	Panqueca de carne	Repolho refogado

07	Alface / Chuchu	Arroz / Feijão	Isca de frango acebolada	Berinjela assada
08	Escarola / Cenoura ralada	Arroz / Feijão	Carne de panela	Macarrão ao alho e óleo
09	Beterraba / Tomate	Arroz / Feijão	Frango ensopado	Acelga refogada
10	Alface / Abobrinha	Arroz / Feijão	Bife de panela	Cenoura na manteiga
11	Alface / Tomate	Arroz / Feijão	Carne moída	Batata na manteiga
12	Acelga / Berinjela	Arroz / Feijão	Filé de frango grelhado	Couve refogada
13	Escarola / Chuchu	Arroz / Feijão	Linguiça assada	Ensopado de mandioca
14	Acelga / Cenoura ralada	Arroz / Feijão	Isclas de carne acebolada	Chuchu com ovos
15	Alface / Abobrinha	Arroz / Feijão	Sobrecoxa assada	Repolho refogado
16	Beterraba / Tomate	Arroz / Feijão	Rocambole de c. moída recheado c/ legumes	Purê de batata
17	Alface / Berinjela	Arroz / Feijão	Pernil em cubos	Couve refogada
18	Escarola / Cenoura cozida	Arroz / Feijão	Filé de frango grelhado	Batata doce assada
19	Acelga / Beterraba	Arroz / Feijão	Picadinho a primavera (carne com cenoura, ervilha e milho)	
10	Alface / Abobrinha	Arroz / Feijão	Bife de carne moída	Purê de batata
21	Chuchu ao vinagrete	Arroz / Feijão	Frango ensopado	Virado de vagem
22	Escarola / Cenoura ralada	Arroz / Feijão	Carne de panela com batata	

16- Estratégias para a gestão do projeto.

Passo 1 – Planejamento e alinhamento operacional (novembro 22)

A ser realizado com o órgão gestor, compreende a validação e ajustes no plano de trabalho, definindo expectativas e validando metas e indicadores que serão utilizados. Nesta fase deve ser orientado formato de acesso dos usuários e sistema de acompanhamento e avaliação da parceria. Participam desta etapa a direção da OSC proponente e nutricionista coordenadora contratada.

Passo 2 – Inventário (novembro 22)

Diagnóstico de todos os espaços físicos, equipamentos e infraestrutura disponibilizada para o Programa. Definição do escopo desejável das reformas prediais, manutenção e ativação de equipamentos e instalações, aquisições de utensílios e mobiliário.

Passo 3 – Adequações (novembro e dezembro 22)

Preparação do espaço físico compreende:

- Reforma predial (elétrica, hidráulica, segurança, adequações VS, gás, pintura e alvenaria).
- Reformas, manutenção, aquisição e instalação de equipamentos e utensílios
- Desenho dos POPs – fluxos de trabalho e atendimento de outras demandas para habilitação da cozinha e obtenção de alvará de funcionamento junto a Secretaria da Saúde (VS).

Passo 4 – Contratação e capacitação da equipe de trabalho (dezembro 22 e janeiro 23)

A equipe deve estar contratada na fase final de adequações, participando da instalação e start-up de equipamentos. Uma simulação de atendimento com grupo de usuários pode ser considerada para treinamento de equipe. Momentos de capacitação da equipe ocorrem a cada três meses, para reciclagem e motivação dos colaboradores.

Passo 5 – Ativação dos serviços (janeiro a dezembro 23)

Início da atividade conforme pactuado no planejamento operacional com a SADS-SAN. Será definida avaliação das duas primeiras semanas de operação e promovidos ajustes de atendimento, produção e distribuição das refeições, caso necessário.

Passo 6 – Outras ações (fevereiro a dezembro 23)

Ativar as ações em parceria definidas no item 14 no presente plano de trabalho.

CRONOGRAMA EXECUÇÃO	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Planejamento Integrado – MATER-SAN-SADS														
Inventário de todos espaços e equipamentos														
Plano de reforma, aquisições e manutenção														
Reforma instalações - elétrica, hidráulica, alvenaria e pintura														
Aquisição de novos equipamentos cozinha e salão														
Reforma e adequação de equipamentos existentes														
Seleção de equipe - cozinha														
Adequações vigilância sanitária e sinalização														
Implantação mobiliário e equipamentos salão														
Definição de critérios para acesso e cadastro de usuários														
Capacitação técnica equipe - atendimento e boas práticas sanitárias														
Início de operação - fluxo contínuo														
Prestação de contas mensal – execução financeira														
Prestação de contas final do projeto														

Passo 7 - Contratação de bens e serviços

O orçamento do projeto foi elaborado com base em nossa experiência em gestão de projetos nos últimos anos, entre 2017 e 2022. Conforme nosso Código de Conduta Ética disponível em <https://materdeicam.org.br/transparencia/> serão utilizados nos processos de contratação de pessoal, os princípios da legalidade, da universalidade de acesso, da qualidade, da economicidade e da publicidade e transparência. Nas contratações de pessoal serão

observados os critérios estabelecidos no termo de referência para contratação. O formato de contratação será definido pela proponente, podendo ser contratados serviços de profissional autônomo (RPA), contratações pela CLT, ou pessoa jurídica, conforme pertinência, admitida a possibilidade de dirigentes integrarem equipe de trabalho como prestadores de serviços em suas especialidades conforme previsto no Decreto 8726/2016. Subsidiariamente aos valores definidos no TR, os valores de remuneração terão como base o piso da categoria. É facultado à proponente a definição de remunerações diferenciadas nos casos de contratação de autônomos, considerando as especialidades e a baixa dedicação semanal, utilizando as remunerações praticadas nos projetos similares.

17. Metas e Cronograma físico-financeiro

18 - Produtos e resultados:

Como já foi bem definido acima, são resultados esperados:

- Restaurar a função social da cozinha e restaurante, dentro das premissas do edital e deste plano de trabalho.
- Atender diariamente 200 usuários em condição de insegurança alimentar e nutricional]
- Contribuir para otimizar e potencializar o equipamento público existente no Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional, para que cumpra sua função operativa e institucional.
- Contribuir subsidiariamente para a construção de uma política pública de segurança alimentar e nutricional no município de Atibaia.

19 - Indicadores para acompanhamento e avaliação:

META OU AÇÃO	INDICADORES QUANTITATIVOS	MEIOS DE COMPROVAÇÃO E CONTROLE	INDICADORES QUALITATIVOS	MEIOS DE COMPROVAÇÃO E CONTROLE
Regularidade operacional - vigilância sanitária e segurança do trabalho	sem efeito	sem efeito	Regularidade legal para operação	Documentação legal aprovada - alvará emitido
Funcionalidade das instalações e equipamento restaurada	Dados referentes aos problemas resolvidos ou funcionalidades restauradas no espaço físico.	Validação de funcionamento da operação predial.	Planejamento da manutenção preventiva e preditiva instaurada.	Relatórios mensais
Refeições entregues	200 usuários atendidos diariamente	Vouchers recebidos e receitas efetuadas.	Avaliações qualitativas dos serviços executados	Caixa de sugestões e reclamações implantada no equipamento
Outras ações	eventos, oficinas e ações complementares realizadas	Listas de presença e registro fotográfico ou midiático	Resgate de auto-estima e grau de satisfação dos usuários/participantes	Relatório de execução e ações de avaliação com grupos

FONTES PESQUISADAS: IBGE, caravela.net, Nielsen, PNUD, Fundação Perseu Abramo

Atibaia, 31 de outubro de 2022

Representante Legal: Gianmarco Bisaglia – presidente Mater Dei

Responsável pelo projeto: Gianmarco Bisaglia