

RELATÓRIO DE CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES DO OBJETO

Projeto: Cozinha Comunitária

Período do relatório: 02/02/23 a 30/04/23º- 1º quadrimestre/2023

1. DADOS PRELIMINARES

1.1 Entidade: Mater Dei CAM – Casa de Apoio à Menina

1.2 CNPJ da entidade: 03.951.901/0001-57

1.3 Termo de colaboração nº 008/2023.

1.4. Responsável da entidade: Gianmarco Bisaglia

2. ORGÃO GESTOR

- Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social

3. OBJETO

- Implantação e Execução do Programa Cozinha Comunitária.

- Vigência: 02/02/23 a 22/03/24.

4. 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 nutricionalmente adequadas as famílias e pessoas em situação de extrema pobreza.

5. 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:



6. RELATÓRIO – EXECUÇÃO DAS METAS

Trata-se das estratégias para gestão do projeto.

a. Ações programadas

Passo 1 – Planejamento e alinhamento operacional (fevereiro/março 23)

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 (fevereiro/março 23)

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

Passo 3 – Adequações (março/abril 23)

Preparação do espaço físico:

- Adequação predial (elétrica, hidráulica, segurança, adequações VS, gás, pintura e alvenaria).
- Manutenção, consertos, 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 (abril e maio 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 6 – Outras ações (fevereiro a março 24)

CRONOGRAMA EXECUÇÃO	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR
Planejamento integrado - MATER/SAN/SADS														
Inventário de todos espaços e equipamentos														
Plano de adequações, aquisições e manutenção														
Adequações das instalações - elétrica/hidráulica/alvenaria e pintura														
Aquisição de novos equipamentos cozinha e salão														
Adequação dos 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														

b. Ações executadas

Planejamento integrado - MATER/Segurança Alimentar/SADS

Reunião realizada com a SADS na data de 30/01/23, para tratativas das estratégias e planejamento das ações de adequações e estruturação do imóvel para atendimento do projeto. Participaram da reunião Sra Secretária Magali Basile e representante da Mater Dei – Sr Presidente Gianmarco Bisaglia.

Visita realizada no mês de fevereiro no imóvel para Avaliação geral do status do prédio;

Contratação do profissional Auxiliar Administrativo para gestão dos contratos, orçamentos, compras e contratações;

Aquisições de cadeados e correntes para utilização nos portões, a fim de evitar invasões e furtos;

Visita técnica de empresas especializadas nos serviços de elétrica, hidráulica, pintura para elaboração de orçamento dos serviços a serem realizados e plano de execução dos serviços;





Instalação de portas novas de acesso, visto que as anteriores estavam chumbadas, a fim de evitar novas invasões;



Portas antigas do imóvel



Portas novas instaladas



Contratação de empresa integradora de serviços e produtos para manutenção, consertos e restauração de mobiliário, máquinas e equipamentos industriais;

Realização do inventário dos equipamentos, máquinas e mobiliário;

Transporte dos equipamentos pela empresa contratada para avaliação técnica, diagnóstico e planejamento dos serviços;



Realizado orçamentos de empresas de segurança e vigilância;

Contratação dos serviços de consultoria e assessoria especializada por uma profissional de Nutrição para elaboração de layout, definições das áreas de trabalho, orientação nas compras de equipamentos e utensílios; (Anexo I)

Contratação do profissional masculino (auxiliar de limpeza) para início dos serviços de limpeza e organização do espaço.

Orçamentos para compras dos utensílios e conjunto refeitório.

- **Serviços de elétrica:** início dos serviços de elétrica na parte interna com elaboração de projeto das instalações;

Execução dos serviços de elétrica na parte externa com elaboração de projeto, ART do projeto, carta de apresentação de Projeto, carta de Compromisso de Manutenção das Instalações, Memorial Descritivo, Cálculo da demanda geral, Relação de Materiais, Desenho em CAD do projeto Elétrico Completo;

- **Serviços hidráulicos e alvenaria:** aquisição de materiais hidráulicos e de construção para início dos serviços, tais como: torneiras, reparos de caixa acoplada, assentos vaso sanitário, sifão, flexíveis, veda rosca, silicone, chuveiro, barra de apoio, pisos, cimento, areia, argamassa, revestimento, buchas, luvas, válvulas para lavatório, fechaduras.

Execução dos serviços de alvenaria e hidráulica, nos banheiros, lavatórios, cozinhas. Remoção de pisos a serem substituídos, remoção de massas de reboco soltas, limpeza de grelhas internas, remoção de cola e outros resíduos nas roscas das torneiras, colocação de plugs em todas as saídas de água e ligação de torneiras e banheiros. Instalação de torneiras, rabichos, ralos, válvulas, reparos em caixas acopladas, fechaduras, barra de acessibilidade e limpeza de caixas de esgotos e águas pluviais.



Pisos branco – antes



Pisos branco – depois



Torneiras lavatório

Colocação de pisos na entrada principal, lavanderia, piso refratário na cozinha e revestimento.



Piso lavanderia – antes



Piso lavanderia - depois



Piso frente – antes



Piso frente - depois



Piso frente - depois

- **Serviços de pintura:** aquisição de materiais de pintura, tais como: tintas, massa corrida, esmalte brilhante, água rás, thinner, lona, gesso, fundo preparador, lonas, fitas, para início dos serviços de pintura interna e externa.

Início dos Serviços de pintura - preparação de paredes internas para aplicação de bases e impermeabilizantes, aplicação de massa corrida, montagem de andaime, preparação de teto para pintura, aplicação de base, pintura de todo o teto da parte interna, pintura das paredes internas, montagem de andaime parte externa e pintura fachada e limpeza da obra referente a pintura.





Aquisição de materiais de limpeza para início dos serviços, como limpeza dos vidros, limpeza de peças a serem aproveitadas do espaço, mesas e cadeiras refeitório, limpeza das áreas externa, limpeza dos banheiros;

Cópias das chaves das novas portas instaladas e cadeados dos portões;

Contratação de empresa para substituição dos vidros quebrados;

Aquisição de utensílios, acessórios e equipamentos, destinados ao uso no preparo e distribuição das refeições e atendimento aos usuários.



Balcão refrigerado



Panelas e utensílios

Manutenção dos equipamentos e instalação das telas: execução dos serviços dos equipamentos do lote 1 (mobiliário), conforme contrato firmado com a empresa R.Gervásio – Elevadores e Plataformas;

Produção e instalação de telas mosquiteiras nas janelas da cozinha e salão;

Instalação das portas corta fogo (entrada principal);



Porta principal – corta fogo



Telas Mosquiteiras



Mobiliário reformado



Contratação de empresa especializada para instalação dos equipamentos de segurança e monitoramento;



c. Alcance dos objetivos

Os objetivos em relação a implantação da Cozinha Comunitária estão sendo alcançados de acordo com o estipulado no Plano de Trabalho.

Na fase de visitação encontramos um prédio abandonado, depredado, sujo, com moradores de rua. Nesta fase de implantação estão sendo feitas as devidas limpezas, descartes, análise dos

serviços a serem realizados, equipamentos e máquinas encaminhados para consertos, avaliação técnica para os serviços de adequações, pintura, instalação elétrica interna e externa (visto que todos os cabos foram furtados), montagem e instalação de padrão elétrico conforme normas estabelecidas pela Neo Energia Elektro.

Os serviços abaixo estão sendo executados, conforme cronograma:

- Serviços de elétrica externa e interna do imóvel.
- Serviços de manutenção e reparos, troca de pisos quebrados, revestimentos, vidros quebrados.
- Funcionamento dos banheiros e lavatórios, com instalação de torneiras;
- Serviços de pintura em todas as paredes, teto e fachada.
- Limpeza dos ventiladores de teto.
- Limpeza e manutenção dos equipamentos que foram levados para conserto.
- Instalação das telas mosquiteiras em todas as janelas;
- Substituição de todas as portas de acesso, visto que as anteriores estavam chumbadas;
- Limpeza dos espaços a medida que os serviços vão sendo finalizados;

d. Conclusão

Foram realizadas visitas técnicas com empresas especializadas para elaboração dos orçamentos dos serviços a serem realizados para o bom funcionamento da Cozinha Comunitária, como: limpeza e manutenção dos equipamentos depredados, serviços de adequações e manutenção na parte hidráulica de todo imóvel, serviços de troca dos pisos e revestimentos quebrados, pintura de todas as paredes, teto e fachada do imóvel, substituição dos vidros quebrados, refazer toda rede elétrica interna e externa, visto que toda fiação foi furtada e depredada.

Após análise dos orçamentos, os contratos estão sendo firmados para início dos serviços contratados.

A energia elétrica já está sendo estabilizada por todo o prédio, os banheiros adequados ao uso, lavatórios em funcionamento com encanamentos, ralos e torneiras;

Conforme legislação da Vigilância Sanitária, instalação das telas de alumínio em todas as janelas da cozinha e refeitório;

Durante todo processo de compras de materiais para execução dos serviços, foram realizados os devidos orçamentos com empresas diferentes;

Sendo assim, os objetivos propostos estão sendo realizados conforme cronograma de implantação.

e. Justificativa de atrasos e/ou ações não cumpridas

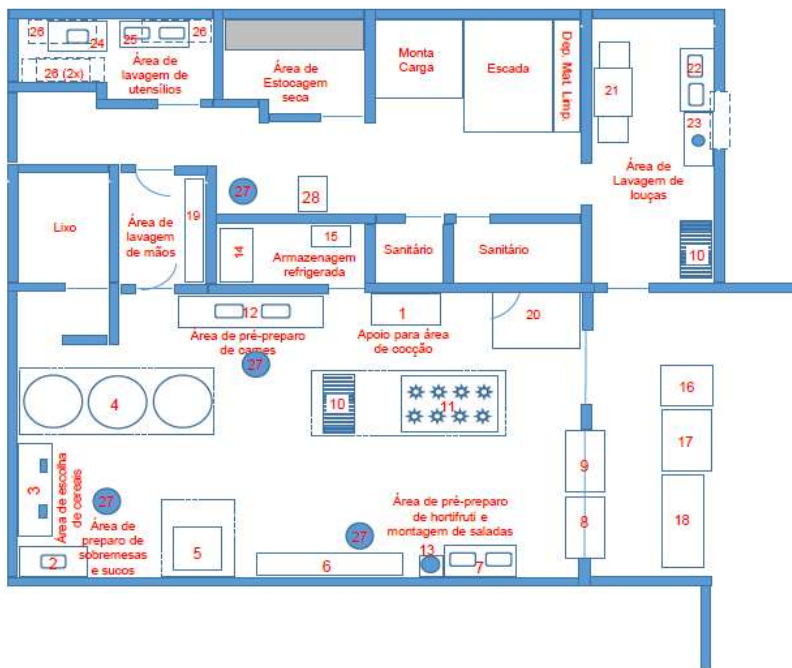
Até o momento as metas estão sendo atingidas, conforme cronograma de execução.

Atibaia, 15 de maio de 2023.



Gianmarco Bisaglia
Presidente Mater Dei Cam

ANEXO I



LEGENDA

1 Bancada de parede em inox	140x70
2 Bancada em inox com 1 cuba	140x70
3 Bancada em inox seleção de cereais	211x63
4 Caldeirões a vapor (3 unidades) + Coifa	400x150
5 Forno Combinado + Coifa	170x150
6 Bancada de parede em inox	300x52
7 Bancada em inox com 2 cubas fundas	146x70
8 Pass Trough Frio	140x80
9 Pass Trough Quente	140x80
10 Bancada em inox vazada (2 unidades)	133x64
11 Fogão industrial 8 bocas	200x130
12 Bancada em inox com 2 cubas	296x70
13 Descascador de legumes + mesa de apoio	
14 Geladeira 4 portas nova	124x65
15 Freezer horizontal	78x48
16 Balcão de serviço Neutro	141x103
17 Balcão de serviço Frio	107x93
18 Balcão de serviço Quente	210x87
19 Lavatório (já existente)	
20 Espaço para sala do Nutricionista* (sugestão)	130x180
21 Máquina de lavar louças + mesas de entrada e saída	230x78
22 Bancada em inox com 2 cubas	142x70
23 Bancada lisa em inox com furo	123x60
24 Bancada em inox com 1 cuba	120x70
25 Bancada em inox com 2 cubas	142x60
26 Prateleira suspensa gradeada (4 unids.)	140x53
27 Carinho para detritos em inox com tampa com acionamento por pedal - capacidade 80 litros	
28 Carro plataforma em inox para transporte	85x60

*

Delimitar um ambiente com divisória metade eucatex e metade vidro e 1 porta de acesso. Não precisa ir até o teto.