

<b>Plano de Trabalho do Edital de credenciamento nº002/2022- SDAS</b>		
<b>1- DADOS GERAIS DA OSC</b>		
<b>Nome:</b> Instituto C.E.M.E.A.R		
<b>CNPJ:</b> 19.107.306/0001-70		
<b>Endereço:</b> Rua Joaquim Moreira, S/Nº		<b>CEP:</b> 07260-220
<b>Bairro:</b> Parque São Miguel		
<b>Telefones:</b> (11) 9 8045-3448		<b>E-mail da Instituição:</b> adm@cemearbrasil.com.br
<b>Site oficial da entidade para acompanhamento da execução do projeto:</b>	<b>UF:</b> SP	<b>Guarulhos</b>
<b>2 – IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA OSC.</b>		
<b>Nome:</b> Michelle Maria de Almeida Prado		
<b>Nº do CPF:</b> 319.755.908-80	<b>Nº do RG/Órgão Expedidor:</b> SSP/SP	
<b>Mandado de diretoria:</b> 11/05/2024 à 11/05/2028		
<b>Cargo:</b> Presidente		
<b>Endereço:</b> Rua Luiz Vaz de Camões nº 620		<b>CEP:</b> 076000-508
<b>Bairro:</b> Jardim Oliveira		
<b>Telefones:</b> (11) 9 8045-3448		<b>E-mail:</b> adm@cemearbrasil.com.br
<b>Cidade em que reside:</b> Mairiporã		<b>UF:</b> SP
<b>3 – IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO.</b>		
<b>Nome:</b> Maria Silvanete dos Santos Oliveira		
<b>Área de Formação:</b> Nutricionista	<b>Nº do Registro no Conselho Profissional:</b>	
<b>Telefone do Técnico:</b> (11) 9 5296-3306	<b>E-mail do Técnico:</b> adm@cemearbrasil.com.br	

#### **4 – DESCRIÇÃO DA REALIDADE:**

O Brasil vive um momento onde as questões voltadas para vulnerabilidade social não intercorrem somente pela ausência de condições de trabalho, moradia e ou condições socioeconômicas. A vulnerabilidade social é um contexto abrangente que perpassa por todas as questões familiares e muitas vezes acaba na questão da alimentação, item primordial para qualquer intervenção social de efeito. Assim sendo foi criada a lei 11.346, de 15 de setembro de 2006, Lei de Segurança Alimentar e Nutricional com a perspectiva de trazer a população uma garantia adequada e saudável de vida e alimentação, na mão da construção de políticas públicas novas e capazes de atender ao tema. A segurança alimentar e nutricional precisa e neste momento é vista como um direito fundamental humano, representando um grande passo no combate e erradicação da fome. A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) compreende a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promovendo respeitando a diversidade cultural e que sejam ambientais, cultural e socialmente sustentáveis. A Insegurança alimentar e nutricional podem ser detectadas a partir de diferentes tipos de problemas, tais como fome, obesidade, doenças associadas a má alimentação, consumo de alimentos de qualidade duvidosa ou prejudicial à saúde, estrutura de produção de alimentos predatória em relação ao ambiente e bens essenciais com preços abusivos e imposição de padrões alimentares que não respeitem a diversidade cultural.

#### **5 - O Instituto:**

O Instituto Cemear não possui fins lucrativos e atua na área social desde 2013 nasceu da ânsia de contribuir socialmente com as necessidades identificadas aos arredores de nossa sede, desde então vem buscando projetos de parceria público e privada afim de minimizar os impactos sociais negativos na população em vulnerabilidade. Nesta busca o Instituto busca sempre participar de projetos de diversos seguimentos buscando que o usuário tenha maior abrangência em suas questões e assim maior chance de conquistar sua própria autonomia.

#### **6 – Público Alvo:**

Municípios em situação de vulnerabilidade que necessitarem de alimentação advindas do restaurante popular.

#### **6.1 – Período de execução do Objeto proposto:**

Período de execução de 01/11/2024 a 31/12/2025 (duração de 14 meses)		
<b>6.2 – Valor mensal do Projeto: 359.700,00</b> <b>Valor Anual: 5.035.800,000</b>		
<b>6.3 - Objetivo Geral:</b> Contribuir com a Segurança Alimentar dos munícipes em vulnerabilidade fornecendo 1.500 refeições balanceadas e ampliando as condições de acesso aos alimentos de qualidade em busca de garantir a promoção à saúde.		
<b>6.4 – Objetivos Específicos:</b> Garantir o fornecimento de alimentação aos munícipes através do Restaurante Popular, preparando e servindo refeições (almoço) de segunda a sexta-feira, exceto feriados, com fornecimento de gêneros alimentícios in natura, materiais descartáveis, materiais de limpeza e gás liquefeito derivado de petróleo. Elevar a qualidade da alimentação, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras entre outros) na mesma refeição; Fornecer equipe especializada para elaboração e fornecimento das refeições, bem como pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária; Manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços; Operacionalização da cozinha industrial; Implantação de metodologia de acompanhamento controle de caixa e serviços. Elaboração de cardápios diário, completo e mensal; Armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; Pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos; Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; Expedição, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.		
<b>6.5 - DESCRIÇÃO DE METAS QUANTITATIVAS, PARÂMETROS DE AFERIÇÃO E PERIODICIDADE:</b> As quantidades serão 100 desjejuns e de refeições servidas serão de 1.000 almoços diários, mensurados em relatórios periódicos e mensalmente encaminhados para a Secretaria de Desenvolvimento e Assistência.		
<b>Metas quantitativas</b>	<b>Parâmetros de aferição</b>	<b>Periodicidade</b>
100 desjejuns 1.500 refeições Diárias.	A aferição se dará através de controle interno de caixa e relatórios diários.	Mensalmente.
<b>Metas qualitativas</b>	<b>Parâmetros de aferição</b>	<b>Periodicidade</b>
Aceitação do Cardápio com mais de 75%.	Avaliações efetuadas com questionários e transformadas em gráficos de avaliação.	Mensalmente.

**6.6 – Meta de Atendimento total:**

Em média no período de vigência do termo de colaboração serão atendidas 396.000 pessoas ano.

**7 – Ações diárias:**

As atividades serão realizadas de segunda a sexta-feira, na sede do Restaurante Popular. As ações e atividades a serem desenvolvidas estarão norteadas em instruções, métodos e legislação relacionada à manipulação e preparo de alimentos, consumo adequado de água e energia, descarte de resíduos, etc. promovendo à educação alimentar, saúde, higiene entre práticas.

A CEMEAR garantirá diariamente:

Elaboração de cardápios quinzenais de acordo com a safra e disponibilidade no Mercado, não negligenciando à atenção as proporções e questões nutricionais.

Preparo e fornecimento de refeições aos usuários do Restaurante Popular com o fornecimento de mão de obra, prestação de serviço de limpeza, materiais descartáveis e limpeza, manutenção de equipamentos entre outros necessárias para o bom funcionamento do mesmo.

Receber todo o material de gêneros alimentício ou não avaliando-os se estão na qualidade necessária para o bom consumo e distribuição aos usuários.

Garantir a quantidade mínima necessária para a produção das refeições inclusive em caráter emergencial.

Separar e armazenar em prateleiras ou paletes compatíveis aos indicados nas normativas da vigilância sanitária todos os itens de acordo com a necessidade e qualificação (secos nos ambientes adequados e refrigerados nos ambientes adequados, etc...) separando sempre em outro ambiente os produtos de limpeza.

O pré-preparo ou a preparação, envolve o tratamento do alimento, sendo ele por Higienização, corte, tempero, proporcionamento entre outros.

Cocção, da-se ao processo térmico ou não dos alimentos para o preparo final.

À distribuição, com controle de temperatura os alimentos são colocados para a distribuição e o consumo imediato, sempre com tampas para a proteção e balcões térmicos para manter a temperatura de forma adequado à evitar a proliferação de micro-organismos.

Os alimentos serão distribuídos de forma proporcionada, garantindo a quantidade necessária adequado para a alimentação saudável de cada usuários.

Todos os dias são tiradas amostras e armazenadas de forma adequado por 72 horas para eventuais avaliações e necessidades.

Após distribuição dos alimentos far se-à a higienização, esterilização das dependências, equipamentos e utensílios.

Recolher todos os resíduos descartados, lixo entre outros e dar o destino correto sobre as leis do município com separação de itens recicláveis e orgânicos incluindo destinação de óleo.

Manter os equipamentos em boas condições de uso, garantindo assim a segurança de todos os funcionários.  
Manter os funcionários com uso de uniformes e identificação por meio de crachá.  
Realizar exames funcionais periódicos e fornecimento de EPIs continuamente.  
Realizar controle de pragas sempre que necessário.

**7.1 – Cardápio. Anexo I**

**7.2 – Equipe de profissionais que atuarão diretamente no projeto selecionado**

<b>Cargo</b>	<b>Formação</b>	<b>Status</b>	<b>Horas</b>	<b>Valor total</b>
Supervisor	Superior	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.706,00</b>
Nutricionista	Superior em Nutrição	Contratado	44 horas	<b>R\$ 3.014,00</b>
Cozinheira 01	Ensino Médio	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.706,00</b>
Cozinheira 02	Ensino Médio	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.706,00</b>
Operador de Caixa	Ensino Médio	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 01	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 02	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 03	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 04	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 05	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 06	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>
Auxiliar Geral 07	Ensino Fundamental	Contratado	44 horas	<b>R\$ 1.560,00</b>

**Os Benefícios mencionados serão: R\$ 180,00 referente a cesta básica.**

**7.3 – Estrutura Física:** ( ) Própria ( ) Cedida ( x ) Alugada ( ) Outros

**8 – DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS**

<b>Descrição da despesa por tipo</b>	<b>Valor aproximado.</b>
Despesas Administrativas (Serviços Contábeis e jurídicos)	R\$ 35.000,00

Despesas de Recursos Humanos (salários, INSS, FGTS, Férias, 13º Salário, Rescisões, IRRF, Vale Transporte, Contribuições Sindicais entre outros)		R\$ 915.605,25
Adequações e Reformas		R\$ 22.750,00
Serviços à terceiros (Locação, manutenção de equipamentos, manutenção hidráulica e elétrica entre outros)		R\$ 56.875,00
Materiais de Uso e consumo como insumos, higiene, descartáveis, escritório, utensílios, Uniformes e EPI's entre outros.		R\$ 22.750,00
Gêneros alimentícios como carnes, insumos secos e hortifrúti.		R\$ 3.535.000,00
Aquisição de equipamentos tais como panelas e utensílios tais como bandejas, pratos e talheres		R\$ 10.500,00
Serviços de consumo, água, luz, gás, telefone, internet entre outros.		R\$ 157.319,75
Locação de Imóvel		R\$ 280.000,00
Totalizando		R\$ 5.035.800,00
<b>TOTAL (R\$) 5.035.800,00</b>		

### Aplicação dos Recursos no Mês

Mês	Ano	Valor R\$
Novembro	2024	359.700,00
Dezembro	2024	359.700,00
Janeiro	2025	359.700,00
Fevereiro	2025	359.700,00

Março	2025	359.700,00
Abril	2025	359.700,00
Maio	2025	359.700,00
Junho	2025	359.700,00
Julho	2025	359.700,00
Agosto	2025	359.700,00
Setembro	2025	359.700,00
Outubro	2025	359.700,00
Novembro	2025	359.700,00
Dezembro	2025	359.700,00

**Guarulhos, 29 de outubro de 2024**

**Michelle Maria de Almeida Prado**

**Presidente**