



PLANO DE TRABALHO
SERVIÇOS DE GERENCIAMENTO DE RESTAURANTE POPULAR MUNICIPAL
CONFORME EDITAL DE CREDENCIAMENTO 001/2020 – SDAS

1) DADOS CADASTRAIS

Proponente: Instituto Qualitá

CNPJ: 32.137.019/0001-70;

Endereço: Av. Brasil, 76, Sala 4, Bairro Marília, cidade Marília-SP, CEP 17509-052;

Telefone: (14) 9.9815-0606

Nome do Responsável Legal: Paulo Roberto Lelis Gallo– Presidente;

CPF do Responsável: 170.683.438-13;

RG do Responsável: 27.239.158-X;

Endereço residencial do responsável: Rua Jesus Montolar Pellisel, 880, Bloco Safira, Apto 702, Bairro Fragata, Marília-SP, CEP 17519-211

Dados Bancários da Proponente: Banco do Brasil – AG: 7652-X – CC: 126-0

Finalidade Estatutária:

Instituto Qualitá, também designada como IQ, Pessoa jurídica de direito privado, de natureza beneficente e filantrópica, é uma associação civil, sem fins lucrativos, com prazo de duração indeterminado, com finalidade estatutária: prestação de serviços área alimentação, hotelaria, cozinha industrial, nutrição, dieta; promoção de atividades sociais, culturais, educacionais e desportivas que contribuam para a difusão e o desenvolvimento do esporte e da alimentação saudável em geral; incentivar o voluntariado; fomentar e manter o desenvolvimento da cultura, da tecnologia e do ensino em todos os níveis, modalidade e categorias; fomentar e manter o desenvolvimento de práticas e treinamentos de pessoas para formação de profissionais para todas as áreas de serviços; interagir e relacionar-se com outras entidades congêneres.

2) DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO

Período de Execução: 12 (doze) meses

Título: Restaurante Popular Coma Bem / Unidade Pimenta

Vigência: 24/06/2020 a 23/06/2021

Objeto: Seleção de Organização da Sociedade Civil com notória e comprovada experiência e capacidade de atendimento para execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais


1
A

do Restaurante Popular, com mão de obra, prestação de serviços de limpeza geral, gêneros alimentícios in natura, materiais descartáveis e de limpeza, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços, operacionalização da cozinha industrial, implantação de sistema de monitoramento através de câmeras com acompanhamento via internet, e implantação de sistema eletrônico de controle de caixa e serviços.

Público Alvo: Os beneficiários do programa de restaurante popular será o público em geral, ou seja, atendimento universal, priorizando a população de menor condição socioeconômica ou com deficiência alimentar e nutricional.

Local de Execução: O local exato será definido pela Prefeitura Municipal de Guarulhos.

Coordenador responsável pelo projeto: PAULO ROBERTO LELIS GALLO

CPF: 170.683.438-13

RG: 27.239.158-X

Endereço do responsável pelo projeto: Rua Jesus Montolar Pelissel, 880, Torre Safira, Apto 702, Jd. Fragata, Cep 17.519-211, Marília / SP

Telefone: (14) 9.9651-7840

Email: gallo_paulo@hotmail.com

Técnico responsável pelo projeto: ACACIO SILVA BARROS

CPF: 290.785.758-40

RG: 30.535.216-7

Endereço do responsável técnico: Rua Marechal Eurico Gaspar Dutra, 110, Vila Elida, Cep 09.913-220, Diadema/SP.

Telefone: (11) 9.4747-2643

Email: acacio.mr@hotmail.com

Responsável pela prestação de contas: LEONARDO LELIS GALLO

CPF: 222.365.328-65

RG: 32.186.048-2

Endereço do responsável: Rua Virgilio Cavallari, 330, Bairro Sítios de Recreio, Marília / SP

Telefone: (14) 9.9766-7478

Email: gallo_leonardo@hotmail.com

3) JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

Introdução:

O **INSTITUTO QUALITÁ**, através de seu representante legal, abaixo qualificados, apresenta plano de trabalho para execução do preparo e fornecimento de refeições os comensais do Restaurante Popular.

Diagnóstico:

A implantação de restaurantes populares é viável em municípios com mais de cem mil habitantes, o município de Guarulhos possui aproximadamente um milhão e quatrocentos mil habitantes, dos quais, parcela significativa vive em condições de vulnerabilidade sócio econômica, demonstrando a necessidade urgente do serviço de fornecimento de refeições.

Proposta de Superação:

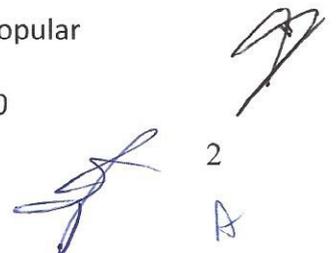
Fornecimento de refeições, a preço acessível, assegurando a todos o acesso regular a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes; Acesso a cursos de capacitação profissionalizante; Orientação sobre boas práticas alimentares e de higiene; Redução de problemas de saúde resultante de má nutrição e falta de higiene.

Objetivo Geral:

Execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular

800 (Oitocentas) refeições diárias – Sendo:

100 (cem) Desjejuns - De segunda à sexta-feira (exceto feriados) - Das 7h30 às 8h30



2
A

700 (Setessentos) Almoços - De segunda à sexta-feira (exceto feriados) - Das 11h às 13h30

Objetivo Específico:

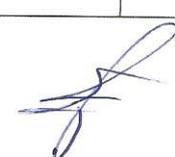
- a) Garantir o funcionamento do Restaurante Popular, preparando e servindo refeições (desjejum e almoço) de segunda a sexta-feira, exceto feriados, com fornecimento de gêneros alimentícios in natura, materiais descartáveis, materiais de limpeza e gás liquefeito derivado de petróleo.
- b) Providenciar readequação estrutural do espaço físico, como também arcar com o aluguel;
- c) Elevar a qualidade da alimentação, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição;
- d) Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;
- e) Ofertar cursos de capacitação profissionalizante na área de culinária e gastronomia, inclusive com o fornecimento dos insumos necessários, para o público-alvo dos serviços sócio assistenciais;
- f) 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;
- g) Manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços; Operacionalização da cozinha industrial; Implantação de sistema de monitoramento através de câmeras com acompanhamento via internet; Implantação de sistema eletrônico de controle de caixa e serviços;
- h) Garantir a consecução das atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam: Programação das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio 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.

4) DA METODOLOGIA DE TRABALHO

As atividades serão realizadas de 2ª a 6ª Feiras, na sede do Restaurante Popular Coma Bem / Unidade Pimenta. 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. Agregando atividades complementares à atividade principal do restaurante, como atividades sócias educativas com usuários dos serviços, capacitações profissionalizantes na área de nutrição e gastronomia, além de promoção de educação alimentar, saúde, higiene entre outras práticas. Desse modo, a proposta de trabalho se organiza da seguinte maneira:

4.1 - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DE ATIVIDADES

Meta	Especificação	Indicador			
	Ações	Um.	Quant.	Início	Término
01	Readequação estrutural do espaço físico	Eventual		06/2020	06/2021
02	Preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, com mão de obra, prestação de serviços de limpeza geral, gêneros	Contínuo		06/2020	06/2021

 3
A 

	alimentos in natura, materiais descartáveis e de limpeza, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços, operacionalização da cozinha industrial, implantação de sistema de monitoramento através de câmeras com acompanhamento via internet, e implantação de sistema eletrônico de controle de caixa e serviços				
03	Etapa Recebimento onde se recebe o material ou gênero entregue se avaliados quanto a quantidade como a qualidade	Contínuo		06/2020	06/2021
04	Etapa Armazenamento - três processos: alimento sob congelamento, sob refrigeração ou estoque seco. Não devem ser misturados aos produtos de limpeza, além de não deverem entrar em contato com pisos e paredes	Contínuo		06/2020	06/2021
05	Fase Pré-Preparo/ Preparação - envolve a modificação dos gêneros alimentícios através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes	Contínuo		06/2020	06/2021
06	Fase Cocção - destinada ao processamento térmico ou não dos alimentos com a finalidade de obtenção da preparação final	Contínuo		06/2020	06/2021
07	Distribuição – os alimentos são expostos para consumo, sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana, e armazenada em balcões térmicos e cubas tampadas, para proteger de contaminações	Contínuo		06/2020	06/2021
08	Fase Higienização – limpeza, sanitização e desinfecção de equipamentos, utensílios, louças e área física do restaurante	Contínuo		06/2020	06/2021
09	Cursos de capacitação profissionalizante na área de culinária e gastronomia	Mensal	12	06/2020	06/2021
10	Promoção de ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde.	Mensal	12	06/2020	06/2021
11	Elaboração cardápio diário completo e mensal	Contínuo		06/2020	06/2021
12	Comunicação Visual	Eventual		06/2020	06/2021
13	Controle de Pragas	Eventual		06/2020	06/2021
14	Fornecimento de insumos de boa qualidade	Contínuo		06/2020	06/2021
15	Armazenamento de produtos em local apropriado	Contínuo		06/2020	06/2021
16	Estoque mínimo compatível com quantidade necessário, com previsão de estoque emergencial	Contínuo		06/2020	06/2021
17	Todas as fases de preparo dos alimentos por pessoal treinado e nos padrões higiênico-sanitários satisfatórios	Contínuo		06/2020	06/2021
18	Alimentos não consumidos deverão ser mantidos em temperatura adequada até distribuição	Contínuo		06/2020	06/2021
19	Vegetais crus deverão ser sanitizados e conservados em refrigeração	Contínuo		06/2020	06/2021

20	Alimentos prontos deverão ser tampados	Contínuo		06/2020	06/2021
21	Água filtrada para sucos	Contínuo		06/2020	06/2021
22	Distribuição das refeições nos horários, porções uniformidade e temperatura adequada.	Contínuo		06/2020	06/2021
23	Identificação do valor calórico dos componentes do cardápio	Contínuo		06/2020	06/2021
24	Controle qualidade através de coleta diária de amostras sob refrigeração por 72 h	Contínuo		06/2020	06/2021
25	Higienização das dependências, áreas adjacentes, equipamentos e utensílios	Contínuo		06/2020	06/2021
26	Supervisão da higiene dos funcionários e uniformes.	Contínuo		06/2020	06/2021
27	Recolhimento de resíduos e sobras em sacos plásticos	Contínuo		06/2020	06/2021
28	Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações físicas	Eventual		06/2020	06/2021
29	Cumprimento de normas, regulamentos e legislação pertinentes à execução do serviço contratado, como exemplo sanitária, segurança, trabalhista	Contínuo		06/2020	06/2021
30	Uso racional da água, garantindo a higienização, sem desperdícios; através de orientações e métodos adequados de limpeza	Contínuo		06/2020	06/2021
31	Utilização de bocais de torneiras com chuveiros dispersantes e adoção de redutores de vazão em torneiras (arejadores)	Contínuo		06/2020	06/2021
32	Observação da eficiência energética, verificando sistemas de aquecimento e refrigeração em mau funcionamento, providenciando manutenção	Contínuo		06/2020	06/2021
33	Medidas de redução de consumo de energia, como desligar luzes, rebaixar luminárias, evitar uso de extensões	Contínuo		06/2020	06/2021
34	Redução de resíduos alimentares, sempre que possível, utilizando-se de partes não convencionais dos alimentos, propiciando economia, melhoria de qualidade e produção de resíduos.	Contínuo		06/2020	06/2021
35	Implantação de programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, em parceria com o Município, observando regras para materiais recicláveis e não recicláveis.	Contínuo		06/2020	06/2021
36	Uso racional de saneantes dos sanitários, privilegiando o de menor toxicidade e fornecedores com ações ambientais	Contínuo		06/2020	06/2021
37	Atenção ao nível de ruído dos equipamentos	Contínuo		06/2020	06/2021
38	Destinação final ao resíduo de óleo à programas voltados à reciclagem	Contínuo		06/2020	06/2021
39	Manter perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos, responsabilizando-se por extravios e quebras	Contínuo		06/2020	06/2021
40	Manutenção predial, bem como instalações hidráulicas e elétricas, entupimentos em redes de esgoto, reparos imediatos às suas expensas	Contínuo		06/2020	06/2021
41	Substituição imediata de equipamentos quebrados	Eventual		06/2020	06/2021

5

42	Manter funcionários qualificados e em número adequado à demanda assumida	Contínuo		06/2020	06/2021
43	Manter profissional nutricionista com CRN responsável técnico pelo serviço	Contínuo		06/2020	06/2021
44	Manter padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e serviço prestado	Contínuo		06/2020	06/2021
45	Substituir funcionários inadequados ao serviço	Contínuo		06/2020	06/2021
46	Realizar exames funcionais periódicos	Anual	01	06/2020	06/2021
47	Fornecer EPI aos funcionários	Contínuo		06/2020	06/2021
48	Realizar treinamentos com equipe de trabalho	Eventual		06/2020	06/2021
49	Apresentar cardápios à nutricionistas da SDAS com antecedência de 30 dias para aprovação	Contínuo		06/2020	06/2021
50	Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências do restaurante	Contínuo		06/2020	06/2021
51	Elaborar manual de boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a legislação do Ministério da Saúde	Anual	01	06/2020	06/2021
52	Manter despensa e refrigeradores em condições adequadas, com base nas normas da vigilância sanitária	Contínuo		06/2020	06/2021
53	Programar horários pré-determinados para recebimentos de mercadorias	Contínuo		06/2020	06/2021
54	Realizar controle higiênico-sanitário de todos alimentos em todas suas etapas, ressaltando que vegetais devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada	Contínuo		06/2020	06/2021
55	Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada	Contínuo		06/2020	06/2021
56	Suspender o consumo de alimentação no caso de suspeita de deterioração ou contaminação de alimentos in natura ou preparados, procedendo a análise das amostras	Contínuo		06/2020	06/2021
57	Observar a aceitação das refeições servidas	Contínuo		06/2020	06/2021
58	Manter esquema de trabalho alternativo e plano de contingência para situações emergenciais, para não causar descontinuidade no serviço prestado	Contínuo		06/2020	06/2021

5) RESULTADOS ESPERADOS

- a) Acesso a alimentação saudável e em quantidade suficiente; Melhoria na qualidade de vida do usuário do serviço; Educação em boas práticas de manipulação de alimentos; Educação sobre descartes de materiais recicláveis e não recicláveis; Educação sobre o uso moderado de água e energia elétrica.
- b) Capacitação profissional dos usuários criando a possibilidade de geração de renda; Superação de situações geradoras de doenças por alimentação inadequada, como desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão.

6

6) COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação: quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

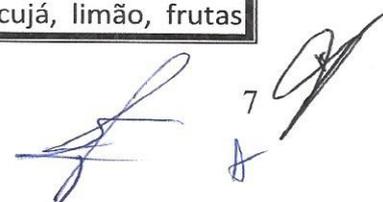
Além do atendimento das necessidades nutricionais/calóricas dos usuários e do tamanho do público a ser atendido, na elaboração e planejamento dos cardápios do restaurante popular deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizado, como fatores de redução: Safra de Alimentos: comprando-se os alimentos (verduras, legumes, frutas) observando-se os períodos de safra, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo. Qualidade dos Alimentos: a qualidade deve ser observada na hora da compra. Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição. Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício. Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente. Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade, sob supervisão e aprovação prévia da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social. A forma de preparo dos cardápios ficará a critério da executora do serviço, atendidas as condições da presente descrição de serviços. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados diários, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Em todas as refeições deverão ser servidos arroz e feijão de primeira qualidade. As saladas e guarnições deverão ser servidas diariamente, com preparações diversas e de acordo com a característica do prato principal. Para elaboração e execução dos cardápios, deverão ser observadas as recomendações nutricionais da RDC 269/2005 – ANVISA. Os ingredientes de cardápio deverão satisfazer às exigências específicas desta Descrição de Serviços. Os insumos serão de responsabilidade da executora do serviço.

Cardápio Básico: Composição mínima da refeição diária.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da Manhã	Pão francês com margarina; Bebida (ao menos um dos seguintes itens diariamente): Café preto ou café com leite ou Achocolatado.
ALMOÇO	Salada (ao menos um dos seguintes itens diariamente): alface-americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve e etc. Prato principal (ao menos um dos seguintes itens diariamente): Carne bovina, suína, frango, embutidos, peixe. Guarnição (ao menos um dos seguintes itens diariamente): cenoura, batata, polenta, creme de espinafre, macarrão, jardineira de legumes, ovos, cremes e/ou purês de legumes diversos, entre outros. Acompanhamento (obrigatoriamente todos os seguintes itens diariamente): Arroz, feijão. Suco (ao menos um dos seguintes itens diariamente): maracujá, limão, frutas



Handwritten signature and date: 7/8

vermelhas, morango, laranja, uva, tangerina, goiaba, entre outros.

Sobremesa (ao menos um dos seguintes itens diariamente): fruta (preferencialmente), doce manipulado ou doce industrial

7) SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Desjejum

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Leite com café				
Pão francês c/ margarina				

Almoço

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Acompanhamento	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Acompanhamento	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Prato Principal	Carne a Calabresa	Strogonoff de Frango	Puchhero a Espanhola	Coxa Crocante	Feijoada Completa
Guarnição	Abobrinha ao Bacon	Batata Palha	Farofa Completa	Creme de Milho	Virado de Couve
Salada	Alface	Repolho	Pepino	Mix de folhas	Vinagrete
Sobremesa	Pé de moleque	Gelatina de Morango	Banana	Pudim de Chocolate	Geleia
Suco	Limão	Uva	Morango	Abacaxi	Laranja

8) DAS METAS PREVISTAS

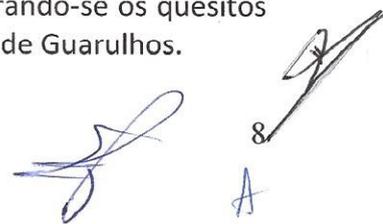
800 (Oitocentas) refeições diárias – Sendo:

100 (cem) Desjejuns - De segunda à sexta-feira (exceto feriados) - Das 7h30 às 8h30

700 (Setecentos) Almoços - De segunda à sexta-feira (exceto feriados) - Das 11h às 13h30

9) DOS INDICADORES

- Quantitativo 1: O número de refeições efetivamente servidas será aferido através de sistema de controle de caixa.
- Quantitativo 2: A OSC deverá atingir, no mínimo 85%, do número de refeições previstas.
- Qualitativo 1: A OSC deverá atingir no mínimo 70% de aprovação, considerando-se os quesitos “bom” e “ótimo”, em pesquisa de satisfação anual realizada pelo Município de Guarulhos.



- d) Qualitativo 2: A OSC deverá ter um índice de aprovação superior a 70% nos relatórios de vistorias das Equipes de Monitoramento do Município de Guarulhos.

10) MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada pelo responsável técnico pela execução do contrato, conforme abaixo, a fim de garantir o alcance dos objetivos e/ou efetuar adaptações em casos de necessidade. O monitoramento realizado deverá ser registrado através de relatórios que ficarão à disposição das Equipes de Monitoramento do Município de Guarulhos a fim de serem utilizados para verificação dos indicadores de resultado do item 8, e mensurar a satisfação dos usuários e a melhoria da qualidade do serviço prestado.

- a) Realização de reuniões entre coordenação e toda a equipe mensalmente; Verificação de cumprimento de horários; Verificação e registro da quantidade de descartes de refeições; Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios; Verificar as condições de higiene do restaurante; Verificar o estado dos equipamentos e utensílios utilizados.
- b) Verificação da compatibilidade entre as refeições preparadas e o cardápio estabelecido; Verificação do percentual de aceitação das refeições servidas; Elaborar relatórios do percentual de aceitação das refeições e alteração de cardápio, extraídos a partir de coleta de dados por questionários de pesquisa de satisfação aos usuários, elaboração de relatórios quantitativos, através de registros diários e mensal, por tipo de refeição servida.

11) IMPACTOS SOCIAIS ESPERADOS

Os efeitos esperados dos serviços prestados pelo Restaurante Popular é causar nos seus usuários efeitos positivos de saúde e de desenvolvimento social, mudança de hábito alimentar, considerando o aumento da oferta de verduras e legumes. Em função do perfil socioeconômico dos usuários, a população que tem renda mais restrita, tem a possibilidade do acesso facilitado e de baixo custo à alimentação saudável. Além dos preços, promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência e interação social entre os usuários, além de disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade e de políticas públicas de segurança alimentar.

Por terem estrutura multifuncional, além da produção e distribuição de refeições, agrega atividades como desenvolvimento social, geração de emprego e renda.

Os benefícios sócio-econômicos dos restaurantes populares não se restringem a seus usuários diretos. Os restaurantes podem atuar como reguladores de preços dos estabelecimentos localizados em seu entorno, contribuindo também para uma elevação da qualidade das refeições servidas e higiene dos estabelecimentos. Poderá ainda beneficiar os agricultores familiares da região e garantir o fornecimento de gêneros alimentícios de boa qualidade ao restaurante.

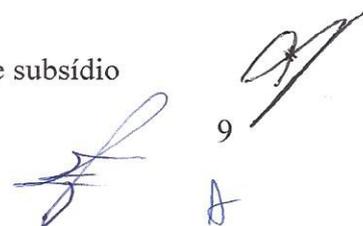
DOS VALORES DAS REFEIÇÕES

Valor Unitário da Refeição = R\$ 6,25 (Seis reais e vinte e cinco centavos)

Sendo:

R\$ 5,25 (Cinco reais e vinte e cinco centavos) repassados pelo município a título de subsídio

9
A



R\$ 1,00 (Um real) pago pelo consumidor final no momento do acesso ao serviço

DO PAGAMENTO PELO CONSUMIDOR

Refeição	Qtde / Dia	Qtde / Ano	Valor por Refeição	Valor total dia	Valor total ano
Desjejum	100	25.300	R\$	R\$	R\$
Almoço	700	177.100	R\$ 1,00	R\$ 700,00	R\$ 177.100,00

DO SUBSÍDIO DO MUNICÍPIO

Refeição	Qtde / Dia	Qtde / Ano	Valor por Refeição	Valor total dia	Valor total ano
Desjejum	100	25.300	R\$	R\$	R\$
Almoço	700	177.100	R\$ 5,25	R\$ 3.675,00	R\$ 929.775,00

O valor global para execução da parceria, para o Restaurante Popular é de R\$1.106.875,00 (Hum milhão, cento e seis mil, oitocentos e setenta e cinco Reais), sendo:

- A) R\$ 177.100,00 (Cento e setenta e sete mil e cem Reais) provindos dos pagamentos realizados pelos consumidores;
- B) R\$ 929.775,00 (Novecentos e vinte e nove mil setecentos e setenta e cinco Reais) a serem repassados pela Municipalidade à título de subsídio.

As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, que deverão ser encaminhadas para a Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social, fechando-se no último dia do mês. Para medição dos serviços prestados será considerado o número de usuários efetivamente atendidos.

DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS:

As despesas abaixo relacionadas serão pagas com o recurso da parceria.

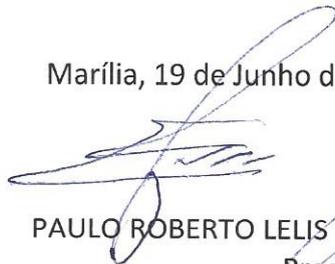
	Descrição das Despesas	Percentual Médio de Aplicação (%)
1	Despesas administrativas	15%
2	Recursos Humanos (salários, encargos, benefícios, etc)	20%
3	Impostos	10 %
4	Gêneros Alimentícios (estocáveis, hortifruti, carnes, etc)	30 %
5	Materiais de Consumo (Material de limpeza, higiene, descartáveis, escritório, elétrico, hidráulico, utensílios, insumos gerais, etc)	4 %
6	Serviços Terceiros (locações, honorários contábeis, administrativos, software, fretes, comunicação visual, controle de pragas, etc)	3 %
7	Serviços Públicos (telefonía, internet, água, energia elétrica, gás, etc)	3 %
8	Manutenção, Adaptações e Aquisição de equipamentos e utensílios	5 %
9	Adequações, Reformas, Pinturas do imóvel, e outras Despesas inerentes ao	10%

	objeto da parceria	
Observação - A utilização dos recursos de cada grupo de despesas poderá variar 10% para menos ou para mais, de acordo com as necessidades identificadas.		100%

12) DOS RECURSOS DISPONIBILIZADOS

- a) Como contrapartida a executora deverá utilizar-se da estrutura existente para ofertar, no mínimo, uma vez por mês e fora dos horários de atendimento ao público, cursos de capacitação profissionalizante na área de culinária e gastronomia, inclusive com o fornecimento dos insumos necessários, para o público-alvo dos serviços sócios assistenciais fornecidos pela Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social;
- b) Providenciará a readequação estrutural do espaço físico, apresentando, previamente, o layout, para apreciação e aprovação pela equipe da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social
- c) Implantação de sistema de monitoramento através de câmeras com acompanhamento via internet e implantação de sistema eletrônico de controle de caixa e serviços;
- d) Fornecerá uniformes, realizará capacitações e treinamentos aos funcionários;

Marília, 19 de Junho de 2020



PAULO ROBERTO LELIS GALLO
Presidente



PAULO ROBERTO LELIS GALLO
Responsável Técnico pela Coordenação do Plano Trabalho



ACACIO SILVA BARROS
Responsável Técnico pela Execução do Plano Trabalho



LEONARDO LELIS GALLO
Responsável pela Prestação de Contas