



PLANO DE TRABALHO – PIMENTAS
TERMO ADITIVO 02 AO TERMO DE COLABORAÇÃO 1627/2020
SERVIÇOS DE GERENCIAMENTO DE RESTAURANTE POPULAR MUNICIPAL
CONFORME EDITAL DE CREDENCIAMENTO 001/2020 – SDAS

01 - DADOS CADASTRAIS

Órgão/Entidade Proponente			C.N.P.J.	
Instituto Qualitá			32.137.019/0001-70	
Endereço				
Av. Brasil, 76, Sala 4, Bairro Marília, cidade Marília-SP, CEP 17509-052				
Cidade	UF	CEP	DDD/Fone	Fax
Marília	S.P.	17.509-052	(14) 9.9815-0606	
Conta corrente		Banco	Agência	Praça de Pagamento
c/c 77151-1		001	0141-4	Marília - SP
Nome do responsável			Função	Matrícula
Paulo Roberto Lelis Gallo			Presidente	0
Nº de pessoas atendidas			Nº de funcionários	Nº de voluntários
50.000 pessoas/ano (média)			14	0

02 - OUTROS PARTICIPES (Se a entidade receber recursos de outros órgãos)

NOME	VALOR	OBJETO
TERMO ADITIVO 002 AO TERMO DE COLABORAÇÃO 1627/2020	R\$ 110.460,00	RESTAURANTE POPULAR MUNICIPAL
TOTAL	R\$ 110.460,00	

03- DESCRIÇÃO DO PROJETO

Estabelecer, em regime de cooperação mútua entre os partícipes, os serviços de Gerenciamento de Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, projeto este desenvolvido em conjunto com a Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social – SDAS de Guarulhos.



TÍTULO DO PROJETO	PERÍODO DE EXECUÇÃO	
TERMO ADITIVO 002 AO TERMO DE COLABORAÇÃO 1627/2020S	01/02/2022	22/06/2022

IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

Objetivo geral do serviço: programa, Restaurante Popular - Oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso.

Objetivos específicos do serviço: programa, projeto ou benefício socioassistencial

- Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes;
- Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;
- Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;
- Apoiar a formação de profissionais, na área de gastronomia, que desempenhem atividades básicas de um restaurante.

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 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 serão o público em geral, ou seja, atendimento universal, priorizando a população de menor condição socioeconômica ou com deficiência alimentar e nutricional.

Local de Execução: RUA JOAQUIM MOREIRA, 623 – GUARULHOS/SP

04 - JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

O **INSTITUTO QUALITÁ**, também designada como IQ, é uma entidade filantrópica, iniciou suas atividades em 2018, com o principal objetivo da entidade é proporcionar a oferta de refeições nutricionais adequadas à população de baixa renda, vulnerabilidade social e em situação de insegurança alimentar e nutricional, visando promover a alimentação adequada e saudável valorizando os hábitos alimentares regionais.



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 socioeconômica, demonstrando a necessidade urgente do serviço de fornecimento de refeições.

Levando em consideração este cenário, é de fundamental importância os Restaurante Popular, disponibilizando 700 almoços e 100 desjejuns, de segunda à sexta, exceto feriados.

Proposta de Superação:

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

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 socioeconômicos 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.

05 - METAS A SEREM ATINGIDAS

Garantir 100% Execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular

05.1 - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META, ETAPA OU FASE)

Meta	Etapa/Fase	Especificação	INDICADOR FÍSICO		Duração	
			UNIDADE	QTD	Início	Término
1	1	Gêneros Alimentícios (Matéria Prima)	Notas Fiscais	45,34%	01/02/22	22/06/22
2	2	Outros Materiais de Consumo	Notas Fiscais	2,28%	01/02/22	22/06/22
3	3	Pagamento de recursos humanos e seus reflexos; encargos sociais/ contribuições sociais, sindicais; indenizações trabalhistas e cursos de aperfeiçoamento e capacitação e EPI	RPA/ reflexos, pagamento de recursos humanos em geral, reflexos, indenizações, contribuições devidas, Darf, GPS, Notas Fiscais e seus consectários	37,97%	01/02/22	22/06/22
4	4	Serviços de Terceiros	Notas Fiscais	3,64%	01/02/22	22/06/22
5	5	Utilidade Pública	Notas Fiscais	7,85%	01/02/22	22/06/22
6	6	Manutenções e Adaptações Predial	Notas Fiscais	1,27%	01/02/22	22/06/22
7	7	Imobilizado	Notas Fiscais	1,65%	01/02/22	22/06/22

05.2 - META QUANTITATIVA

ETAPA	ESPEFICICAÇÃO	INDICADOR FÍSICO		DURAÇÃO	
		UNIDADE	QTD DIÁRIA	INÍCIO	TÉRMINO
1	Almoço (700 diário)	Refeição	700	01/02/22	22/06/22
2	Desjejuns (100 diário)	Refeição	100	01/02/22	22/06/22

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
ALMOÇO	<p>Salada (ao menos um dos seguintes itens diariamente): alface-americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve e etc.</p> <p>Prato principal (ao menos um dos seguintes itens diariamente): Carne bovina, suína, frango, embutidos, peixe.</p> <p>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.</p> <p>Acompanhamento (obrigatoriamente todos os seguintes itens diariamente): Arroz, feijão.</p> <p>Suco (ao menos um dos seguintes itens diariamente): maracujá, limão, frutas vermelhas, morango, laranja, uva, tangerina, goiaba, entre outros.</p>

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

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

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

5.3 - META QUALITATIVA

Realizar pesquisa de satisfação entre os usuários (consumista), tendo como meta resultado maior ou igual a 65% dos entrevistados com resultado “Bom” ou “Ótimo”.

DESVIO PADRÃO - 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 65% de aprovação, considerando-se os quesitos “bom” e “ótimo”, em pesquisa de satisfação anual realizada pelo Município de Guarulhos.

06 - PLANO DE APLICAÇÃO

Natureza das Despesas	Total	Concedente	Proponente
Gêneros Alimentícios (Matéria Prima)	R\$ 50.082,56	R\$ 50.082,56	R\$ -
Outros Materiais de Consumo	R\$ 2.518,49	R\$ 2.518,49	R\$ -
Pagamento de recursos humanos e seus reflexos; encargos sociais/ contribuições sociais, sindicais; indenizações trabalhistas e cursos de aperfeiçoamento e capacitação e EPI	R\$ 41.941,66	R\$ 41.941,66	R\$ -
Serviços de Terceiros	R\$ 4.020,74	R\$ 4.020,74	R\$ -
Utilidade Pública	R\$ 8.671,11	R\$ 8.671,11	R\$ -
Manutenções e Adaptações Predial	R\$ 1.402,84	R\$ 1.402,84	R\$ -
Imobilizado	R\$ 1.822,60	R\$ 1.822,60	R\$ -
Total	R\$ 110.460,00	R\$ 110.460,00	R\$ -

DESVIO PADRÃO

As referidas métricas de estimativas poderão variar em vinte por cento para mais ou para menos, admitindo-se como desvio padrão de oscilação na qual se presumira atendida a meta e sendo devido apenas o valor determinado sem oscilações a menor ou maior dentro do desvio estabelecido

07 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL
2022	0,00	17.682,00	17.682,00	17.682,00
	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO
2022	17.682,00	39.732,00	0,00	0,00
	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
2022	0,00	0,00	0,00	0,00



08 - DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto a Prefeitura Municipal de Itápolis, que inexistente qualquer débito em mora ou situação de inadimplência junto a Prefeitura ou outro órgão da Administração Pública, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas nos orçamentos municipais, na forma deste plano de trabalho.

Declaro também estar ciente de que esta entidade deverá prestar contas dos recursos repassados em conformidade com o estabelecido pelo órgão concedor, com descrição detalhada da aplicação dos recursos, demonstrativo das despesas realizadas constando cópia dos recibos, notas fiscais, extratos bancários e demais documentos comprobatórios das despesas realizadas com os recursos oriundos do presente convênio.

Pede deferimento

Marília/SP, 30 de janeiro de 2022

INSTITUTO QUALITÁ
Paulo Roberto Lelis Gallo
Presidente

09 - APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE

Aprovado:

Local e data **SECRET MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E ASSIST SOCIAL**
FABIO CAVALCANTE
SECRETÁRIO MUNIC DE DESENV E ASSIST SOCIAL