



**ANEXO VII**

**APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA TÉCNICA**

**PROCESSO SEDS Nº 2022/02438 – REF.: EDITAL SEDS/COSAN/BP Nº 002/2023**

| <b>TÍTULO DO PROJETO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |                                                         |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>“Restaurante Popular Bom Prato” - Unidade Campinas</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                                                         |                 |
| <b>1. DADOS DA OSC PARCEIRA</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                 |                                                         |                 |
| Nome da Organização da Sociedade Civil: <b>Centro de Orientação Familiar</b>                                                                                                                                                                                                               |                                                 |                                                         |                 |
| Endereço: Avenida Governador Pedro de Toledo, 2082                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |                                                         |                 |
| Bairro: Bonfim                                                                                                                                                                                                                                                                             | Cidade: Campinas                                | Estado: SP                                              | CEP: 13.070-715 |
| Telefone(s): (19) 3234-8646 e (19) 99894-2905                                                                                                                                                                                                                                              |                                                 | CNPJ: 44.595.502/0001-88                                |                 |
| Endereço Eletrônico (e-mail): <a href="mailto:cof.campinas@terra.com.br">cof.campinas@terra.com.br</a>                                                                                                                                                                                     |                                                 |                                                         |                 |
| <b>2. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA INSTITUIÇÃO PARCEIRA</b>                                                                                                                                                                                                                           |                                                 |                                                         |                 |
| <b>2.1. Responsável pela assinatura do instrumento jurídico</b>                                                                                                                                                                                                                            |                                                 |                                                         |                 |
| Nome completo: Reuber Luis Boschini                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |                                                         |                 |
| Cargo: Diretor Presidente                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mandato: Início: 01/04/2020 Término: 31/03/2023 |                                                         |                 |
| CPF: 068.578.658-76                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 | RG: 14.111.558 SSP/SP                                   |                 |
| Endereço: Avenida San Conrado, 459                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |                                                         |                 |
| Bairro: Sousas                                                                                                                                                                                                                                                                             | Cidade: Campinas                                | Estado: SP                                              | CEP: 13.104-164 |
| Telefones (incluindo celular):<br>(19) 2514-1884 e (19) 98156-1616                                                                                                                                                                                                                         |                                                 | Endereço Eletrônico (e-mail):<br>reuber@novaconexao.com |                 |
| <b>3. DADOS DO PROJETO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 |                                                         |                 |
| <b>3.1. Público-alvo:</b><br>População em situação de rua, desempregados e subempregados, itinerantes e demais cidadãos que se encontram à margem do processo produtivo, idosos, deficientes físicos, crianças, estudantes, contudo, não há nenhum fator excludente para a sua utilização. |                                                 |                                                         |                 |



|                                                                                                          |                  |                        |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| <b>3.2. Número de atendimento (Café da manhã, Almoço Criança e Almoço Adulto)</b>                        |                  |                        |                        |
| Café da Manhã: 300                                                                                       |                  | Almoço Criança: 210    | Almoço Adulto: 1890    |
| Atendimento por Semana:                                                                                  |                  |                        |                        |
| Café da Manhã: 1.500                                                                                     |                  | Almoço Criança: 1.050  | Almoço Adulto: 9.540   |
| Atendimentos durante o período da parceria – de 03/04/2023 a 02/04/2024                                  |                  |                        |                        |
| Café da Manhã: 74.700                                                                                    |                  | Almoço Criança: 52.290 | Almoço Adulto: 470.610 |
| <b>3.3. Local para a instalação do restaurante popular (Bom Prato) – Av. Doutor Moraes Sales, nº 384</b> |                  |                        |                        |
| Bairro: Centro                                                                                           | Cidade: Campinas | Estado: SP             | CEP: 13092-192         |

#### **4. HISTÓRICO DAS AÇÕES DA INSTITUIÇÃO COM O PÚBLICO ALVO DA PROPOSTA**

##### **COF – Centro de Orientação Familiar**

O Centro de Orientação Familiar iniciou suas atividades em março de 1968 - Entidade Civil, sem fins econômicos, reconhecido de utilidade pública, conforme leis: Municipal nº 4381 de 27/03/1974, Estadual nº 720 de 24/10/1975 e Federal nº 95618 de 18/01/1988, tendo como missão atendimento às famílias, crianças e adolescentes, idosos e pessoas em situação de risco e vulnerabilidade social.

Temos como objetivo o atendimento de forma continuada, permanente e planejada, prestando serviços, programas ou projetos, ou concedendo benefícios de prestação social básica ou especial, dirigidos às famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco social e pessoal, nos termos da Lei Orgânica da Assistência Social; realizamos projetos e cursos para aperfeiçoamento profissional, em busca da melhoria orçamentária familiar, bem como ações de geração de rendas.

O COF, com 54 anos de atuação na Região Metropolitana de Campinas, atualmente é composto por uma Diretoria (Presidente, Vice-presidente, Financeiro, Administrativo, Patrimônio e Patrimônio e Comunicação) e um Conselho Administrativo e Financeiro, todos voluntários, sem receber nenhuma remuneração, conforme reza o seu estatuto.

Possuímos um quadro de funcionários altamente qualificados e envolvidos com os projetos sociais e a instituição, que possibilitam o desenvolvimento de um trabalho de excelência. Atuamos dentro de todas as normas legais e éticas, com todas certificações necessárias para o



funcionamento e execução de todos os projetos que norteiam toda prática institucional. Todos os documentos, parcerias e prestações de contas são publicados em nosso site: [www.cof.com.br](http://www.cof.com.br).

Promovemos a segurança alimentar de milhares de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, através de termo de parceria para execução direta do Restaurante Popular Bom Prato, Unidades Campinas e Sumaré, também através de aulas de culinária de aproveitamento integral dos alimentos e palestras de nutrição e boa alimentação, além de participarmos do Conselho Municipal de Segurança Alimentar – COMSEA.

O Centro de Orientação Familiar desde sua fundação, promove campanhas de arrecadação de alimentos e faz distribuição de cestas básicas para nossas famílias assistidas ou para os que nos procuram com essa finalidade.

### **OBJETIVOS SOCIAIS DA OSC**

- Complementar o trabalho social com a família, prevenindo a ocorrência de situações de risco social e fortalecendo a convivência familiar e comunitária;
- Prevenir a institucionalização e a segregação de pessoas idosas, assegurando o direito à convivência familiar e comunitária;
- Promover acessos a benefícios e serviços socioassistenciais, fortalecendo a rede de proteção social de assistência social nos territórios;
- Promover acessos a serviços setoriais, em especial das políticas de educação, saúde, cultura, esporte, lazer e segurança alimentar existentes no território, contribuindo para o usufruto dos usuários aos demais direitos;
- Oportunizar o acesso às informações sobre direitos e sobre participação cidadã, estimulando o desenvolvimento do protagonismo dos usuários;
- Executar atividades de acessos a experiências e manifestações artísticas, culturais, gastronômicas, esportivas e de lazer, com vistas ao desenvolvimento de novas sociabilidades;
- Oferecer atendimento personalizado a pessoa idosa e sua família e acesso aos bens e serviços de política pública, visando a manutenção do vínculo familiar, evitando-se o abandono, a negligência, discriminação, violência, crueldade ou opressão do idoso pelos familiares e sociedade;
- Oferecer espaços diários de convivência às pessoas, nos diferentes ciclos de vida, por meio de atividades socioeducativas e lúdicas, tendo em vista o fortalecimento da autoestima e dos vínculos familiares e comunitários;
- Auxílios através de fornecimento de cestas básicas;
- Atendimento psicológico Individual com famílias, casais, crianças, adolescentes e adultos. São oferecidos encontros no atendimento individual, até a resolução do problema elencado pela família, contudo, há uma avaliação antes do desligamento.



- Oferecer através do Programa Restaurante Popular Bom Prato e do Programa Vem com a Gente, refeições balanceadas, de alto valor energético e de qualidade, as pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Através de uma equipe qualificada e parcerias, o COF executa diversos serviços e programas, conforme abaixo:

### **Projetos, Programas e Parcerias**

#### **a) Apoio e Orientação Sócio Familiar – Atendimento Psicossocial**

Desde 1968, desenvolvemos o Projeto Orientação e Apoio Sociofamiliar, devidamente registrado junto ao CMDCA de Campinas (Conselho Municipal da Criança e do Adolescente) onde realizamos atendimento psicossocial junto à comunidade de pessoas socialmente vulneráveis, prezando pelo bem estar e qualidade de vida das pessoas e famílias atendidas. Atualmente atendemos cerca de 50 famílias, crianças e adolescentes, que chegam através de procura espontânea, encaminhadas pelo Conselho Tutelar, usuários do Restaurante Popular Bom Prato, escolas e pela rede socioassistencial. Esse serviço não conta com nenhuma parceria financeira, é custeado com recursos próprios da OSC, onde atendemos pessoas de toda região de Campinas (Valinhos, Sumaré, Hortolândia, Monte Mor, etc.).

Atuamos na rede socioassistencial do município de Campinas executando os encaminhamentos e os encaminhamentos por esta unidade (Conselhos Tutelares, Ministério Público, Defensoria Pública, CEPAT, CEPROCAMP, Unicamp, Centros de Saúde e demais Órgãos Públicos).

#### **b) Centro de Convivência**

Desenvolvemos o Serviço de Proteção Social Básica - Centros de Convivência Inclusivos e Intergeracionais, em parceria com a Prefeitura Municipal de Campinas, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos, parceria que se mantém desde sua fundação.

A atuação social do COF, tem sido investir constantemente no bem estar do idoso, que compõe a grande maioria dos nossos usuários, e de sua família, propiciando ações que possibilitam desenvolver vínculos sociais através de ações em grupos de convívio geracional e intergeracional e ao combate de toda forma de violência e opressão.

Trabalhamos com temas transversais a partir de interesses e necessidades comuns, tendo em vista a construção solidária e fortalecimento de projetos pessoais e sociais, a prevenção, proteção, integração e promoção dos idosos e suas famílias, construção de redes de serviços e sua efetivação que permite avançar na conquista da cidadania, além de fortalecer vínculos familiares e comunitários.



Dentro do Programa de Centro de Convivência, temos 150 pessoas cadastradas no CADÚnico do município, cujo público alvo são pessoas acima de 60 anos de idade.

Oferecemos atividades como ginástica, dança, musicoterapia, artesanato, informática, orientação nutricional, oficinas de culinária e servimos diariamente um bom café da manhã, que além de promover a interação entre os usuários, também promove segurança alimentar, pois muitos chegam em jejum para realizarem as atividades oferecidas.

### **c) Projeto “De Mão dadas”**

Projeto em parceria com o CMDCA (Conselho da Criança e do Adolescente de Campinas), onde são desenvolvidas ações socioeducativas pautadas na defesa e afirmação dos direitos da criança e do adolescente, através de atendimento psicossocial e atividades diversas. Com a demanda das situações de vulnerabilidade aumentando rapidamente, percebemos em nossos atendimentos uma crescente procura por nossos serviços psicossociais pelas famílias com crianças e adolescentes com conflitos na escola, na família e na comunidade, com casos de depressão e tentativa de suicídio, além dos casos de separação dos pais, divergência de valores morais e éticos na guarda compartilhada, alienação parental, são assuntos que atingem diretamente as crianças e os adolescente na questão emocional e psicológica.

### **d) CPMA – Centro de Penas e Medidas Alternativas**

As Centrais de Penas e Medidas Alternativas (CPMA) do Departamento de Penas e Medidas Alternativas são responsáveis pela execução e acompanhamento do Programa de Prestação de Serviço à Comunidade. As CPMA's recebem pessoas que cometeram crimes de baixo potencial ofensivo e foram condenadas pelo judiciário ao cumprimento desta pena alternativa à de privação da liberdade: a Prestação de Serviço à Comunidade (PSC), que tem por objetivo uma medida punitiva de caráter educativo e socialmente útil, propondo-se a não afastar o indivíduo da sociedade ou excluí-lo do convívio de seus familiares e nem expô-lo aos males do sistema penitenciário.

Há cerca de 10 anos, o Centro de Orientação Familiar firmou parceria com CPMA, pois acredita que este trabalho serve como instrumento de transformação do beneficiário e da sociedade na forma de agir e pensar, reduzindo significativamente as chances de reincidência.

Nesse período recebemos várias pessoas cumprindo pena, onde contribuímos com sua recuperação e cumprimento de pena alternativa, principalmente no Bom Prato Campinas, colaborando com o atendimento e limpeza.

### **e) Casa da Cidadania - Centro POP**

O Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua, comumente chamado de Centro POP, é uma unidade socioassistencial municipal que oferta serviços para pessoas em situação de rua.



## **CENTRO DE ORIENTAÇÃO FAMILIAR**

Faz parte da Proteção Social Especial de Média Complexidade e seu principal serviço é o Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua. Trata-se de um espaço de referência para o convívio grupal, social e o desenvolvimento de relações de afetividade, respeito e solidariedade.

A parceria do Centro de Orientação Familiar com o Instituto Semear (gestor do Centro Pop Campinas), que se estende desde agosto de 2010, possibilita o fornecimento diário de alimentação com qualidade para os usuários do programa.

### **f) JOCA – Jovens do COF em Ação**

O COF conta com mais de 2.000 jovens que entraram para a instituição através do Encontro de Jovens realizado duas vezes por ano, onde são reunidas aproximadamente 300 pessoas, na grande maioria jovens, onde é trabalhado a importância de ajudar ao próximo, principalmente os menos favorecidos e são feitas ações como: arrecadação de alimentos, produtos de higiene e limpeza, roupas e distribuição de cestas básicas nas regiões carentes e outras instituições na Região Metropolitana de Campinas.

### **g) Restaurante Popular Bom Prato**

Em parceria com o Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, desde abril do ano de 2012, assumimos a gestão do Programa Bom Prato – Unidade Campinas que garante refeições balanceadas e com qualidade a preço acessível para as pessoas em vulnerabilidade, social, financeira e nutricional. Nesse período, revitalizamos e recuperamos a infraestrutura e equipamentos da unidade, procurando sempre a melhoria dos serviços e qualidade da alimentação, com atendimento humanizado, priorizando o bom acolhimento, respeito e educação.

Atualmente servimos de segunda-feira a sábado, 2.100 almoços, 300 cafés da manhã e, excepcionalmente, 300 jantares.

E, desde dezembro do ano de 2022, também em parceria com o Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, assumimos a Unidade Sumaré do Programa Bom Prato. Nesse período, realizamos a implantação e operacionalização da unidade, obedecendo o layout desenvolvido e realizando a aquisição e instalação dos equipamentos necessários para a operacionalização da unidade, sempre de acordo com as orientações da COSAN e Manual de Implantação. Após a finalização das adequações do local, a unidade foi inaugurada em 14/09/2022.

Atualmente servimos, de segunda a sexta-feira, 1.200 almoços e 300 cafés da manhã.

### **h) COMSAN Campinas**

Em 2018, o Centro de Orientação Familiar passou a fazer parte do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Campinas, tendo a oportunidade de participar de planos,



programas e projetos voltados ao desenvolvimento de políticas de combate à fome e de segurança alimentar, e oferecer contribuições para o seu aperfeiçoamento, contribuir para a realização de campanhas de informação sobre o combate à fome e a segurança alimentar, manter intercâmbio com entidades e organizações, públicas e privadas, de pesquisa e demais atividades.

### **i) Vem com a gente**

Em parceria com a Prefeitura de Campinas, desde 24/01/2022, executa o Projeto Experimental de Reorganização da Distribuição de Alimentação, com a oferta de espaço adequado, com condições de higiene e organização, para acolhimento e distribuição de alimentação, com capacidade de atendimento de até 350 (trezentas e cinquenta) pessoas diariamente, com início da distribuição às 19hs, de 350 (trezentas e cinquenta) unidades de alimentação preparada pelos grupos de voluntários previamente cadastrados no Município pela Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos, às pessoas adultas em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar, incluindo as pessoas em situação de rua, de segunda a domingo, das 17h30 às 21h. São disponibilizados recursos humanos além do fornecimento de materiais e utensílios descartáveis (copos, garfos, colheres, facas e guardanapos) para a utilização durante a oferta das refeições, bem como produtos de higiene e limpeza.

## **5. EXECUÇÃO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

### **5.1. - Objetivo Geral**

Preparar e fornecer as refeições estabelecidas no Plano de trabalho e zelar pela manutenção do “Restaurante Popular Bom Prato”, com o fornecimento de refeições de qualidade, à população carente, a preços acessíveis, através de Termo de Colaboração com a Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo – Unidade Campinas.

#### **5.1.2 - Objetivos Específicos**

- Preparo e fornecimento das refeições estabelecidas no Plano de Trabalho;
- Manutenção do imóvel destinado à execução do objeto da parceria, sempre em conformidade com as orientações advindas da Secretaria de Desenvolvimento Social;
- Substituição e aquisição de materiais, equipamentos, mobiliários, e utensílios, sempre que necessário, a fim de atender ao Manual de Boas Práticas e regras do Programa;
- Realizar a gestão dos recursos públicos a fim de garantir melhor aproveitamento dos repasses mensais, buscando sempre a melhoria da qualidade das refeições, dos processos, dos profissionais, da gestão e do programa;



- Compor e qualificar a equipe de trabalho com capacidade técnica para a elaboração das refeições, atendimento ao público e gestão administrativa e financeira;
- Contar com equipe voluntária (priorizando pessoas em situação de vulnerabilidade) como contrapartida da OSC, para ofertar apoio no atendimento do salão, principalmente as pessoas com necessidades especiais, crianças e idosos, limpeza e higiene das mesas e salão, bem como atendimento psicossocial para encaminhamentos, de forma continuada e qualificada de acordo com direito do cidadão.
- Promover a iniciativa para o trabalho voluntário, aproximando os cidadãos sem qualquer distinção, discriminação e/ou classe social;
- Promover atividades culturais, e/ou interativas para integração e um melhor ambiente para os usuários;
- Buscar parcerias com a iniciativa privada, instituições e Banco de Alimentos, para doações com objetivo de qualificar ainda mais as refeições

### **5.2 – Das Metas**

A - Fornecimento de 2.100 (duas mil e cem) refeições/almoço diárias, sendo 210 (duzentas e dez) destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade e 1.890 (mil oitocentos e noventa) aos adultos, equilibradas e de boa qualidade, às pessoas carentes, adultos e/ou crianças, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, no horário das 10h:00min (dez) horas até o término da cota diária.

Obs.: No caso de não haver o número máximo de crianças, as refeições poderão ser direcionadas aos adultos, desde que não ultrapasse a cota total diária.

Obs.2: O início dos trabalhos se dará com até 30 (trinta) minutos de antecedência exclusivamente para atendimento prioritário.

B - Fornecimento 300 (trezentos) refeições/café da manhã diários, equilibradas e de boa qualidade, às pessoas carentes, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, no horário das 07h30m (sete horas e trinta) até 08h15m (oito horas e quinze minutos).

C – Adequação do Imóvel.

D – Aquisição e instalação de equipamentos.

E – Integrar os usuários nas demais atividades desenvolvidas pela OSC

### **5.3 – Da Vigência**

a) A vigência da parceria será de 03/04/2023 a 02/04/2024.

b) Durante a execução da parceria é vedada a alteração de seu objeto, podendo a parceria ser prorrogada por comum acordo entre as partes.



### **5.4 – Dos Indicadores**

Quantitativos 1: O número de refeições efetivamente servidas será aferido através de sistema eletrônico, com a leitura do cartão magnético entregue ao usuário no ato do pagamento da refeição.

b) Quantitativo 2: A unidade deverá atingir, no mínimo 85%, do número de refeições previstas.

c) Qualitativo 1: A Entidade gestora deverá atingir no mínimo 70% de aprovação, considerando-se os quesitos “bom” e “ótimo”, na pesquisa de satisfação realizada anualmente pela SEDS.

d) Qualitativo 2: A unidade deverá ter um índice de aprovação superior a 61% nos relatórios de vistoria das Equipes de Monitoramento (Nutrição e Operacional).

### **5.5 – Dos Recursos**

#### **a) Da Secretaria de Desenvolvimento Social**

A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à entidade conveniente, recursos correspondentes a R\$ 6,10 (seis reais e dez centavos) por refeição fornecida, já deduzida dessa importância o valor de R\$ 1,00 (um real), pago pelo usuário. O valor da refeição consumida pelas crianças é repassado integralmente, correspondendo à R\$ 7,10 (sete reais e dez centavos), e R\$ 1,90 (um real e noventa centavos) por café da manhã fornecido, já deduzida dessa importância o valor de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) pago por todos os usuários.

Os recursos a serem desembolsados pela SECRETARIA correspondem a um repasse à OSC na ordem de R\$ 3.383.910,00 (três milhões trezentos e oitenta e três mil novecentos e dez reais), para o período de 03/04/2023 à 02/04/2024, sendo as quantias distribuídas da seguinte forma: R\$ 2.527.740,00 (dois milhões quinhentos e vinte e sete mil setecentos e quarenta reais) para o exercício de 2023 e R\$ 856.170,00 (oitocentos e cinquenta e seis mil cento e setenta reais) para o exercício de 2024.

#### **b) Da OSC.**

A OSC se compromete a complementar a execução do objeto, com recursos próprios, se for o caso. A OSC executará a administração e gestão da Unidade, além de fornecer o Know how necessário para a execução das atividades inerentes ao programa.

A OSC executará o preparo das refeições direta ou indiretamente, a administração e gestão da Unidade, disponibilizará integrantes para acompanhamento e distribuição das refeições, além do Gerente, que será o seu representante presente diariamente na Unidade.

### **5.6. Da Execução**

Fornecer alimentação balanceada e de qualidade ao público alvo.



### 5.6.1 Atividades

#### a) Cafés da manhã:

Servidos de segunda a sexta feira, das 7h30m às 08h15m, ou até o término da cota diária, (exceto feriados) às pessoas em situação de vulnerabilidade financeira e social, ao custo de R\$ 0,50 (cinquenta centavos).

Serão elaborados de forma equilibrada e de boa qualidade, com porcionamento para cardápio de 400 (quatrocentas) calorias, tendo como itens fixos pão/bolo e itens variáveis bebida e recheio.

Os cardápios são elaborados pela equipe de qualidade da SEDS e os critérios para elaboração são:

O porcionamento da fruta do café da manhã deve ser o mesmo do almoço;

Servir o pão dentro de saco de papel branco para lanches;

Quando servir fruta porcionada, esta deve estar em recipiente plástico descartável apropriado e deve ser acompanhado de garfo ou colher descartável;

Frutas em fatias deverão ser servidas em fatia única com casca ou não desde que acondicionados em saco plástico descartável;

As refeições deverão ser servidas sempre acompanhadas de guardanapo de papel.

**Atividades:** Os trabalhos iniciam às 07h, com a chegada da Equipe. Após uma oração, os colaboradores se dividem, onde os responsáveis pelo preparo do café da manhã começam as atividades. Um colaborador fica responsável pelo preparo da bebida que será servida (café/achocolatado), os demais fazem a manipulação do pão e a higienização e porcionamento das frutas. Tudo de acordo com o cardápio do dia.

Todos os insumos são adquiridos com a periodicidade apropriada para o seu uso, sempre seguindo os padrões de qualidade exigidos e em quantidade suficiente para o atendimento da cota diária estabelecida.

Os pães utilizados são entregues diariamente e a aquisição dos recheios é programada para entrega, sendo armazenadas em local apropriado e retiradas quando de sua utilização. Já as frutas devem estar na unidade no dia anterior, exceto as segundas-feiras.

O estoque é controlado diariamente pelo estoquista, que reporta à Supervisora/Nutricionista a utilização diária, bem como a necessidade de reposição de algum item.

São escalados 03 funcionários para o preparo do Café da Manhã, sempre sob a supervisão da Nutricionista, sendo o início do fornecimento para os usuários ocorre às 07h30m.



### b) Almoços

Servidos de segunda a sexta feira das 11h às 14h ou até o término da cota diária (exceto feriados), sendo que das 10h30 às 11h o atendimento é exclusivamente para o público prioritário, às pessoas em situação de vulnerabilidade financeira e social, ao custo de R\$ 1,00 (um real) para os usuários.

Serão seguidos os cardápios elaborados pela equipe da qualidade da SEDS, de acordo com a Resolução SEDS nº 24, de 16/07/2021, com os seguintes critérios:

- a) harmonia (consistência, cor e apresentação) e qualidade;
- b) nutricionalmente balanceados quanto ao conteúdo de nutrientes;
- c) porcionamento para cardápio de 1.200 (um mil de duzentas) calorias.

**Atividades:** O cozinheiro responsável chega às 06h e já coloca o arroz e o feijão (que já foram selecionados no dia anterior) nas respectivas caldeiras para o início do cozimento. O restante da equipe entra às 07h e, após uma oração, os colaboradores se dividem, onde os responsáveis pelo preparo do almoço começam as atividades.

São devidos em grupos e iniciam a manipulação dos gêneros alimentícios necessários para o preparo do cardápio do dia: seleção, higienização e manipulação de verduras e/ou legumes para a salada, manipulação e tempero da proteína (carne/frango/vísceras, etc.) para início do cozimento, preparo da guarnição e, por fim, a sobremesa, que pode ser uma fruta da época (devidamente higienizada e porcionada) ou um doce.

Toda equipe trabalha em conjunto, cada um com sua função, e as 10h todos almoçam juntos, para então abrir o restaurante as 10:30h.

Após a abertura do salão, os funcionários se dividem. Uma parte fica responsável pelo atendimento do usuário, com a montagem do prato (rampa), outra para finalizar o preparo das refeições, juntamente com os cozinheiros, e os demais se dirigem à área de devolução, onde começam a higienização de pratos e talheres.

Durante todo o atendimento, funcionários e voluntários permanecem no salão para auxiliar no atendimento e higienização de mesas e cadeiras. Os usuários que apresentem algum tipo de necessidade especial ou com crianças de colo são conduzidos direto à mesa e um colaborador providencia a sua refeição, que é entregue ao mesmo. Também é feito o acompanhamento e organização da fila, do lado de fora, para que os usuários possam adentrar na unidade de forma segura e organizada, evitando-se assim, conflitos entre os mesmos.

O Gerente da unidade também acompanha todos os procedimentos durante o fornecimento das refeições, auxiliando e fazendo o atendimento direto do usuário, observando gargalos e necessidade de alteração de algum fluxo de trabalho.

Ao finalizar o atendimento do salão, toda equipe faz uma pausa (1h de almoço) e depois retornam para arrumar, limpar e higienizar todas as instalações (até as 16:45h) para deixar tudo pronto para o dia seguinte.

Todos os insumos são adquiridos com a periodicidade apropriada para o seu uso, sempre seguindo os padrões de qualidade exigidos e em quantidade suficiente para o atendimento da cota diária estabelecida.



Os insumos necessários, como hortaliças, legumes e frutas (para a sobremesa) utilizados para o preparo das refeições são entregues diariamente (exceto as segundas-feiras) e a aquisição da proteína (carne/frango/vísceras, etc.) é programada para entrega, sendo armazenadas em local apropriado e retiradas quando de sua utilização.

O estoque é controlado diariamente pelo estoquista, que reporta à Supervisora/Nutricionista a utilização diária, bem como a necessidade de reposição de algum item.

Para as atividades de preparo e fornecimento do almoço são necessários 17 colaboradores, entre cozinheiros, meio oficial, ajudantes de cozinha e estoquista.

Todos os trabalhos, tanto do café da manhã como do almoço, são supervisionados pelas Nutricionistas e Técnica de Nutrição da unidade, além da Supervisora/Nutricionista.

### **c) Gestão de Recursos Públicos**

Realizar a gestão dos recursos públicos a fim de garantir melhor aproveitamento dos repasses mensais, melhorando cada vez mais a qualidade das refeições, os profissionais, da gestão e do programa.

#### **i. Prestação de contas:**

Para um melhor controle dos recursos públicos, serão desenvolvidas as seguintes atividades:

- a) Fluxo de caixa para controle diário;
- b) Depósito bancário diário das vendas das refeições para confronto do fluxo de caixa e conferência da carta recibo;
- c) Transmissão semanal de carta recibo, gerada através do sistema com registros das refeições vendidas através de leitura dos cartões;
- d) Controle e análise da conta bancária exclusiva do projeto para acompanhamento do recebimento dos repasses realizados pela SEDS e Município, quando for o caso;
- e) Controle de contas a pagar e receber de todos os insumos, serviços e recursos humanos do programa Bom Prato;
- f) Registro da prestação de contas (mensal) de toda a movimentação do Restaurante Bom Prato a SEDS/COSAN através do sistema eletrônico: [https://sistema.bomprato.sp.gov.br/sis\\_bom\\_prato.php](https://sistema.bomprato.sp.gov.br/sis_bom_prato.php)
- g) Prestação de Contas Anual com relatório de atividades quantitativas e qualitativas.

## **ii. Compras**

Através de profissional qualificado, toda a movimentação de compras referentes à manutenção predial, prestação de serviços e/ou qualquer outra despesa inerente ao programa, seguem os seguintes procedimentos:

- 1 – Pesquisa de fornecedores idôneos e legalmente constituído;
- 2 – Solicitação de 3 (três) orçamentos, escolhendo o melhor custo benefício.

Toda movimentação financeira, seja pública ou direta da instituição, segue as diretrizes preconizadas no Marco Regulatório 13019/14 e no regulamento de compras disponibilizado em nosso site: [www.cof.org.br](http://www.cof.org.br)

Através da opção da gestão mista, ficará sob responsabilidade da empresa contratada para o preparo das refeições, com supervisão da OSC, as compras referentes aos gêneros alimentícios, estocáveis, descartáveis e produtos de limpeza.

Fica sob responsabilidade da OSC o acompanhamento da aquisição na quantia e qualidade necessárias de produtos e alimentos para garantir o bom andamento e as normas do programa.

### **d) Contratação de Equipe Administrativa e Técnica**

Compor e qualificar a equipe de trabalho com capacidade técnica na elaboração das refeições, atendimento ao público e gestão administrativa e financeira.

Contratação de equipe de acordo com planilha de RH apresentada para compor o time de produção, administração, distribuição e coordenação qualificada através de:

- processo seletivo;
- contratação em regime CLT;
- integração e treinamento: Missão institucional, SUAS, Boas Prática Bom Prato, atendimento ao cliente (perfil e demandas), entre outras capacitações que possam agregar ao bom funcionamento do Programa.

O COF possui regulamento de contratação disponibilizada no site: [www.cof.org.br](http://www.cof.org.br)

E reforça a importância de contar na equipe com profissionais que, por decorrência de sua condição social, possa encontrar dificuldades de acesso ao mercado de trabalho. Além disto conta também com Código de Ética para que todos colaboradores, voluntários e fornecedores tenham conhecimento da missão da OSC, política e de conduta esperada por todos.

E, visando atender aos objetivos do Programa, em fornecer refeições de qualidade aos usuários e a economicidade dos recursos, a OSC irá contratar empresa especializada no preparo de refeições em larga escala, que deverá disponibilizar,

comprovadamente, pessoal qualificado para o preparo das refeições, dentro dos critérios técnicos exigidos pela legislação que rege a matéria.

Após a avaliação e comprovação das experiências, a empresa deverá fazer a indicação do quadro de colaboradores que irão compor a equipe.

Os colaboradores serão avaliados pela equipe da OSC, que deverá analisar suas experiências e aprovar a contratação. Também será exigido que a empresa disponibilize colaboradores em número suficiente para atender aos requisitos colocados no Plano de Trabalho.

Após a aprovação da empresa e dos colaboradores, os mesmos terão que ser submetidos ao processo de integração e capacitação da OSC visando sempre manter a qualidade dos serviços prestados.

### 5.6.2 Composição da Equipe de Trabalho

| a) Para a execução das atividades inerentes ao funcionamento do Restaurante Popular Bom Prato contaremos com a seguinte composição de equipe (Contratação direta da OSC) |            |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bom Prato                                                                                                                                                                | Quantidade | Formação                       | Função                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Supervisor Geral (contrapartida)                                                                                                                                         | 01         | Ensino superior/ pós graduação | Supervisionar a equipe gerencial e as atividades, o controle, a análise e o planejamento do fluxo de atividades e processos, elaborar e implantar procedimentos e políticas administrativas da OSC, garantir a realização de todas as atividades e operações da área acompanhando os recebimentos e pagamentos, aprovar pagamentos a partir da análise crítica sobre os dados e valores envolvidos. Representar a instituição e o Programa Bom Prato nos conselhos municipais e estadual, a diretoria e a SEDS, entre outras funções inerentes ao cargo institucional. |
| Coordenador Administrativo/ Financeiro (rateio)                                                                                                                          | 01         | Ensino superior/ pós graduação | Responsável pelo andamento correto das funções de apoio administrativo;<br>Gestão da equipe, respondendo pelos recursos humanos; responsável pelo financeiro e por todas as áreas que envolvem a administração da OSC;<br>Responsável pela prestação de contas mensais e anuais com órgãos municipais, estaduais e federais, bem como renovações de certidões                                                                                                                                                                                                          |



|                                                             |    |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|----|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerente<br>(44 horas semanais)                              | 01 | Mínimo<br>Ensino<br>Médio | Planejar em parceria com o supervisor geral, coordenar e controlar as atividades internas do restaurante; treinar os colaboradores nos quesitos de atendimento e cordialidade. Manter contato direto com os clientes a fim de ter ciência do bom atendimento; zelar pelas condições de segurança no trabalho; conferir a organização do salão e limpeza adequada do início ao fim do atendimento; planejar ações para manutenção preventiva e corretiva em todos os equipamentos e estrutura do restaurante. |
| Atendente<br>(44 horas semanais)                            | 03 | Ensino<br>Médio           | Responsável por trabalhar com atendimento aos clientes no café da manhã e almoço, auxilia na organização da fila, acompanha o trabalho dos voluntários, atendimento às pessoas com necessidades especiais, família com crianças, acompanha a limpeza e segurança do salão                                                                                                                                                                                                                                    |
| Auxiliar<br>Administrativo/<br>Caixa<br>(44 horas semanais) | 01 | Ensino<br>Médio           | Responsável por trabalhar com atendimento aos clientes no café da manhã e almoço para o recebimento dos valores referente as refeições, auxilia a administração e organização, arquivamento de documentos, preenchimento e elaboração de planilhas e relatórios.<br>Executa serviços de apoio nas áreas de administração e financeira, trata de documentos variados, envio de malote, faz recebimento de valores, abertura e fechamento de caixa, controle do fluxo de caixa e depósito.                     |
| Motorista<br>(contrapartida)                                | 01 | Ensino<br>Fundamental     | Responsável por todo transporte de mercadorias, doações recebidas pela entidade para a unidade.<br>Transporte de documentos e de funcionários.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**b) Para a execução das atividades inerentes ao preparo das refeições do Restaurante Popular Bom Prato contaremos com a seguinte composição de equipe (fornecida pela empresa a ser contratada)**

| Bom Prato                          | Quantidade | Formação                             | Função                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nutricionista/<br>Supervisor Geral | 01         | Ensino<br>superior/ pós<br>graduação | Coordenar atividades técnicas da unidade. Orientar o trabalho da equipe auxiliar, técnicos e nutricionistas. Acompanhar o preparo e distribuição das refeições. Planejar cardápio junto à SEDS, elaborar cardápios especiais para datas comemorativas. Selecionar fornecedores e fazer compras de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios. Supervisão integral dos princípios e metodologias embasados no manual de boas práticas de manipulação dos alimentos. Supervisionar junto às nutricionistas os controles de pragas, análise microbiológica dos alimentos e água, controle de saúde da equipe, validade e qualidade dos insumos, identificar os perigos e pontos críticos de controle. Capacitar e |

|                                              |    |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------|----|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |    |                                       | <p>supervisionar outros profissionais e estagiários. Liderar e desenvolver treinamentos para os manipuladores de alimentos, visando sempre a melhoria dos procedimentos e motivação da equipe. Aplicar ações preventivas e corretivas na unidade. Supervisionar o atendimento ao cliente, garantindo a satisfação e qualidade das refeições servidas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Nutricionista<br/>(44 horas semanais)</p> | 02 | <p>Ensino superior/ pós graduação</p> | <p>Presta assistência nutricional, administrativa a unidade, planeja o cardápio junto à SEDS, elabora cardápios especiais para as datas comemorativas, confecciona escala de trabalho, seleciona fornecedores e faz compras de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.</p> <p>Supervisiona compras, recepção de gêneros, controle de estoque, processo de produção e distribuição das refeições. Supervisão integral dos princípios e metodologias que embasam o manual de boas práticas de manipulação de alimentos, controla higienização de ambiente, higienização de equipamentos e utensílios, controla data de validade e qualidade dos produtos, identifica perigos e pontos críticos de controle, acompanha o controle integrado de pragas e vetores, solicita análise microbiológica dos alimentos e água, efetua controles de saúde dos funcionários e realiza visitas técnicas. Planeja fluxos de trabalho, rotinas operacionais e procedimentos. Participa na formação de outros profissionais, capacita e supervisiona estagiários. Liderança de equipe e realiza treinamentos para os manipuladores de alimentos, visando a melhoria dos procedimentos e também a motivação da equipe. Organiza, administra e avalia o restaurante. Efetua o controle higiênico e sanitário, gerencia recursos humanos, tais como: seleção, capacitação, avaliação e requalificação pessoal.</p> <p>Aplica ações preventivas e corretivas na unidade. Atendimento direto ao cliente, garantindo a satisfação e qualidade das refeições servidas.</p> |
| <p>Técnica em Nutrição</p>                   | 01 | <p>Ensino Médio/Técnico</p>           | <p>Acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico sanitárias e segurança no trabalho em todo o processo de produção dos alimentos. Orienta a equipe quanto aos procedimentos a serem executados, dando suporte para as nutricionistas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |





|                                              |    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|----|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estoquista                                   | 01 | Ensino Médio       | Receber e conferir as mercadorias (estado e validade), separá-las de acordo com as especificações. Fazer inventário/ balanço, sinalizando a equipe de nutrição quando algum produto estiver acabando ou próximo ao vencimento. Preencher a planilha de entrada e saída, separar os insumos, manutenção e organização do estoque.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cozinheiro<br>(44 horas semanais)            | 02 | Ensino Médio       | <p>Responsável pelas requisições diárias de gêneros, conforme o cardápio, reposição das preparações na distribuição, higienização da área de produção, supervisão dos serviços da cozinha, acompanhamento e orientação da equipe, coordena as atividades relacionadas ao pré-preparo e preparo das refeições, executa preparações culinárias, faz o cozimento de legumes, verduras e frutas, prepara sobremesas, carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas.</p> <p>Cumprir as normas e padrões de qualidade e higiene, bem como controlar as atividades com o objetivo de evitar perdas e desperdícios.</p> <p>Cuidar da apresentação das preparações e zelar pela manutenção e funcionamento dos equipamentos, acompanhar juntamente com a nutricionista da unidade a elaboração dos cardápios e suas respectivas programações, atendimento aos clientes e reposição das preparações.</p> |
| Meio-Oficial<br>(44 horas semanais)          | 01 | Ensino Médio       | Auxilia o cozinheiro na produção de arroz, feijão, prato principal e guarnição, auxilia no pré-preparo, preparo e processamento dos alimentos de acordo com o planejamento do cardápio e número de refeição. Atendimento ao cliente e reposição das preparações na distribuição, higienização a área de produção e utensílios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Auxiliares de Cozinha<br>(44 horas semanais) | 12 | Ensino Fundamental | Responsável pelo pré-preparo, preparo e processamento de alimentos de acordo com o planejamento do cardápio e número de refeições. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Trabalham em conformidade a normas e procedimento técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde. Faz a higienização adequado dos alimentos, escolhe grãos e cereais, monta e decora as cubas de saladas de acordo com a apresentação definida, atendimento aos clientes, servindo café da manhã e almoço, faz a reposição das preparações na distribuição. Organiza utensílios de trabalho,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                |    |                    |                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|----|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |    |                    | higienizam instalações, equipamentos, móveis e utensílios pertinentes a todas as áreas da cozinha.                                                                                                                             |
| Ajudante Geral | 01 | Ensino Fundamental | Trabalhar em conformidade às normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Fazer a higienização adequada das instalações, equipamentos e móveis pertinentes a todas as áreas do salão e banheiros. |

Para assegurar a qualidade do serviço prestado, bem como preservar a saúde dos colaboradores, será realizado o revezamento das funções entre os colaboradores e orientação de movimentos laborais para a minimização do estresse por movimentos repetitivos e/ou ambientes de exposição de maior estresse. Entre os benefícios de um ambiente de trabalho ergonomicamente correto, estão a redução do estresse físico nas articulações, músculos, nervos, tendões e ossos, além da preservação de distúrbios mentais, visuais, auditivos, entre outros.

Da mesma forma, para garantir ações que visam o processo de higienização, será realizado a troca das luvas e higienização das mãos dos funcionários com água, sabonete líquido antisséptico inodoro e aplicação de álcool em gel 70% sempre que houver o revezamento.

Em casos de férias, licenças, afastamentos médicos, será garantido a reposição dos colaboradores e continuidade dos trabalhos sem prejudicar a produção das refeições e atendimento aos clientes.

Através de empresa especializada em análise de ambiente de trabalho, medicina e segurança do trabalho que realiza PPRA (Programa de prevenção de riscos ambientais) e PCMSO (Programa de controle médico de saúde ocupacional), bom base nos dados obtidos nestes documentos, tem a finalidade de monitorar e preservar a saúde ocupacional por meio de realização dos exames admissionais, periódicos, demissionais mudança de função, retorno ao trabalho e emissão de ASO (atestado de saúde ocupacional).

## **5.7 Descrição das experiências prévias na realização de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria – Segurança Alimentar**

O Centro de Orientação Familiar possui experiência na área da assistência social e de segurança alimentar, atuando na região de Campinas há mais de 54 anos, viabilizando através dos seus projetos a garantia dos direitos da população e seu acesso às políticas sociais, dentre eles a segurança alimentar, que através do Restaurante Popular Bom Prato, ofertamos uma alimentação saudável, balanceada, a um preço acessível e com atendimento humanizado, garantindo a dignidade como cidadão e o direito à segurança alimentar, melhorando as condições de vida e promovendo, de forma paralela, o desenvolvimento comunitário e o resgate da cidadania.



Somos responsáveis pela gestão da Unidade Campinas do Restaurante Popular Bom Prato desde 2012, metrópole com população de mais de 1.200.00 (um milhão e duzentas) pessoas, onde serviços diariamente 300 cafés da manhã, 2.100 almoços e 300 jantares, totalizando nesses mais de 10 anos de parceria mais de 11,4 milhões de refeições servidas. Também estamos, desde dezembro de 2021, a frente da gestão da Unidade Sumaré do restaurante Popular Bom Prato, onde servimos mais de 111 mil refeições.

Temos diariamente voluntários no almoço para auxiliar os clientes que apresentam dificuldades de locomoção, idosos, mães/pais com crianças de colo, etc.

Em datas comemorativas, fazemos cardápio especial, decoração do salão, distribuição de lembrancinhas, conforme abaixo:

- Carnaval – Decoração do salão e música típica;
- Dia da cultura – Distribuição de livros e revista aos clientes;
- Dia Internacional da Mulher – Almoço com cardápio especial e distribuição de lembrancinhas para as mulheres;
- Aniversário do Bom Prato Campinas – Almoço com cardápio especial, decoração festiva e bolo de sobremesa;
- Páscoa – Almoço com cardápio especial, decoração do salão e chocolate de sobremesa;
- Dia das mães – Almoço com cardápio especial e distribuição de lembranças para as mulheres;
- Junho – Almoço com cardápio especial, decoração do salão, música típica e caracterização dos funcionários;
- Dia dos pais – Almoço com cardápio especial, decoração do salão, música típica e lembranças para os homens;
- Setembro amarelo - Conscientização sobre a prevenção ao suicídio - Colocação de banners no salão;
- Dia Mundial do Idoso – Parceria com o Conselho Municipal do Idoso – Folhetos sobre os direitos e interação com os clientes, distribuição de lembranças para os idosos;
- Primavera – Decoração do salão;
- Outubro Rosa – Decoração do Salão e conscientização através de cartazes sobre a importância do diagnóstico precoce do câncer de mama, uso da fitinha rosa pelos funcionários;
- Dia das crianças – Decoração do salão, almoço com cardápio especial, música temática e distribuição de lembranças para as crianças;
- Dia Mundial da Alimentação – Almoço com cardápio especial e decoração do salão;
- Novembro Azul – Decoração do Salão e conscientização através de cartazes sobre a importância do diagnóstico precoce do câncer de próstata, uso da fitinha azul pelos funcionários;



- Dezembro – Almoço de Natal e Ano Novo, com cardápio especial, decoração do salão e música temática.

Visando atender as pessoas em vulnerabilidade alimentar e social, em parceria com a Prefeitura Municipal de Campinas, devidamente autorizada pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social, são distribuídas desde 24/01/2022, 350 refeições (jantar) gratuitas, fornecidas por instituições cadastradas, no espaço do Bom Prato Campinas. As refeições são servidas por funcionário do COF, a partir das 19h, sendo a ação financiada pela Prefeitura, através de repasses mensais.

E, desde 2020, em parceria com o Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional do Município, nos cadastramos como ponto de distribuição de cestas básicas, tendo distribuído aproximadamente 500 cestas à população.

Nossa equipe conta com colaboradores capacitados e nossa gestão é mista (auto gestão parcial), unindo a experiência da OSC em trabalhos sócio assistenciais com o know how de empresa especializada em preparo de refeições em larga escala.

Sempre preocupados com a Segurança Alimentar, fizemos parte da criação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar de Campinas e também fazemos parte da Frente Parlamentar de Campinas de Segurança Alimentar, que nos possibilitam estar sempre presentes nos temas e debates atuais da área.

Também fizemos parte da Comissão Organizadora, além de participar, da II Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional no Município de Campinas, realizada no Instituto de Tecnologia de Alimentos/ITAL, nos dias 17 e 18 de outubro de 2019.

### 5.8. Inovação

**5.8.1** Contar com equipe voluntária/contratada e de contrapartida do COF para ofertar apoio, atendimento socioassistencial de forma continuada e qualificada de acordo com o direito do cidadão.

**Objetivo:** Ações de inclusão social organizado pelo profissional de Assistência Social, temas de prevenção ao combate a qualquer forma de violência e discriminação, parceira profissionais da saúde e educadores e psicólogos do COF.

Temas trabalhados: combate ao abuso e à exploração sexual da criança e adolescente, combate ao trabalho infantil, racismo, conscientização sobre a prevenção ao suicídio, campanha da prevenção ao câncer de mama, direitos da pessoa idosa, etc.

**Metodologia:** Ofertar conhecimento de direitos e cidadania aos clientes do Bom Prato, integrando tanto o âmbito interno quanto o externo, essas ações podem mudar a visão



por parte da sociedade, formando um cidadão comprometido com o mundo ao seu redor e contribuir com informações pertinentes ao assunto abordado.

**Frequência:** Ações periódicas no decorrer da parceria.

**Comprovação:** Relatório de atividades e registro fotográfico.

**5.8.2** Utilizar água de reuso da cloração das frutas, verduras e legumes para atividades de limpeza do salão e banheiros.

**Objetivo:** Redução na quantidade de água utilizada no restaurante e consequentemente redução do custo da conta de água e esgoto. Preservar a água potável exclusivamente para as atividades necessárias que exigem a sua potabilidade, consumo consciente, preservando o meio ambiente.

**Metodologia:** Uso de ao menos 50 litros de água de reuso para limpeza do salão e banheiros diariamente.

**Frequência:** Diariamente.

**Comprovação:** Acompanhamento mensal pela redução no valor da conta de água.

**5.8.3** Coleta e descarte correto de lixo reciclável.

**Objetivo:** O descarte correto de lixo para reciclagem é essencial para mantermos a organização do restaurante para o meio ambiente e uma sociedade sustentável, alguns benefícios que podemos citar: redução do efeito estufa (GEE), preservação de fonte de matéria-prima, diminuição do gasto com aterros sanitários, geração de emprego.

**Metodologia:** O lixo gerado pelo restaurante será separado, através do processo de seleção e direcionado a local de descarte adequado.

**Frequência:** Diariamente serão descartados de forma correta material para reciclagem.

**Comprovação:** Através de relatórios fotográfico.

**5.8.4** Ecoponto: coleta de óleo de cozinha usado (entregues pelos usuários em garrafas pet) e descarte de pilhas e baterias, combatendo o descarte irregular destes lixos, sendo um local distinto e adequado para cada tipo de resíduo.

**Objetivo:** O direcionamento correto de óleo de cozinha, baterias e pilhas usadas tanto pelo restaurante quanto pelos clientes contribuem para a preservação dos mananciais aquáticos, do solo e da atmosfera.

O horário para descarte será enquanto o restaurante estiver oferecendo café da manhã e almoço.

**Metodologia:** Mensalmente será direcionado todo material coletado, sendo o óleo de cozinha usado entregue para a SANASA e pilhas e baterias para empresas parceiras.

**Frequência:** Mensal.

**Comprovação:** Acompanhamento dos locais de descarte feito diariamente pelo gerente da unidade e registro fotográfico.

**5.8.5** Educação alimentar e nutricional.

**Objetivo:** Reforçar a importância do auto cuidado com alimentação sustentável, prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis e deficiências



nutricionais, bem como a valorização das diferentes expressões a cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais.

**Metodologia:** Serão desenvolvidas atividades de educação alimentar e nutricional visando a adoção de hábitos alimentares saudáveis, por meio de diversas formas de comunicação, como campanhas, palestras, exposição de murais, informativos, abordagem direta na fila, entre outras.

**Frequência:** Ações periódicas da vigência da parceria.

**Comprovação:** Relatório de atividades e fotográfico além de material de divulgação.

### 5.8.6 Desperdício de Alimentos

**Objetivo:** Clientes mais conscientes com relação ao desperdício de alimento no restaurante e, conseqüentemente a redução do desperdício de alimentos em suas casas, a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável.

**Metodologia:** Desenvolver atividades visando combater a fome, perdas e o desperdício de alimentos em casa e no restaurante e na produção dos alimentos pela população e na produção da Unidade. Elaborar material educativo sobre desperdício de alimentos, formas de aproveitamento integral dos alimentos, composição de prato saudável, importância dos nutrientes para a saúde, formas práticas de cozinhar em casa, técnicas de armazenamento e conservação dos alimentos, dentre outros assuntos. Implementar no cardápio preparações que contemplem o aproveitamento integral dos alimentos, com elaboração de ficha técnica e compartilhamento da receita com os clientes.

**Frequência:** Ações periódicas da vigência da parceria.

**Comprovação:** Relatório de atividades e fotográfico além de material de divulgação.

### 5.8.7 Campanha do Agasalho

**Objetivo:** Reconhecimento comunitário, minimização dos impactos causados pelo inverno aos clientes mais vulneráveis do Restaurante Popular Bom Prato.

**Metodologia:** Ação voluntária e em parceria com instituições privadas para arrecadar roupas e cobertores, para serem distribuídos aos clientes do Bom Prato durante o inverno. Teremos um ponto de arrecadação da campanha do agasalho, com recolhimento periódico das doações, triagem e distribuição aos clientes.

**Frequência:** 01 (uma) campanha do agasalho no decorrer do ano, durante o inverno.

**Comprovação:** Relatório de atividades e fotográfico.

### 5.8.8 Espaço reservado para família

**Objetivo:** Garantir prioridade absoluta a proteção de crianças em possível situação de risco. Proporcionar um espaço protetor e digno às famílias com crianças vulneráveis

**Metodologia:** Ao menos 8 lugares reservados para mães ou responsáveis que estejam com crianças de 0 a 6 anos com mesas e cadeiras adequadas para crianças (cadeirão) e identificação para que o responsável possa se alimentar com a criança de forma segura, com atendimento diferenciado, evitando exposição dos vulneráveis a possíveis clientes que possam os colocar em risco por se encontrarem sob efeito de drogas, álcool ou distúrbios psiquiátricos.



**Frequência:** Diária.

**Comprovação:** Relatório de atividades e fotográfico.

### 5.8.9 Fraldário

**Objetivo:** Proporcionar espaço de higiene adequado aos bebês e seus responsáveis.

**Metodologia:** Espaço com trocador disponibilizado em banheiro de pessoa com deficiência, devidamente identificado.

**Frequência:** Oferta de 01 trocador de fraldas.

**Comprovação:** Nota fiscal da aquisição e instalação e relatório fotográfico.

### 5.8.10 Cadeira para pessoa com alto grau de obesidade.

**Objetivo:** Oferta de acessibilidade e inclusão às pessoas com obesidade, que se alimentam no Restaurante Popular.

**Metodologia:** Cadeira localizada em local adequado, de forma que o usuário possa se socializar sem distinção entre os clientes enquanto realizam suas refeições.

**Frequência:** Aquisição de 01 cadeira especial.

**Comprovação:** Nota fiscal da aquisição e relatório fotográfico.

### 5.8.11 Espaço reservado, de acordo com as normas da ABNT, para as pessoas com deficiência e mobilidade reduzida.

**Objetivo:** Facilitar o acesso ao restaurante, acessibilidade e inclusão.

**Metodologia:** Ofertar lugares devidamente adequados de forma que os usuários possam se socializar sem distinção entre os clientes que realizam suas refeições.

**Frequência:** Ao menos 08 lugares adequados.

**Comprovação:** Nota fiscal da aquisição e relatório fotográfico.

### 5.8.12 Promover a iniciativa para o trabalho voluntário aproximando os cidadãos sem qualquer distinção, discriminação e/ou classe social.

**Objetivo:** Apoio aos clientes através de voluntariado proporcionando troca de pares, trazendo benefícios tanto na esfera econômica como na social e contribui para uma sociedade justa e solidária.

**Metodologia:** Oferecer apoio aos clientes que apresentam dificuldades de mobilidade decorrente de deficiência física, intelectual e/ou outras dificuldades como mães com crianças de colo, alcoolismo, etc. Auxiliar idosos (idade igual ou superior a 60 anos), gestantes, lactantes, pessoas acompanhadas de criança de colo e autistas.

**Frequência:** Diária

**Comprovação:** Termo de voluntariado de acordo com a Lei, lista de presença, recibo de pagamento de vale transporte (quando necessário) e registro fotográfico.

### 5.8.13 Promover atividades culturais e/ou interativas para os clientes do restaurante.

**Objetivo:** Oferta de interação com cultura e despertar de interesse a leitura e informações para os clientes.



**Metodologia:** Espaço com disponibilização de livros de literatura nacional e estrangeira, revistas, gibis, material didático e apostilas, geralmente usados, provenientes de doações ou aquisição através de recurso da instituição.

Os usuários levarão gratuitamente para casa.

**Frequência:** Mensal

**Comprovação:** Registro fotográfico, relatório de atividades.

### 5.8.14 Festas Temáticas

**Objetivo:** Proporcionar aos usuários o conhecimento da cultura de diversos países e regiões.

**Metodologia:** Almoço especial, com comidas típicas, música, decoração, objetos e danças típicas. Serão festas culturais de vários países (Japão, China, estados Unidos, Portugal, França, Espanha, Itália, etc.), através de parceria com as comunidades dos países inseridas na região de Campinas.

**Frequência:** Ao menos 04 eventos temáticos no decorrer do ano.

**Comprovação:** Registro fotográfico, relatório de atividades.

### 5.8.14 Projeto + Sabor / Horta Temperos Orgânicos

**Objetivo:** proporcionar mais sabor as preparações, de maneira mais saudável, sem substâncias tóxicas. A conexão com a natureza, a interação com a terra, o cultivo, e o cuidado com a horta, traz também inúmeros benefícios para a equipe (motivação, trabalho em conjunto, prazer em colher o que plantou).

**Metodologia:** Será implantada em local previamente escolhido, dentro da unidade, que detenha as condições necessárias para o desenvolvimento das plantas, como luminosidade e espaço. Será utilizada a técnica de horta vertical/suspensa, com a utilização de vasos verticais ou materiais de reciclagem, como garrafas pets e paletes. Serão cultivados, preferencialmente, temperos e ervas aromáticas, como hortelã, salsinha, manjeriço, alecrim, etc., que serão utilizados no preparo das refeições que serão fornecidas. No caso de a produção ser abundante, o excedente poderá ser doado aos usuários que manifestarem interesse.

**Frequência:** diária

**Comprovação:** registro fotográfico

**5.8.15 Estágio supervisionado em Unidade de Alimentação de Nutrição (Alimentação Institucional), através de parcerias com Universidades e Faculdades da região.**

**Objetivo:** Treinamento e capacitação é a chave para o sucesso para um bom desempenho profissional. Atender com excelência os clientes e aos quesitos técnicos exigidos pelo programa Bom Prato, possibilita aos estudantes ampliar seus conhecimentos, agregando experiências e cultura aos estudantes.

**Metodologia:** Os estudantes realizarão as atividades propostas pela nutricionista responsável técnica da unidade, bem como possíveis ações indicadas pelo professor orientador. O aluno irá identificar e avaliar os aspectos físicos, reconhecer o processo de gestão de recursos humanos, acompanhar o planejamento de cardápio e avaliar a



conformidade com as exigências do programa Bom Prato, compreender a política de compras e o controle de matéria-prima em todas as etapas, analisar o controle higiênico-sanitário e aplicar as normas de higiene e segurança microbiológica contidos no manual de boas práticas.

**Frequência:** Semestral/Anual.

**Comprovação:** Contratos de estágio, relatório de atividades, lista de presença das atividades e registro fotográfico.

### 5.8.16 – Ginastica Laboral

**Objetivo:** Redução do estresse físico nas articulações, músculos, nervos, tendões e ossos, além da preservação de distúrbios mentais, visuais, auditivos, entre outros, dos colaboradores.

**Metodologia:** Através de profissional qualificado, serão ministradas técnicas de movimentação laboral para a equipe durante o expediente, em intervalos programados, para não comprometer a produção das refeições, visando minimizar o estresse por movimentos repetitivos nas articulações, músculos, nervos, tendões e ossos. Também será realizado um revezamento das funções, evitando-se assim, uma maior exposição aos fatores estressantes visando a preservação de distúrbios mentais, visuais, auditivos, entre outros.

**Frequência:** Diária

**Comprovação:** Plano de “aulas” e relatório fotográfico.

### 5.8.17 – Aquisição de Hortaliças das Hortas Comunitárias do Município

**Objetivo:** Fomentar e fortalecer a agricultura familiar local e estimular a utilização de alimentos regionais, com a aquisição de hortaliças e legumes produzidos nas hortas comunitárias, além de agregar qualidade as refeições produzidas na unidade visto a qualidade dos produtos (orgânicos).

**Metodologia:** Serão adquiridos diretamente das hortas comunitárias da região produtos cultivados de forma orgânica, que serão utilizados no preparo das refeições que serão fornecidas na unidade.

**Frequência:** Semanal/diária.

**Comprovação:** Documentos fiscais e relatório fotográfico.

## 5.9. Contrapartida

O Centro de Orientação Familiar possui 2 (dois) veículos, sendo 1 (uma) pick-up fiorino e 1 (um) carro básico, que permite a realização de serviços administrativos e deslocamento e a retirada de produtos e doações. Valor: R\$ 140.000,00

Temos equipe de educadores sociais, psicólogos e assistentes sociais como apoio em atividades das temáticas socioassistenciais e plantões sociais quando necessários. Valor estimado mensal: R\$ 4.000,00, valor do período: R\$ 48.000,00.



## CENTRO DE ORIENTAÇÃO FAMILIAR

Além disso, disponibilizaremos os equipamentos abaixo, que são necessários e essenciais para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao preparo das refeições, e que os mesmos não constam na relação de bens da unidade.

| Descrição                                                                 | Qtd. | Área         | Vlr unitário  | Vlr total     |
|---------------------------------------------------------------------------|------|--------------|---------------|---------------|
| Prateleira em inox, gradeada, 1,78x1,51x0,50                              | 3    | cozinha      | R\$ 2.000,00  | R\$ 6.000,00  |
| Descascador de batatas                                                    | 1    | cozinha      | R\$ 2.000,00  | R\$ 2.000,00  |
| Cortador de frios                                                         | 1    | cozinha      | R\$ 2.600,00  | R\$ 2.600,00  |
| Mesa de apoio em inox, dois planos, lisa, 0,75x1,50x0,50                  | 1    | cozinha      | R\$ 1.400,00  | R\$ 1.400,00  |
| Balcão térmico quente para 4 cubas, e 1 cuba fria (gelox), 0,80x2,50x0,70 | 1    | cozinha      | R\$ 2.500,00  | R\$ 2.500,00  |
| Fogão industrial de 8 bocas                                               | 1    | cozinha      | R\$ 12.000,00 | R\$ 12.000,00 |
| Coifa em inox, 3,20x 1,70                                                 | 1    | cozinha      | R\$ 18.000,00 | R\$ 18.000,00 |
| Coifa em inox, 3,30x 1,70                                                 | 1    | cozinha      | R\$ 18.000,00 | R\$ 18.000,00 |
| Tanque em inox, 0,88x0,90x0,70                                            | 1    | cozinha      | R\$ 1.200,00  | R\$ 1.200,00  |
| Mesa de apoio em inox, com 2 furos para descarte, lisa, 0,88x2,90x0,70    | 1    | cozinha      | R\$ 2.400,00  | R\$ 2.400,00  |
| Mesa de apoio em inox, lisa, 0,86x1,50x0,60                               | 1    | cozinha      | R\$ 1.400,00  | R\$ 1.400,00  |
| Mesa de apoio em inox, lisa, em 2 planos 0,86x1,50x0,70                   | 2    | cozinha      | R\$ 1.400,00  | R\$ 2.800,00  |
| Carrinho de lavagem de cereais, em inox                                   | 1    | cozinha      | R\$ 1.200,00  | R\$ 1.200,00  |
| Mesa gradeada, de inox, 0,70x1,10x 0,70                                   | 1    | cozinha      | R\$ 1.400,00  | R\$ 1.400,00  |
| Mesa de apoio em inox, lisa, 0,45x0,50x 0,50                              | 1    | cozinha      | R\$ 800,00    | R\$ 800,00    |
| Processador industrial de alimentos, robot coupe                          | 1    | cozinha      | R\$ 5.000,00  | R\$ 5.000,00  |
| Tanque em inox, 0,84x1,05x0,70                                            | 1    | cozinha      | R\$ 1.200,00  | R\$ 1.200,00  |
| Bancada em inox, com uma cuba, 0,85x1,80x0,70                             | 1    | cozinha      | R\$ 1.700,00  | R\$ 1.700,00  |
| Mesa em inox para apoio de placa de polietileno, 0,76x1,50x0,50           | 1    | cozinha      | R\$ 1.000,00  | R\$ 1.000,00  |
| Mesa de apoio em inox, em 2 planos, lisa, 0,80x1,80x0,60                  | 1    | cozinha      | R\$ 1.600,00  | R\$ 1.600,00  |
| Pia de inox, com cuba grande, 0,87x2,25x0,77                              | 1    | cozinha      | R\$ 2.100,00  | R\$ 2.100,00  |
| Prateleira em inox, gradeada, 1,54x1,80x0,57                              | 1    | cozinha      | R\$ 1.400,00  | R\$ 1.400,00  |
| Geladeira com 6 portas                                                    | 1    | cozinha      | R\$ 1.500,00  | R\$ 1.500,00  |
| Maquina industrial de lavar pratos Hobart Mod. CA 112 B                   | 1    | Devolução    | R\$ 38.000,00 | R\$ 38.000,00 |
| Esteira de apoio em inox, lisa, 0,92x0,92x2,51                            | 1    | Devolução    | R\$ 1.500,00  | R\$ 1.500,00  |
| Esteira com cuba, em inox 0,90x0,75x0,63                                  | 1    | Devolução    | R\$ 800,00    | R\$ 800,00    |
| Prateleira gradeada, com 4 planos em inox, 1,75x1,70x0,50                 | 2    | Devolução    | R\$ 1.400,00  | R\$ 2.800,00  |
| Prateleira gradeada, com 4 planos em inox, 1,64x1,51x0,50                 | 1    | Devolução    | R\$ 1.300,00  | R\$ 1.300,00  |
| Mesa lisa de apoio em inox, 0,84x1,20x0,70                                | 1    | Devolução    | R\$ 1.200,00  | R\$ 1.200,00  |
| Mesa lisa de apoio em inox, 0,86x1,65x0,71                                | 1    | Devolução    | R\$ 1.500,00  | R\$ 1.500,00  |
| Mesa lisa de apoio em inox, 0,79x1,68x0,78                                | 1    | Devolução    | R\$ 1.500,00  | R\$ 1.500,00  |
| Mesa lisa de apoio em inox, 0,86x1,32x0,61                                | 1    | Devolução    | R\$ 1.350,00  | R\$ 1.350,00  |
| Pia de inox, com cuba, 0,81x0,80x0,70                                     | 1    | Devolução    | R\$ 900,00    | R\$ 900,00    |
| Pia de inox, com 2 cubas, 0,88x1,45x 0,65                                 | 1    | Devolução    | R\$ 1.600,00  | R\$ 1.600,00  |
| Mesa de escritório, 1,00x0,60                                             | 1    | Estoque seco | R\$ 300,00    | R\$ 300,00    |
| Mesa de apoio, em inox, 0,90x2,04x0,70x                                   | 1    | Hortifuti    | R\$ 1.600,00  | R\$ 1.600,00  |
| Mesa de apoio, em inox, 0,84x1,50x0,70                                    | 2    | Hortifuti    | R\$ 1.400,00  | R\$ 2.800,00  |
| Carrinho em inox de 2 planos, liso, 0,84x0,86x0,67                        | 1    | Hortifuti    | R\$ 1.000,00  | R\$ 1.000,00  |
| Carrinho em inox de 2 planos, liso, 0,78x 0,93x0,60                       | 1    | Hortifuti    | R\$ 1.000,00  | R\$ 1.000,00  |
| Carrinho tipo plataforma em inox de 1 plano, liso, 0,15x 0,90x0,60        | 1    | Hortifuti    | R\$ 700,00    | R\$ 700,00    |
| Mesa de vidro, oval de reuniões, com seis cadeiras 2,50x1,30              | 1    | Escritório   | R\$ 2.000,00  | R\$ 2.000,00  |
| Armário de madeira 1,90x0,80                                              | 1    | Escritório   | R\$ 600,00    | R\$ 600,00    |
| Armário de ferro 1,60x 0,90                                               | 1    | Escritório   | R\$ 800,00    | R\$ 800,00    |
| Mesa de ferro com tampo de granito, 0,60x1,00                             | 1    | Escritório   | R\$ 400,00    | R\$ 400,00    |
| Gaveteiro, 0,60x0,55x0,40                                                 | 1    | Escritório   | R\$ 500,00    | R\$ 500,00    |
| Mesa de madeira em 1,40x1,20                                              | 2    | Escritório   | R\$ 700,00    | R\$ 1.400,00  |
| Cadeira de presidente, giratória de couro                                 | 3    | Escritório   | R\$ 600,00    | R\$ 1.800,00  |
| Armário de madeira 0,75x0,80x0,50                                         | 3    | Escritório   | R\$ 350,00    | R\$ 1.050,00  |



|                                                    |   |                  |              |                       |
|----------------------------------------------------|---|------------------|--------------|-----------------------|
| Cadeira simples de escritório, giratória de couro  | 2 | Escritório       | R\$ 250,00   | R\$ 500,00            |
| Cadeira simples de escritório, giratória de tecido | 1 | Escritório       | R\$ 200,00   | R\$ 200,00            |
| Cadeira ortopédica com braços                      | 4 | Escritório       | R\$ 350,00   | R\$ 1.400,00          |
| Frigobar Consul                                    | 1 | Escritório       | R\$ 1.000,00 | R\$ 1.000,00          |
| Armário em madeira, 1,70x0,40x 0,60                | 1 | Escritório       | R\$ 900,00   | R\$ 900,00            |
| Gaveteiro em madeira, 0,80x1,10x0,44               | 1 | Escritório       | R\$ 1.200,00 | R\$ 1.200,00          |
| mesa de madeira em 1,40x1,20                       | 1 | Escritório       | R\$ 800,00   | R\$ 800,00            |
| Relógio de ponto digital                           | 1 | Escritório       | R\$ 1.200,00 | R\$ 1.200,00          |
| mesa de madeira, 1,40x1,20                         | 2 | Escritório       | R\$ 400,00   | R\$ 800,00            |
| Armário de madeira 0,75x0,80x0,50                  | 1 | Área de descanso | R\$ 350,00   | R\$ 350,00            |
| TV digital 32 pol                                  | 1 | Área de descanso | R\$ 500,00   | R\$ 500,00            |
| Poltrona de 2 lugares                              | 1 | Área de descanso | R\$ 200,00   | R\$ 200,00            |
| Poltrona de 1 lugar                                | 5 | Área de descanso | R\$ 100,00   | R\$ 500,00            |
| Valor Total                                        |   |                  |              | <b>R\$ 167.150,00</b> |

Dessa forma, com toda experiência em administração de projetos e do Restaurante Popular Bom Prato apresentados, a preocupação com a Segurança Alimentar, a realização de parcerias que trazem muitos benefícios para o programa, acreditamos que podemos agregar ainda mais excelência na gestão e execução do Programa Bom Prato, permitindo otimização dos recursos e melhor qualidade no atendimento e refeições. Além de todas as atividades acima descritas, ainda contamos com:

- ✓ Banco de Alimentos: Recebemos regularmente doações de hortifrúti e perecíveis, que nos permite qualificar ainda mais as refeições e muitas vezes oferecer aos clientes produtos que não seriam possíveis, como por exemplo, carambola, pêssego e também recebemos doações de biscoitos, sucos, pães, que entregamos na saída do cliente do restaurante para que levem para casa, possibilitando um incremento em sua alimentação;
- ✓ Recebimento de doações de hortifrúti, perecíveis, itens para distribuição aos clientes (bolachas, pães, saquinhos de amendoim e batata, suco, etc.);
- ✓ Pastificio Selmi: Recebemos mensalmente doação de macarrão integral;
- ✓ Sanasa: Conseguimos isenção de 50% de redução na conta de água e esgoto;
- ✓ Prefeitura Municipal de Campinas: Parceria para realização de festas temáticas e culturais e isenção da taxa de IPTU;
- ✓ Guarda Municipal de Campinas: Apoio diário da Guarda Municipal durante as refeições.
- ✓ No mês de dezembro, em parceria com a Igreja Nazareno, promovemos um almoço de natal às pessoas carentes, servido em um sábado, onde é oferecido, banho, roupas limpas, enfermagem, corte de cabelo, um cardápio especial e um ambiente enfeitado com clima de natal e distribuição de presentes para as crianças.



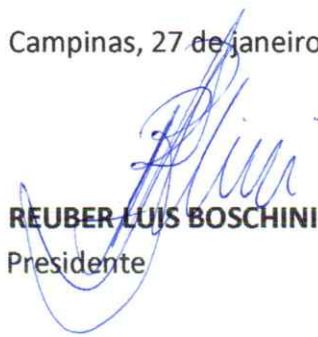
**6. DADOS ORÇAMENTÁRIOS DO PROJETO - RESUMO**

|                                                         |                         |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|
| A) Valores Repassados pela SEDS – Custeio das Refeições | R\$ 3.383.910,00        |
| B) Valor Pago pelo Usuário – Almoço                     | R\$ 37.350,00           |
| C) Valor Pago pelo Usuário – Café da Manhã              | R\$ 470.610,00          |
| D) Total Proposta                                       | <b>R\$ 3.891.870,00</b> |

**7. APLICAÇÃO DOS RECURSOS**

| Descrição das despesas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Percentual Médio de Aplicação dos Recursos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Aluguel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4%                                         |
| Recursos Humanos (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7 %                                        |
| Gêneros Alimentícios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0 %                                        |
| Outros Materiais de Consumo (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 %                                        |
| Outros Serviços de Terceiros (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 80%                                        |
| Outras Despesas Inerentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 %                                        |
| Utilidades Públicas (4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 %                                        |
| Manutenções e Adaptações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 %                                        |
| Despesas financeiras e bancárias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0 %                                        |
| Outras Despesas inerentes ao Objeto da Parceria (5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 %                                        |
| <p>(1) Salários, encargos e benefícios<br/>(2) Aquele cuja duração é limitada a curto lapso de tempo. Exemplos: artigos de escritório, de limpeza e higiene, material elétrico e de iluminação, descartáveis, artigos de mesa, combustíveis etc.<br/>(3) Contadores, Advogados, Locações Diversas, Fretes e Carretos, Software e Seguros em Geral<br/>(4) Cobertura de despesas com o consumo de energia elétrica, água, esgoto, gás encanado, habilitação e utilização de telefonia fixa, internet, etc.<br/>(5) No rol exemplificativo incluir também as aquisições e os compromissos que não são classificados contabilmente como DESPESAS, como, por exemplo, aquisição de bens permanentes.</p> <p style="text-align: center;"><b>Observação</b></p> <p><i>A utilização dos recursos de cada grupo poderá variar até 10% para menos ou para mais, de acordo com as necessidades identificadas para a Unidade e suas especificidades.</i></p> <p><i>Os recursos relativos a adequação do imóvel e aquisição e instalação dos equipamentos serão utilizados integralmente para a finalidade específica.</i></p> |                                            |

Campinas, 27 de janeiro de 2023.

  
**REUBER LUIS BOSCHINI**  
Presidente