

## **2021 - Dispensa de Chamamento**

### **PLANO DE TRABALHO**

#### **1. Identificação do Serviço**

1.1. Serviço (objeto da parceria): PROJETO - EXPERIMENTAL DE REORGANIZAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO EM LOCAL ADEQUADO

1.2. Quantidade de grupos: 1

1.3 Abrangência: - MUNICIPIO

#### **2. Identificação do organização da sociedade civil**

2.1 Nome da Instituição: CENTRO DE ORIENTAÇÃO FAMILIAR - COF UNIDADE CENTRO

2.2 N° do CNPJ da instituição: 44.595.502/0001-88

2.3 Website oficial da instituição (ou rede social):

#### **3. Unidade Executora**

3.1 Nome da Unidade Executora: CENTRO DE ORIENTAÇÃO FAMILIAR - COF UNIDADE CENTRO

3.2. N° do CNPJ da unidade executora (se houver): 44.595.502/0001-88

3.3. Endereço da unidade executora (com bairro e CEP): JOSÉ DE ALENCAR , nº 603 - Complemento: ESQUINA COM AV. DR. MORAES SALES, 384 - Bairro: CENTRO - CEP: 13010-000

3.4. Telefone da unidade executora (com DDD): (19) 2514-1884

3.5. E-mail da unidade executora: cof.campinas@terra.com.br

3.6. Descrição da infraestrutura física existente na unidade executora:

-Salão com 400 m², com capacidade para 160 pessoas sentadas;

-Área de higienização das mãos;

-03 banheiros: 01 masculino, 01 feminino e 01 para pessoas portadoras de necessidades especiais;

-Rampa de distribuição de refeições;

-Sala de administração;

-Almoxarifado

3.7. Descrição dos materiais, equipamentos e meios de transporte disponíveis para o serviço na unidade executora:

-Mobiliários (82 mesas e 164 cadeiras) para refeições

-Linha telefônica com acesso à internet;

-Computadores;

-Bebedouro;

- Ventiladores de parede;
  - Climatizadores;
  - Câmeras de monitoramento;
  - Impressora;
  - Materiais de escritório.
- Meio de Transporte:
- Veículo Fiorino.

#### **4.Descrição da realidade objeto da parceria (diagnóstico social)**

A insegurança alimentar ocorre quando uma pessoa, ou família, não possui acesso físico, econômico e social a alimentos saudáveis e que sejam suficientes para satisfazer as suas necessidades nutricionais diárias, e suas causas podem ser diversas: escassez de alimentos, problemas de abastecimento, produção insuficiente, desemprego, pobreza, preços elevados e mudanças climáticas.

A crise social e econômica causada pela pandemia do Covid-19 afetou principalmente a população socialmente vulnerável, crescendo o número de pessoas em situação insegurança alimentar no município de Campinas.

As ações de solidariedade também cresceram, muitos grupos de voluntários se reúnem para distribuir refeições prontas, diretamente nas vias públicas, porém os moradores de rua não tem um local apropriado, com condições de higiene para efetuarem sua alimentação.

O decreto nº 45.547, de 26/12/2000 institui o Restaurante Popular dentro do Programa Estadual de Alimentação e Nutrição para populações em vulnerabilidade social, com objetivo de oferecer à população em vulnerabilidade social, refeições saudáveis e de alta qualidade a custo acessível.

Desde abril do ano de 2012, o Centro de Orientação Familiar (COF) assumiu a gestão do Projeto Bom Prato Campinas e nesse período, procura sempre a melhoria dos serviços, e qualidade da alimentação, com atendimento humanizado, com rapidez, sem deixar de levar em consideração o bom acolhimento, respeito e educação.

A experiência profissional do COF na área da assistência social desde 1968, possibilita o acesso e a facilidade de encaminhamentos para os serviços da rede socioassistencial aos usuários em vulnerabilidade social que procuram para tal atendimento. O objetivo do COF é realizar o atendimento de todos os usuários do Projeto através de um atendimento rápido, acolhimento cordial, um ambiente agradável, priorizando sempre a população para qual o projeto foi criado.

Considerando a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 15.943/2020 por parte da Prefeitura Municipal de Campinas, que prevê Cadastro de Voluntários, para registro de voluntários, pessoas físicas, que atuem em entidades, em grupos informais ou individualmente, para distribuição de alimentos à população em situação de rua e com o objetivo identificar e organizar o serviço de voluntariado, a fim de permitir a distribuição de alimentos à população em situação de rua somente nos espaços indicados pelo Município ou sob gestão municipal, a fim de possibilitar que realizem a sua refeição em local apropriado, com condições de higiene e acesso digno à refeição ofertada pelos grupos de voluntários do município e verificada a ociosidade do espaço do Restaurante no período noturno, bem como sua localização estratégica na área central, razão porque já é bastante conhecido pela população nutricionalmente vulnerável e pela população em situação de rua, pois já ofertamos café da manhã e almoço, constatamos a possibilidade de um projeto, em caráter

experimental, pelo período de 12 (doze) meses, para reorganização da alimentação distribuída nas ruas à população vulnerável, a fim de proporcionar complemento aos serviços municipais, nos termos abaixo:

- Ofertarmos espaço adequado, com condições de higiene e organização, para acolhimento e distribuição de 350 (trezentos 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;
- Disponibilizarmos o espaço do salão do restaurante, para uso de segunda a domingo, das 17h30 às 21h, sendo o início da distribuição da alimentação às 19h, nele incluído mesas e cadeiras para consumo da refeição no local, instalações sanitárias, com iluminação e ventilação adequadas;
- Disponibilização de recursos humanos qualificados para atendimento à população, com a distribuição de alimentação preparada, fornecida pelos grupos de voluntários previamente cadastrados no Município pela Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos, em conformidade com a Lei Municipal nº 15.943/2020, e complementada pelo Município, se necessário;
- 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 ;
- Gerenciamento, limpeza e organização do espaço, fornecimento de apoio para a distribuição da alimentação oferecida.

Considerando a proposta de oferta de um local adequado para o atendimento às pessoas que recebiam alimentos nas ruas, as refeições serão consumidas somente dentro do restaurante, com organização do número de pessoas ao longo do horário, para adequada utilização da capacidade do espaço.

Para tanto, será disponibilizado também o uso dos espaços do salão e banheiros, não sendo permitido o acesso às demais áreas do restaurante, considerando não ser necessárias à execução do presente projeto.

## 5. Público-alvo:

## 6. Descrição das Estratégias Metodológicas, da periodicidade, das metas a serem atingidas e das estratégias de avaliação para cada atividade a serem executadas

|                          |                                                                                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Atividades:</b>       | Outras atividades (especificar).                                                                                     |
| <b>Outra atividades:</b> | Fornecimento de materiais descartáveis para uso nas refeições                                                        |
| <b>Descrição:</b>        | Fornecer materiais e utensílios descartáveis para a utilização durante a oferta das refeições.                       |
| <b>Periodicidade:</b>    | diária                                                                                                               |
| <b>Meta:</b>             | Distribuição de talheres copos, garfos, colheres, facas e guardanapos.                                               |
| <b>Avaliação:</b>        | Observação e monitoramento da equipe da Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos. |

|                          |                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Atividades:</b>       | Outras atividades (especificar).                                                                             |
| <b>Outra atividades:</b> | Limpeza e organização do espaço                                                                              |
| <b>Descrição:</b>        | Após o encerramento do consumo da alimentação, efetuar a limpeza do salão, das mesas e cadeiras e banheiros. |
| <b>Periodicidade:</b>    | diária                                                                                                       |
| <b>Meta:</b>             | Deixar o espaço limpo e organizado para as atividades do Restaurante no dia seguinte.                        |
| <b>Avaliação:</b>        | Observação pela equipe do Restaurante Bom Prato.                                                             |

|                          |                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Atividades:</b>       | Outras atividades (especificar).                                                                                                                                                                           |
| <b>Outra atividades:</b> | Adequação Inicial do imóvel                                                                                                                                                                                |
| <b>Descrição:</b>        | Adequação do espaço do Restaurante Bom Prato Campinas, com colocação de limitação de espaço nos locais onde não serão utilizados pelo projeto.<br><br>Periodicidade: Única - Anterior ao início do projeto |
| <b>Periodicidade:</b>    | sem periodicidade definida                                                                                                                                                                                 |
| <b>Meta:</b>             | Limitar a circulação dos usuários nos espaços que não serão utilizados pelo projeto.                                                                                                                       |
| <b>Avaliação:</b>        | Observação e monitoramento da equipe da Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos.                                                                                       |

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| <b>Atividades:</b>       | Outras atividades (especificar). |
| <b>Outra atividades:</b> | Preparação diária do espaço      |

|                       |                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descrição:</b>     | Após o encerramento das atividades diárias do Restaurante Bom Prato, preparar o espaço:<br>Salão, mesas, cadeiras e banheiros limpos e abastecidos com itens de higiene.<br>Salão com iluminação e ventilação adequadas. |
| <b>Periodicidade:</b> | diária                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Meta:</b>          | Receber os usuários num ambiente limpo e agradável.                                                                                                                                                                      |
| <b>Avaliação:</b>     | Observação e monitoramento da equipe da Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos                                                                                                      |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Atividades:</b>       | Outras atividades (especificar).                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Outra atividades:</b> | Organização e Distribuição das refeições                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Descrição:</b>        | Organização da fila, encaminhamento para a higienização das mãos, apoio e distribuição das refeições preparadas pelos grupos de voluntários cadastrados pela Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos. |
| <b>Periodicidade:</b>    | diária                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Meta:</b>             | Atendimento humanizado, com rapidez, sem deixar de levar em consideração o bom acolhimento, respeito e educação.                                                                                                                          |
| <b>Avaliação:</b>        | Observação e monitoramento da equipe da Secretaria de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos.                                                                                                                      |

## 7. Articulação em rede

| <b>Identificação do parceiro com o qual manterá articulação (serviços, programas, órgãos, instituições)</b>                   | <b>Descrição do tipo de articulação (encaminhamento, reunião, atividade, conjunta, etc)</b>     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Secretaria Municipal de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos. (SMASDH)                               | Participar das Capacitações, reuniões, palestras, Fóruns e Conferências.<br>Prestação de Contas |
| Grupos de voluntários cadastrados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Pessoa com Deficiência e Direitos Humanos. | Atividade conjunta na distribuição dos alimentos preparados.                                    |

**8. Recursos Humanos (equipe de referência mínima e outros profissionais que atuam no serviço - se houver)**

| <b>Nome do profissional</b> | <b>Escolaridade/Formação</b>           | <b>Cargo ou função no serviço</b> | <b>Carga horária semanal no serviço</b> | <b>Forma de contratação (CLT, RPA, MEI, Voluntário)</b> |
|-----------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| JULIANA SEGATO DE CARVALHO  | SUPERIOR COMPLETO                      | COORDENADOR                       | 20:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | SUPERIOR COMPLETO                      | GERENTE                           | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | ENSINO MÉDIO COMPLETO                  | SUPERVISOR                        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |
| À Contratar                 | FUNDAMENTAL COMPLETO (ATé A 8ª SÉRIE ) | AUXILIAR - SERVIÇOS GERAIS        | 30:00                                   | EMPREGADO CONTRATADO (CLT)                              |