



COOPERATIVA DE TRABALHO E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PANELAS UNIDAS

CNPJ: 37.000.766/0001-86 / I.E. 181.453.447.115

www.cooperativapanelasunidas.com.br / E-mail: panelasunidas@gmail.com

Av. Sarg. Polícia Militar Walter Nalin, nº 308, Pq. São Paulo - CEP 14.811-478 - Araraquara/SP

Fone: (16) 99729-3793 / (16) 98185-2997

ANEXO IV –PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO ADMINISTRAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES I e II (RPs)

1- DADOS GERAIS DA OSC

Nome: Cooperativa De Trabalho e Serviços de Alimentação Panelas Unidas

CNPJ: 37.000.766/0001-86

Endereço: Av. Sargento Polícia Militar Walter Nalin, 308

CEP: 14.811-478

Bairro: Parque São Paulo

Ponto de Referência:

Telefones: (16) 99729-3793

E-mail da Instituição:

panelasunidas@gmail.com

Site oficial da entidade para acompanhamento da execução do projeto:

www.cooperativapanelasunidas.com.br

UF: SP

Araraquara

2 – IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA OSC (PRESIDENTE/DIRETOR)

Nome: Leticia Souza da Silva

Nº do CPF: 455.598.228-25

Nº do RG/Órgão Expedidor: SSP/SP

Mandado de diretoria: (19/02/2022)

Cargo: Presidente

Endereço: Av. Sargento Walter Nalin, 63

CEP: 14811-478

Bairro: Parque São Paulo

Telefones: (16) 99729-3793

E-mail: panelasunidas@gmail.com

Cidade em que reside: Araraquara

UF: SP

3 – IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO

Nome: Francieli Mieris Machado Boni

Área de Formação: Nutrição

Nº do Registro no Conselho Profissional: CRN 57994

Telefone do Técnico: (16) 98185-2997

E-mail do Técnico:

francieli.panelasunidas@outlook.com

4 – OUTROS PARTICÍPES PLANO DE TRABALHO

Nome: Vanessa Aparecida Supinsque

CNPJ/CPF: 402.812.688-60

Endereço: Rua Francisco Gonçalves Ribeiro, 120 – Jd. Ieda

CEP: 14.808-572

5 – DESCRIÇÃO DA REALIDADE

O Restaurante Popular é um equipamento público da política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e tem como principal objetivo combater a fome e a miséria, por meio de uma refeição balanceada

nutricionalmente a preço justo e popular. O público usuário desse serviço deve ser prioritariamente formado por pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, assim como trabalhadores de empresas e estabelecimentos comerciais do entorno dos Restaurantes Populares, além da população em geral com o objetivo de garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável. Além disso, os Restaurantes Populares poderão ampliar o atendimento, de acordo com a demanda, com vistas a atender programas e projetos sociais da municipalidade.

Salienta-se que o Chamamento Público considera a possibilidade da Organização da Sociedade Civil ser uma Sociedade Cooperativa para a gestão dos RP Restaurantes Populares, amparado no Programa Municipal "Coopera Araraquara", instituído pela Lei Municipal nº 10.161 de 24 de março de 2021, que destina-se a estabelecer e implementar mecanismos institucionais e ações estratégicas que incentivem e apoiem a criação, o desenvolvimento, a consolidação, a sustentabilidade e a expansão de empreendimentos econômicos solidários, organizados em cooperativas ou sob outras formas associativas compatíveis com os critérios fixados pela Lei nº 7.145 de 27 de novembro de 2009 que instituiu a Política Municipal de Trabalho e Economia Solidária.

Nesse sentido, o trabalho realizado pela Cooperativa de Trabalho e Serviços de Alimentação Panelas Unidas vem de encontro as necessidades de atendimento dos Restaurantes Populares, pois a cooperativa é formada por mulheres economicamente responsáveis por suas famílias, que participaram de diversos programas sociais do município de Araraquara e se capacitaram em serviços de alimentação. A cooperativa tem o objetivo de gerar trabalho e renda para suas associadas cooperadas e ofertar alimentação de qualidade por um preço justo e acessível à população de Araraquara.

6 - DESCRIÇÃO DE METAS QUANTITATIVAS, PARÂMETROS DE AFERIÇÃO E PERIODICIDADE:

Para alcançar os resultados pretendidos na parceria, a Organização da Sociedade Civil deverá atingir a meta diária de produção de 250 refeições, sendo 125 refeições em cada um dos Restaurantes Populares, utilizando na elaboração gêneros alimentícios e insumos (produtos de limpeza e descartáveis), de boa qualidade, arcando com todo o custo de aquisição destes materiais (matérias primas e insumos), desenvolvendo as atividades de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Metas quantitativas	Parâmetros de aferição	Periodicidade
250 refeições diárias, 125 refeições em cada Restaurante Popular.	Quantidade de refeições servidas diariamente.	Diário (de segunda a sexta-feira).

6.1 - DESCRIÇÃO DE METAS QUALITATIVAS, PARÂMETROS DE AFERIÇÃO E PERIODICIDADE:

Para alcançar as metas qualitativas descritas abaixo a cooperativa se compromete a manter a equipe apresentada nesse plano de trabalho, bem como prezar pela qualidade das refeições produzidas e servidas de acordo com o Termo de Referência - Anexo I e das normas sanitárias vigentes.

Metas qualitativas	Parâmetros de aferição	Periodicidade
Gestão Administrativa dos Restaurantes Populares I e II	Aprovação da gestão pela Coordenadoria de Segurança Alimentar	Mensal
Cumprimento integral das metas estabelecidas, no que tange a produção de refeições conforme especificado no Anexo I	250 refeições diárias de qualidade, sendo 125 refeições em cada restaurante	Diária
Apresentação de cardápio mensal	Aprovação pela Coordenadoria de Segurança Alimentar com base no Termo de Referência I	Mensal

Avaliação do cardápio incluindo a reserva diária de amostras dos alimentos	Avaliação da amostra dos alimentos	Diária
Manutenção da equipe de trabalho apresentada na fase de seleção, sendo 3 (três) cooperadas cozinheiras em cada restaurante e mais 1 (uma) volante; 1 (uma) Nutricionista e 1 (uma) Gestora Administrativa para as duas equipes.	Quantidade de pessoas trabalhando e capacidade técnica das cooperadas	Diária
Atingir no mínimo 80% de aprovação, considerando-se os quesitos "bom" e "ótimo", na pesquisa de satisfação realizada pela CSA	Pesquisa de satisfação realizada pela Coordenadoria de Segurança Alimentar	Mensal
Aprovação superior a 70% nos relatórios de vistoria das Equipes de Monitoramento (Nutrição e Operacional)	Vistoria e relatórios	Mensal

6.2 – Objetivo Geral da Proposta

A parceria entre o Município de Araraquara e a Cooperativa de Trabalho e Serviços de Alimentação Panelas Unidas terá por objeto o desenvolvimento de atividades relativas a gestão administrativa e ao preparo e fornecimento de refeições de qualidade e alto valor nutritivo para o almoço, sendo 250 refeições diárias, atendendo o Termo de Referência constante no Anexo I, destinadas à população em vulnerabilidade social, a preços acessíveis nos Restaurantes Populares, servidas nestes locais, podendo ampliar para a entrega de refeições na forma de marmitex a fim de atender as demandas de setores do poder público municipal, fundações e autarquias através da transferência de recursos financeiros para a Organização da Sociedade Civil. O escopo do presente objeto inclui a responsabilidade técnica e obrigações trabalhistas por parte da Organização da Sociedade Civil – Cooperativa Panelas Unidas.

6.3 – Objetivos Específicos da Proposta

- Manter, administrar e operacionalizar os Restaurantes Populares I e II por meio da parceria com a Cooperativa que disponibilizará os recursos humanos necessários arcando com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, securitários, contratuais e comerciais;
- Elaborar cardápio mensal, dentro de uma composição racional de nutrientes, que contemple a aceitação mediante pesquisa de satisfação dos beneficiários;
- Manter um responsável técnico cadastrado no Conselho Regional de Nutricionista (CRN) e equipe de trabalho para operacionalização dos Restaurantes Populares;
- Produzir e servir nos Restaurantes Populares as refeições (almoço), de segunda a sexta-feira, exceto feriados, respeitando a quantidade prevista na meta de refeições, atendendo as normas sanitárias vigentes;
- Manter todos os equipamentos descritos no Anexo XIX, necessários à execução dos serviços de restaurantes em perfeitas condições de uso, se responsabilizando pelos custos de eventual manutenção corretiva.

6.4 – Abrangência da Proposta:

A proposta de administrar e operacionalizar os Restaurantes Populares abrange os dois restaurantes que estão na responsabilidade do Município pelo período de 24 meses servindo 250 refeições diárias e podendo ser ampliado mediante negociação entre as partes e na vigência da lei.

6.5 – Período de execução do Objeto proposto:

O Termo de Colaboração terá vigência pelo período 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado caso seja de interesse das partes, mediante justificativa e termo aditivo, conforme legislação vigente.

L

6.6 – Metodologia e descrição das Atividades da Proposta

Conforme o descritivo e as exigências do edital deste processo, seguiremos todos os itens indicados para o cumprimento qualificado das normas da Segurança Alimentar e Nutricional previstas por leis municipais, estaduais e federais.

- ✓ Faremos treinamentos periódicos com a equipe, reforçando sempre as boas práticas de manipulação de alimentos;
- ✓ Coletaremos diariamente uma amostra dos alimentos para análise, assim como o controle das temperaturas dos alimentos e equipamentos serão registrados em uma planilha;
- ✓ A Nutricionista fará a elaboração do cardápio respeitando as leis da alimentação;
- ✓ Contaremos com uma equipe de 09 (nove) cooperadas trabalhando:
 - 01 (uma) Nutricionista, supervisionando duas equipes;
 - 01 (uma) Gestora Administrativa: cooperada para as funções administrativas para organização dos Restaurantes Populares e das obrigações administrativas com a contratante.
 - 07 (sete) cozinheiras, sendo 3 para cada restaurante e uma volante cumprindo as funções de cozinheira, auxiliar de cozinha e serviços gerais de forma rotativa.

Importante ressaltar que todas as cooperadas tem formação técnica para o cumprimento das boas práticas na manipulação dos alimentos.

6.7 – Público Beneficiário

O público usuário desse serviço deve ser prioritariamente formado por pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, porém os restaurantes são abertos ao público geral da cidade de Araraquara.

6.7.1 – Perfil do Público Beneficiário Direto

O público usuário desse serviço deve ser prioritariamente formado por pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, assim como trabalhadores de empresas e estabelecimentos comerciais do entorno dos Restaurantes Populares, além da população em geral com o objetivo de garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável.

6.8 – Meta de atendimento total:

Meta diária de 250 refeições e meta mensal de 5.500 refeições.

6.9 – Compatibilidade de Custo:

O custo apresentado é o proposto pela edital de chamamento público entendo que há no edital um estudo a priori da compatibilidade dos custos com os preços praticados no mercado. O custo apresentado no edital de chamamento é exequível para a operacionalização proposta pela Cooperativa de Trabalho e Serviços em Alimentação Panelas Unidas.

Tipo de despesa	Quantidade diária	Valor unitário	Valor Mensal	Valor total 24 meses
Refeição	250 refeições/dia	R\$ 11,72	R\$ 64.460,00	R\$ 1.547.040,00
	5.500 refeições/mês			

6.10 – CRONOGRAMA FÍSICO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Descrição das ações	Período de execução (parcelas)											
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	11º	12º
66.000 refeições (ano 1)	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500
66.000 refeições (ano 2)	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500	5.500

7 – CAPACIDADE INSTALADA

7.1 – Equipe de Profissionais Permanente da OSC: todas as profissionais são cooperadas.

L

Nome	Formação	Função na OSC	Carga Horária mensal de Trabalho
Alane Carvalho da Silva	Cozinheira	Cozinheira	40 horas semanais
Vanessa Aparecida Supinsque	Cozinheira	Secretária e Cozinheira	40 horas semanais
Tamires da Silva Carneiro	Cozinheira	Cozinheira	40 horas semanais
Maria Nanci da Silva	Cozinheira	Cozinheira	40 horas semanais
Mirela Alves Miguel	Cozinheira	Cozinheira	40 horas semanais
Renata dos Santos	Cozinheira	Cozinheira	40 horas semanais
Suzam Regina Ribeiro	Cozinheira	Cozinheira	40 horas semanais
Francieli Mieris Machado Boni	Nutricionista	Nutricionista e Técnica Responsável	40 horas semanais
Letícia Souza da Silva	Cozinheira	Presidente e Gestora Administrativa	40 horas semanais
Ana Paula Machado de Oliveira Bali-eiro	Cozinheira	Cozinheira	Variada mediante demanda
Elaine Athayde de Lima	Cozinheira	Tesoureira e Cozinheira	Variada mediante demanda
Elaine Moraes Ferreira	Cozinheira	Cozinheira	Variada mediante demanda
Gisele de Fatima dos Santos	Cozinheira	Cozinheira	Variada mediante demanda
Ingrid Nalara Rafael	Cozinheira	Cozinheira	Variada mediante demanda
Luciane Aparecida Ramos Pires	Cozinheira	Cozinheira	Variada mediante demanda

7.1.1 – Equipe de profissionais que atuarão diretamente no projeto selecionado
Todas as profissionais são

Profissional	Função	Retirada (plso)	Cesta básica	Vale Transporte
Francieli Mieris Machado Boni	Nutricionista	R\$ 3.453,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Letícia Souza da Silva	Gestora Administrativa	R\$ 3.400,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Alane Carvalho da Silva	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Vanessa Aparecida Supinsque	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Tamires da Silva Carneiro	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Maria Nanci da Silva	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Mirela Alves Miguel	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Renata dos Santos	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00
Suzam Regina Ribeiro	Cozinheira	R\$ 1.380,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00

7.2 – Estrutura Física: () Própria (X) Cedida () Alugada () Outros

7.3 – Instalações físicas

Restaurante Popular I

Rua Nove de Julho, 3267 – Santa Angelina

Restaurante Popular II

Av. Jorge Fernandes Mattos, 354 – 8º Distrito Industrial

7.4 – Equipamentos disponíveis

Cessão de uso dos itens e equipamentos públicos relacionados no Anexo XIX do Termo de Permissão de Uso do Edital de Chamamento Público.

8 – MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E SUSTENTABILIDADE DA PROPOSTA

O monitoramento, a avaliação e a fiscalização serão realizados diariamente pela equipe técnica da Coordenadoria de Segurança Alimentar por meio da avaliação do cardápio e de visitas "In loco" para verificação das condições do serviço e da rotina de trabalho assim como da composição qualitativa e quantitativa das refeições de acordo com as especificações descritas no item 13 do Termo de Referência do Edital de Chamamento.

A Cooperativa deverá fornecer 250 refeições diárias, sendo 125 refeições em cada restaurante, de acordo com as Leis da Alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) dentro das melhores técnicas de culinária, com gêneros alimentícios de primeira qualidade, os quais deverão conter as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas e a seguinte composição:

A) Almoço servido nos RPS

Composição

• Prato principal: carne bovina, suína, ave ou pescados ou outra proteína de origem animal: (não serão aceitos hambúrgueres, salsicha, "nuggets/similares" e miúdos como prato principal).

Opção vegetariana proteica: proteína texturizada de soja, ovos, grão de bico, tofu, cogumelo e lentilha.

• Acompanhamento: Arroz e feijão

Opção: Arroz Integral.

• Guarnição: massas ou purês ou legumes ou farofa ou polenta;

• Salada: crua ou cozida;

• Bebida: suco;

• Sobremesa: fruta in natura/compota ou gelatina.

Item Peso/Quantidade

Carne bovina sem osso: 160 a 170g

Frango com osso: 250 a 260g

Peito de Frango: 150 a 160g

Peixe: 140 a 150g

Alimento Vegetariano Proteico: 120 a 150g

Guarnições: De 90 a 130g

Salada: folhas 60gr/ cozida 90g a 100g

Arroz branco: 300 a 350g

Arroz integral: 300 a 350g

Feijão: 170 a 200g

Doce: de 40 a 60g

Fruta: de 80 a 130g

Suco: 180 a 200 ml (Para preparar o suco, utilizar água mineral ou filtrada).

Os valores mínimos acima especificados se referem à refeição pronta, ou seja, após a devida cocção.

	As opções vegetarianas proteicas assim como o arroz integral devem ser incluídas no cardápio todos os dias, ficando disponíveis ao público beneficiário, que deverá escolher entre a proteína de origem ou vegetariana, bem como o tipo de arroz. Modo de servir Deverão ser utilizadas bandejas de inox, talheres de inox, copos e guardanapos descartáveis para servir as refeições na área de consumo dos Restaurantes Populares.
B) Conversão de refeições em forma de marmiteix	A composição e as quantidades das refeições são as mesmas especificadas no item B, devem ser obedecidos os critérios abaixo descritos para a montagem dos marmiteix. - No caso de feijoada o marmiteix deverá ser montado com o feijão preto e o prato principal separado por cima do arroz. - A salada deverá ser fornecida em embalagem separada, adequada e refrigerada. Deve ainda acompanhar sachê de molho para tempero. - O arroz, feijão, guarnição e prato principal devem estar em embalagem prato de marmiteix de alumínio ou isopor número 9, de aproximadamente 1120ml, com tampa lacrada. No caso de embalagem de alumínio as mesmas deverão ser devidamente acondicionadas em suporte retangular de isopor com tampa. - Poderá ser solicitado pela CSA, a utilização de embalagem de marmiteix de isopor com 4 divisórias, de aproximadamente 1100ml, com tampa. Deverão ser separadas amostras das refeições diariamente.

8.1 – Quais Técnicas de Monitoramento e Avaliação serão aplicadas durante a execução do objeto

Acompanhamento diário por meio de visitas da equipe técnica da Coordenadoria de Segurança Alimentar. O cumprimento das metas e resultados será feito mediante a verificação dos seguintes indicadores:

- Quantitativo 1: Cumprimento integral das metas estabelecidas, no que tange a produção de refeições conforme especificado no Anexo I;
- Quantitativo 2: Manutenção da equipe de trabalho apresentada na fase de seleção;
- Qualitativo 3: Atingir no mínimo 80% de aprovação, considerando-se os quesitos "bom" e "ótimo", na pesquisa de satisfação realizada pela CSA.
- Qualitativo 4: Aprovação superior a 70% nos relatórios de vistoria das Equipes de Monitoramento (Nutrição e Operacional).

9 – Histórico das ações da instituição com o público alvo da proposta

A Cooperativa de Trabalho e Serviços de Alimentação Pannelas Unidas nasce da mobilização popular e periférica como oportunidade de enfrentamento ao desemprego na cidade de Araraquara. Após um processo de mobilização, formação continuada sobre o cooperativismo e qualificação técnica na área do objetivo desta cooperativa, foi possível fortalecer a autonomia de nossa cooperativa. Conforme previsto em nosso estatuto Social, temos por objetivo de funcionamento a colaboração recíproca, buscando proporcionar o aprimoramento da atividade profissional aos nossos sócios, e assim, garantir-lhes trabalho e renda com dignidade, bem como prestar serviços qualificados na área da alimentação, sendo prevista estatutariamente, a distribuição dos nossos ganhos de forma igualitária entre as cooperadas, fortalecendo gradativamente um cenário de negócio para inclusão de novos sócios.

Nosso perfil empreendedor - mantemos permanente qualificação técnica.

- ✓ 2020 e 2021 - Realizamos curso intensivo de boas práticas de manipulação de alimentos, de planejamento de cardápios e oficina de desenvolvimento de habilidade, ampliando nossos serviços especializados;
- ✓ 2021 - Realizamos ações de divulgação e promoção das nossas produções e vendas nas redes sociais;

- ✓ Fomos selecionadas, através do Edital de Chamamento público da Incubadora Pública de Empreendimentos Solidários de Araraquara;
- ✓ Contamos com o incentivo da Lei Municipal nº 10.161, de 24 de março de 2021, que incentiva o cooperativismo no município.
- ✓ 2021 - Fomos selecionadas do Prêmio Fúlvia Magrini – Mulheres que Empreendem, que tem por objetivo fomentar os micro e pequenos empreendimentos como alternativa de geração de renda às mulheres com trabalho ou negócio prejudicado pela crise econômica causada pela pandemia da Covid-19; e
- ✓ Cumprimos contatos com instituições públicas e privadas, como Escola Fundação Toque e a Secretaria municipal de Educação de Araraquara.

10 - Descrever as políticas de Igualdade de Gênero e Racial, detalhando como é composta a Equipe Técnica e Operacional.

Considerando nosso quadro societário, segue em anexo nossa ata de fundação para a comprovação, em nosso estatuto social não há impedimento para a aceitação de cooperados do gênero masculino, porém, desde nossa fundação somos 100% de mulheres.

Nossas cooperadas são mulheres 100% responsáveis por garantir a manutenção econômica da renda familiar, entre todas apenas duas cooperadas contam com a colaboração da renda dos seus cônjuges. Todas são responsáveis pela manutenção financeira de seus filhos e filhas, sendo 50% destas mulheres autodeclaradas negras, 59% mulheres com idade acima de 40 anos, 76% mulheres naturais de Araraquara, todas moradoras de bairros periféricos de Araraquara.

Nossas ações objetivam o desenvolvimento da qualificação profissional e humana das cooperadas garantindo a inclusão no mercado de trabalho, fortalecendo a identidade, o autocuidado, a busca por melhores condições profissionais e econômicas para o fortalecimento de suas autonomias pessoais e coletivas, com trabalho digno e renda justa à todas, o que nos torna mais autônomas e fortes para enfrentar o preconceito e as opressões. Passamos a acreditar em nossas potências em ocupar não só uma função laboral mas, acreditar em nossa capacidade de exercer a diretoria de uma cooperativa, a realização de ações coletivas e a solidariedade entre as cooperadas e garantir um plano de inclusão de novas e novos cooperados e cooperadas.

11 – Apresentação de modelo de cardápio

Nosso cardápio segue as normativas das quatro leis da alimentação:

- **A Lei da Quantidade**, corresponde ao total de calorias e nutrientes consumidos. A quantidade de alimentos deve ser suficiente para suprir as necessidades do indivíduo.

Trabalharemos com a quantidade estabelecida pelo edital de Chamamento Público nº01/2021, visto que atende a necessidade correspondente ao público atendido.

- **A Lei da Qualidade**, refere-se a uma alimentação completa em sua composição e que forneça ao organismo todos os nutrientes que ele necessita.

Nosso cardápio será variado e em sua composição terão todos os grupos de nutrientes, para garantir o bom funcionamento do organismo.

- **A Lei da Harmonia**, nada mais é do que a distribuição e proporcionalidade entre os nutrientes, resultando no equilíbrio. Para que nosso organismo consiga aproveitar melhor os nutrientes, estes devem se encontrar em proporções adequadas nas refeições.

Cuidaremos para que o nosso cardápio tenha um equilíbrio na composição proporção adequada dos alimentos, para um melhor aproveitamento e para evitar excessos ou deficiência de nutrientes.

- **A Lei da Adequação**, mostra que a alimentação deve ser adequada para às necessidades de cada organismo, respeitando as características de cada indivíduo, as especificidades, os ciclos da vida, o estado fisiológico, estado de saúde, hábitos alimentares e condições socioeconômicas e culturais.

MODELO DE CARDÁPIO NO ANEXO I.

L

12 – DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO – ANEXO II

13 – DECLARAÇÃO DO PROPONENTE

Solicitamos o deferimento do Plano de Trabalho – Anexo IV do Edital de Chamamento Público nº 01/2021 – Administração e Operacionalização dos Restaurantes Populares I e II.

Araraquara, 10 de fevereiro de 2022.



Letícia de Souza da Silva
Presidente

14 – ASSINATURA DO CONCEDENTE

Local e Data

Assinatura do Concedente

ANEXO I – MODELO DE CARDÁPIO

CARDÁPIO MENUS RESTAURANTES POPULARES				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA
SEMANA 1	File de frango grelhado	Carne de panela	Peixe assado	Sobrecos de frango assado
	* Omelete de forno	* Tofu ao alho e óleo	* Cogumelo refogado	* Caju de bico com legumes
	Chuchu refogado	Batata doce	Berinjela de legumes	Polenta cremosa
	Beirrada ralada	Afrite com tomate	Peixe	Repolho refogado
	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
SEMANA 2	Opção: Arroz integral	Opção: Arroz integral	Opção: Arroz integral	Opção: Arroz integral
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Suco de laranja	Suco de laranja	Suco de laranja	Suco de laranja
	Arroz xadrez	Carne moída a primavera	Suco de Maracujá	Suco de Maracujá
	* Cogumelo refogado	* Proteína de soja refogada	Peixe frito no molho	Cubos de frango ao molho
SEMANA 3	Abóbora refogada	Esqueleto ao molho	* Onos molhos com espinafre	* Molhos de feijão
	Alface	Afrite com tomate	Batata doce assada	Purê de batata
	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	Opção: Arroz integral	Opção: Arroz integral	Opção: Arroz integral	Opção: Arroz integral
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SEMANA 4	Banana	Gelatina de Abacaxi	Wag	Gelatina de laranja
	Suco de Uva	Suco de Goiaba	Suco de Abacaxi	Suco de laranja
	Bicas de frango com ervas finas	Stroganoff de carne	Peixe a portuguesa	Sobrecos de frango assado
	* Lancha refogada	* Stroganoff de grão de bico	* Molhos de legumes com onos	* Tofu refogado
	Cenoura ralada	Batata refogada	Berinjela refogada	Polenta cremosa

* Opção vegetariana

ANEXO II - DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

PARCELAS	Recursos humanos	Alimentos	Descartáveis	Material de limpeza	Outros materiais de consumo (cozinha)	Gás de cozinha	Manutenção preventiva e corretiva		Uniformes e EPIs	Laudos e Exames ASO	Dedetização	Escritório de Contabilidade	TOTAL
							Aprovisionado	Gasto mês*					
1ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 33.217,74	R\$ 0,00	R\$ 1.412,40	R\$ 0,00	R\$ 2.906,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 350,00	R\$ 64.460,00
2ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.966,14	R\$ 1.350,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 2.100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 350,00	R\$ 64.460,00
3ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 900,00	R\$ 480,00	R\$ 200,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 800,00	R\$ 2.200,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
4ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
5ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 600,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
6ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 600,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
7ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 27.986,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.680,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
8ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
9ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
10ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
11ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 600,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
12ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 600,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.680,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
13ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 27.986,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
14ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.036,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
15ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.100,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
16ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.100,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
17ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
18ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.066,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2.680,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
19ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 28.386,14	R\$ 1.100,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
20ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
21ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
22ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
23ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
24ª PARCELA	R\$ 26.373,86	R\$ 30.666,14	R\$ 1.500,00	R\$ 480,00	R\$ 0,00	R\$ 2.640,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 600,00	R\$ 64.460,00
Total													R\$ 1.547.040,00

* gasto realizado conforme necessidade e de acordo com saldo provisionado anteriormente - valor será demonstrado na prestação de contas

22

DETALHAMENTO CUSTOS COM RECURSOS HUMANOS

MENSAL - COOPERADAS

N	NOME	RETRADA	DÉBITO - INSS	IR	LÍQUIDA	CESTA BÁSICA	VALE TRANSPORTE	AUX. DESLOCAIMENTO	TOTAL RECEBIDO
1	Alane Carvalho da Silva	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
2	Tamires da Silva Carneiro	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
3	Maria Nanci da Silva	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
4	Mirela Alves Miguel	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
5	Renata dos Santos	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
6	Suzann Regina Ribeiro	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
7	Vanessa Aparecida Supinsque	R\$ 1.380,00	R\$ 276,00		R\$ 1.104,00	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 1.754,00
8	Francieli Mileni Machado Bori	R\$ 3.453,00	R\$ 690,60	R\$ 64,38	R\$ 2.698,02	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 4.148,02
9	Letícia Souza da Silva	R\$ 3.400,00	R\$ 680,00	R\$ 61,20	R\$ 2.658,80	R\$ 450,00	R\$ 200,00	R\$ 0,00	R\$ 3.308,80

MENSAL - COOPERATIVA

N	NOME	TOTAL RECEBIDO	INSS	IR	DES. ANUAL	1/3 Férias	13 RETRADA	TOTAL CUSTO
1	Alane Carvalho da Silva	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
2	Tamires da Silva Carneiro	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
3	Maria Nanci da Silva	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
4	Mirela Alves Miguel	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
5	Renata dos Santos	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
6	Suzann Regina Ribeiro	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
7	Vanessa Aparecida Supinsque	R\$ 1.754,00	R\$ 276,00	R\$ 0,00	R\$ 115,00	R\$ 38,33	R\$ 115,00	R\$ 2.298,33
8	Francieli Mileni Machado Bori	R\$ 4.148,02	R\$ 890,60	R\$ 64,38	R\$ 287,75	R\$ 95,92	R\$ 287,75	R\$ 5.574,42
9	Letícia Souza da Silva	R\$ 3.308,80	R\$ 680,00	R\$ 61,20	R\$ 283,33	R\$ 94,44	R\$ 283,33	R\$ 4.711,11
TOTAL RECURSOS HUMANOS		R\$ 19.734,82	R\$ 3.302,60	R\$ 125,58	R\$ 1.376,08	R\$ 458,69	R\$ 1.376,08	R\$ 26.373,86

02