



PLANO DE TRABALHO

ALIMENTA BRASIL

1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

Preparo e fornecimento de refeição pronta e/ou congelada, balanceada, almoço e jantar, diariamente para população em situação de vulnerabilidade social de acordo com a demanda do Município.

2. IDENTIFICAÇÃO DA OSC

INDESC – Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural	
Endereço	Rua Baronesa do Japi, nº 64, Centro.
Município, UF e CEP	Jundiaí – Estado de São Paulo, CEP: 13.207-684
CNPJ	07.393.987/0001-09
Data de abertura do CNPJ	13/05/2005
Acessos Virtuais	Site: https://indesc.org.br/ Instagram: @indescbr; Linkedin: https://www.linkedin.com/company/indesc/
Telefone	(11) 2136-6520
Vigência do mandato da Diretoria atual	29.04.2025 a 28.04.2030
Nome do Representante Presidente	-Luiz Gonzaga da Silva Nascimento
RG	9.051.246-7
CPF	881.803.108-25
Data de nascimento	04/08/1956



Endereço residencial	R Jorge Jahnel, 175 - Reserva da Serra - CEP: 13212-135 - Jundiaí -SP
Telefone Fixo e Celular	(11) 2136-6520/ (11) 99420-0411
E-mail institucional do Representante	presidencia@indesc.org.br
E-mail pessoal do Representante	indesccluz@gmail.com
Atividade econômica principal	94.30.-8-00 - Atividades de associações de defesa de direitos sociais
Atividade econômica secundária	94.93-6-00 – Atividades de organizações associativas ligadas à cultura e à arte; 94.93-5-00 – Atividades associativas não especificadas anteriormente;
Identificação:	(x)Atendimento (x)Assessoramento (x)Defesa e Garantia de Direitos: Sede
Conselho Municipal de Assistência Social de Jundiaí – CMAS	Nº 20077 – I de Atendimento - Entidade Executiva: Educação para o trabalho – Programa Jovem Aprendiz.
Conselho Municipal de Jundiaí – CMDCA	Nº 1.2.0.0.5.0.8.1 – Nos termos do Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei 8.069 de 13 de Julho de 1990; preparação para o trabalho; estímulo ao convívio familiar, grupal e social.
Habilitação de Entidade Gestora de Cozinha Solidária – MDS	Nº EGH2024001113 – Conforme requisitos da Lei 14.628/2023
Habilitação de Entidade Qualificadora	Nº 235876.11.92542/2022 – Conforme requisitos da Portaria/MTP nº 671 de 08 de novembro de 2021 e demais normativos relacionados
Qualificação como OSCIP	Nº 08026.000552-2021/74 - Nos termos do inciso II do artigo 9º do Decreto 3.100/99, com publicação em 09 de setembro de 2005 no Diário Oficial da União;
Finalidade estatutária	Promoção da assistência social; promoção da cultura, defesa e conservação de patrimônio histórico e artístico;



	promoção gratuita da educação e da saúde, observando-se a forma complementar de participação das Organizações da Sociedade Civil; promoção da segurança alimentar e nutricional; defesa, preservação e conservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável; promoção do voluntariado; promoção do desenvolvimento econômico e social e combate à pobreza; experimentação, não lucrativa, de novos modelos sócios produtivos e de sistemas alternativos de produção, comércio, emprego e crédito; promoção de direitos estabelecidos, construção de novos direitos e assessoria jurídica gratuita de interesse suplementar; promoção da ética, da paz, da cidadania, dos direitos humanos, da democracia e de outros valores universais.
Unidade Executora	
Nome	INDESC – Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural
Endereço	Avenida União dos Ferroviários, nº 2.222 - Centro, Jundiaí - SP, 13201-160.
CNPJ	07.393.987/0001-09
Data de abertura do CNPJ	13/05/2005
Conta bancária para parceria	Será aberta junto ao Banco do Brasil
Imóvel que funciona o serviço é	() Próprio () Cedido (X) Público () Particular () Alugado
A unidade executora fica aberta quantas horas por semana	() Até 20 horas () De 21 a 39 horas (x) 40 horas () Mais de 40 horas () Ininterrupto (24h/dia, 7 dias/semana)
Quais dias a unidade executora funciona?	(x) Segunda - Feira (x) Terça-Feira (x) Quarta- Feira (x) Quinta- Feira (x) Sexta-Feira () Sábado () Domingo



3. SOBRE A OSC

O INDESC é uma organização da sociedade civil, sem fins lucrativos, fundada em 2005, com atuação no Estado de São Paulo, cuja finalidade estatutária é a execução de políticas públicas continuadas nas áreas de assistência social, segurança alimentar e nutricional, educação para o trabalho, desenvolvimento humano e inclusão social.

A instituição atua como gestora e incubadora de programas e projetos sociais, com reconhecida expertise na execução de políticas públicas de segurança alimentar e assistência social, gestão de equipamentos públicos e prestação de serviços socioassistenciais, sempre pautada pelos princípios da legalidade, eficiência, transparência.

O INDESC tem como missão oferecer às pessoas e comunidades que se encontrem em situação de vulnerabilidade social a participação gratuita em ações, programas e projetos educacionais, de assistência social e formação profissional atuando em quatro eixos: **Assistência Social, Segurança Alimentar e Nutricional, Educação para o Trabalho, Arte e Cultura.**



Educação

Assistência
Social

Direito à
Alimentação

Arte e
Cultura

Através de um Terceiro Setor profissional com instituições públicas e privadas parceiras, trabalha com foco em resultados concretos para a melhoria da qualidade de vida da população e transformação das pessoas, potencializando o impacto social de suas ações. Atua por meio de metodologias modernas e soluções criativas para desafios sociais complexos, sempre com respeito aos direitos humanos, com base na equidade, diversidade e justiça social, bem como equilíbrio entre as dimensões social, econômica e ambiental nas iniciativas apoiadas.

O principal objetivo do INDESC é desenvolver e implementar iniciativas e ideias de assistência social, saúde comunitária, segurança alimentar e inclusão produtiva visando à



promoção do direito de todos os cidadãos com foco na garantia de acesso regular e permanente às políticas públicas.

MISSÃO

Promover o desenvolvimento humano e social por meio da implementação de ações e projetos integrados nas áreas de assistência social, segurança alimentar e educação, voltados à redução das desigualdades sociais, ao fortalecimento da inclusão e à promoção de uma sociedade mais justa, solidária e sustentável.

VALORES

Compromisso social, transparência, profissionalismo e ética na gestão e execução das ações, aliados à solidariedade, sustentabilidade e efetividade na promoção de resultados que contribuam para a melhoria das condições de vida da população atendida.

OBJETIVOS

Garantir à população em situação de vulnerabilidade social o acesso gratuito a direitos sociais e benefícios, contribuindo para a promoção da dignidade e da inclusão social.

3.1. Experiência geral do INDESC na execução de programas e/ou projetos voltados à área de educação, saúde, segurança alimentar, desenvolvimento ou assistência social

3.1.1. Programa Restaurante Popular Bom Prato

Termo de Colaboração com Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo

O INDESC possui vasta experiência na política de segurança alimentar, atuando **desde 2006 na gestão do Programa Bom Prato**. Iniciou suas atividades na Unidade de Jundiaí, que perdurou até 09/2019; na Unidade do Tucuruvi a gestão teve vigência de 01/2012 a 08/2019 e, na Unidade Campo Limpo de 05/2022 a 04/2024; e desde 08/2017 é responsável pela gestão da Unidade Grajaú/Cidade Dutra.



Na Unidade Cidade Dutra já foram servidas **3.901.744 refeições (dezembro/2025)**, atingindo alto índice de atendimento, conforme previsto no Termo de Colaboração, o qual tem vigência até 08/2027.

Na gestão das Unidades, através de atuação em rede, formou parcerias ENEL, CEJAM e Instituto Adventista e foram realizadas ações voltadas para saúde, higiene pessoal, meio ambiente, educação profissional e de forma informativa e gratuita, proporcionando oportunidades e meios de promoção da integração e inserção do indivíduo na sociedade.

3.1.2. PROGRAMA COZINHA SOLIDÁRIA

Termo de Colaboração com Ministério de Desenvolvimento Social



O INDESC, habilitado como Entidade Gestora, firmou em outubro/2024 termo de colaboração com o MDS para execução no Programa Cozinha Solidária, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 e regulamentada pelo Decreto nº 11.937, de 2024. Atua em apoio às 14 Cozinhas Solidárias, distribuídas entre o Estado de São Paulo, para a produção e oferta de refeição gratuita e de qualidade, preferencialmente as pessoas em situação de vulnerabilidade social, incluída a população em situação de rua e em insegurança alimentar e nutricional. O Termo de colaboração sob nº 968473/2024 vigente até setembro/2026 já foram distribuídas mais de 1.100 **milhões de refeições gratuitas e de qualidade** (dados maio/2026).

Como Entidade Gestora, o INDESC acompanha a distribuição das refeições em cumprimento a cota prevista no Plano de Trabalho e após a devida comprovação, a Cozinha Solidária recebe do INDESC, o repasse do recurso público referente a quantidade de refeições servidas dentro do mês. O INDESC também capacita as cozinhas por meio de treinamentos desenvolvendo a autonomia de cada uma delas nas ações voltadas para segurança alimentar e nutricional.



Além das diretrizes do Ministério do Desenvolvimento Social para execução do Programa, o INDESC implantou meios próprios de monitoramento das atividades das Cozinhas Solidárias que estão sob sua gestão, através de relatórios que contêm informações das refeições servidas, local, cardápio e fotos com geolocalização.



3.1.3. Escola Estufa Lucy Montoro

Termo de Convênio com Prefeitura Municipal de São Paulo

Em 2010, por meio do Termo de Convênio nº 113/SMPP2010, o INDESC atuou na requalificação profissional dos munícipes por meio de técnicas de cultivo de hortaliças e plantas aromáticas, objetivando a geração de renda, segurança alimentar e nutricional, além da introdução de hábitos saudáveis de alimentação e qualidade de vida para os beneficiários do Programa. O programa tinha como objetivo a capacitação gratuita da população envolvida, com técnicas e conceitos no cultivo de hortaliças e plantas aromáticas.



A responsabilidade do INDESC consistia desde a construção das estufas até as práticas de cultivo da terra, plantação das sementes em berçários, transferência das mudas para a horta, monitoramento, a avaliação e a colheita.

As Hortas foram implantadas Cambuci, Sé, Capela do Socorro, Vila Prudente, Taipas, Mooca e São Miguel, conforme ilustrações abaixo:



3.1.4. Serviço Complementar – Central de Atendimento do Cadastro Único – CadÚnico

Termo de Colaboração firmado com o Município de Jundiaí – SP - Desenvolvimento e Assistência Social



Por meio da execução do Termo de Colaboração firmado com o Município de Jundiaí em janeiro de 2024, o INDESC é o responsável pelo atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade social dentro do serviço.

O Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal trata-se de instrumento de identificação e caracterização socioeconômica das famílias brasileiras de baixa renda, podendo ser utilizado para diversas políticas e programas públicos voltados para a inclusão social.

Toda a execução atende as orientações do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome e os princípios e diretrizes da Política



MATRIZ

Rua Baronesa do Japi, 64 • Bela Vista • Jundiaí – SP
CEP: 13207-684 • Telefone: (11) 2136-6520

FILIAIS

Pirituba: Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 3305 • Jardim Iris • São Paulo – SP
CEP: 05145-200 • Telefone: (11) 2136-6520

Cidade Dutra: Rua Aníbal dos Anjos Carvalho, 47 e 51 • Cidade Dutra • São Paulo – SP
CEP: 04810-050 • Telefone: (11) 2136 – 6520 – Ramal 6538



Municipal de Assistência Social dentro do escopo do Sistema Único de Assistência Social - SUAS/Jundiaí. A meta prevista para atendimento é de **1.500 pessoas por mês** e o alcance do público-alvo tem sido extremamente satisfatório.

No ano de 2025 o INDESC realizou 27.226 atendimentos e no mês de novembro/2025 atingiu 90,72% da TAC (Taxa de Atualização Cadastral), o que vem se mantendo no ano de 2026, demonstrando total eficiência na execução da parceria.

3.1.5. Programa Aprendiz Inovador

Projeto desenvolvido e Executado pelo INDESC com empresas parceiras – Educação e Inclusão Produtiva



O projeto tem por objetivo promover a inclusão social de adolescentes e jovens através da qualificação profissional com formação técnico-profissional para ampliação de possibilidades de inserção no mercado de trabalho e tornando mais promissor o futuro da nova geração.

Regulamentado pelo Decreto nº 5.598, de 1º de dezembro de 2005 e com as diretrizes curriculares estabelecidas na Portaria MTE nº 615, de 13 de dezembro de 2007, a aprendizagem proporciona a qualificação social e profissional adequada às demandas e diversidades dos aprendizes, em sua condição peculiar de pessoa em desenvolvimento no mundo de trabalho e da sociedade quanto às dimensões ética, cognitiva, social e cultural do aprendiz, possuindo mais de 30 cursos certificados junto ao Ministério do Trabalho nas áreas administrativas, logística, comércio, entre outros.

O INDESC trabalha de forma árdua e contínua pela certeza de que a aprendizagem é um direito fundamental dos adolescentes e jovens, buscando uma sociedade mais justa e igualitária. Atende os Municípios de Jundiaí, Itupeva, Cabreúva, Várzea Paulista, Francisco Morato, Cajamar, Louveira e Grande São Paulo, contando atualmente com 150 empresas parceiras e 500 contratos de aprendizagem ativos e desde 2013 já atuou na



qualificação de aproximadamente 15.000 jovens, promovendo a inserção no mercado de trabalho.

Além da atuação na Aprendizagem, o INDESC é um agente de integração em conformidade com a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, que regulamenta a atividade de estágio e sua função é inserir jovens e adolescentes, a partir de 16 anos, que estejam cursando ensino médio, técnico ou superior no mercado de trabalho.

No INDESC, acreditamos que investir na capacitação e inserção de jovens no mercado de trabalho não apenas impulsiona carreiras promissoras, mas também agrega valor às empresas ao formar profissionais alinhados com a cultura organizacional e preparados para os desafios do setor.

Neste contexto, todos os programas e projetos executados pelo INDESC, voltados à segurança alimentar, inclusão produtiva e operacionalização do Cadastro Único encontram respaldo na política pública de Assistência Social, integrando as ações do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, nos termos da Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS (Lei nº 8.742/1993). Tais iniciativas contribuem para a proteção social básica, o enfrentamento das vulnerabilidades sociais, a promoção da autonomia das famílias e o fortalecimento do acesso a direitos socioassistenciais.

E no âmbito do Município de Jundiaí, essas ações se inserem nas diretrizes da política municipal de assistência social, especialmente por meio da atuação nos territórios junto às famílias em situação de vulnerabilidade, articulando segurança alimentar, inclusão social e desenvolvimento de capacidades para geração de renda e superação das situações de risco social.

4. RESPONSÁVEIS PELO DESENVOLVIMENTO DO ALIMENTA BRASIL

4.1. Coordenador Técnico

O cargo de Coordenador Técnico será desenvolvido por uma Nutricionista RT, devidamente habilitada junto ao Conselho de Classe e que será oportunamente contratada.



MATRIZ

*Rua Baronesa do Japi, 64 • Bela Vista • Jundiaí - SP
CEP: 13207-684 • Telefone: (11) 2136-6520*

FILIAIS

*Pirituba: Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 3305 • Jardim Iris • São Paulo - SP
CEP: 05145-200 • Telefone: (11) 2136-6520*

*Cidade Dutra: Rua Aníbal dos Anjos Carvalho, 47 e 51 • Cidade Dutra • São Paulo - SP
CEP: 04810-050 • Telefone: (11) 2136 - 6520 - Ramal 6538*



4.2. Responsável pela execução:

Nome Completo	Luiz Gonzaga da Silva Nascimento
RG	9.051.246-7
CPF	881.803.108-25
Celular	(11) 99420-0411
Email:	presidencia@indesc.org.br

4.3. Responsável pela prestação de contas:

Nome Completo	Mayara de Fátima Oliviera Martins
RG	49.512.904-5
CPF	412.079.198-02
Celular	(11) 99420-0256
Nº do Registro Profissional	1SP330165/O-3
Email:	contabilidade@indesc.org.br

5. DETALHAMENTO DO PROJETO ALIMENTA BRASIL

5.1 - Descrição da realidade

O ALIMENTA BRASIL consiste em uma iniciativa de segurança alimentar e nutricional voltada ao atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade social no Município de Jundiaí, estruturada a partir da atuação integrada entre organização da sociedade civil, poder público e iniciativa privada, visando a promoção do acesso à



alimentação adequada, digna e de qualidade através da distribuição gratuita de refeições prontas e/ou congeladas, observando critérios de focalização social e territorial.

A iniciativa tem atuação voltada prioritariamente a idosos, crianças, gestantes e demais públicos em situação de vulnerabilidade e também prevê articulação intersetorial, controle social, acompanhamento técnico e atuação em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais vigentes, visando fortalecer a proteção social, a dignidade humana e o combate à fome no Município de Jundiaí.

Segundo os dados do Cadastro Único (maio/2026), temos o seguinte cenário no Município:



Pessoas Cadastradas

05/2026

43.929



Pessoas Cadastradas em Famílias em situação de Pobreza

20.033 (46%)



Pessoas Cadastradas em Famílias de Baixa Renda

12.529 (29%)



Pessoas Cadastradas em Famílias Acima de ½ Sal. Min.

11.367 (26%)

Pessoas cadastradas no Cadastro Único JUNDIAÍ/SP

Apesar do Cadastro Único não mensurar diretamente o acesso à alimentação, com base em seus indicadores é possível inferir a vulnerabilidade alimentar para fins de focalização de políticas públicas.

Da análise dos dados disponibilizados acima fica evidenciado um cenário relevante de vulnerabilidade social no Município, visto que 46% das famílias cadastradas encontram-se em situação de pobreza, devendo ainda ser consideradas as pessoas em situação de baixa renda (29%) e com renda de até ½ salário mínimo per capita (26%)¹. Ou seja, **100% desse público apresenta algum nível de fragilidade socioeconômica**, fator diretamente relacionado à insegurança alimentar.

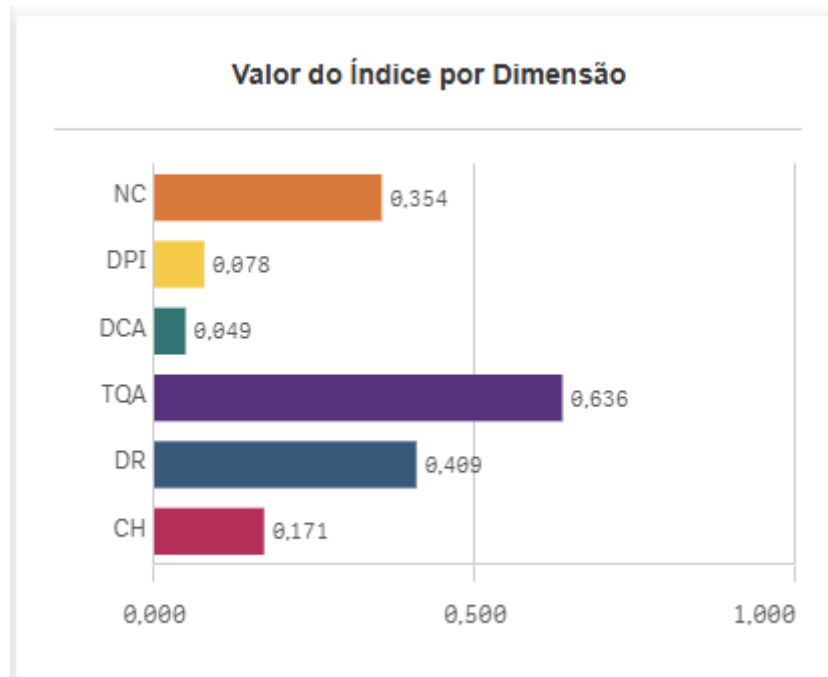
Ademais, o Observatório do Cadastro Único, por meio do Índice de Vulnerabilidade das Famílias (IVCAD), demonstra que a vulnerabilidade social é multidimensional, incluindo aspectos como:

¹ <https://cecad.cidadania.gov.br/painel03.php#>



- baixa disponibilidade de renda,
- inserção precária no mercado de trabalho,
- condições habitacionais inadequadas,
- e presença de grupos dependentes (crianças, idosos e pessoas com deficiência).

Destaca-se, especialmente, a dimensão de **disponibilidade de recursos**, que identifica famílias com renda insuficiente para suprir necessidades básicas, incluindo alimentação, sendo este um dos principais determinantes da insegurança alimentar.



Abril/2026²

Dessa forma, com base na literatura técnica e na utilização do Cadastro Único como proxy de vulnerabilidade alimentar, é possível inferir que:

- **Aproximadamente 75% da população cadastrada (pobreza + baixa renda) encontra-se em situação de insegurança alimentar (leve a moderada)**
- Dentro desse grupo, **46% (situação de pobreza) apresentam características compatíveis com insegurança alimentar moderada a grave**, com potencial comprometimento quantitativo e qualitativo do acesso aos alimentos

² <https://paineis.mds.gov.br/public/extensions/observatorio-do-cadastro-unico/index.html>



Importante destacar que o próprio Observatório considera famílias com renda de até meio salário mínimo e beneficiárias de programas sociais como público em condição de vulnerabilidade, reforçando a correlação entre baixa renda e insegurança alimentar.

Neste contexto, o Município de Jundiaí apresenta cenário relevante de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, especialmente entre famílias inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal, público prioritário das políticas públicas de Assistência Social e Segurança Alimentar.

Observa-se que a insegurança alimentar não se limita à ausência de alimentos, mas compreende também a dificuldade de acesso contínuo a refeições adequadas, saudáveis e nutricionalmente balanceadas, comprometendo o desenvolvimento humano, a saúde e a dignidade da população em situação de vulnerabilidade social. Além disso, a insuficiência de renda e as limitações de acesso ao trabalho e à geração de renda ampliam os ciclos de exclusão social, demandando estratégias integradas de proteção e promoção social.

E diante dessa realidade, torna-se essencial a implementação de ações articuladas de segurança alimentar e o INDESC, através do Alimenta Brasil, contribuirá para redução desse cenário de insegurança alimentar com o fortalecimento do acesso às políticas públicas, especialmente por meio da atuação integrada da rede socioassistencial, do Cadastro Único, dos serviços da Proteção Social Básica e da articulação intersetorial e com o setor privado.

O ALIMENTA BRASIL insere-se no âmbito da Política de Assistência Social, em consonância com a Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS, com a Política Nacional de Assistência Social – PNAS e com as diretrizes do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, contribuindo para o enfrentamento das vulnerabilidades sociais, a garantia da segurança alimentar e nutricional e a promoção da autonomia das famílias atendidas através de uma alimentação saudável e de qualidade, garantindo a população em situação de vulnerabilidade social o direito básico a nutrição, saúde e bem estar.



5.2. Objetivos gerais e específicos

Numa análise prévia de demanda e possibilidade de oferta, o objetivo é oferecer 1500 refeições prontas e/ou congeladas, balanceadas, de qualidade, saborosa, com alto teor nutritivo, visando suprir carência nutricional das pessoas em situação de vulnerabilidade social, com diretrizes do poder público de forma gratuita e diariamente.

E com a implantação do **ALIMENTA BRASIL** além do combate à fome, busca-se também elevar a qualidade da alimentação através de uma variedade de cardápio equilibrado entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo; gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais; promover o fortalecimento da cidadania e a convivência social; melhoria da qualidade de vida e saúde.

5.3. Usuários

O Programa atenderá pessoas em situação de vulnerabilidade social inseridas no Cadastro Único, preferencialmente idosos e crianças já atendidos pelos serviços disponibilizados pela rede socioassistencial.

5.4. Condições e Formas de Acesso

Por encaminhamento da rede socioassistencial já inseridas no Cadastro Único. As refeições serão distribuídas 01 vez por semana, nos centros de referências distribuídos nos territórios do Município.

A cozinha para preparo das refeições funcionará das 06:00 as 15:00 horas, de segunda a sexta feira.



5.5. Cobertura de Atendimento do Projeto

O INDESC para eficiência na implantação e execução, terá o trabalho institucional (provisões) sob os seguintes aspectos: ambiente físico, recursos materiais, recursos humanos e trabalho social:

Provisões	Descrição
Ambiente físico	Conservação e manutenção da cozinha industrial que será disponibilizada pelo Município para preparo das refeições prontas ou congeladas; vestiário para uso da equipe da cozinha e estoque seco.
Recursos Materiais/prestação de serviços a serem adquiridos/contratados para implantação e execução do objeto	Equipamentos de cozinha industrial, utensílios e acessórios; equipamentos de informática; contrato de telefonia e internet, materiais de limpeza, descartáveis, móveis administrativos; matéria prima para a produção das refeições; EPIs.
Recursos Humanos	Equipe de trabalho: 01 Gestor Executivo; 01 Diretor de Controladoria; 01 Diretor Jurídico; 01 Nutricionista RT; 01 Cozinheiro Líder, 01 Meio Oficial; 04 Ajudantes de Cozinha; 01 Auxiliar de Serviços Gerais; 01 Motorista.
Trabalho Social	Preparo e fornecimento de até 1.500 refeições prontas e/ou congeladas, balanceadas, almoço e jantar, diariamente para população em situação de vulnerabilidade social de acordo com a demanda do Município.

Para execução serão utilizados de forma compartilhada os equipamentos que já compõem a Cozinha, sendo:



LOCAL: ÁREA DE LAVAGEM		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Tanquinho elétrico concreto branco	1
2	Armário de aço duas portas (MATERIAL DE LIMPEZA)	1
3	Pia inox duas cubas	2
4	Prateleira inox	1
5	Carrinho inox 2 andares (usado para CUBAS de INOX)	1
6	Ventilador de parede	2
LOCAL: VESTIÁRIO FEMININO		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Armário aço duas portas (ocupados)	12
2	Ventilador parede	2
LOCAL: VESTIÁRIO MASCULINO		PSA
ITEM	MATERIAL	
1	Armário de aço duas portas (ocupados)	3
2	Ventilador parede	1
LOCAL: CÂMARAS		PSA
ITEM	MATERIAL	
1	Câmara fria para RESFRIADOS com 3 prateleiras	1
2	Câmara fria para CONGELADOS com 2 prateleiras	1
3	Mesa quadrada e pequena de inox (apoio externo das câmaras)	1
LOCAL: RECEBIMENTO		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Carrinho aço inox, tipo plataforma	9
2	Refrigerador (6 PORTAS)	1
3	Balança de plataforma (chão)	1
4	Pia de inox média - 1 cuba	1



5	Pia de Inox grande - 1 cuba	1
6	Mesa de inox pequena	1
7	Mesa de inox grande	1
8	Mesa + Cesto de detritos inox	1
9	Ventilador parede	2
LOCAL: ENTRADA REFEITÓRIO		PSA
ITEM	MATERIAL	
1	Bebedouro elétrico	1
LOCAL: REFEITÓRIO		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Mesa retangular mármore	8
2	Cadeira estofada	32
3	Mesa inox grande (usada para apoio dos microondas/eventos)	1
4	Mesa inox média (usada para apoio café/eventos)	1
5	Microondas	3
6	Refrigerador	1
7	Balcão refrigerado inox	1
8	Balcão quente inox	1
9	Ventilador parede	2
LOCAL: COPA DO REFEITÓRIO		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Prateleira inox	1
2	Passador de pratos inox	1
3	Mesa pequena inox	1
4	Armário inox duas portas	1
5	Lavadora de pratos inox	1
6	Pia inox duas cubas grande	1
7	Ventilador parede	1



LOCAL: ESTOQUE / DESPENSA		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Seladora de pedal	1
2	Batedeira industrial	1
3	Cortador de frios industrial	1
4	Processador de alimentos industrial + Disco grade cubo/Disco grade palito	2
5	Refresqueira	1
6	Centrífuga para secagem de folhas (doméstica)	1
LOCAL: ÁREA DE PRODUÇÃO		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Prateleira inox	8
2	Carrinho inox várias prateleiras (1 sobremesa / 1 material de limpeza)	2
3	Carrinho inox pequeno com caixa	3
4	Mesa inox média	3
5	Mesa inox média baixa	2
6	Mesa inox grande	3
7	Seladora de mesa (vácuo)	2
8	Seladora de mesa	3
9	Seladora de pedal	1
10	Balança de mesa	4
11	Carrinho inox três prateleiras (CAFÉ)	1
12	Caldeirão quadrado	1
13	Caldeirão redondo	2
14	Coifa (12 colméias)	1
15	Balcão inox pequeno	2
16	Fogão industrial 6 bocas	2
17	Forno combinado (6 BANDEJAS)	1
18	Forno industrial	1
19	Carrinho tipo mercado (Transporte de café)	1
20	Balança de mesa	4



21	Moinho para alimentos	1
22	Centrífuga de alimentos grande	1
23	Pia de inox com duas cubas grande	4
24	Pia de inox com uma cuba grande	1
25	Mesa de inox pequena baixa	1
26	Mesa de inox pequena	2
27	Liquidificador industrial inox	2
28	Bebedouro branco elétrico	1
29	Descascador de alimentos inox	2
30	Mesa de inox para o descascador de alimentos	1
31	Armário de inox com duas portas (UTENSÍLIOS)	1
32	Mesa, tipo carrinho quadrado de inox	2
33	Armário com portas de inox e prateleiras de madeira (Prod.de limpeza /Descartáveis)	1
BOMBAS DE ÁGUA		QUANTIDADE
ITEM	MATERIAL	
1	Motobomba de água	1
2	Bomba de água	1
3	Bomba de água periférica	2
5	Bomba de água centrífuga	1
6	Aquecedor de água	1
EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS		
ITEM	MATERIAL	QUANTIDADE
	Cadeira executiva para escritório, giratória, em tecido liso preto, com braço.	03
	Cadeira executiva para escritório, giratória, em tecido liso preto, sem braço.	03
	Caldeirão industrial à gás, capacidade para 500 litros autoclavado	01
	Descascador de legumes em aço inox – cap. 200 kg/h, compatível com mesa de decantação. Especificação elétrica: 220V.	01
	Forno combinado a gás	01
	Notebook	02
	Processador de alimentos em inox, 250Kg/h. C/chave seletora	01



Seladora de bandejas para delivery, marmitta e congelados	01
Ultracongelador Inox com capacidade mínima para 20 GNs;	01
Liquidificador industrial inox 15 litros. Especificação elétrica: 220V	01

5.6. Infraestrutura Existente e Uso Compartilhado do Espaço

O Projeto Alimenta Brasil será desenvolvido nas dependências da Cozinha Industrial de propriedade do Município, na qual já são desenvolvidos programas municipais voltados para a segurança e alimentar como o Banco de Alimentos e a Cozinha da Gente.

A Cozinha está sediada na Avenida União dos Ferroviários, nº 2.222 - Centro, Jundiaí - SP, 13201-160 e contém a estrutura física necessária para a produção e distribuição das refeições.

O local será utilizado de forma compartilhada pelo INDESC e pela equipe da DSAN (Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional da SMADS) com a manutenção dos programas já desenvolvidos. O Município também poderá contribuir com o apoio de até 3 (três) cozinheiros para a execução das atividades do Projeto Alimenta Brasil.

O espaço compartilhado será utilizado por cada Programa/projeto de acordo com a seguinte escala:

	06h às 8h	9h às 11h	12h às 14h	15h às 17h
Segunda-Feira	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas.	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas.	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento de doações via ECAJ e entrega de doações para OSCs que realizam atendimento à população em situação de rua.	BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento de doações via ECAJ e entrega de doações para OSCs que realizam atendimento à população em situação de rua.
Terça-Feira	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento do PAA.	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento do PAA.	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. CESTA DO BEM: Montagem das cestas.	CESTA DO BEM: Montagem das cestas.
Quarta-Feira	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas.	ALIMENTA BRASIL: Produção de	ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas.	BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento de doações via ECAJ e entrega de doações para OSCs que



		refeições congeladas. • CESTA DO BEM: Envio das cestas para os CRASS.	• BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento de doações via ECAJ e entrega de doações para OSCs que realizam atendimento à população em situação de rua.	realizam atendimento à população em situação de rua.
Quinta-Feira	• ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. • BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento do PAA.	• ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. • BANCO DE ALIMENTOS: Recebimento do PAA.	• ALIMENTA BRASIL: Produção de refeições congeladas. • FEIRA DO BEM: Separação e embalagem dos alimentos.	• FEIRA DO BEM: Separação e embalagem dos alimentos.
Sexta-Feira			• FEIRA DO BEM: Realização da feira com os participantes	• FEIRA DO BEM: Realização da feira com os participantes

Além do espaço também serão compartilhados os equipamentos já utilizados na Cozinha e os que forem adquiridos, exceto o ultracongelador, seladora de marmite, caldeirão altoclavado, notebooks e forno combinado a gás.

O INDESC a partir do início da execução passará a ser responsável, juntamente com o Município, pela conservação e manutenção do espaço público, sendo que a manutenção predial será de responsabilidade exclusiva do Município.

E após o início das operações, o cronograma operacional poderá ser reavaliado e, caso se mostre necessário, poderá ser alterado mediante alinhamento com a DSAN de forma a assegurar a continuidade, a eficiência e o pleno atendimento de todas as atividades previstas, mantendo-se o cumprimento das metas, resultados e obrigações estabelecidas neste Plano de Trabalho.

5.7 – Metodologia, Monitoramento e avaliação

Objetivo	Estratégias Metodológicas	Resultados Esperados	Meta	Indicadores	Meios de Verificação	Periodicidade	Responsável
Combater a fome e a insegurança alimentar da população	Produção e fornecimento gratuito de refeições prontas e/ou	Garantia de acesso regular à	1.500 refeições congeladas e/ou	Nº de refeições produzidas e distribuídas.	Relatórios de produção, planilhas de controle,	Diária	Coordenação do Projeto e Equipe Operacional.



em situação de vulnerabilidade social (preferencialmente idosos e crianças).	congeladas aos beneficiários indicados pela rede socioassistencial do Município.	alimentação adequada	prontas (almoço e jantar).		listas de distribuição e registros fotográficos.		
Elevar a qualidade nutricional da alimentação ofertada	Elaboração e acompanhamento de cardápios balanceados por nutricionista responsável técnico	Oferta de refeições nutricionalmente adequadas	100% das refeições elaboradas conforme cardápio nutricional	Percentual de conformidade e nutricional.	Cardápios, fichas técnicas e relatórios nutricionais.	Semanal	Nutricionista RT
Promover hábitos alimentares saudáveis e incentivar a utilização de alimentos regionais	Inclusão de alimentos regionais e diversificação dos cardápios observando aspectos nutricionais e culturais.	Melhoria dos hábitos alimentares dos beneficiários	Inserção contínua de alimentos regionais no cardápio	Percentual de conformidade dos cardápios e refeições produzidas.	Cardápios mensais e relatórios técnicos.	Mensal	Nutricionista RT
Fortalecer a cidadania e o convívio social	Articulação com a rede socioassistencial para identificação e acompanhamento	Ampliação do conhecimento sobre alimentação adequada e saudável.	Atendimento de 100% do público encaminhado dentro	Número de beneficiários atendidos	Cadastros, relatórios sociais e registros de atendimento.	Mensal.	Equipe Técnica e SMADS



	mento dos beneficiários		da capacidade instalada do projeto.				
Contribuir para a melhoria da qualidade de vida e saúde dos beneficiários	Oferta contínua de alimentação saudável e de qualidade.	Redução dos impactos da insegurança alimentar e melhoria das condições de bem-estar.	Atendimento contínuo durante toda a vigência do projeto.	Número de refeições ofertadas e beneficiários atendidos. beneficiários no programa.	Relatórios gerenciais e relatórios de acompanhamento.	Mensal.	Coordenação do Projeto.
Monitorar e avaliar a execução do ALIMENTA BRASIL.	Controle da produção, distribuição, prestação de contas, auditoria e monitoramento dos resultados.	Transparência e cumprimento das metas pactuadas.	100% das metas monitoradas	Percentual de metas alcançadas.	Relatórios mensais, auditorias, prestação de contas e registros fotográficos	Mensal e anual	Coordenação do Projeto, Controladoria e Auditoria.

5.8 – Recursos Humanos (responsáveis pela execução)

Qtd	Cargo	Formação profissional, perfil, habilidades e atribuições.
01	Gestor Executivo de Projetos	Formação Profissional: O cargo será exercido pelo Sr. Luiz Gonzaga da Silva Nascimento, Diretor Presidente do INDESC, bacharel em Direito, especialista em Direito do Terceiro Setor com vasta experiência na atuação em projetos sociais; Perfil: Este profissional é o que manterá relação estreita direta junto a SMADS, com competência técnica e operacional avançada para assegurar a execução do serviço.



		Habilidades: visão sistêmica e estratégica; habilidade de liderança e negociação; comunicação clara e eficaz; proatividade; tomada de decisão baseada em dados; poder de gestão e liderança; articulação com os <i>stakeholders</i>; manutenção de sigilo das informações, assegurando o fiel cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD de forma ética e profissional. Atribuições: Responsável geral pela execução, possuindo capacidade estratégica para desenvolver e acompanhar a execução do Programa; elaborar, implementar e acompanhar o planejamento estratégico da instituição para desenvolvimento das atividades; definir metas, indicadores, prazos e políticas de atuação com base nas estratégias prevista na legislação aplicável e diretrizes do Órgão Parceiro; avaliar riscos e propor medidas de mitigação em relação ao cumprimento da parceria; mediar conflitos com flexibilidade e fácil adaptação; respeitar a diversidade; participar de reuniões estratégicas e prestar contas; validar relatórios e apresentações institucionais; medir resultados e impacto do programa; conduzir avaliações parciais e finais; propor ajustes com base em indicadores de desempenho para alcance do objeto do programa.
01	Diretora Jurídica	Formação Profissional: O cargo será desenvolvido pela Sra. Lilian de Oliveira Almeida Lacerda, Diretora Jurídico – Advogada devidamente inscrita na OAB/SP 250.470, especialista em Direito do Trabalho e Previdenciário, responsável pela defesa dos interesses da OSC, com atuação consultiva e contenciosa; legalização, validação e acompanhamento da execução do acordo de cooperação, bem como dos contratos celebrados que compõem a execução do serviço, visando a segurança jurídica e desenvolvimento das ações, em total cumprimento da Lei 13.019/2014 que regem as parcerias entre os Órgãos Públicos e Terceiro Setor. Perfil: Este profissional agirá com ética e postura profissional; com capacidade de análise crítica e interpretação da legislação; comunicação clara e objetiva; negociação e mediação de conflitos; proatividade para antecipar problemas jurídicos; trabalho colaborativo e orientar para solução; Habilidades: Conhecimento técnico e jurídico do Terceiro Setor; Direito Administrativo; legislação tributária aplicável a entidade sem fins lucrativos; conhecimento do Marco Regulatório para contratos, convênios e parcerias, <i>compliance</i> e prestação de contas públicas; capacidade de alinhar a atuação jurídica a missão e aos objetivos sociais da OSC; análise de riscos e tomadas de decisões que respeitem os valores da entidade; comunicação clara com diferentes públicos;



		articulação com Órgãos Públicos, Conselhos e Financiadores; facilidade de atuar com equipes multidisciplinares. Atribuições: dar consultoria legal para a equipe do programa; analisar contratos e demais documentos jurídicos que compõem a execução da proposta técnica; orientar sobre aspectos legais relacionados às atividades do Programa; identificar e avaliar riscos legais que possam impactar à execução; propor medidas para mitigar riscos e evitar litígios; monitorar mudanças na legislação que possam afetar as atividades para cumprimento do plano de trabalho; garantir o cumprimento de todas as normas legais; elaborar políticas internas e procedimentos para conformidade jurídica; controlar o cumprimento das normas trabalhistas, fiscais e outras pertinentes; representar a OSC em questões jurídicas; participar de reuniões estratégicas para assessorar decisões com impacto legal; organizar e controlar arquivos jurídicos e contratos que compõem a execução do plano de trabalho; promover treinamentos sobre temas jurídicos relevantes para a equipe; atualizar a equipe sobre mudanças na legislação que interfiram diretamente no plano de trabalho.
01	Diretora de Controladoria	Formação Profissional: O cargo será desenvolvido por Mayara de Fátima Oliveira Martins, Diretora de Controladoria - Administradora e Contadora com especialização em Gestão Contábil e Tributária do Terceiro Setor, devidamente habilitada no CRC1SP-330165/O-3, que busca o melhor desempenho e sustentabilidade financeira do programa. Perfil: Profissional responsável pelo acompanhamento financeiro, contábil, departamento pessoal e de desempenho econômico do Plano de Trabalho com a garantia de transparência, controle e eficiência na gestão dos recursos públicos; proatividade e visão crítica para propor soluções para melhor aplicabilidade dos recursos; Habilidades: Domínio de legislação e <i>compliance</i> do Terceiro Setor; cumprimento de exigências legais para isenções, imunidades e certificações; aplicação do Marco Regulatório; capacidade de diálogo com setores técnicos, jurídicos, capacitação de recursos, capacitações e Conselhos; liderança de equipe de finanças, contabilidade, tesouraria, prestação de contas e recursos humanos. Atribuições: elaborar e acompanhar o orçamento da parceria; controlar a execução orçamentária (previsto x realizado); propor ajustes para garantir o equilíbrio financeiro; desenvolver e monitorar indicadores de desempenho econômico e financeiro; realizar análises de viabilidade, custo-benefício e retorno sobre investimento (quando aplicável); produzir relatórios gerenciais para a tomada de decisão; implementar e



		monitorar procedimentos de controle interno; garantir o cumprimento de normas contábeis, fiscais e regulatórias; apoiar auditorias internas e externas; organizar e revisar documentos para prestação de contas junto aos órgãos de controle; acompanhar a regularidade de documentos fiscais e contábeis; garantir a rastreabilidade e a transparência no uso dos recursos; atuar conjuntamente com as áreas administrativa, jurídica e técnica do programa; apoiar o Gestor Executivo na tomada de decisões com base em dados financeiros; identificar riscos financeiros e propor planos de mitigação; acompanhar passivos e obrigações contratuais.
01	Nutricionista RT	Formação Profissional: Formação em Nutrição devidamente habilitada junto ao Conselho de Classe. Perfil: experiência comprovada de pelo menos 02 anos relacionadas na área; experiência como Responsável Técnica de 01 (um) ano; Habilidades: gestão e liderança de pessoas; conhecimento de custos; conhecimento de Manual de Boas Práticas; boa redação; capacidade de criação e tomadas de decisões imediatas; conhecimento em custos. Atribuições: acompanhar as atividades diárias da unidade; aplicar <i>check-list</i> de acordo com a CVS-5 e RDC2619; registrar as temperaturas das câmeras e equipamentos; supervisionar o descongelamento controlado da proteína; elaborar e atualizar as fichas técnicas das preparações servidas; capacitar por meio de treinamentos os colaboradores; liderar a equipe operacional da cozinha; implantar, manter e supervisionar o cumprimento integral dos princípios e metodologias que embasam o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; aprovar ou não matérias-primas e produtos; apoiar as operações da cozinha; desenvolver cardápio de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo acordo de colaboração; controlar estoque e custo percapta das refeições; conferir estoque e solicitar compras.
01	Cozinheiro Líder	Formação Profissional: Ensino Médio completo; sendo diferencial curso ou capacitação em cozinha industrial. Perfil: experiência comprovada em restaurantes industriais na função de cozinheiro líder ou pleno; capacidade de liderar equipe operacional e forte alinhamento com a gestão de Nutrição; compromisso com a segurança alimentar, padronização e qualidade nutricional das refeições servidas; boa comunicação; organização; pontualidade. Habilidades: técnicas de preparo de alimentos em larga escala; liderança operacional em cozinha industrial; leitura e execução de fichas técnicas e cardápios padronizados;



		noções de segurança alimentar, higiene e vigilância sanitária; organização de fluxo produtivo em cozinha industrial; controle de qualidade e porcionamento; noções de controle de desperdício e aproveitamento seguro de alimentos. Atribuições: orientar o Meio Oficial e os auxiliares de Cozinha; auxiliar na organização e distribuição das atividades diárias conforme cronograma de produção; preparar as refeições conforme cardápio oficial, fichas técnicas e porcionamento padronizado; acompanhar todas as etapas do processo produtivo; pré-preparo, preparo, cocção e distribuição; assegurar o cumprimento rigoroso do Manual de Boas Práticas; zelar pela higiene, organização e segurança das áreas de produção; utilizar EPIs e equipamentos da cozinha industrial; monitorar e orientar a equipe sobre desperdício e controle; comunicar intercorrência a nutricionista; apoiar capacitação e orientação de equipe; garantir o cumprimento das normas de Vigilância Sanitária e diretrizes do Programa.
01	Meio – Oficial	Formação Profissional: Ensino médio completo; Perfil: experiência comprovada de 1 ano como Meio Oficial em restaurantes industriais. Habilidades: conhecimento de procedimentos de manipulação de alimentos; capacidade de trabalhar em equipe em uma atmosfera de cozinha industrial; excelente relacionamento interpessoal; fácil assimilação para execução de tarefas designadas; Atribuições: apoiar os cozinheiros; receber os perecíveis do dia; montar salada; montar o balcão para montagem das marmitex; higienizar os equipamentos e utensílios; preparar e finalizar as guarnições; fazer o pré-preparo de acordo com o cardápio diário, utilizando-se de equipamentos e técnicas adequadas; praticar procedimento de controles estabelecidos na área de atuação; manter a ordem e higiene do local; zelar pela guarda, conservação, limpeza e segurança dos equipamentos, instrumentos e utensílios, bem como dos locais; substituir o cozinheiro em caso de ausência; desempenhar outras atividades correlatas e afins.
04	Ajudantes de Cozinha	Formação Profissional: Ensino médio completo. Perfil: excelente relacionamento interpessoal; agilidade; organização; pontualidade e disciplina; boa comunicação e trabalho em equipe. Habilidades: noções básicas de higiene e segurança alimentar.



		Atribuições: auxiliar no preparo das refeições; higienizar e cortar os insumos; montagem das marmitex; higienizar as instalações, equipamentos, móveis e utensílios; limpar e conservar de forma contínua a cozinha, utensílios, equipamentos.
01	Auxiliar de Serviços Gerais	Formação Profissional: Ensino médio completo. Perfil: boa comunicação e bom relacionamento interpessoal, organização; disposição física para atividades operacionais; comprometimento com higiene, segurança e qualidade; capacidade de seguir rotinas, normas e orientações, perfil colaborativo; pontualidade e assiduidade. Habilidades: limpeza e conservação de ambientes internos e externos; uso correto de produtos de limpeza e equipamentos; noções de higienização, desinfecção e organização; separação e descarte adequado de resíduos; limpeza do espaço; reposição de materiais de higiene. Atribuições: atuar na conservação, higienização e organização de ambientes. Suas atividades incluem varrer, lavar, encerar pisos, limpar banheiros, vidraças, coletar lixo e repor materiais de higiene (papel, sabonete).
01	Motorista	Formação Profissional: ensino médio completo, devidamente habilitado na categoria B; Perfil: experiência em condução de veículos utilitários e transporte urbano; responsabilidade e pontualidade; organização e disciplina; boa comunicação e postura ética; sensibilidade social e atendimento humanizado; respeito à diversidade e às pessoas em situação de vulnerabilidade; capacidade de trabalho em equipe; Habilidades: conhecimento básico de rotas, logística e organização de entregas; conhecimento básico de normas de higiene e segurança alimentar; capacidade de conferência de cargas e controle de entregas; equilíbrio emocional e cordialidade no atendimento; zelo pela conservação e limpeza do veículo. Atribuições: realizar o transporte seguro das refeições; efetuar entregas nos locais previamente definidos; auxiliar no carregamento e descarregamento dos alimentos; garantir a integridade, higiene e temperatura adequada das refeições durante o transporte; apoiar a equipe técnica e operacional nas ações externas; preencher controles de entrega e relatórios operacionais quando necessário.

5.9. Cronograma de Execução das Atividades



A implantação do ALIMENTA BRASIL se dará de forma gradativa e as ações serão executadas em duas fases distintas: (i) Fase de Estruturação e Implantação e (ii) Fase Operacional de acordo com os prazos abaixo, contados a partir da assinatura do Acordo de Cooperação:

Estruturação e Implantação		
Indicador: Comprovação documental da captação mínima necessária para iniciar a implantação		
Meta	Atividades	Prazo de Execução*
Meta 1 – Captação de recursos para implantação e manutenção do ALIMENTA BRASIL	•Elaborar plano de captação de recursos. • Prospectar empresas parceiras aptas a realizar doações e aportes mediante incentivos fiscais. • Realizar reuniões institucionais de apresentação do projeto. • Formalizar termos de doação e instrumentos de parceria. • Acompanhar e monitorar a execução financeira dos recursos captados.	Até 6 meses a partir da assinatura do Acordo de Cooperação
Meta 2 – Adequação do equipamento público destinado à execução do projeto	• Realizar vistoria técnica do espaço disponibilizado pelo Município. • Identificar necessidades de adequação física e operacional. • Executar adaptações necessárias para atendimento às normas sanitárias e de segurança. • Organizar áreas de armazenamento, preparo e distribuição das refeições. • Implantar fluxos operacionais de produção e controle.	Até 30 dias após a comprovação da captação
Meta 3 – Aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios	• Levantar necessidades operacionais da cozinha industrial. • Adquirir equipamentos, mobiliários, utensílios e materiais necessários à execução do projeto. • Instalar e testar equipamentos.	Até 60 dias após a comprovação da captação



	• Implementar sistema de controle patrimonial e manutenção preventiva.	
Meta 4 – Contratação e capacitação da equipe técnica e operacional	• Recrutar e selecionar profissionais. • Formalizar contratações. • Realizar integração e treinamento da equipe. • Capacitar os colaboradores quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, segurança do trabalho, atendimento humanizado e procedimentos operacionais.	Até 75 dias após a comprovação da captação
Meta 5 – Produção das refeições prontas e/ou congeladas	• Elaborar cardápios balanceados sob responsabilidade técnica de nutricionista. • Adquirir gêneros alimentícios e insumos. • Preparar refeições conforme fichas técnicas e padrões nutricionais. • Realizar controle de qualidade dos alimentos produzidos. • Executar processos de acondicionamento e conservação das refeições.	Início até 90 dias após a comprovação da captação
Meta 6 – Distribuição gratuita das refeições à população em situação de vulnerabilidade social	• Receber as listas e encaminhamentos da rede socioassistencial. • Organizar cronograma de distribuição. • Realizar entrega das refeições aos beneficiários definidos pelo Município. • Controlar quantitativos distribuídos e público atendido. • Registrar entregas e ocorrências operacionais.	Início até 90 dias após a comprovação da captação
Meta 7 – Promoção da segurança alimentar e nutricional	• Desenvolver cardápios equilibrados e diversificados. • Incentivar a utilização de alimentos regionais. • Garantir padrões nutricionais adequados às necessidades do público atendido. • Monitorar a qualidade nutricional das refeições ofertadas.	Durante toda a execução a partir do início da Meta 6



Meta 8 – Monitoramento, avaliação e prestação de contas	• Elaborar relatórios mensais de execução física e financeira. • Monitorar indicadores e metas pactuadas. • Realizar auditorias internas e controles de qualidade. • Produzir registros fotográficos e documentais da execução. • Apresentar prestação de contas aos parceiros e órgãos de controle.	Durante toda a execução
--	--	-------------------------

*Observação: As metas de implantação (Metas 2, 3 e 4) e operacionais (Metas 5, 6, 7 e 8) terão seus prazos contados a partir da comprovação formal da captação de recursos privados suficientes para viabilizar a execução do projeto.

6. JUSTIFICATIVA PARA APRESENTAÇÃO DE CUSTO UNITÁRIO EM SUBSTITUIÇÃO À PLANILHA DETALHADA DE CUSTOS

O presente Plano de Trabalho preceitua a execução do ALIMENTA BRASIL que tem como objetivo o fornecimento de refeições congeladas, preferencialmente para idosos e crianças, e para pessoas em situação de vulnerabilidade social, mediante Acordo de Cooperação Multissetorial a ser celebrado entre o Município, a Organização da Sociedade Civil executora e parceiros da iniciativa privada responsáveis pelo aporte financeiro por meio de mecanismos de incentivo e renúncia fiscal.

Neste contexto, considerando as características da parceria e a forma de financiamento do projeto, não foi elaborada planilha detalhada de custos por itens de despesa nesta fase de planejamento, visto que não haverá transferência direta de recursos públicos pelo Município ao INDESC, sendo os recursos financeiros provenientes de captação junto à iniciativa privada, os quais serão devidamente comprovados com a prestação de contas e aos Órgãos fiscalizados nos termos do MROSC e da Lei de renúncia fiscal.

Para fins de definição do valor de referência da parceria e mensuração do investimento necessário à execução do objeto, foi realizado estudo técnico preliminar que permitiu estimar o custo unitário por refeição servida, contemplando os custos operacionais necessários à produção, acondicionamento, armazenamento, transporte e



entrega dos alimentos aos beneficiários no importe de **R\$ 11,17 (onze reais, dezessete centavos)** cada.

Dessa forma, o valor global do projeto será apurado a partir da multiplicação do custo unitário acima informado da refeição pela quantidade de refeições efetivamente prevista e executadas no período de vigência do acordo, constituindo este o parâmetro financeiro adotado para a parceria.

A metodologia escolhida mostra-se adequada à natureza do projeto, uma vez que possibilita o controle dos resultados, a aferição objetiva das metas pactuadas e a transparência na aplicação dos recursos captados, sem prejuízo da futura apresentação dos documentos comprobatórios e demais elementos necessários à prestação de contas da execução física e financeira.

Assim, a adoção do custo unitário por refeição como referência financeira do Plano de Trabalho atende aos princípios da economicidade, eficiência, transparência e controle dos resultados, revelando-se suficiente para a análise da viabilidade da parceria nesta etapa de formalização.

7 - Cronograma de Desembolso Mensal

Embora não haja transferência de recursos públicos pelo Município, a execução do projeto depende da captação de recursos privados destinados à implantação e manutenção do ALIMENTA BRASIL.

Dessa forma, o INDESC compromete-se a realizar as atividades de prospecção e formalização de parcerias durante os seis primeiros meses de vigência do acordo de cooperação, devendo comprovar documentalmente a obtenção de recursos suficientes para o início das atividades operacionais.

Após o início da operação, os recursos captados serão aplicados conforme a necessidade de execução do projeto, sendo sua utilização demonstrada por meio de relatórios mensais de execução física e financeira e da prestação de contas final.

A inexistência de captação suficiente para viabilizar a implantação do projeto no prazo estabelecido poderá ensejar a revisão, suspensão ou rescisão da parceria, mediante decisão fundamentada da Administração Pública.



O presente cronograma foi estruturado de forma a garantir a viabilidade técnica, operacional e financeira do ALIMENTA BRASIL, observando que sua implantação está condicionada à captação prévia de recursos junto à iniciativa privada, sem transferência de recursos públicos municipais.

Todas as etapas foram organizadas de maneira sequencial e compatível com a complexidade do projeto, permitindo o adequado acompanhamento, monitoramento e fiscalização por parte da Administração Pública.

O INDESC compromete-se a emendar todos os esforços necessários para a captação dos recursos, implantação da estrutura operacional e execução integral das metas pactuadas, assegurando transparência, eficiência, observância das normas legais aplicáveis e o cumprimento da finalidade social do projeto, voltada à promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social do Município de Jundiaí.

Jundiaí, 13 de agosto de 2026.

LUIZ GONZAGA DA
SILVA
NASCIMENTO:88180310825
310825

Assinado de forma digital por
LUIZ GONZAGA DA SILVA
NASCIMENTO:88180310825
Dados: 2026.08.14 09:25:00
-03'00'

Luiz Gonzaga da Silva Nascimento

Gestor de Executivo de Projetos

MAYARA DE
FATIMA
OLIVEIRA
MARTINS:41207919802
19802

Assinado de forma
digital por MAYARA DE
FATIMA OLIVEIRA
MARTINS:41207919802
Dados: 2026.08.14
09:25:17 -03'00'

Mayara de Fátima Oliveira Martins

Diretora de Controladoria

LILIAN DE
OLIVEIRA ALMEIDA
LACERDA:21550583816
3816

Assinado de forma
digital por LILIAN DE
OLIVEIRA ALMEIDA
LACERDA:21550583816
Dados: 2026.08.14
09:25:34 -03'00'

Lilian de Oliveira Almeida Lacerda

Diretora Jurídica



MATRIZ

Rua Baronesa do Japi, 64 • Bela Vista • Jundiaí - SP
CEP: 13207-684 • Telefone: (11)2136-6520

FILIAIS

Pirituba: Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 3305 • Jardim Iris • São Paulo - SP
CEP: 05145-200 • Telefone: (11)2136-6520

Cidade Dutra: Rua Aníbal dos Anjos Carvalho, 47 e 51 • Cidade Dutra • São Paulo - SP
CEP: 04810-050 • Telefone: (11)2136-6520 - Ramal 6538