

TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 32/2022

Termo Aditivo ao TERMO DE COLABORAÇÃO nº 32/2022, celebrado entre o MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, por meio da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, como Município e o Instituto Realizando o Futuro, como Organização da Sociedade Civil, referente à prorrogação de prazo do programa, alterações qualitativas com acréscimo de valor.

Aos 21 dias do mês de janeiro do ano de 2024, na Rua Afonso Cavalcanti, 455, prédio anexo, 9º andar, sala 908, Cidade Nova, Rio de Janeiro/RJ, o **MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**, vinculado a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, a seguir denominado **MUNICÍPIO**, representado pelo Secretário Municipal de Trabalho e Renda **EVERTON DA CONCEIÇÃO GOMES**, e o **INSTITUTO REALIZANDO O FUTURO**, estabelecida na Estrada dos Três Rios, nº 1767, salas 302, bairro Freguesia, Jacarepaguá, CEP: 22.750-008, nesta cidade do Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº 13.164.085/0001-30, a seguir denominada **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**, neste ato representada por **FELIPE DIAS DO NASCIMENTO**, têm justo e acordado o presente **TERMO ADITIVO** ao Termo de Colaboração nº 32/2022, conforme despacho autorizativo do(a) Senhor(a) Secretário municipal de Trabalho e Renda, datado de 20 de dezembro de 2023, à fl. 789 do processo nº TRA-PRO-2023/00714, doravante designado **PROCESSO**, que se regerá ainda pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente TERMO reger-se-á por toda a legislação aplicável à espécie, e ainda pelas disposições que a completarem, cujas normas, desde já, entendem-se como integrantes deste, em especial pelas normas gerais da Lei Federal nº 13.019, de 31.07.2014 e suas alterações; do Decreto nº 42696 de 2016; do Decreto nº 21.083, de 20.02.2002; do Decreto nº 32.318, de 7.06.2010; pelas normas do Código de Administração Financeira e Contabilidade Pública do Município do Rio de Janeiro (CAF), instituído pela Lei nº 207, de 19.12.1980, e suas alterações, ratificadas pela Lei Complementar nº 01, de 13.09.1990; pelas normas do Regulamento Geral do Código supracitado (RGCAF), aprovado pelo Decreto nº 3.221, de 18.09.1981 e suas alterações; bem como pelas demais normas citadas no Edital de Chamamento Público nº 002/2022, as quais a **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL** declara conhecer e se obriga a respeitar, ainda que não transcritas neste instrumento

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

Constitui objeto do presente termo aditivo ao Termo de Colaboração nº 32/2022 a prorrogação do programa Cozinhas Comunitárias Cariocas, bem como o ajuste do projeto para melhor adequação técnica aos seus objetivos, com fulcro no art. 55 e seguintes da Lei nº 13.019/2014, conforme alteração do Plano de Trabalho de fls. 633 *usque* 688 do processo.

Parágrafo Único: Fica alterado o cronograma físico-financeiro do contrato, conforme Plano de Trabalho apresentado pela Organização da Sociedade Civil constante no processo, aumentando-se o valor do objeto.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

Pelo presente instrumento, fica renovado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 032/2022, por mais 4 (quatro) meses, iniciando-se e passando a valer a partir da assinatura do presente Termo Aditivo, em respeito a Cláusula Sétima, parágrafo primeiro do Edital de Chamamento Público.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR

O valor do presente termo aditivo é de R\$ 1.923.166,78 (um milhão, novecentos e vinte e três mil, cento e sessenta e seis reais e setenta e oito centavos), cuja composição encontra-se especificada no Plano de Trabalho apresentado a fl. 682 do processo.

Parágrafo Único – As despesas correspondentes ao presente instrumento correrão por conta do(s) Programa(s) de Trabalho(s) nº(s) 1703.08.306.0625.2916, Código de Despesa nº 3.3.50.85.02 do orçamento de 2024.

CLÁUSULA QUINTA – RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais cláusulas constantes do Termo de Colaboração nº32/2022, que não colidirem com o disposto no presente termo.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

O Município promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município em respeito ao ditame estabelecido no art. 38 da Lei Federal nº 13.019/2014.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

O Município remeterá cópias autênticas deste termo ao Tribunal de Contas do Município do Rio de Janeiro, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de sua publicação, e ao órgão de controle interno do Município, no prazo de 5 (cinco) dias, contados da data de sua assinatura.

E por estarem justas e acordadas, firmam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, juntamente com as testemunhas.

Rio de Janeiro, 19 de janeiro de 2024.

William Rodrigues Dantas
William Rodrigues Dantas
Subsecretário Executivo
Substituto Legal e Eventual do Secretário
Municipal de Trabalho e Renda - SMTE
Mat. 601338.754-5

Everton Gomes
EVERTON GOMES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRABALHO E RENDA

FELIPE DIAS DO
NASCIMENTO:13077
564769

Assinado de forma digital por
FELIPE DIAS DO
NASCIMENTO:13077564769
Dados: 2024.01.10 15:52:12 -03'00'

FELIPE DIAS DO NASCIMENTO
INSTITUTO REALIZANDO O FUTURO

Janilce Amadeo Camu
Janilce Amadeo Camu
Assistente I
Gabinete SMTE
Mat. 601335.367-9

Testemunha
Paulo Offoloni
601363.382-9



Proposta de Renovação do Temo de Colaboração Contrato de Gestão nº 32/2022- SMTE

COZINHAS COMUNITÁRIAS - IMPORTANTE POLÍTICA PÚBLICA NO COMBATE A INSEGURANÇA ALIMENTAR LOTE II

PLANO DE TRABALHO

(PROPOSTA DE RENOVAÇÃO DO TERMO DE COLABORAÇÃO– SMTE N.º 32/2022)



Instituto Realizando o Futuro

CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

1) Apresentação da Organização da Sociedade Civil	4
2) Contexto	25
3) Justificativa	28
4) Objeto	30
5) Abrangência	31
6) Produto	32
7) Atividades	32
8) Formas de Apresentação	39
9) Prazo	42
10) Liberação dos Recursos	42
11) Qualificação	44
12) Supervisão	46
13) Custos Indiretos	46
14) Elementos Disponíveis	48
15) CUSTO	



PLANO DE TRABALHO

(Lote II)

COZINHAS COMUNITÁRIAS

I – Apresentação da Organização da Sociedade Civil

1.1. Nome da Entidade:			
INSTITUTO REALIZANDO O FUTURO			
1.2. Endereço da Entidade:			
Estrada dos Três Rios, 1767/302, Freguesia, Jacarepaguá,			
1.3. Bairro:	Cidade:	Estado:	1.4. CEP:
Jacarepaguá	Rio de Janeiro	RJ	22.775-040
1.7. CNPJ:		1.8. Data da Fundação:	
13.164.085/0001-30		07/01/2011	
1.9. Técnico Responsável:			
Felipe Dias do Nascimento			

O Instituto Realizando o Futuro é uma organização da sociedade civil, sem fins lucrativos, com sede à Estrada dos Três Rios, nº. 1.767/302, Freguesia, que possui uma como equipe de profissionais de alta qualificação acadêmica nos diversos setores da gestão pública e privada.

Missão: Apoiar o poder público e demais instituições no desenvolvimento e implementação de projetos, políticas e programas que contribuam para a promoção e melhoria das condições de vida, a garantia de direitos humanos, consolidação dos direitos de cidadania, com geração de valor para a sociedade. Nosso trabalho em equipe parte de uma perspectiva transdisciplinar comprometidas com a qualidade, com a ética e com a valorização profissional e humana, com a realização de atividades, seja na assistência social, na saúde, na educação, no esporte, sempre de uma forma humanizada, visando a restauração do bem-estar físico, psíquico e social, em prol da comunidade.

Em nossa vasta experiência em atividades e projetos realizados no âmbito da assistência social, podemos citar:

Projeto Compartilhando Amor – parceria com o Semeando com Amor “Centro Recreativo Semeando com Amor” – CREIA, com o fornecimento diário de 50 (cinquenta) refeições para o café da manhã para crianças e adolescentes das comunidades carentes do bairro de Bonsucesso, fase na qual a alimentação saudável e adequada é crucial para o desenvolvimento das crianças/adolescentes, no local onde funciona uma filial da entidade e possui uma vasta gama de pessoas em situação de vulnerabilidade social. O cardápio do café da manhã oferecido era elaborado por um nutricionista, privilegiando sempre, alimentos frescos e

Instituto Realizando o Futuro

CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

preferencialmente comprados no comércio local, de modo a contribuir com o desenvolvimento do bairro e com a geração de renda local. O projeto **Compartilhando Amor** teve uma duração de 5 (cinco) anos e pode atender diariamente de segunda a sexta-feira, a 50 (cinquenta) crianças/adolescentes.

- Pandemia sem Fome – Parceria com a Igreja Manancial Rio “Igreja Falando de Amor”, de janeiro de 2020 a dezembro de 2021, que fornecia almoço a 50 (cinquenta) pessoas em situação de vulnerabilidade social da Comunidade do São José Operário. Atualmente, o Projeto oferece aulas gratuitas de judô para crianças e adolescentes desta comunidade e lanche.

Além disso o Instituto Realizando o Futuro arrecada alimentos, brinquedos, chocolates para datas comemorativas como Natal, Dia das Crianças e Páscoa em regiões de maior pobreza e vulnerabilidade social propiciando que a data não passe despercebida pelas crianças cujas famílias não possuem recursos para comprar um presente ou uma lembrança.

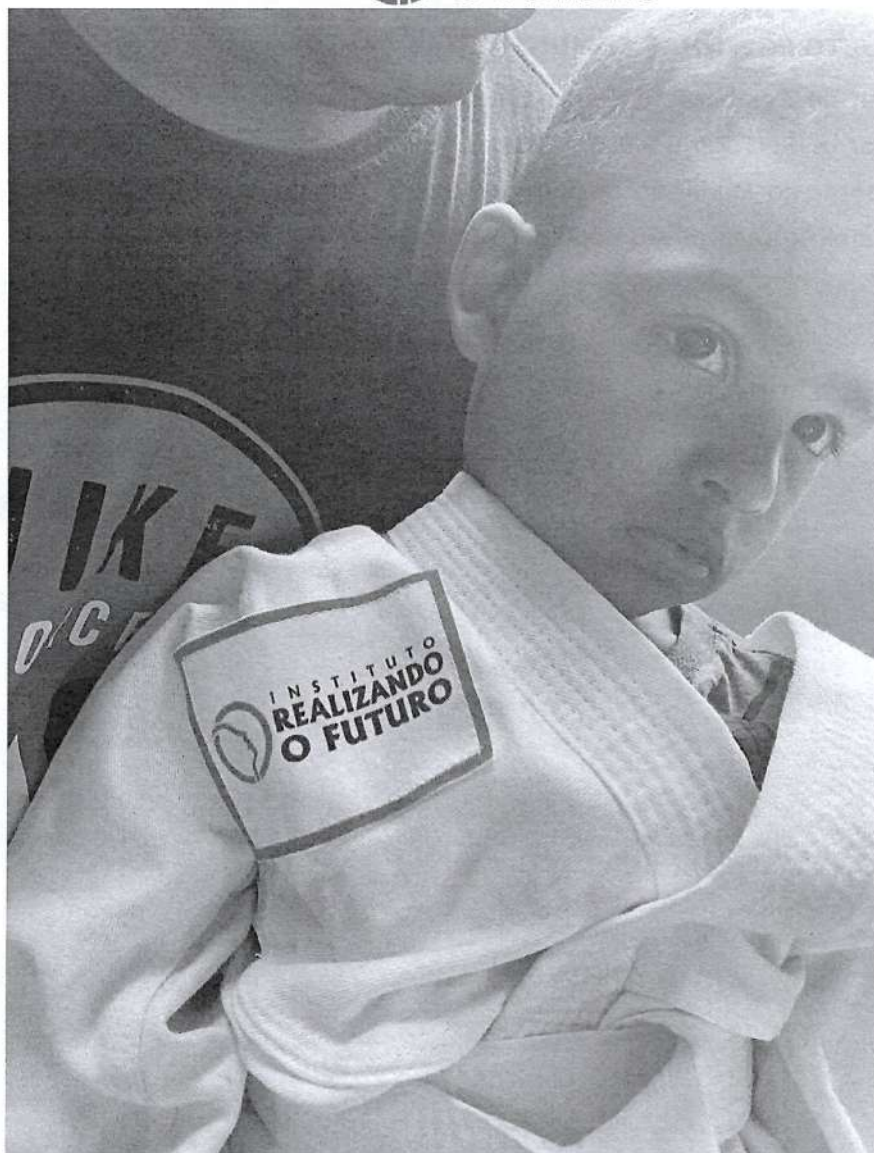




Instituto Realizando o Futuro

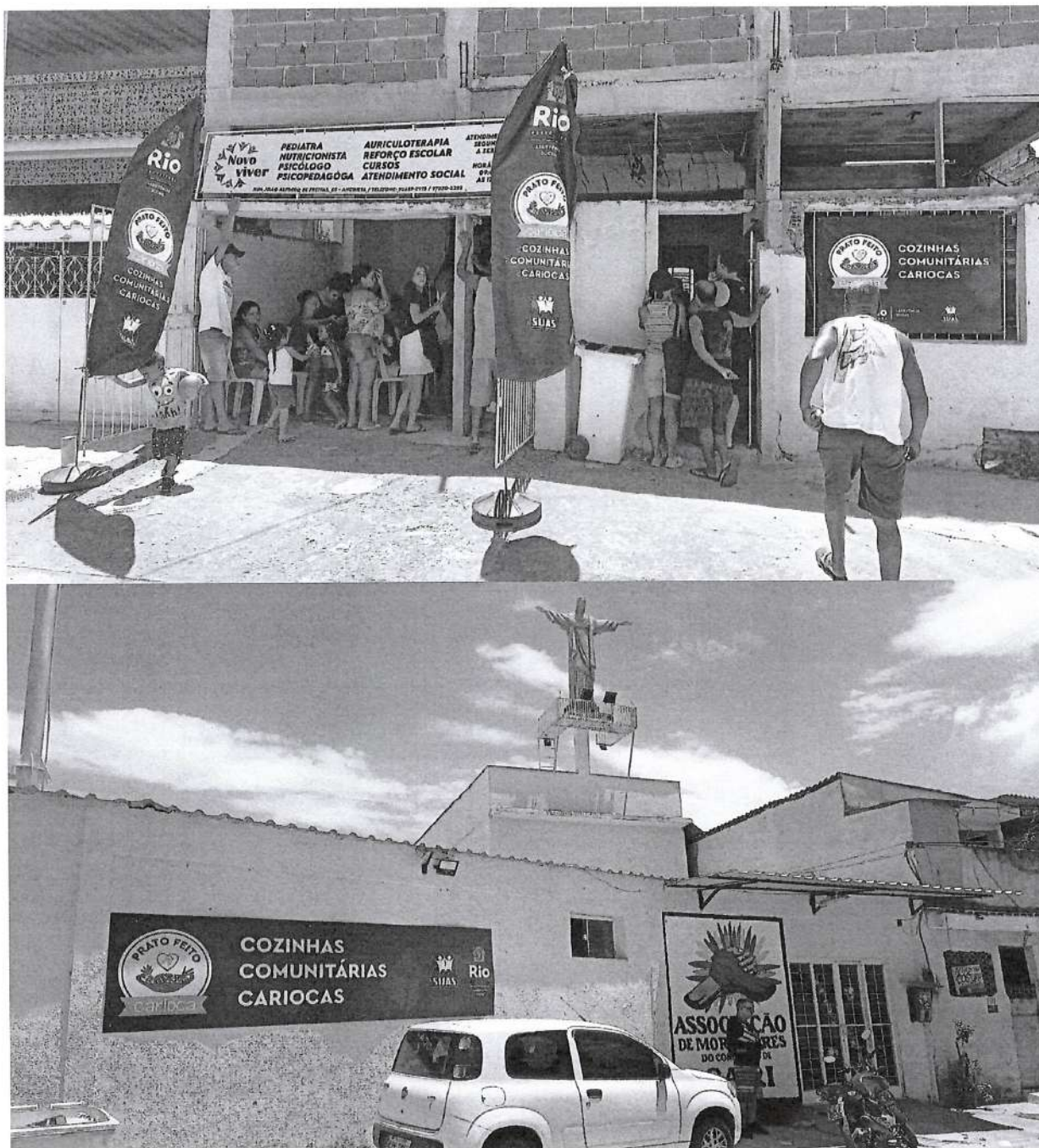
CNPJ: 13.164.086/0001-30

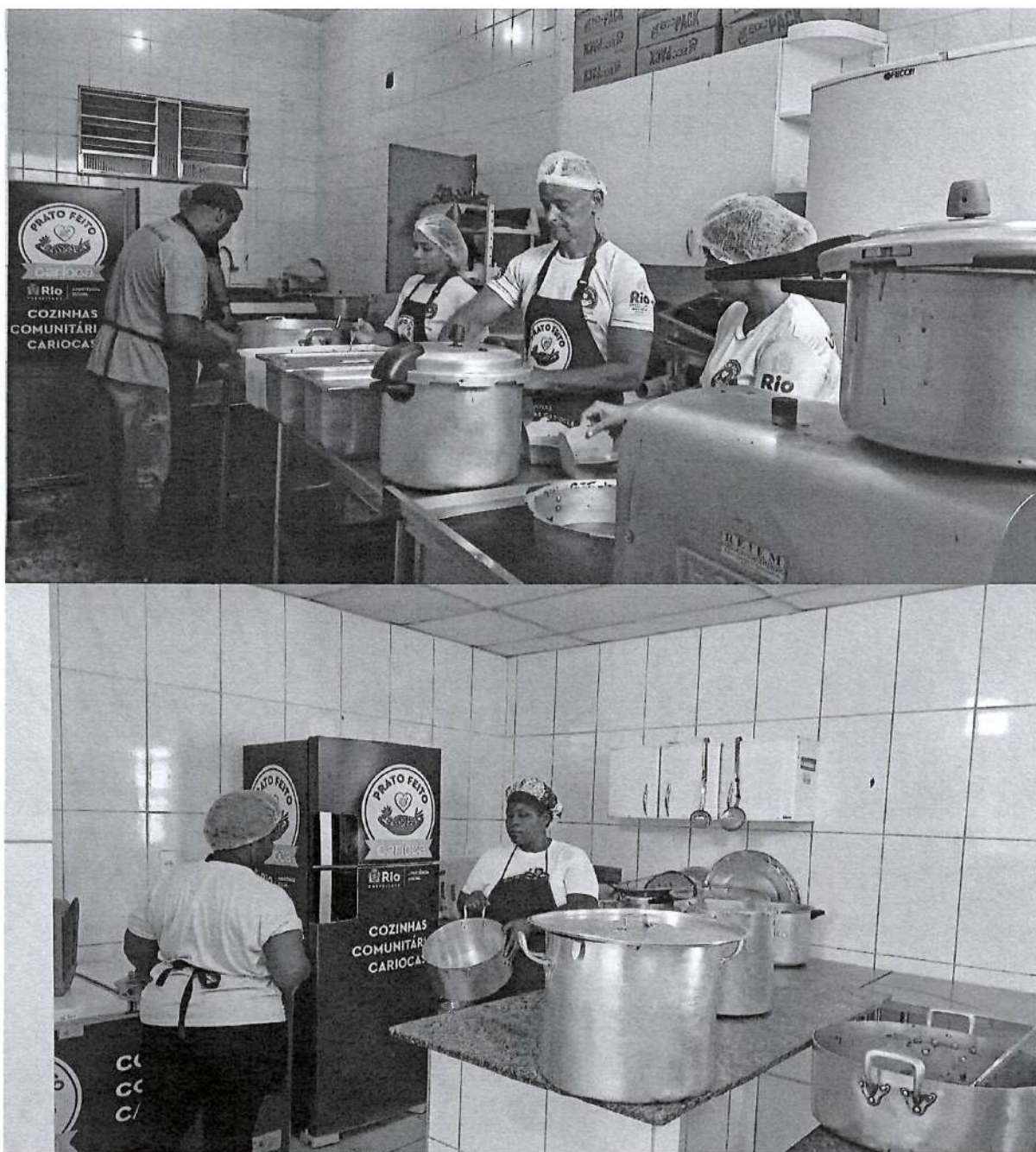
Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

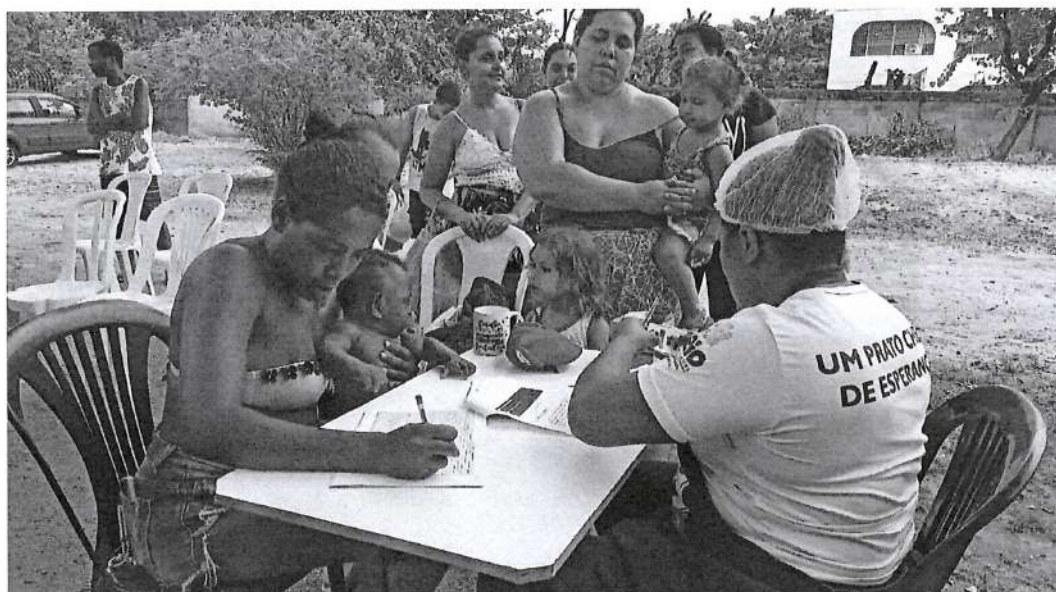


• **PROJETO COZINHAS COMUNITÁRIAS CARIOCAS**

Termo de Colaboração com a Secretaria Municipal de Assistência Social inicialmente, até chegar a Secretaria de Trabalho e Renda, com a proposta de combate a insegurança alimentar no Município do Rio de Janeiro, com mais 675.000 (sesentos e setenta e cinco mil) refeições servidas a população carioca.







CAPACIDADE OPERACIONAL

O Instituto Realizando o Futuro - IRF possui uma estrutura física e organizacional, capaz de realizar a prestação de serviços de forma eficaz e eficiente, criando processos internos de gestão de recursos, que busca economicidade e qualidade na execução.

Com fácil localização no bairro de Jacarépagua, a organização conta com 8 funcionários alocados dentro da sede administrativa, com excelente estrutura de equipamentos e materiais.

Dispomos operacionalmente de um sistema de tecnologia de informação, no qual são armazenadas todas as informações pertinentes ao desenvolvimento do trabalho que possibilita uma tomada de decisões mais rápida e eficiente, assim como um site institucional e rede social, como forma de divulgação dos trabalhos realizados, transparência e oportunidade de se manter mais próxima aos associados e ao público em geral.

O IRF implementou em sua sede um sistema de monitoramento com câmeras e alarme para preservar a segurança dos usuários. Temos como padrão com relação a contabilidade a assessoria de um escritório especializado em 3º Setor. Todos os nossos computadores possuem licença de Win 8.0, antivírus Norton e pacote OFFICE. Possuímos sistema de controle financeiro e estamos em fase de implantação do sistema de gestão de atendimento e de acompanhamento dos casos atendidos pelo Instituto Realizando o Futuro. Nosso administrativo está aberto ao usuário com intuito de esclarecimento de dúvidas quanto ao atendimento, bem como orientações pontuais, maneira pela qual a instituição encontrou de manter proximidade ao público usuário, através de críticas, sugestões, pesquisa de satisfação.

O Instituto Realizando o Futuro possui um sistema de avaliação que abrange duas perspectivas, quantitativa e qualitativa, apresentando um modelo avaliativo, conforme descrito no plano de trabalho, elaborado por profissionais externos, especialistas em avaliação de programas, que realizam periodicamente a avaliação de seus resultados. Possuímos um banco de dados atualizado permanentemente, com as principais características e demandas dos atendimentos prestados.

Equipamentos próprios de infraestrutura de apoio à realização do Projeto

ITEM	QUANTIDADE
Computadores	03
Notebook	08
Impressora Jato de Tinta	02
Impressora Laser	02
Datashow	01
Geladeira	01
Freezer	01
Frigobar	02
TVs	02
Mesas de escritório	02
Mesas de escritório	08
Mesas de escritório	03
Mesa de reunião	01 com 6 lugares
Condicionadores de ar	05

Fotos da Sede do Instituto Realizando o Futuro

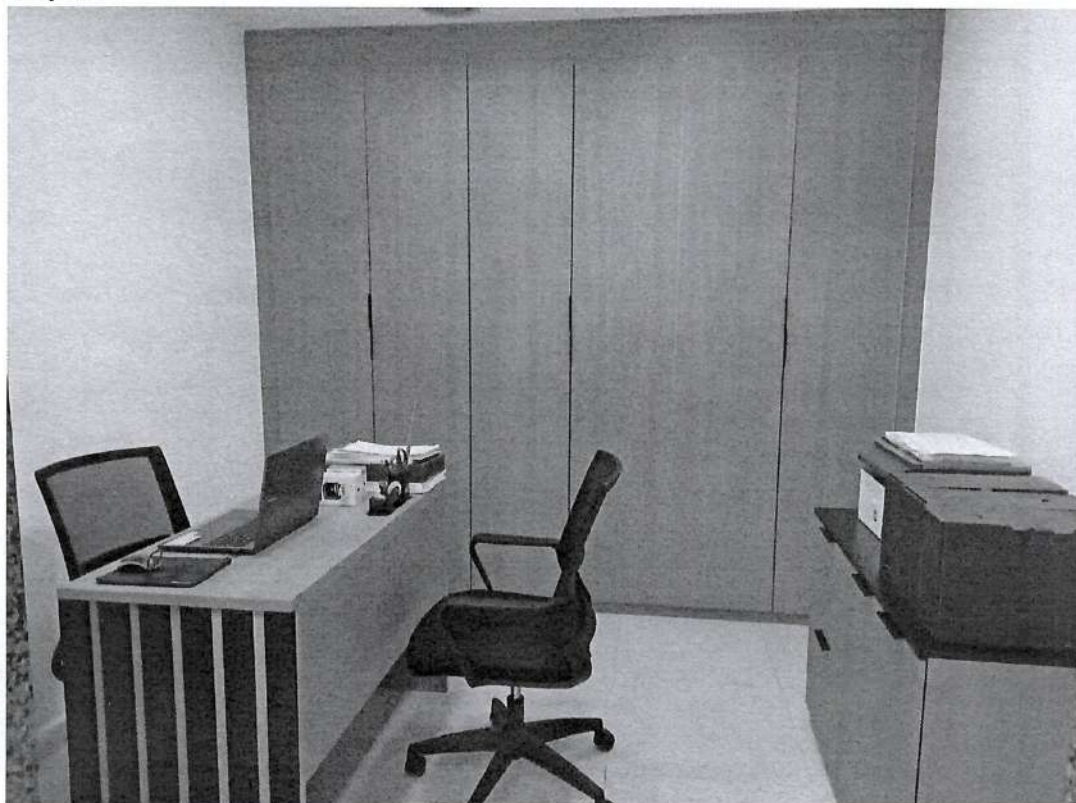
FACHADA



ADMINISTRATIVO

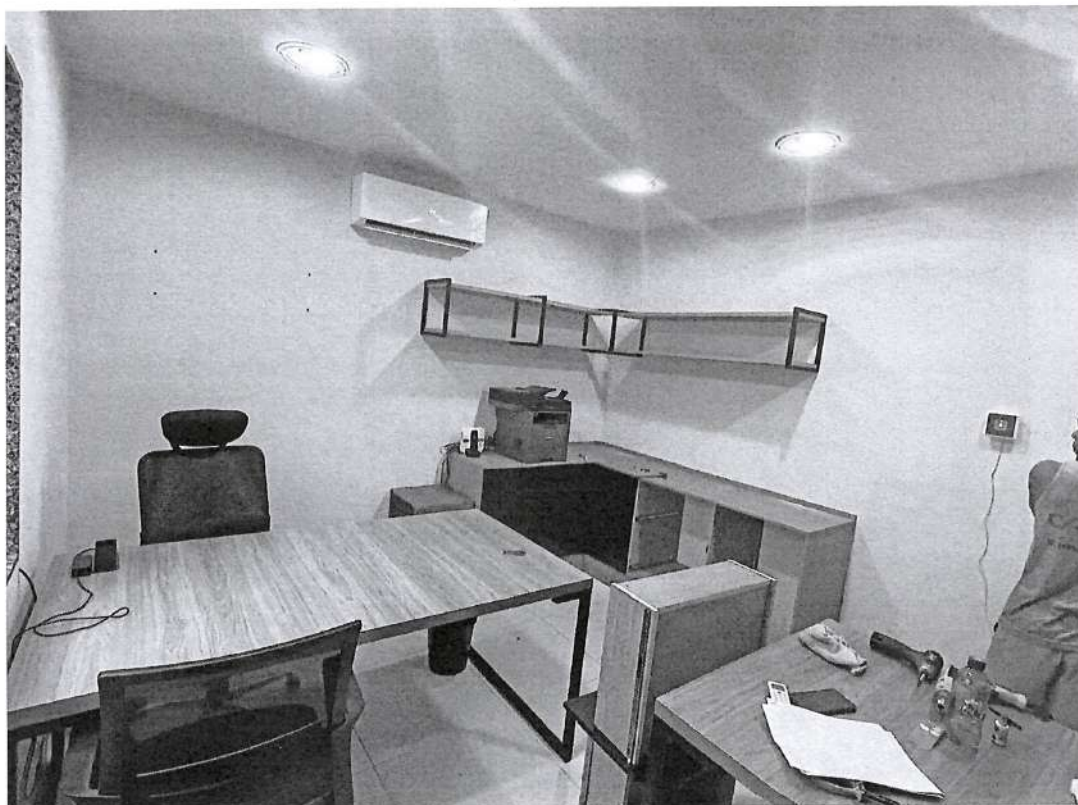


DP/RH



DIRETORIA





RECEPÇÃO





COPA/COZINHA

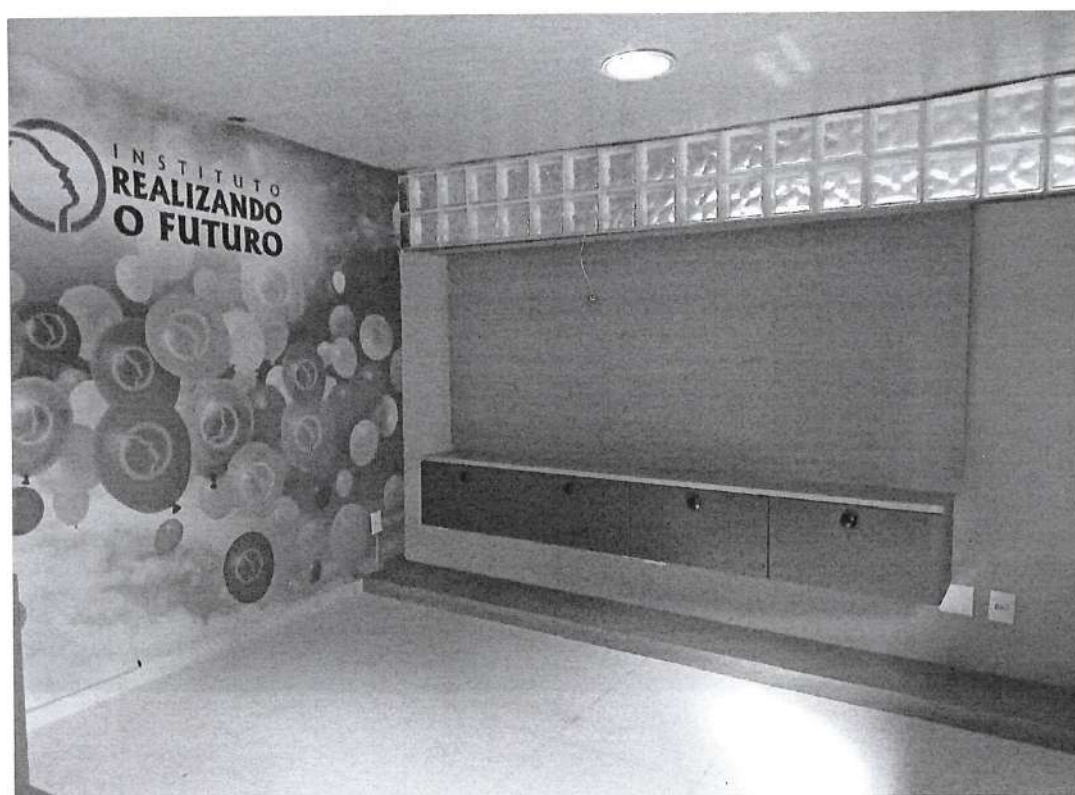


Instituto Realizando o Futuro

CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

SALA DE ATENDIMENTO INFANTIL



MONITORAMENTO DE CÂMERAS



SALA DE DANÇA

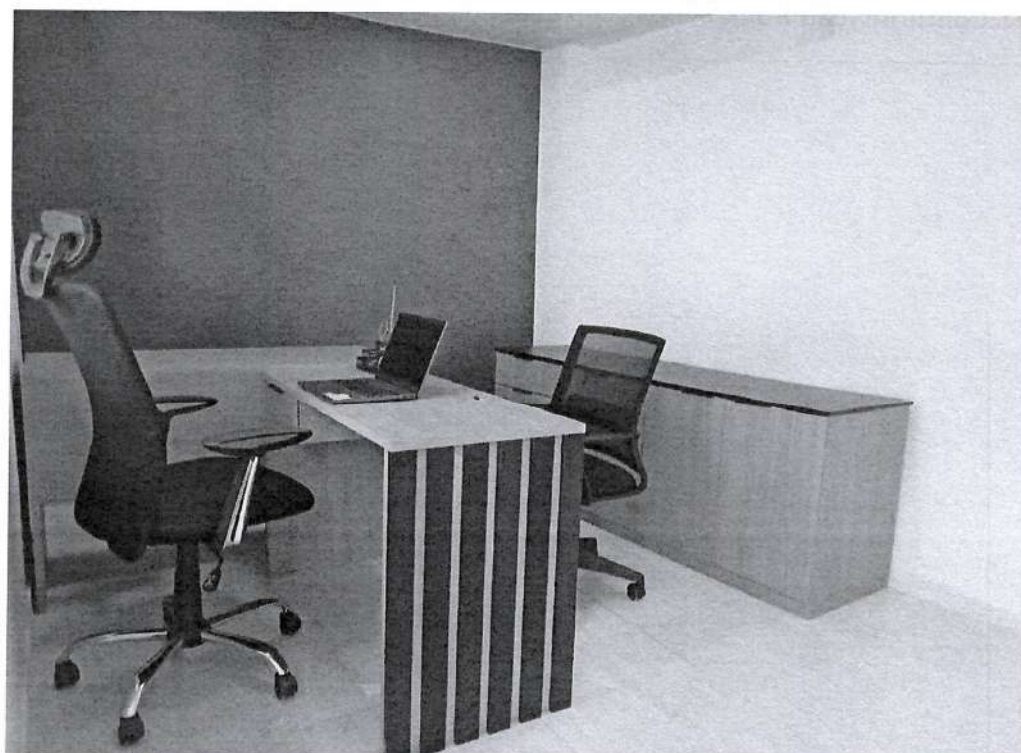
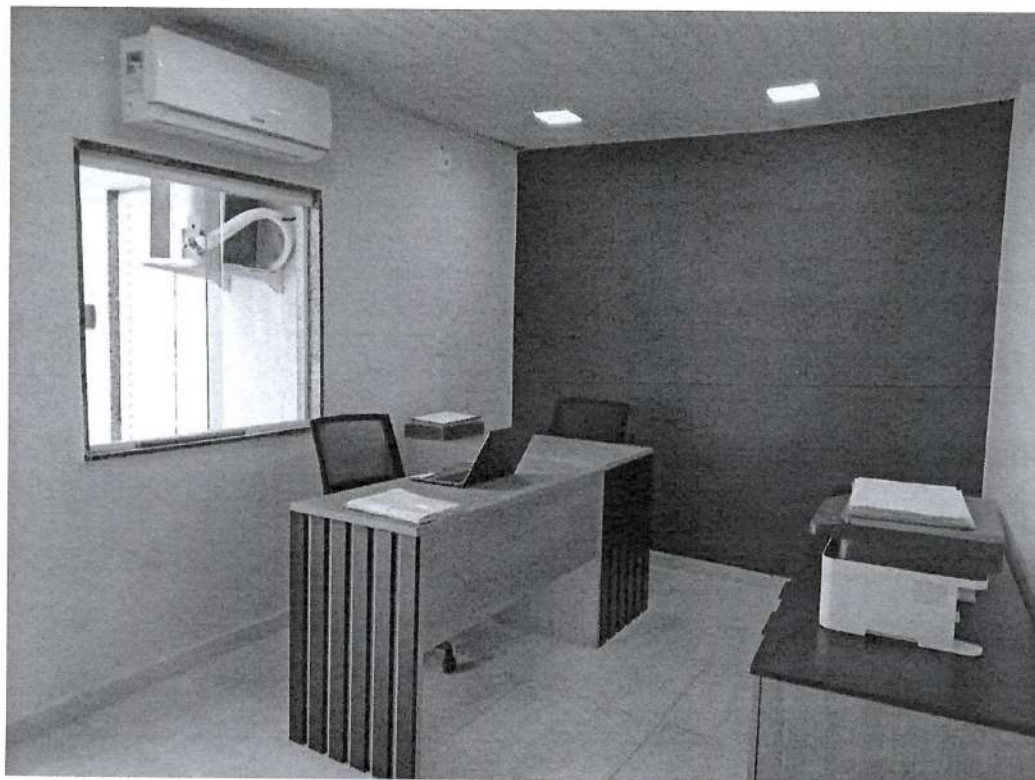


Instituto Realizando o Futuro

CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

ACOLHIMENTO (Atendimento de psicóloga e Assistente Social)



RECURSOS HUMANOS DA INSTITUIÇÃO

Função na Entidade	Formação Profissional	Experiência Profissional (em anos)
Presidente	Graduado	10
Coordenador Técnico	Doutor	20
01 Coordenadora Administrativa	Superior	09
02 Auxiliares administrativos	Ensino médio	05
01 Auxiliares Contábeis	Ensino médio	05
01 Nutricionista	Superior	05
01 Assistente Social	Pós-graduado	05
01 Pedagoga	Superior	05
01 Advogado	Superior	05
01 Comunicação Social	Superior	05

2. CONTEXTO

No âmbito do SUAS, em meio às seguranças a serem alicerçadas à população, sobretudo, àquelas pessoas e famílias que se encontram em situação de extrema pobreza e vulnerabilidade, dentre as necessidades prementes para a criação de condições de superação, a oferta de provisões, dentre elas a de segurança alimentar, tem papel mais urgente.

Embora tal premissa seja definida há tempos em todo arcabouço legal que baseia as políticas públicas de proteção social, destaque-se nesse momento presente, em que nos encontramos em situação de agravamento da crise política e econômica, tendo o País, inclusive retornado ao Mapa da Fome da Organização das Nações Unidas¹, associado ao período pandêmico do Coronavírus (COVID-19), impinge a necessidade de manutenção de mecanismos de suporte à essa população.

Diante deste cenário, a Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro propôs a Criação de um Programa de Segurança Alimentar denominado Prato Feito Carioca, integrando a Rede de Segurança Alimentar e Nutricional Carioca, de uma forma mais ampla e inovadora.

Objetivando minimizar e mitigar a *"insegurança alimentar e nutricional de pessoas em situação de vulnerabilidade social, uma das metas do **Planejamento Estratégico** da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro"*², este Plano de Trabalho apresenta proposta de renovação do Projeto **Cozinhas Comunitárias**, eixo de atuação do Programa **Prato Feito Carioca**, enquanto estratégia de enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional, voltada à pessoas em situação de extrema pobreza, de forma territorializada³, na manutenção de um serviço de impacto comprovado com relação ao universal amparo social.

Importante frisar que embora seja um componente previsto no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) criado em 2006, e contando com algumas experiências pontuais, as Cozinhas Comunitárias efetivamente vêm sendo um programa de extrema efetividade e ineditismo, pois nunca foram implementadas como programa efetivo de governo em nenhuma cidade brasileira. E, considerando as experiências bem-sucedidas que

¹ <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2022/01/volta-do-brasil-ao-mapa-da-fome-e-retrocesso-inedito-no-mundo-diz-economista.shtml#:~:text=O%20ano%20de%202018%20j%C3%A1,a%20um%20quadro%20de%20fome>.

² <https://pratofeitocarioca-pcrj.hub.arcgis.com/>

³ Segundo Rogerio Haesbaert, a territorialidade é uma dimensão constitutiva da condição humana e o próprio conceito de sociedade implica sua espacialização, sua territorialização, pois não há como definir indivíduo, comunidade ou sociedade sem inseri-los em determinado contexto geográfico. Amparando-se ainda na obra do geógrafo Milton Santos na construção da ideia de *território-processo*, levando a Política Pública ao território onde o usuário se encontra.

ocorrem em diversas comunidades, propõe-se a continuidade da qualificação e equipagem dessas iniciativas, mantendo essas iniciativas integradas ao Sistema Único de Assistência Social e a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda da Cidade do Rio de Janeiro.

Essas ações são consideradas estratégicas na implantação da Agenda de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), enquanto intervenção estatal efetiva e continuada. Destaque-se ainda que tal agenda prevê a inter-relação entre os diversos agentes envolvidos, com a efetiva participação da sociedade civil. Neste aspecto, destaca-se ainda a consideração dos diversos marcos legais e institucionais dessa agenda⁴.

Com o advento da Política Nacional de Assistência Social (2004) e do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) introduz-se a organização da resposta às questões sociais, através dos níveis de proteção afiançados, organizando o conjunto de ações por meio da oferta de serviços, benefícios, programas e projetos socioassistenciais. A proteção social é executada através de três níveis, Básica; Especial de Média Complexidade; e, Especial de Alta Complexidade.

Os serviços de proteção social básica são executados de forma direta nos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, bem como de forma indireta nas entidades e organizações da rede socioassistencial localizado no território de abrangência desses CRAS. Na Cidade do Rio de Janeiro, o Sistema Único de Assistência Social se operacionaliza através da Secretaria Municipal de Assistência Social, suas Subsecretarias e Coordenadorias, além de uma gestão administrativa descentralizada em 20 territórios, através das Coordenadorias de Assistência Social – CAS, e 47 Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, ficando à

⁴ A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN); o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN); a recriação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA); a instalação da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN); e a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2012/2015), além das Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional

cargo deste Plano de Trabalho os territórios da 5ª, 6ª, 7ª Coordenadorias de Assistência Social, que contempla 99 bairros e sub-bairros (rever aqui já que adequou os CASS), e conta com 22 dos 47 Centros de Referência de Assistência Social – CRAS da cidade, unidades de atendimento, responsáveis pela “gestão territorial e articulação da rede socioassistencial local, atuando como principal porta de entrada do SUAS e unidade fundamental na promoção dos direitos sociais e garantia de acesso às políticas Intersetoriais”.

Nesse contexto o presente Plano de Trabalho prevê a implantação de 20 Cozinhas Comunitárias a serem instaladas nos territórios da 1ª Coordenadoria de Assistência Social (Centro e bairros adjacentes), da 2ª Coordenadoria de Assistência Social (Zona Sul e Grande Tijuca), da 3ª Coordenadoria de Assistência Social (Engenho Novo e adjacências) e 4ª Coordenadoria de Assistência Social (Ramos e adjacências).

Tratam-se áreas que comportam alguns dos maiores assentamentos subnormais, não só da Cidade do Rio de Janeiro, mas do estado e do país, em destaque para a Rocinha, os complexos de São Carlos, do Caju, do Lins, da Maré, de Manguinhos, do Alemão, do Jacaré, dentre outros, identificando-se ainda um nível de acentuado de empobrecimento, e consequentemente por privações, inclusive no consumo de alimentos.

A indicação de pobreza e pobreza extrema, se traduz por dados de insegurança alimentar grave, que segundo estudos do IBGE atinge mais de 10,3 milhões de brasileiros⁵. Contudo, esses números sobem absurdamente se considerarmos os diversos graus de insegurança alimentar e nutricional, chegando à 116,8 milhões de brasileiros, num movimento ascendente de crescimento. A Pesquisa de Orçamento Familiar:

“mostra que essa prevalência caiu para 63,3%, ficando abaixo do patamar encontrado pela PNAD em 2004. A insegurança alimentar leve teve aumento de 33,3% frente a 2004 e 62,2% em relação a 2013. A insegurança alimentar moderada aumentou 76,1% em relação a 2013 e a insegurança alimentar grave, 43,7%.” (POF 2017-2018⁷)

Tais assentamentos, e demais características territoriais (enorme contraste entre da Zona Sul; características de centro comercial e financeiro atrativo da região do Centro; espalhamento das comunidades da Zona Norte) indicam a necessidade de uma intervenção planejada e capilarizada em todos os territórios da cidade.

Importante destacar que este plano de trabalho se alinha os ODS’s (*Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*) da ONU, onde destacamos diretamente o Objetivo 2 – “Fome Zero e Agricultura Sustentável: Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a

⁵ <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2020-09/ibge-inseguranca-alimentar-grave-atinge-103-milhoes-de-brasileiros>

⁶ Idem;

nutrição e promover a agricultura sustentável”, mas que, contribuem para o atingimento de outros ODS, como próprio Objetivo 1 (Erradicação da pobreza Erradicar a pobreza em todas as formas e em todos os lugares), Objetivo 3 (Saúde e Bem-Estar: Garantir o acesso à saúde de qualidade e promover o bem-estar para todos, em todas as idades) dentre outros.

Por fim, sendo o Projeto “Cozinhas Comunitárias” uma ação que se insere nos princípios da Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, no que preconiza a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), cabe a Coordenadoria de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Assistência Social, que tem por objetivo: *“Coordenar a implantação das diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) emanadas pelo Governo Federal, na Secretaria; projetos e ações relativas à alimentação e nutrição demandados pela Secretaria; contribuir na formulação, implantação e acompanhamento da Política e do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; capacitar e supervisionar a equipe de Serviço de Nutrição das Unidades de Reinserção Social, conforme diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; promover ações socioeducativas que fomentem a segurança alimentar e nutricional para os usuários da Secretaria, com vistas à promoção de hábitos alimentares saudáveis, executar, em parceria, Projetos em equipamentos da Secretaria”, a gestão do Projeto Cozinhas Comunitárias em toda a Cidade do Rio de Janeiro.*

A partir de fevereiro de 2023, a gestão do programa Cozinhas Comunitárias foi transferida para a SMTE, marcando uma mudança significativa. Além de seu papel fundamental em oferecer refeições, o programa passou a integrar-se ao Trabalha Rio, um programa da SMTE voltado especificamente para a empregabilidade do trabalhador carioca.

Essa nova diretriz ampliou o escopo do Cozinhas Comunitárias, que agora não apenas alimenta, mas também visa inserir os beneficiários em um banco de oportunidades de emprego. Por meio de oficinas de qualificação profissional e orientações diretas para o programa Rio+ Cursos, o objetivo é fornecer não apenas alimento, mas também caminhos para a inserção no mercado de trabalho.

Com essa sinergia entre o programa de alimentação e os programas de empregabilidade da SMTE, busca-se não só suprir necessidades imediatas, mas também capacitar e direcionar os beneficiários para novas oportunidades profissionais, visando um impacto mais amplo e duradouro na comunidade carioca.

3. JUSTIFICATIVA

A Cidade do Rio de Janeiro, assim como praticamente todos os estados e países, sofreram com a agudização da crise econômica mundial dos últimos anos, sobretudo após a instalação da crise sanitária advinda com o novo Coronavírus da COVID-19 e a Guerra que segue em território Europeu. Se anteriormente já se impunha a necessidade de intervenções para

garantir os acessos necessários à população mais vulnerável, recentemente se torna mister, a manutenção de novos serviços e investimentos neste sentido. Destaque-se ainda, que no período pandêmico, as políticas públicas de Saúde, Assistência Social e Trabalho e Renda assumiram papéis protagonistas para o combate à disseminação e suporte às consequências da Pandemia e da Guerra na Europa, nesse período identifica-se que a Política de Assistência SOCIAL e Trabalho e Renda passaram a ser a política mais demandada em função das sequelas deixadas.

Assim, as ações, projetos, programas e serviços desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda são mais acessados, e, se tornam necessário, a ampliação e manutenção do arcabouço de respostas à essas demandas, incluindo aqui, as demandas de insegurança alimentar e nutricional e de trabalho e renda.

Considerando as diversas fontes (PNAD, POF, PENSAN), nacionalmente identifica-se em média, algo em torno de 15 milhões de brasileiros em situação de vulnerabilidade e falta de

acesso à alimentação básica, sendo este número muito maior se considerarmos todos os níveis de insegurança alimentar e nutricional. Na Cidade do Rio de Janeiro, a identificação de mais de 179 mil famílias em situação de extrema pobreza⁸, indicando a imensa demanda populacional carioca para acesso à uma alimentação nutricionalmente equilibrada e necessária.

A taxa de desemprego na cidade do Rio foi de 9,8% no segundo trimestre de 2022, algo que segundo dados da Pnad Contínua, do IBGE, resultam em mais de 500.000 pessoas desempregadas.

Considerando ainda que a Cidade do Rio de Janeiro é aderente ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, instituído pela Lei nº 11.346/2006, que orienta a implantação de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, a manutenção do Programa Prato Feito Carioca se impõe como um movimento inovador e efetivo, e, nesse contexto, as Cozinhas Comunitárias como estratégias eficazes de intervenção no cerne da insegurança alimentar (combate à fome) e ao desemprego de forma extremamente capilarizada, levando esse serviço principalmente aos locais que tem mais dificuldade de acesso aos serviços.

Importante destacar que durante mais de 18 meses de execução o Projeto Cozinhas Comunitárias Lote II, que são de responsabilidade do Instituto Realizando o Futuro, serviram mais de 400.000 (quatrocentas mil) refeições a 7 territórios nos Bairros de Acari, Tanque, Costa Barros, Anchieta, Bento Ribeiro e Beira Rio (Zona Oeste), garantindo a Segurança Alimentar para ao menos 280 beneficiários, 5 vezes durante a semana.

Com relação as metas, o Instituto Realizando o Futuro superou as metas de atendimento previstas e executando um trabalho com extremo respeito a qualidade do serviço ofertado aos beneficiários do Projeto. Informamos ainda que a prestação de contas foram aprovadas e respeitaram todas as regras previstas pelas boas práticas da administração pública.

COZINHA COMUNITARIA CARIOCA	INAUGURAÇÃO	até 31/10/2023	BAIRROS/COMUNIDADES ATENDIDAS
NOVO VIVER	24/05/2022	100.339	ANCHIETA, PAVUNA, COMPLEXO DO CHAPADÃO, HIMALAIA
CONGREGAÇÃO MARIANA	27/06/2022	119.139	CURUPAITI, JORDÃO, RENASCER CHACINHA, CAIXA D'ÁGUA, BATEAU MOJCH E COVANCA
QG DA CIDADANIA	28/06/2022	123.201	COMPLEXO DA PEDREIRA, PARTE DO FIM DO MUNDO, LAGARTIXA, QUINTANA, PEDREIRA, MANGUEIRINHA E OBRIGADO MEU DEUS
INSTITUTO SOL	29/06/2022	120.605	BENTO RIBEIRO, COMUNIDADE PALMEIRINHA, VILA NOVA, HONÓRIO GURGEL E MORRINHO
ACARI	04/08/2022	114.388	VILA RICA, VILA ESPERANÇA, PARQUE ACARI, PARTE DO FIM DO MUNDO, BEIRA RIO, PARMALAT, TERRA NOSTRA, PARTE FAZENDA BOTAFOGO, FINAL FELIZ
BEIRA RIO	11/08/2022	88.957	BEIRA RIO, PARTE DO TERREIRÃO, SINAL VERDE E CESAR MAIA
TERREIRÃO	27/11/2023	-	TERREIRÃO E OLKA MACHADO

Durante a execução as Cozinhas Comunitárias caracterizaram-se como unidades de alimentação e nutrição com produção de refeições. Essas unidades, além de fazerem parte de uma estratégia de ampliação da oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, representaram também inclusão social produtiva, que mobiliza a economia local, de fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária. Sendo o público-alvo constituído,

prioritariamente, por grupos sociais vulneráveis à fome, situadas abaixo da linha de pobreza.

Como complementação da presente proposta, informamos que além dos 7 territórios em execução, apresentamos um plano de implementação de mais 13 Cozinhas e com isso chegando a 20 Cozinhas.

Segundo a base de dados do Cadastro Único (2020), há 179.279 famílias em situação de extrema pobreza no município do Rio de Janeiro, ou seja, famílias com renda mensal de até R\$89,00 por pessoa

Assim a continuidade das 7 unidades do "Projeto Cozinhas Comunitárias" que já existem e a implementação das 13 novas que serão implementadas, se caracterizam por ocupar locais que já disponham de iniciativas e, essencialmente, nos territórios identificados como de maior vulnerabilidade, e, que serão elegidos através de um estudo feito pela equipe técnica da Secretaria de Trabalho e Renda, tendo em seu escopo o apoio operacional da rede socioassistencial local e dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), permitindo assim criar oportunidades de participação, contribuindo no processo de descoberta e aprimoramento de potencialidades e habilidades pessoais, e minimizando situações que hoje fragilizam e expõem parte da população carioca. Conforme descrito nas orientações para construção deste Plano de Trabalho, o reconhecimento de que cada lugar tem a sua própria identidade, as "Cozinhas Comunitárias" acrescentam à política e as respostas de Assistência Social, identificando o "cozinheirosolidário" como o grande articulador local, e possibilitando a população vulnerável em situação de extrema pobreza e que mais precisa dessa intervenção, contribuir para minimizar a insegurança alimentar e nutricional defamílias cariocas.

"É nessa perspectiva que se efetiva a interface entre o SUAS, novo modelo de gestão da política de assistência social, com a política de segurança alimentar e a política de transferência de renda, constituindo-se, então, uma Política de Proteção Social no Brasil de forma integrada a partir do território, garantindo sustentabilidade e compromisso com um novo pacto de democracia e civilidade. PNAS, 2004"

Importante ressaltar que o apoio do TRABALHA RIO será fundamental no apoio como porta de saída do Projeto e assim reduzir os números de desempregados, além de pessoas em situação de insegurança alimentar.

4. OBJETO

A presente do Plano de Trabalho tem por objeto a prolongar o prazo de execução do objeto garantindo a continuidade do desenvolvimento e ativação da rede de "Cozinhas Comunitárias", através da renovação da parceria por 12 meses, com sua operacionalização, de forma direta ou indireta, para 14 (quatorze) ações nos territórios de **"Cozinhas Comunitárias"** localizados nos bairros de abrangência da 5ª, 6ª, 7ª Coordenadorias de Assistência Social, garantindo acesso a uma refeição nutricionalmente balanceada, para a

população em situação de extrema pobreza, minimizando a insegurança alimentar e nutricional e ainda no combate ao desemprego.

Fortalecer as ações coletivas de identidade comunitária, com foco na educação alimentar e nutricional;

- a. Expandir o acesso à alimentação adequada e saudável, com prioridade às famílias em situação de extrema pobreza;
- b. Potencializar a rede local, garantindo a expansão da oferta de alimentação diária, contribuindo para minimizar os efeitos da insegurança alimentar e nutricional;
- c. Ampliar as ações de Segurança Alimentar e Nutricional no município do Rio de Janeiro, na perspectiva de construção da Rede Carioca de Segurança Alimentar e Nutricional;
- d. Traçar diagnósticos a partir de antropometria (mensurações corpóreas), possíveis através de articulações com rede saúde local e universidades. Avaliar impactos desta ação nutricional;
- e. Encaminhamentos para rede saúde, social quando necessário. Com perspectivas de incutir possibilidades que levem a população atendida à perspectivas de superação por capacitação e empregabilidade.
- f. Estimular ações que em parceria com a rede local e parceiros que auxiliem na oferta de trabalho aos beneficiários que se encontram em situação de ausência de renda.
- g. Qualificar os trabalhadores cariocas dos territórios assistidos pelas cozinhas e colocá-los mais próximos do mercado de trabalho.

5. ABRANGÊNCIA

As ações foram distribuídas, por todo o território da Cidade do Rio de Janeiro, localizando-os em bairros de abrangência das Coordenadorias de Assistência Social/CAS. A distribuição das unidades/cozinhas pelos respectivos lotes, baseou-se em levantamento técnico realizado pela **Coordenadoria de Segurança Alimentar** da Secretaria de Trabalho e Renda, cabendo a manutenção das 7 e instalação de outras 13 novas unidades nos territórios/bairros de abrangência definidos pela Secretaria de Trabalho e Renda.

6. PRODUTO

A execução do Lote II do projeto, tendo como referência o presente Plano de Trabalho, apresenta como produtos:

- a. "Manutenção de 7 (sete) e Seleção/implantação de 13 (treze) ações de Cozinhas Comunitárias Cariocas, distribuídas pelos territórios do respectivo lote e com infraestrutura mínima (conforme item 6.4 do presente Plano de Trabalho), que possibilite o preparo e a distribuição de, no mínimo, 1400 refeições semanais divididas em no 5 dias por semana.
- b. As ações de cada Cozinha Comunitária, devem prever o preparo e a distribuição de ao

Instituto Realizando o Futuro
CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

menos 1.400 (mil e quatrocentas) refeições/semana e ao menos 6160 (seis mil cento e sessenta) refeições/mês, Preferencialmente distribuídas entre almoço e jantar e com funcionamento mínimo de cinco dias por semana.

7. ATIVIDADES

7.1 – DAS METAS

Considerando a necessidade de consecução do Projeto, e atendimento ao objeto proposto, o presente Plano de Trabalho se propõe a orientar as atividades de acordo com o quadro de metas proposto.

Nº da meta	Descrição da meta	Resultados esperados	Monitoramento
1	Processo de Seleção	Manutenção de 7 e Seleção/implantação de 13 novas ações.	Relatório Descritivo
2	Mapeamento e Cadastramento	Mapeamento e cadastro dos grupos sociais vulneráveis à fome, situados abaixo da linha de pobreza, pertencentes ao território.	Relatório descritivo
3	Aquisição, instalação e manutenção do "Kit de Cozinha Industrial"	Aquisição, instalação e manutenção dos "kits cozinha" nas Cozinhas Comunitárias.	Recibo de entrega;
4	Fornecedores	Mapeamento de fornecedores, priorizando: Comércio local; Circuito Carioca de Feiras da Economia Solidária e/ou Hortas comunitárias.	Relatório descritivo
5	Parcerias - Articulação Rede de Apoio	Instituições que possam contribuir com o abastecimento de alimentos para o desenvolvimento do projeto: Bancos de Alimentos, Comércio Local, CEASA, SESC, Agricultores Familiares, entre outros.	Termo de parceria; Relatório descritivo e fotográfico
6		Instituições, grupos organizados e/ou projetos sociais, que possam atuar em rede com o proponente.	
6.1	Atendimento por cozinha comunitária	Preparo e distribuição de (média): 1.400 (mil e quatrocentas) refeições/semana, 6.160 (seis mil cento e sessenta) refeições/mês e podendo chegar até 22 dias úteis no mês de média, preferencialmente entre almoços e jantares. O pré-preparo, preparo e cocção devem ser exclusivamente para cada refeição (almoço e jantar), mantendo as preparações em temperatura adequada (banho-maria) até a distribuição.	Recibo de entrega; Relatório descritivo e fotográfico
7		Ações que possibilitem suprir a falta da oferta de alimentação, na rede de escolas/creches públicas, nos finais de semana e feriados.	
7.1	Divulgação	Exposição de material enviado pela SMTE;	Relatório

		Garantir a exposição da marca da PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO / SECRETARIA MUNICIPAL TRABALHO E RENDA em todas as peças de divulgação impressas, mídias eletrônicas, redessociais e materiais promocionais, observando as orientações da SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E RENDA.	descritivo e fotográfico
--	--	--	--------------------------

7.2 – DOS RECURSOS HUMANOS

Para todo a ação de coordenação e gestão técnica das Cozinhas Comunitárias, de seleção, mapeamento, articulação institucional, capacitação, avaliação, monitoramento, dentre outras, faz-se necessária a disponibilização de uma equipe de suporte técnico, operacional e administrativo o Instituto Realizando o Futuro deverá disponibilizar uma equipe mínima composta por funcionários contratados conforme legislação trabalhista vigente:

Colaboradores	Quantitativo Mínimo
Coordenador Geral	01
Coordenador Nutricionista	01
Assistente Administrativo	01
Assistente de comunicação	01
Assistente Social	01
Assistente	02
Técnico em nutrição	02
Total de Profissionais	09

7.2.1. A EQUIPE

A equipe do Projeto, deve apresentar o seguinte perfil:

Coordenador Geral	Profissional de nível superior, responsável pela fase de estruturação do projeto e pelo atendimento à SMAS via telefone e e-mail institucional em horário comercial. Deverá comparecer à SMAS quando convocado; monitorar as atividades desenvolvidas a fim de garantir a boa execução do objeto pactuado; auxiliar os demais profissionais na execução das atividades por eles desenvolvidas; desenvolver parcerias com outros apoiadores públicos e/ou privados; acompanhar e monitorar de forma periódica as atividades desenvolvidas no projeto; e assegurar a visibilidade do projeto, utilizando as orientações de identificação visual da SMAS.
Coordenador	Profissional de nível superior completo, responsável pelo acompanhamento nutricional das cozinhas; Treinamento da equipe;

Nutricionista	Participação das atividades pedagógicas desenvolvidas pela Coordenadoria de Segurança Alimentar - SMAS e/ou por designado pela Secretaria Municipal de Assistência Social
Assistente Administrativo	Profissional de nível médio, responsável pela administração financeira do projeto, por compilar todas as informações necessárias, resultante das atividades (domínio do pacote Office) e diálogo permanente com fornecedores. Pela elaboração do planejamento estratégico do projeto para a implementação, elaboração de relatórios gerenciais, acompanhamento das metas e das prestações de contas do projeto e realização de reuniões de equipe.
Assistente de comunicação	Profissional de nível superior, responsável pela divulgação, programação visual, identificação, comunicação e mídias sociais, registro fotográfico, elaboração do plano de divulgação e apresentação mensal de relatórios que evidenciem a execução.
Assistente Social	Profissional de nível superior, responsável pela diretriz de captação dos beneficiários do projeto, avaliação do perfil socioeconômico dos beneficiários, apresentação do nível de vulnerabilidade, encaminhamento para rede de parcerias, conforme demanda.
Assistente	Profissional de nível médio completo, acadêmico em nutrição, responsável por apoio operacional ao "Coordenador Nutricionista" e ao "Técnico em nutrição".
Técnico em Nutrição	Profissional de nível médio técnico em nutrição, responsável pelo acompanhamento da execução do plano nutricional, elaborado pelo "Coordenador Nutricionista" nas cozinhas comunitárias; Apoio técnico e operacional ao "Coordenador Nutricionista"; Participação das atividades pedagógicas desenvolvidas pela Coordenadoria de Segurança Alimentar - SMAS e/ou por designado pela Secretaria.

7.3 - DAS OBRIGAÇÕES ADMINISTRATIVAS

O Instituto Realizando o Futuro deverá:

1. Cumprimento das finalidades do projeto, de acordo com as diretrizes estabelecidas pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, fortalecendo as ações coletivas de identidade comunitária, com foco na educação alimentar e nutricional e trabalho e renda;
2. Apresentar quadrimestralmente os Relatórios de Gestão, no formato impresso e em mídia digital, contendo indicadores de desempenho e das metas alcançadas;
3. Expor a marca da PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO/SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E RENDA em todas as peças de divulgação impressas, mídias eletrônicas, redes sociais e materiais promocionais, observando as orientações da SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO E RENDA;
4. Cumprir as condições e obrigações dispostas no Termo de Colaboração e Aditivo;

Instituto Realizando o Futuro

CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

5. A prestação de contas deverá ser realizada por parcela liberada, segundo legislação vigente e condições dispostas no Termo de Colaboração;
6. Comunicar por meio eletrônico qualquer demanda identificada para a Secretaria de Trabalho e Renda Serviço de Abordagem Especializado - CREAS e atendimentos nas Unidades Pública de Assistência Social (Centro Pop e CRAS) e de;
7. Garantir o sigilo de todas as informações de cunho pessoal dos atendidos pelo projeto;
8. O gerenciamento da qualidade, priorizando os objetivos a serem alcançados, o tempo e o uso dos recursos, respeitando os padrões relevantes para o cumprimento das metas e da qualidade do Plano de Trabalho;
9. Participar de reuniões, quando solicitado, com a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE;
10. Caberá ao proponente selecionar e contratar os profissionais necessários à consecução do presente Plano de Trabalho, observando a legislação vigente;
11. Manter atualizado o cronograma de atividades do projeto, compartilhado com a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE, permitindo o acompanhamento e monitoramento das atividades por parte da secretaria;
12. Comunicar a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda - SMTE qualquer identificação de violação de direitos (abuso sexual, trabalho infantil, maus-tratos) e a Secretaria de Assistência Social;
13. Respeitar a orientação religiosa, sexual e/ou de gênero em todas as atividades do projeto;
14. Nortear suas ações e a qualidade de seus serviços com base nos princípios de direitos humanos e de humanização do cuidado;
15. Manter os arquivos de acompanhamento e de avaliação das atividades preservados;
16. Observar cotas mínimas para pessoas de cor negra e mulheres - Decreto nº 21.083, de 20.02.2002, alterado pelo Decreto nº 21.253, de 05.04.2002;
17. Observar as diretrizes legais: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei 11.346 de 15/06/2016); Resolução RDC ANVISA nº 216/04, estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
18. Observar as diretrizes da cartilha sobre “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” - Instituto Municipal de Vigilância Sanitária (IVISA-Rio)/ Secretaria Municipal de Saúde (SMS), incluindo dedetização e desratização das instalações e a higienização dos reservatórios de água, nas ações de “Cozinhas Comunitárias” selecionadas;
19. Seguir orientação nutricional da **Coordenadoria de Segurança Alimentar** e/ou

por designação pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda.

20. Realizar ao menos 2 eventos ou ações de integração com a rede local e parceiros que fomentem a oportunidade de trabalho e renda para os beneficiários do Projeto.

7.4. DA INFRAESTRUTURA

Instituto Realizando o Futuro irá manter 7 Cozinhas e implementar mais 13 novas unidades, todas compostas com os materiais de consumo e permanente, tal como, os serviços necessários, afim de assegurar o bom funcionamento da oferta de prestação do serviço. Além de oferecer infraestrutura na sede:

- a.** Setor administrativo, com sala de atendimento e área para arquivo com mobiliário adequado; sistema de refrigeração, área administrativa com mobiliário e equipamentos adequados; sanitários para os funcionários;
- b.** Setor de apoio logístico e almoxarifado, com seus respectivos mobiliários e ventilação adequada e condições de higiene, conforme orientação da vigilância sanitária;
- c.** Observar as normas de segurança sanitária, de instalações prediais e de acessibilidade, além de manter atualizadas as licenças emitidas pelas autoridades competentes.

7.5. KIT COZINHA

Cada "Cozinha Comunitária" selecionada receberá, em comodato, um "KIT COZINHA" composto por:

ITEM	QUANT
Geladeira/Refrigerador Duplex(475 litros)	01
Balança Digital (Capacidade Para 40Kg)	01
Fogão Industrial (6 Bocas Com Forno)	01
Freezer Horizontal (385 litros)	01
Jogo de Panelas (Grande Industrial - nº 30, 38 E 45)	01
Panela De Pressão (Profissional 24 Litros)	01

A utilização do "KIT COZINHA" será ao longo de toda a execução do projeto, não ficando a SMTE responsável pela instalação, acionamento de garantia do fabricante e/ou de manutenção do mesmo. Os documentos necessários, para acionamento da garantia do fabricante, deverão ser entregues junto com o "KIT COZINHA".

7.6. DO PLANO DE ATENDIMENTO

Um plano eficaz para o atendimento nas cozinhas comunitárias deve garantir um suprimento constante e variado, seguida pela preparação dos alimentos em embalagem padronizada, garantindo segurança alimentar, além de uma distribuição que envolve um processo ágil e bem-organizado. Implemente uma avaliação contínua para ajustes, assegurando que os alimentos alcancem a comunidade de maneira oportuna e eficaz.

É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A COBRANÇA PELAS REFEIÇÕES, MESMO EM FORMA DE CONTRAPARTIDAS E/OU TAXAS, SUJEITO A CANCELAMENTO DO TERMO.

7.6.1. DO CADASTRO

O cadastramento seguirá a metodologia utilizada visa reforçar a transparência do programa e permitir um instrumento de avaliação da política instituída, permitindo o controle e a inclusão. Após a implantação/inauguração da Cozinha o CADÚnico funcionará como instrumento inicial na identificação dos potenciais beneficiários recorrentes. Como ferramenta oficial para cadastro, avaliação e monitoramento do programa, será utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA, questionário autodeclaratório, com base em uma escala de oito perguntas, que permite compreender o nível de insegurança alimentar ou nutricional do trabalhador e seus dependentes.

A validade e confiabilidade e confiabilidade da escala foram comprovadas e validadas por meio de estudos prévios em amostras representativas da população alvo, e utilizadas pelo PNAD, IBGE, e como parâmetro de outras políticas sociais. Cada Cozinha, por meio da equipe técnica do Programa, fará a alimentação do cadastro de seus beneficiários recorrentes utilizando parâmetros da EBIA, e fará o monitoramento da livre demanda tendo assim autonomia em relação à produção do cadastro e acompanhamento dos usuários recorrentes.

O ciclo do atendimento à livre demanda consistirá nos seguintes passos:

- .Atendimento;
- .Atendimento recorrente visando o vínculo;
- .Realização do questionário autodeclaratório da EBIA e cadastramento no trabalhador e seus dependentes;
- .Monitoramento;
- .Encaminhamento para os programas de qualificação e outros benefícios sociais

7.6.2. ALIMENTAÇÃO

As ações de educação alimentar e nutricional ocorrerão através da equipe técnica do Lote II com apoio da **Coordenadoria de Segurança Alimentar** e/ou por profissional nutricionista designado pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, os quais serão responsáveis por realizar:

Ações de Educação Alimentar e Nutricional para famílias e indivíduos atendidos pelas cozinhas comunitárias;

Curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos destinado aos manipuladores de alimentos das ações selecionadas;

Elaboração do **cardápio base**, incluindo tabela de substituição de alimentos.

"Lei nº 8.234 de 17 de Setembro de 1991
Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

Art. 4º.....

Parágrafo único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área."

7.6.3. REALIZAÇÃO DE EVENTOS E INAUGURAÇÕES DO PROJETO

Eventos, ações e Inaugurações de novas Cozinhas

EMPRESA ESPECIALIZADA EM EVENTOS E INAUGURAÇÕES DO PROJETO

Será contratada uma empresa especializada para a execução de eventos, ações e inauguração de novas Cozinhas Comunitárias, que será responsável pela elaboração, organização, e monitoramento dos eventos e ações que promovam o fortalecimento dos vínculos familiares, o combate à insegurança alimentar e ao desemprego. Os eventos serão agendados na reunião de planejamento, quando serão definidos os horários dos eventos. Importante ressaltar que todos os materiais necessários para essa realização ficarão a cargo da empresa contratada. A contratação dessa empresa respeitará todos os critérios do regulamento de compras do Instituto Realizando o Futuro.

8. FORMAS DE APRESENTAÇÃO

A comprovação da execução deverá ser realizada através da entrega do Relatório de Gestão, no formato impresso, contendo indicadores de desempenho e das metas alcançadas.

Instituto Realizando o Futuro

CNPJ: 13.164.086/0001-30

Rua Januário Barbosa nº 60, CEP 22.720-389 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ

8.1. SUPERVISÃO E MONITORAMENTO

Será nomeada pela Secretaria Municipal de Trabalho e Renda uma Comissão de Monitoramento e Avaliação e uma Comissão Gestora da parceria. Os resultados atingidos com a execução do contrato serão analisados pela comissão a partir de Relatórios de Gestão, que deverão ser submetidos pela entidade contratada quadrimestralmente. A avaliação restringir-se-á aos resultados obtidos na execução do Termo de Colaboração, através dos indicadores de desempenho estabelecidos, e seu confronto com as metas pactuadas e com a economicidade no desenvolvimento das respectivas atividades. A Comissão deverá, em tempo, deliberar sobre o formato do relatório a ser apresentado.

No caso de não atendimento das metas pactuadas ou a verificação de qualquer inconformidade na execução do Termo de Colaboração, a comissão deverá encaminhar relatório, endereçado a Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, para as providências cabíveis com pena de não renovação do termo e como a requisição da apresentação da prestação de contas financeira, podendo ao final, garantido o contraditório e a ampla defesa, reprovar as contas e determinar a devolução dos valores ao erário. A Comissão deverá elaborar o relatório quadrimestral, em duas vias, onde uma cópia deverá ser enviada ao proponente.

8.2. DA ELABORAÇÃO E DA ABRANGÊNCIA DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

8.2.1. A prestação de contas deverá refletir a estrita conformidade com o edital de chamamento público, a planilha de custo, o plano de trabalho e o termo de colaboração celebrado com a organização da sociedade civil, cuja modalidade de comprovação dos serviços efetivamente prestados será por meio de Relatório de Execução do Objeto, contendo as atividades desenvolvidas para o cumprimento do escopo e o comparativo de metas propostas com os resultados alcançados, a partir do cronograma de desembolso acordado, anexando-se documentos de comprovação da realização das ações, conforme disposto no instrumento da parceria, assinados pelo representante legal da organização da sociedade civil, de acordo com o estabelecido na Resolução CGM Nº 1285, de 23 de fevereiro de 2017;

8.2.2. A prestação de contas deverá conter elementos que permitam ao gestor ou comissão gestora da parceria avaliar o andamento ou concluir que o seu objeto foi executado conforme pactuado, com a descrição pormenorizada das atividades realizadas e a comprovação do alcance das metas e dos resultados esperados, relativamente às ações executadas pelas entidades prestadoras de serviços, até o período de que trata a prestação de contas;

8.2.3. A prestação de contas das despesas realizadas será apresentada com periodicidade e data estabelecida no termo de colaboração, sendo a última entregue até 30 (trinta) dias após o término da vigência da parceria, tendo por base a autuação do processo administrativo no protocolo da Secretaria Municipal de Assistência Social, órgão gestor da parceria;

8.2.4 Os recursos recebidos, através da instituição bancária designada pelo Município do Rio de Janeiro, deverão ser integralmente transferidos para a conta-corrente específica da parceria, isenta de tarifa bancária, exclusivamente aberta pela organização da sociedade civil para a movimentação dos repasses;

8.2.5. Os saldos dos recursos transferidos não utilizados serão aplicados na forma da regulamentação específica.

8.2.6. A aplicação financeira, caso haja, deverá ser vinculada à conta movimento descrita no subitem 11.4, que não poderá ter limites de créditos concedidos pela instituição financeira.

8.2.7. As receitas financeiras auferidas na forma do subitem 11.6 serão obrigatoriamente computadas a crédito do termo de colaboração ou fomento e aplicadas, exclusivamente, no objeto de sua finalidade, devendo constar de demonstrativo específico que integrará as prestações de contas da parceria.

8.2.8. A prestação de contas deverá conter demonstrativo específico da manutenção do saldo não utilizado da verba rescisória trabalhista em aplicação financeira da parceria, em conformidade com a planilha de custos, conforme descrito no subitem 11.5.

8.2.9. O saldo da verba rescisória trabalhista não utilizado até o término de vigência do termo de colaboração ou fomento poderá ser transferido para a nova conta-corrente do termo, desde que mantido o objeto, a entidade, e as ações, sem interrupção, da parceria. O extrato com a comprovação da transferência deverá integrar a prestação de contas final do termo que está se encerrando, e a prestação de contas inicial do novo termo, com a indicação dos rendimentos financeiros auferidos no período, se for o caso.

9. PRAZO

O presente Plano de Trabalho compreende o período entre 20/05/2023 e 19/05/2024. O

Termo de Colaboração nº 32/2022 teve seu período de execução prorrogado por 8 meses, via apostilamento. Este Plano de Trabalho pretende prorrogar o prazo de execução até 19/05/2024, contabilizando o prazo total de 12 meses.

10. LIBERAÇÃO DOS RECURSOS

A entidade contratada receberá o valor máximo de R\$ 531.382,76. (quinhentos e trinta e um mil, trezentos e oitenta e dois reais e setenta e seis centavos), custo de fevereiro a maio pelo período de 04 (quatro) meses, em parcela única. Os recursos repassados deverão ser integralmente utilizados nas ações previstas no plano de trabalho, tendo como referência Orçamento Base.(anexo I)

10.1. CUSTO BASE

O detalhamento do custo base encontra-se no Anexo - A.

10.2.1. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

A presente proposta tomou como base para reajuste do valor da refeição estabelecida em R\$6,50, o IPCA-E do período

MEMÓRIA DE CÁLCULO								
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE	Número de Cozinhas	QTD DE UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL POR MÊS	OBSERVAÇÕES
2.1	Preparo e distribuição Refeições	280	DIA considerando 22 dias úteis de média.	20	04 meses	6,73	R\$ 829.136,00	Tabela com base no IPCA-E

CARDÁPIO BASE
Referente a memória de cálculo para custo base

Guia Alimentar - PNAE/2021	
Descrição	Quantidade Diária
Almoço: A refeição deve ter, aproximadamente, um peso médio de 560 gramas, contendo 1 porção de proteína (carne vermelha ou vísceras ou peito de frango sem osso ou peixe), 1 porção de legumes, 1 porção de arroz, 1 porção de feijão, conforme detalhamento na "Tabela de Porções".	140 Refeições

Jantar: A refeição deve ter, aproximadamente, um peso médio de 560 gramas, contendo 1 porção de proteína (carne vermelha ou vísceras ou peito de frango sem osso ou peixe), 1 porção de legumes, 1 porção de arroz, 1 porção de feijão, conforme detalhamento na "Tabela de Porções".	140 Refeições
Importante: Toda alimentação deve estar acondicionada em embalagens individuais de material biodegradável.	Total = 280 Refeições

Tabela de Porções	
Descrição	Porção do Alimento
Prato Proteico	* Carne vermelha ou vísceras - 130g * Peixe - 140g * Peito de Frango sem osso- 120g
Acompanhamento	* Arroz - 200g * Feijão Preto - 100g
Salada + Guarnição	* Legumes - 130g
Sobremesa	* Fruta - 160g

10.2.2. RECURSOS HUMANOS

Conforme estabelecido no Art. 24 - item VII do Decreto Municipal de Nº 42.696/2016, o custo base de Recursos Humanos tem como referência:

1. A Convenção Coletiva de Trabalho 2020/2021 do **Sindicato dos Trabalhadores de Gastronomia**¹
2. O perfil e atribuições profissionais/salários praticados pela Secretaria Municipal de Assistência Social/CGSIMAS, em outros certames.

11. SUPERVISÃO

Compete à **Coordenadoria de Segurança Alimentar** - parte integrante da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda, desenvolver a gestão dos serviços, programas e demais oportunidades no âmbito da **Segurança Alimentar e Nutricional**, a responsabilidade pela supervisão da execução das atividades do Plano de Trabalho dos proponentes selecionados, agregando o trabalho a ser realizado pela Comissão Gestora e pela Comissão de Monitoramento e Avaliação da parceria, com publicação específica em Diário Oficial, visando atender aspectos concernentes do **Decreto nº 42696/2016**, que "consolida as normas de Parcerias Voluntárias no âmbito da Administração Pública Municipal", no tocante aos procedimentos de monitoramento e avaliação de parcerias, que passam a responder a critérios



únicos no âmbito da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro.

12. CUSTOS INDIRETOS

As despesas que compõem essa categoria serão consideradas pela Instituição parceira para a execução do objeto, conforme previsão constante no inciso III do art. 32 e do § 2º do art. 33 do Decreto Rio nº 42.696, de 26 de dezembro de 2016, bem como o inciso III do art. 46 da Lei Federal nº 13.019, de 31 de julho de 2014, cujos serviços abrangidos pelas atividades que constituem essa despesa estão individualizados e discriminados da seguinte forma: Aluguel, Luz, Água, Telefone, Internet e Manutenção de Informática, além da remuneração de serviços prestados por profissionais qualificados da área contábil e jurídica da instituição, devendo o valor relativo à despesa de cada um deles constar da Planilha de Custos.

13. ELEMENTOS DISPONÍVEIS

_____.BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm.

_____.MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. **Caderno de Orientações Técnicas: Atendimento no SUAS às famílias e aos indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social por violação de direitos associada ao consumo de álcool e outras drogas**. Brasília, 2016.

_____.DECRETO Nº 9.197, de 14 de novembro de 2017. **Programa Emergencial de Ações Sociais para o Estado do Rio de Janeiro e os seus Municípios**.

_____.Orientações Técnicas sobre o PAIF – Famílias e Proteção Social Básica do SUAS. **Vol. 1 e 2. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012**.

_____.DECRETO Nº 21.083/02, de 20 de fevereiro de 2002. **Dispõe Sobre Requisitos Para Contratação De Serviços Terceirizados**.

_____.BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar. **Lei No 11.346, de 15 de setembro de 2006. Presidência da República, Brasília, 2006**.

_____.BRASIL. Lei Orgânica de Assistência Social. **Lei no 12.435 de 07 de Julho de 2011. Presidência da República, Brasília, 2011**.

_____.Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. – Brasília, 2012**.

_____.Política Nacional de Assistência Social PNAS/ 2004. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. – Brasília, DF- **Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2005**.

_____.Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN. Política Nacional de Segurança Alimentar. **Decreto No 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010.**Presidência da República, Brasília, 2010.

_____.Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais. **Resolução CNAS 109, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2009.**

_____.LEI Nº 9.608, DE 18 DE FEVEREIRO DE 1998. **Dispõe sobre o serviço voluntário e dá outras providências.**

_____.LEI Nº 5435, DE 12 DE JUNHO DE 2012 - INSTITUI A POLÍTICA PÚBLICA DE FOMENTO À ECONOMIA SOLIDÁRIA, **No Âmbito Da Prefeitura Da Cidade Do Rio De Janeiro.**

_____.PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020, **que trata sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.**

_____.TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes ... [et al.]. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2003. 219p.

_____.ROTEIRO DE IMPLANTAÇÃO PARA COZINHAS COMUNITÁRIAS. **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome**
<http://professor.pucgoias.edu.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/17452/material/roteiro_de_implantacao_-_cozinhas_comunitarias.pdf> Acesso em 03/11/2021.

_____.Programa Cozinha Comunitária - **Ministério da Cidadania.**
<<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/programa-cozinha-comunitaria>> Acesso em 03/11/2021.

_____.Rede Brasileira em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – REDE PENSSAN. **Inquérito Nacional Sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID - 19 no Brasil.** Brasília, 2021.<<https://http://olheparaafome.com.br/>> Acesso em 03/11/2021.

_____.LEI Nº 8.742, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1993. **Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências.**

_____.Organização das Nações Unidas. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Agenda 2030. Objetivo 2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/sdgs/2>> Acesso em 03/11/2021.

_____.LEI Nº 13.019, DE 31 DE JULHO DE 2014 - Lei institui normas gerais para as parcerias voluntárias.

_____.RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

_____.LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1991. **Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.**

_____.DECRETO Nº 19.481 DE 9 DE JANEIRO DE 2001. **Cria A Tabela De Preços De Mercado De Gêneros Alimentícios Da Prefeitura Da Cidade Do Rio De Janeiro**

_____.DECRETO Nº 42.696/2016. **Consolida as Normas de Parcerias Voluntárias no Âmbitoda Administração Pública Municipal**

_____.Resolução SME Nº 573/95. **Fixa parâmetros para o quantitativo de merendeiras naPrefeitura Da Cidade Do Rio De Janeiro.**

14) CUSTOS

Para a execução do objeto deste Plano de Trabalho, o Instituto Realizando o Futuro apresenta um orçamento de R\$1.923.166,78 (um milhão novecentos e vinte e três mil, cento e sessenta e seis mil, setenta e oito centavos), **para os 04 meses de Aditivo**. Vale salientar que considerando a prorrogação de 08 meses para o 1º ano de contrato, que alterou a data para término do mesmo para 19 de janeiro de 2024, faz-se necessário a apresentação de QGD que encontra-se em vigor.

Os custos para esta operação consideram a existência de saldo financeiro atual em algumas rubricas de R\$2.435.600,00 (dois milhões, quatrocentos e trinta e cinco mil e seiscentos reais) e por este motivo, faz-se necessária um Aditivo para execução do projeto até dia 19 de maio de 2024.

Observações importantes:

Salários, Encargos Trabalhistas e Provisionamento – Segue em anexo acordo de convenção coletiva que prevê a atualização dos salários dos funcionários em 6%. Acrescentamos mais 1 Supervisor II e 1 Coordenador II no quadro de funcionários.

Vale transporte – Realizamos a atualização do valor unitário praticado no transporte público, através do sistema de bilhete único, para R\$4,30.

Despesa com caminhão do tipo VUC – Considerando a necessidade logística com a entrega das embalagens no Projeto Cozinhas Comunitárias, o Instituto Realizando o Futuro inclui na presente proposta o custo com aluguel de um caminhão do tipo V.U.C., com o objetivo de garantir que todas as Cozinha Comunitárias do Lote II recebam seus suprimentos de forma única por mês, facilitando a logística de entrega.

Embalagens – Após pesquisa de preços de mercado, realizamos a correção de custo praticado para a aquisição de embalagens, atualizando o custo unitário para R\$ 0,92 (noventa e dois centavo), conforme orçamentos encaminhados.

Com relação ao aumento da quantidade de embalagens, era previsto inicialmente uma memória de 280 quantidades x 5 dias por semana x 4 semanas, o que somaria um total de 20

dias úteis por mês. No entanto, temos meses que temos 22 dias úteis. Por este motivo estamos solicitando uma mudança para a seguinte memória de cálculo: 22 dias x 280 refeições diárias = 6.160 quantidades, para contemplar o mês todo. Na planilha de custos estamos considerando um total de 6.300, devido ao descarte, mau uso e quaisquer outros imprevistos que possam comprometer a operação. Por fim, estamos solicitando apenas por apenas mais 1 mês esta quantidade (6.300), visto que temos saldo nesta rubrica para custear a mesma por mais 3 meses.

Essa alteração na quantidade de embalagens é extremamente importante para a execução do objeto do plano de trabalho, visto que temos que cumprir com a meta 6.1, que prevê uma quantidade de distribuição média de refeições por semana, conforme recorte abaixo:

***Meta 6.1: "Preparo e distribuição de (média):
1.400 (mil e quatrocentas) refeições/semana,
6.160 (seis mil cento e sessenta) refeições/mês e
podendo chegar até 22 dias úteis no mês de média,
preferencialmente entre almoços e jantares. O pré-
preparo, preparo e cocção devem ser exclusivamente
para cada refeição (almoço e jantar), mantendo as
preparações em temperatura adequada (banho-
maria) até a distribuição."***

Preparo e distribuição de Refeições – Realizamos a correção do valor da refeição, de acordo com o IPCA-E que teve reajuste percentual correspondente de 3,5694%. Desta forma, estamos prevendo um custo de R\$ 6,73 (seis Reais e setenta e três centavos) por refeição.

Com relação ao aumento da quantidade de embalagens, era previsto inicialmente uma memória de 280 quantidades x 5 dias por semana x 4 semanas, o que somaria um total de 20 dias úteis por mês. No entanto, temos meses que temos 22 dias úteis. Por este motivo estamos solicitando uma mudança para a seguinte memória de cálculo: 22 dias x 280 refeições diárias = 6.160 quantidades, para contemplar o mês todo. Por fim, estamos solicitando apenas por apenas mais 1 mês esta quantidade (6.300), visto que temos saldo nesta rubrica para custear a mesma por mais 3 meses.

Essa alteração na quantidade de refeições é extremamente importante para a execução do objeto do plano de trabalho, visto que temos que cumprir com a meta 6.1, que prevê uma quantidade de distribuição média de refeições por semana, conforme recorte abaixo:

***Meta 6.1: "Preparo e distribuição de (média):
1.400 (mil e quatrocentas) refeições/semana,
Instituto Realizando o Futuro
CNPJ: 13.164.086/0001-30***

6.160 (seis mil cento e sessenta) refeições/mês e podendo chegar até 22 dias úteis no mês de média, preferencialmente entre almoços e jantares. O pré-preparo, preparo e cocção devem ser exclusivamente para cada refeição (almoço e jantar), mantendo as preparações em temperatura adequada (banho-maria) até a distribuição."

Aquisição de Bens Móveis (KIT COZINHA) – Após pesquisa de preços de mercado, realizamos a atualização com custo médio praticado em mercado para R\$ 16.968,12 (dezesesseis mil, novecentos e sessenta e oito reais e doze centavos) por kit Cozinha, considerando o valor médio das cotações encaminhas de R\$16.383,33 e aplicando o IPCA de 3,5694%, o valor médio atualizado previsto para a compra de cada Kit será de R\$16.968,12. Estava previsto inicialmente por 12 meses, no entanto estão previstas no objeto do projeto a inauguração de 20 cozinhas. Como já foram inauguradas 08 cozinhas, estamos prevendo a inauguração de mais 12 (doze) cozinhas até o final do contrato, por este motivo estamos solicitando mais 12 kits.

Divulgação (camisas, banner, adesivos, Bandana e Avental) – Após pesquisa de preços de mercado, realizamos a atualização dos custos praticados em mercado para a confecção dos itens de material de divulgação das Cozinhas. Desta forma, solicitamos os orçamentos de 03 empresas com os seguintes itens: wind banner (4), adesivo de geladeira (4), adesivo de freezer (4), placa PVC (1), Bandana (68), camisa algodão (106), avental (32), o menor valor ofertado foi de R\$8.236,19 por cozinha. Estava previsto inicialmente por 12 meses, no entanto estão previstas no objeto do projeto a inauguração de 20 cozinhas. Como já foram inauguradas 08 cozinhas, estamos prevendo a inauguração de mais 12 (doze) cozinhas até o final do contrato, por este motivo estamos solicitando mais 12 unidades dos materiais de divulgação.

Galpão – locação – Estamos solicitando a locação de um galpão para armazenar o volume de cerca de 126 mil caixas, por mês, e para facilitar a logística do projeto. Se faz necessário a locação de um galpão para concentrar o volume total de caixas com as embalagens de refeições em um local adequado, que em seguida será encaminhado para cada Cozinha do projeto. Estamos encaminhando os 03 orçamentos pertinentes a esta locação.

Empresa de Eventos - Considerando as inaugurações das cozinhas comunitárias e ações e eventos que promovam o combate a insegurança alimentar e ao desemprego. Se faz necessário a contratação de uma empresa especializada que estruture as ações da equipe da Secretaria de Trabalho e Renda na organização, preparação, execução e monitoramento dos eventos realizados buscando trazer parceiros que agreguem em ações ao combate a

insegurança alimentar e ao desemprego do território. Estamos encaminhando os orçamentos pertinentes a este serviço.

Manutenção – Estamos solicitando a contratação de empresa para prestar o serviço de manutenção dos equipamentos permanentes adquiridos para as cozinhas (Kit Cozinha), pois este serviço não estava previsto anteriormente no plano de trabalho. Ressaltamos que é extremamente necessário visto que tratam-se de equipamentos permanentes de alto valor agregado, com mais de 1 ano de uso, além da utilização intensa diária, sem intervalos ou interrupções, os equipamentos sofrem o desgaste natural do seu uso. Desta forma, com o intuito de preservar estes materiais e evitar a compra de novos, faz-se necessário a manutenção preventiva ou corretiva dos mesmos. Uma vez que for prevista esta rubrica de manutenção estaremos economizando em futuras compras por avarias e danificações. Estamos encaminhando os 03 orçamentos pertinentes a este serviço.

Treinamento e Capacitação: Considerando a mudança de Secretaria responsável pelo projeto e tendo em vista a integração técnica entre o objeto previsto e a Secretaria de Trabalho e Renda, foi identificada a necessidade de uma rubrica de treinamento e capacitação, voltada para as equipes que trabalham em cada cozinha comunitária, por meio de cursos e capacitações profissionais. Como objetivo central desta capacitação está a melhoria do serviço prestado, a fim de contribuir para o aprimoramento profissional destes funcionários, que terão acesso a uma certificação. Estamos encaminhando os 03 orçamentos pertinentes a este serviço.

Custos Indiretos:

Aluguel, Light, Água, Telefonia e internet – Considerando as novas necessidades do projeto neste aditivo. Estamos solicitando o custeio do aluguel, luz, água telefone e internet da sede do Instituto. Ressaltamos que estes que estavam previstos na proposta inicial e que são essenciais para a manutenção da nossa Sede. Estamos encaminhando os 03 orçamentos do aluguel de casa comercial e as 3 últimas contas dos demais serviços solicitados.

**Planilha Orçamentária atual e vigente até janeiro de
2024, conforme apostilamento em 20/10/2023
publicado em diário oficial.**

REALIZANDO O FUTURO									
LOTE II – PLANILHA DE CUSTOS (VALORES ESTIMADOS)									
COZINHAS COMUNITÁRIAS								PÁGINA: 1 / 2	
ÁREA: Segurança Alimentar		VÍNCULO: Coordenadoria de Segurança Alimentar						Base: ABRIL 2022	
OBJETO: Estabelecimento de parceria entre a Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro e a sociedade civil, para o desenvolvimento e a ativação da rede de "Cozinhas Comunitárias", com sua operacionalização, de forma direta ou indireta, para 20 (vinte) ações nos territórios de "Cozinhas Comunitárias". Garantindo acesso a uma refeição nutricionalmente balanceada, para a população em situação de extrema pobreza, minimizando a insegurança alimentar e nutricional.									
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	REMUNERAÇÃO BRUTA				MÊS	20 MESES	NOTA	
		DIURNO		NOTURNO					
		QUANT.	VALOR	QUANT.	VALOR				
1. PESSOAL	1.1. Assessor I	0	R\$ 5.067,15	0	R\$ 6.080,58	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	1.2. Assessor II	0	R\$ 4.579,68	0	R\$ 5.495,62	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	1.3. Assistente I	2	R\$ 3.631,45	0	R\$ 4.357,74	R\$ 7.262,90	R\$ 145.258,00		
	1.4. Assistente II	0	R\$ 2.222,46	0	R\$ 2.666,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	1.5. Assistente III	0	R\$ 2.009,97	0	R\$ 2.411,96	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	1.6. Auxiliar I	2	R\$ 1.870,69	0	R\$ 2.244,83	R\$ 3.741,38	R\$ 74.827,60		
	1.7. Auxiliar II	0	R\$ 1.382,08	0	R\$ 1.656,50	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	1.8. Coordenador I	1	R\$ 7.229,14	0	R\$ 8.674,97	R\$ 7.229,14	R\$ 144.582,80		
	1.9. Coordenador II	1	R\$ 5.421,85	0	R\$ 6.506,22	R\$ 5.421,85	R\$ 108.437,00		
	1.10. Supervisor I	0	R\$ 4.339,86	0	R\$ 5.207,83	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	1.11. Supervisor II	1	R\$ 3.411,90	0	R\$ 4.094,28	R\$ 3.411,90	R\$ 68.238,00		
	1.12. Supervisor III	2	R\$ 2.702,46	0	R\$ 3.242,98	R\$ 5.404,96	R\$ 108.099,20		
	1.13. EFETIVO P/ TURNO	9		0					
	1.14. SUBTOTAL 1		9			R\$ 32.472,13	R\$ 649.442,60		
	1.15. Encargos Patronais, Sociais e Trabalhistas	1.15.1. INSS		26,8%	Sobre a remuneração		R\$ 8.707,89	R\$ 174.157,80	
		1.15.2. FGTS		8,00%			R\$ 2.597,77	R\$ 51.955,41	
		1.15.3. PIS		1,00%			R\$ 324,72	R\$ 6.494,43	
	1.16. SUBTOTAL 2			35,8%			R\$ 11.630,38	R\$ 232.607,63	
	1.17. Provisionamento	1.17.1. Férias		11,11%	1/12 de férias proporcionais + 1/3 de abono		R\$ 3.607,65	R\$ 72.153,07	
		1.17.2. Rescisão		4,00%	Metade da multa rescisória		R\$ 1.298,89	R\$ 25.977,70	
		1.17.3. Aviso Prévio		8,33%	1/12 avos do aviso Prévio		R\$ 2.704,93	R\$ 54.098,57	
		1.17.4. 13º Salário		8,33%	1/12 avos do 13º Salário		R\$ 2.704,93	R\$ 54.098,57	
	DISSÍDIO (6%)							R\$ 25.328,26	
	1.17. SUBTOTAL 3			31,77%	encargos + Provisionamento	67,57%	R\$ 10.316,40	R\$ 231.656,18	
	1.18. Vale Transporte	QUANT. EFETIVOS		DIAS	VALOR UNITÁRIO	IDA + VOLTA	MÊS	20 MESES	
		9		22	R\$ 4,05	2	R\$ 1.603,80	R\$ 19.245,60	
	1.19. SUBTOTAL 4						R\$ 1.603,80	R\$ 19.245,60	
TIPO	ESPECIFICAÇÃO		QUANT.	VALOR		MÊS	20 MESES		
2. ALIMENTAÇÃO	2.1.1. Gêneros		0	R\$ 13,50		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.1.2. Lanches I		0	R\$ 6,02		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.1.3. Lanches II		0	R\$ 7,62		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.2. SUBTOTAL 5					R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.3.1. Veículo Tipo I		0	R\$ 9.277,85		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
2. OPERACIONAL	2.3.2. Veículo Tipo II		0	R\$ 11.154,02		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.3.3. Veículo Tipo III		0	R\$ 13.000,00		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.3.4. Veículo Tipo IV		1	R\$ 4.200,00		R\$ 4.200,00	R\$ 84.000,00		
	2.4.1. Para Veículo Tipo I		0	R\$ 1.709,05		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.4.2. Para Veículo Tipo II		0	R\$ 3.495,79		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.4.3. Para Veículo Tipo III		0	R\$ 5.243,68		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.4.4. Para Veículo Tipo IV		1	R\$ 1.791,68		R\$ 1.791,68	R\$ 35.833,60		
	2.5. SUBTOTAL 6					R\$ 5.991,68	R\$ 119.833,60		
TIPO	ESPECIFICAÇÃO					MÊS	20 MESES		
3. DIVERSOS	3.1. Embalagem biodegradável					R\$ 72.800,00	R\$ 873.600,00	1	
	3.2. Preparo e distribuição de Refeições					R\$ 728.000,00	R\$ 8.074.975,40	2	
	3.3. Aquisição de Bens Móveis (KIT COZINHA)					R\$ 13.938,93	R\$ 167.267,16		
	3.4. Prestação de Serviços de Terceiros (dedetização, desratização e outros)					R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00		
	3.5. Divulgações (banner, camisetas, DOLMA, Bandana e Avental)					R\$ 3.416,67	R\$ 68.333,40		
	3.6. Material de EPI					R\$ 2.300,00	R\$ 27.600,00		
	3.7. SUBTOTAL 7					R\$ 826.455,60	R\$ 9.283.775,96		
4. TOTAL PARCIAL	4.1. SUBTOTAIS 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7					R\$ 888.469,99	R\$ 10.536.551,57		
5. CUSTOS INDIRETOS	5.1. Contador Pleno					R\$ 5.320,00	R\$ 106.400,00		
	5.2. Aluguel					R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	5.3. Light					R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	5.4. Assessoria Jurídica					R\$ 5.314,79	R\$ 106.295,70		
	5.5. Telefonia e Internet (Fixa e móvel)					R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	5.6. Manutenção de informática					R\$ 5.000,00	R\$ 100.000,00		
	5.7. SUBTOTAL 8					R\$ 15.634,79	R\$ 312.695,70		
6. TOTAL GERAL 4 + 5						R\$ 904.104,77	R\$ 10.849.257,27		

Planilha Orçamentária vigente de janeiro de 2024 até 19 de maio de 2024

REALIZANDO O FUTURO														
LOTE II – PLANILHA DE CUSTOS (VALORES ESTIMADOS)														
COZINHAS COMUNITÁRIAS										PÁGINA: 1 / 2				
ÁREA: Segurança Alimentar		VÍNCULO: Coordenadoria de Segurança Alimentar												
OBJETO: Estabelecimento de parceria entre a Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro e a sociedade civil, para o desenvolvimento e a ativação da rede de "Cozinhas Comunitárias", com sua operacionalização, de forma direta ou indireta, para 20 (vinte) ações nos territórios de "Cozinhas Comunitárias". Garantindo acesso a uma refeição nutricionalmente balanceada, para a população em situação de extrema pobreza, minimizando a insegurança alimentar e nutricional.														
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	REMUNERAÇÃO BRUTA				MÊS	20 MESES	Saldo de Rubrica	PROPOSTA DE ADITIVO			Total		
		DIURNO		NOTURNO					Valor Unitário	Quant	valor Total			
		QUANT.	VALOR	QUANT.	VALOR									
1. PESSOAL	1.1. Assessor I	0	R\$ 5.067,15	0	R\$ 6.060,58	R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	1.2. Assessor II	0	R\$ 4.579,68	0	R\$ 5.495,62	R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	1.3. Assistente I	2	R\$ 3.631,45	0	R\$ 4.357,74	R\$ 7.262,90	R\$ 145.258,00		R\$ 7.688,67	4	R\$ 30.794,70	R\$ 176.052,70		
	1.4. Assistente II	0	R\$ 2.222,46	0	R\$ 2.666,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	1.5. Assistente III	0	R\$ 2.009,97	0	R\$ 2.411,96	R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	1.6. Auxiliar I	2	R\$ 1.870,69	0	R\$ 2.244,83	R\$ 3.741,38	R\$ 74.827,60		R\$ 3.965,06	4	R\$ 15.863,45	R\$ 90.691,05		
	1.7. Auxiliar II	0	R\$ 1.382,08	0	R\$ 1.658,50	R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	1.8. Coordenador I	1	R\$ 7.229,14	0	R\$ 8.674,97	R\$ 7.229,14	R\$ 144.582,80		R\$ 7.662,89	4	R\$ 30.651,55	R\$ 175.234,35		
	1.9. Coordenador II	1	R\$ 5.421,85	0	R\$ 6.506,22	R\$ 5.421,85	R\$ 108.437,00		R\$ 11.494,32	4	R\$ 45.977,29	R\$ 154.414,29		
	1.10. Supervisor I	0	R\$ 4.339,68	0	R\$ 5.207,83	R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	1.11. Supervisor II	1	R\$ 3.411,90	0	R\$ 4.094,26	R\$ 3.411,90	R\$ 68.238,00		R\$ 7.233,23	4	R\$ 28.932,91	R\$ 97.170,91		
	1.12. Supervisor III	2	R\$ 2.702,48	0	R\$ 3.242,98	R\$ 5.404,96	R\$ 108.080,20		R\$ 5.729,26	4	R\$ 22.917,03	R\$ 131.016,23		
	1.13. EFETIVO P/ TURNO	9			0									
	1.14. SUBTOTAL 1		9				R\$ 32.472,13	R\$ 649.442,60		R\$ 43.784,23		R\$ 176.138,83	R\$ 824.879,63	
	1.15. Encargos Patronais, Sociais e Trabalhistas	1.15.1. INSS		26,8%			R\$ 8.707,89	R\$ 174.157,80		R\$ 11.734,17	4	R\$ 46.936,70	R\$ 221.094,50	
		1.15.2. FGTS		8,00%			R\$ 2.597,77	R\$ 51.955,41		R\$ 3.502,74	4	R\$ 14.010,95	R\$ 65.966,36	
		1.15.3. PIS		1,00%			R\$ 324,72	R\$ 6.494,43		R\$ 437,84	4	R\$ 1.751,37	R\$ 8.245,80	
	1.16. SUBTOTAL 2			35,8%			R\$ 11.630,38	R\$ 232.607,83		R\$ 16.474,76		R\$ 62.698,02	R\$ 288.305,86	
	1.17. Provisãoamento	1.17.1. Férias		11,11%		1/12 de férias proporcionais + 1/3 de abono	R\$ 3.607,65	R\$ 72.153,07		R\$ 4.864,43	4	R\$ 19.457,71	R\$ 91.610,78	
		1.17.2. Rescisão		4,00%		Metade da multa Rescisória	R\$ 1.298,89	R\$ 25.977,70		R\$ 1.751,37	4	R\$ 7.005,48	R\$ 32.983,18	
		1.17.3. Aviso Prévio		8,33%		1/12 avos do aviso Prévio	R\$ 2.704,93	R\$ 54.098,57		R\$ 3.647,23	4	R\$ 14.588,91	R\$ 68.687,47	
		1.17.4. 13º Salário		8,33%		1/12 avos do 13º Salário	R\$ 2.704,93	R\$ 54.098,57		R\$ 3.647,23	4	R\$ 14.588,91	R\$ 68.687,47	
	DISSÍDIO (6%) retroativo jan 23 até jan - 24							R\$ 25.328,26					R\$ 25.328,26	
	1.17. SUBTOTAL 3			31,77%		encargos + Provisãoamento	67,57%	R\$ 10.316,40	R\$ 211.656,18		R\$ 13.910,26		R\$ 55.441,00	R\$ 287.297,18
	1.18. Vale Transporte	QUANT. EFETIVO OS	DIAS		VALOR UNITÁRIO	IDA + VOLT	MÊS	20 MESES						
		9	22		R\$ 4,05	2	R\$ 1.603,80	R\$ 19.245,60		R\$ 2.081,20	4	R\$ 8.324,80	R\$ 27.570,40	
	1.19. SUBTOTAL 4						R\$ 1.603,80	R\$ 19.245,60		R\$ 2.081,20		R\$ 8.324,80	R\$ 27.570,40	
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	VALOR											
2. OPERACIONAL	2.1. Alimentação	2.1.1. Gêneros	0	R\$ 13,50		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
		2.1.2. Lanches I	0	R\$ 6,02		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
		2.1.3. Lanches II	0	R\$ 7,62		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	2.2. SUBTOTAL 5					R\$ 0,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
	2.3. Veículos	2.3.1. Veículo Tipo I	0	R\$ 9.277,65		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
		2.3.2. Veículo Tipo II	0	R\$ 11.154,02		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
		2.3.3. Veículo Tipo III	0	R\$ 13.000,00		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
		2.3.4. Veículo Tipo IV	1	R\$ 4.200,00		R\$ 4.200,00	R\$ 84.000,00		R\$ 4.200,00	4	R\$ 16.800,00	R\$ 100.800,00		
		2.3.5. CAMINHÃO VUC							R\$ 10.197,83	4	R\$ 40.790,52	R\$ 40.790,52		
	2.4. Combustível	2.4.1. Para Veículo Tipo I	0	R\$ 1.709,05		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00		
	2.4.2. Para Veículo Tipo II	0	R\$ 3.495,79		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00			
	2.4.3. Para Veículo Tipo III	0	R\$ 5.243,68		R\$ 0,00	R\$ 0,00					R\$ 0,00			
	2.4.4. Para Veículo Tipo IV	1	R\$ 1.791,05		R\$ 1.791,05	R\$ 35.820,99		R\$ 1.791,05	4	R\$ 7.164,20	R\$ 43.005,36			
	2.4.5. CAMINHÃO VUC							R\$ 4.000,00	4	R\$ 16.000,00	R\$ 16.000,00			
2.5. SUBTOTAL 6						R\$ 5.991,68	R\$ 119.833,60		R\$ 20.189,31		R\$ 80.787,24	R\$ 269.898,84		
TIPO	ESPECIFICAÇÃO													
3. DIVERSOS	3.1. Embalagem biodegradável					R\$ 72.800,00	R\$ 873.600,00	R\$ 218.400,00		R\$ 115.920,00	1	R\$ 115.920,00	R\$ 989.520,00	
	3.2. Preparo e distribuição de Refeições					R\$ 728.000,00	R\$ 8.074.975,40	R\$ 2.164.000,00		R\$ 829.136,00	1	R\$ 829.136,00	R\$ 8.904.111,40	
	3.3. Aquisição de Bens Móveis (KIT COZINHA)					R\$ 13.036,90	R\$ 167.267,16		R\$ 16.968,12	12	R\$ 203.617,44	R\$ 370.884,60		
	3.4. Prestação de Serviços de Terceiros (desinfestação, desratização e outros)					R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00	R\$ 24.000,00				R\$ 72.000,00		
	3.5. Divulgações (banner, camisa, DOLMA, Bandana e Avental)					R\$ 3.416,67	R\$ 68.333,40		R\$ 8.236,19	12	R\$ 98.834,28	R\$ 167.167,68		
	3.6. Material de EPI					R\$ 2.300,00	R\$ 27.600,00	R\$ 9.200,00				R\$ 27.600,00		
	3.7. Galpão													
	3.8. Evento								R\$ 6.000,00	4	R\$ 24.000,00	R\$ 24.000,00		
	3.9. Manutenção								R\$ 34.000,00	4	R\$ 136.000,00	R\$ 136.000,00		
	3.10. Treinamento e Capacitação								R\$ 6.594,00	4	R\$ 26.376,00	R\$ 26.376,00		
3.7. SUBTOTAL 7						R\$ 926.455,60	R\$ 9.283.776,96	R\$ 2.439.600,00		R\$ 1.070.884,31		R\$ 1.448.883,72	R\$ 10.733.659,68	
4.1. SUBTOTALS 1+2+3+4+5+6+7						R\$ 880.489,89	R\$ 10.836.661,67							
5.1. Contador Plano						R\$ 5.320,00	R\$ 106.400,00		R\$ 5.320,00	4	R\$ 21.280,00	R\$ 127.680,00		
5.2. Aluguel						R\$ 0,00	R\$ 0,00		R\$ 5.000,00	4	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00		
5.3. Light						R\$ 0,00	R\$ 0,00		R\$ 870,81	4	R\$ 3.483,24	R\$ 3.483,24		
5.4. Água									R\$ 642,46	4	R\$ 2.569,84	R\$ 2.569,84		
5.4. Assessoria Jurídica						R\$ 5.314,79	R\$ 106.295,70		R\$ 5.314,79	4	R\$ 21.259,14	R\$ 127.554,84		
5.5. Telefonia e Internet (Fixa e móvel)						R\$ 0,00	R\$ 0,00		R\$ 333,76	4	R\$ 1.335,04	R\$ 1.335,04		
5.6. Manutenção de informática						R\$ 5.000,00	R\$ 100.000,00		R\$ 5.000,00	4	R\$ 20.000,00	R\$ 120.000,00		
5.7. SUBTOTAL 8						R\$ 16.634,79	R\$ 312.695,70		R\$ 22.681,82		R\$ 90.725,68	R\$ 403.419,78		
6. TOTAL GERAL 4+5						R\$ 904.104,77	R\$ 10.849.257,27	R\$ 2.439.600,00		R\$ 1.118.176,87		R\$ 1.569.609,40	R\$ 12.772.424,46	

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Dentro desta perspectiva, o cronograma de desembolso para esta operação que compreende apenas duas parcelas do valor necessário para cobrir os gastos previstos até maio de 2024.

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO	
1ª Parcela – fevereiro 2024	
R\$ 961.583,39	
2ª Parcela – abril 2024	
R\$ 961.583,39	

Rio de Janeiro, 10 de janeiro de 2024.



Instituto Realizando o Futuro
Felipe Dias do Nascimento
Presidente



Willian Kouriques Dantas
Subsecretário Executivo
Substituto Legal e Eventual do Secretário
Municipal de Trabalho e Renda - SMTE
Mat. 60/338.754-5