



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM**  
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

**PLANO DE TRABALHO**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICA PÚBLICA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICA PÚBLICA**

<b>Endereço</b>			<b>Bairro</b>
RUA PORTUGAL, Nº 20			GLÓRIA
<b>Cidade</b>	<b>U.F.</b>	<b>CEP</b>	<b>DDD/Fone</b>
CONTAGEM	MG	32.340-010	(031) 3392-1508

**ROBERTO FIAU DA SILVA - Matrícula: 0149178-0**  
Superintendente Segurança Alimentar

<b>Nome</b>				<b>CNPJ</b>
NÚCLEO DE INCENTIVO A CIDADANIA - NIC				06.986.035/0001-28
<b>Endereço</b>				<b>Bairro</b>
RUA JUVENTINO DIAS, Nº 297				BALNEÁRIO RESSACA
<b>Cidade</b>	<b>U.F.</b>	<b>CEP</b>		<b>DDD/Fone</b>
Contagem	MG	32.113-410		(031)3333-9206
<b>Banco</b>	<b>AG</b>	<b>C.C</b>	<b>OP.</b>	<b>E-mail</b>
104 - CEF	1529	05151-2	003	financeironic@gmail.com

<b>Nome do Responsável</b>				<b>C.P.F</b>
JONATHAN ALMEIDA ARAÚJO				015.596.516-60
<b>R.G./Orgão Expedidor</b>		<b>Cargo</b>		<b>Período de Mandato</b>
MG.13.996.823/SSP-MG		PRESIDENTE		2017/2018
<b>Endereço</b>				<b>Bairro</b>
RUA ESMERALDA, nº268				SÃO JOAQUIM
<b>Cidade</b>	<b>U.F.</b>	<b>CEP</b>	<b>Telefone</b>	<b>E-mail</b>
CONTAGEM	MG	32.113-110	(31)97542 8556	contatonic@gmail.com

*Jonathan Almeida Araújo*  
ASSINATURA DO DIRIGENTE VALIDANDO O CONTEÚDO DO PLANO

Título do Projeto	Período de Execução		
	Início	Fim	Meses
Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias	06/05/2018	05/05/2019	12

Gestão, em regime de mútua cooperação, dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional sustentável: Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias do município de Contagem

Cooperação técnica e financeira entre o MUNICÍPIO e a OSC para execução de ações relacionadas à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, criada pelo Decreto Presidencial n.º 7272/2010, com vistas a diminuir os custos diretos e indiretos da refeição e torná-la acessível às famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional. Através deste plano de trabalho o Município de Contagem subsidiará o projeto Restaurante Popular Eldorado, Ressaca e Nova Contagem, além da Cozinha Comunitária Ressaca e Nova Contagem com capacidade para atender cerca de 4.600 (quatro mil e seiscentas) pessoas diariamente.

Contagem completa, no dia 30 de agosto, 107 anos de emancipação política. Até a década de 1950, a sua população girava entorno de 6 (seis) mil habitantes e sua vocação econômica era predominantemente agro-pastoril.

A partir desta data, a cidade experimentou a sua primeira grande transformação econômica, com a criação da Cidade Industrial Juventino Dias. Grandes indústrias aqui se estabeleceram, dentre estas a Companhia Têxtil Santa Elizabeth e a Belgo-Mineira. A população passa então a atingir níveis de crescimento extraordinários: 28 mil em 1960, 111 mil em 1970, 280 mil em 1980, 450 mil em 1991, 538 mil em 2000, 603 mil em 2010 e atualmente é o município com a terceira maior população do estado, com 658.948 mil habitantes segundo estimativa do IBGE, realizado em 18 de janeiro de 2018, ou seja, sua população alcança, em pouco mais de meio século, um crescimento da ordem de 1.000% (mil por cento).

O Município de Contagem/MG está subdividido através de estrutura técnica e administrativa distribuída em oito Regiões Administrativas, quais sejam: Industrial, Eldorado, Riacho, Petrolândia, Sede, Vargem das Flores, Ressaca e Nacional. Cada Região Administrativa carrega consigo uma identidade gerada em sua formação, seja com características derivadas do desenvolvimento econômico baseado na indústria, comércio, agro-pastoril.

De acordo com o boletim *Produto Interno Bruto dos Municípios de Minas Gerais - 2011, publicado pela Fundação João Pinheiro em 2013*, Contagem ocupava a terceira posição entre as maiores cidades, por outro lado, ocupava a 31ª colocação no IDHM (Índice de Desenvolvimento Humano) do estado de Minas Gerais. Segundo dados censitários de 2010, a população vulnerável a pobreza era de 107.784 (cento e sete e setecentos e oitenta e quatro) mil habitantes, sendo que a mão de obra informal era constituída por 20,33 % de autônomos, 19,53 % de empregados sem carteira assinada e 25,05% de trabalhadores na informalidade.

Todos estes contrastes e contradições fazem de Contagem uma cidade com características diferenciadas em cada uma de suas regiões, sendo que cada núcleo comunitário possui suas contradições e fragilidades internas e com relacionamentos comunitários fragmentados, propiciando assim o aumento da violência e da desagregação e carência na prestação de serviços públicos.

Por outro lado, com atividades econômicas diferenciadas e ocupando posição estratégica em área central na Região Metropolitana de Belo Horizonte, possui uma vida extremamente ativa gerando um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em bares e restaurantes, comprometendo a qualidade das refeições consumidas.

Grande parcela significativa destes trabalhadores não possui acesso ao mercado tradicional de refeições prontas. Muitos que recebem o benefício da alimentação...

natura em estabelecimentos tais como padarias, açougues e supermercados.

A maioria reside em áreas distantes de seus locais de trabalho, e, desta forma, o custo e o tempo necessário ao deslocamento os impedem de fazer as refeições em casa, tendo como solução o almoço por meio de marmitas, transformado em uma violação diária aos hábitos alimentares, comprometendo a qualidade das refeições e aumentando os riscos de agravos à saúde, já que na maioria das vezes, estas não possuem as características que preenchem os requisitos de uma alimentação balanceada.

A estes, agregam-se ainda, uma gama enorme de estudantes, servidores públicos, meros transeuntes e por fim, moradores de rua em estado de vulnerabilidade social indicando a necessidade pública na utilização de restaurantes populares e cozinhas comunitárias, com vista a ampliar a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas e seguras, a serem comercializadas a preços acessíveis ou distribuídas gratuitamente, subsidiadas em parte ou plenamente pela administração pública.

No sentido do fomento de políticas sustentáveis, se estrutura o Sistema Municipal de Contagem de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. A Lei Municipal 4.276/2009 cria o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – SIMSANS de Contagem objetivando garantir o fornecimento de alimentação preparada, balanceada e a baixo custo para famílias e/ou pessoas em situação de insegurança alimentar.

Os Restaurantes Populares têm como objetivo dar continuidade à execução de ações específicas da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme o Decreto Presidencial nº 7272/2010 que regulamenta a Lei n.º 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

O presente plano de trabalho será desenvolvido nos Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca, Nova Contagem e Cozinhas Comunitárias de Nova Contagem e Nacional.

O público alvo composto por:

- Pessoas e/ou famílias em situação de risco e insegurança alimentar;
- Trabalhadores que realizam as refeições fora de casa e necessitam de uma alimentação de qualidade a baixo custo;
- Idosos e aposentados que moram sozinhos e não querem ou não podem preparar sua própria refeição;
- Moradores de rua;
- Estudantes, em especial os alunos do Sistema Municipal de Ensino;
- Vendedores ambulantes e;
- Transeuntes eventuais.

A execução do objeto será de 12(doze) meses, contados a partir de 06 de maio de 2018, podendo ser prorrogado de acordo com o permissivo legal.

- Oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a baixo custo, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar.
- Fornecer mensalmente 101.200 refeições nutricionalmente balanceadas;
- Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição possibilitando o maior aproveitamento pelo organismo.
- Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção à saúde;
- Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis por meio de cardápios variados, incentivando a

- utilização de alimentos regionais e da estação;
- Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;
  - Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas;
  - Realizar atividades de interesse da sociedade (cursos de culinária saudável e outros).

### 8.1 - METAS DOS RESTAURANTES POPULARES E COZINHAS COMUNITÁRIAS

N.º	META	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
1	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas no RESTAURANTE POPULAR ELDORADO	1.900	41.800	501.600
<b>TOTAL META 1</b>		<b>1.900</b>	<b>41.800</b>	<b>501.600</b>
2	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas no RESTAURANTE POPULAR RESSACA	1.400	30.800	369.600
<b>TOTAL META 2</b>		<b>1.400</b>	<b>30.800</b>	<b>369.600</b>
3	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas no RESTAURANTE POPULAR NOVA CONTAGEM	600	13.200	158.400
<b>TOTAL META 3</b>		<b>600</b>	<b>13.200</b>	<b>158.400</b>
4	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas, acondicionados em MARMITEX na COZINHA COMUNITÁRIA NACIONAL	300	6.600	79.200
<b>SUB TOTAL META 4</b>		<b>300</b>	<b>6.600</b>	<b>79.200</b>
5	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas, acondicionados em MARMITEX na COZINHA COMUNITÁRIA NOVA CONTAGEM	400	8.800	105.600
<b>TOTAL META 5</b>		<b>400</b>	<b>8.800</b>	<b>105.600</b>
<b>TOTAL</b>		<b>4.600</b>	<b>101.200</b>	<b>1.214.400</b>

6	Contratar e manter equipe técnica necessária para garantir o funcionamento dos equipamentos de segurança alimentar e nutricional sustentável (Restaurantes populares do Eldorado, Nova Contagem e Ressaca e das Cozinhas Comunitárias do Nacional e Nova Contagem)	-	149	149
7	Realizar ações para viabilizar a integração do SIMSANS (mapeamento e diagnóstico; atualização e ampliação do cadastro do PAA; e fortalecimento da articulação com a cadeia de produção para viabilizar a aquisição)	-	1 ação por bimestre	6
8	Qualificação das equipes técnicas que compõem o SIMSANS, especialmente os que atuam diretamente nas unidades de restaurantes populares e cozinhas comunitárias.	-	1 qualificação por semestre	2
9	Contribuir para efetivação da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município por meio de realização de seminários e debates sobre questões relativas a segurança alimentar.	-	1 seminário por ano	1
10	Estabelecer manual com protocolos para utilização, preparação e descarte de alimentos de forma sustentável, por meio da utilização máxima dos alimentos, evitando o desperdício e reduzindo os custos.	-	1 Manual	1
11	Participação junto do Conselho Municipal de Segurança Alimentar, encaminhando as demandas sociais aos órgãos competentes.	-	1 vez por semestre	2

**ANEXO II - PLANILHA DE METAS/ETAPAS**

METAS	DESCRIÇÃO DAS METAS	ETAPAS	DESCRIÇÃO DAS ETAPAS
1	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Restaurante Popular I Eldorado	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada.
2	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Restaurante Popular II Ressaca	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
3	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Restaurante Popular III	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos,

*X eef*

	<b>Nova Contagem</b>		observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
4	Fornecer diariamente refeições nutricionais balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 <b>Cozinha Comunitária I Nova Contagem</b>	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
5	Fornecer diariamente refeições nutricionais balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 <b>Cozinha Comunitária II Nova Contagem</b>	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
6	Contratar e manter equipe técnica necessária para garantir o funcionamento dos equipamentos de segurança alimentar nutricional sustentável.(*) • Restaurantes populares: - Eldorado - Ressaca - Nova Contagem • Cozinhas comunitárias: - Nacional - Nova Contagem	1	- Visitas técnicas aos espaços, - Levantamentos das demandas de mão de obra.
		2	Divulgação do quadro de vagas
		3	-Seleção; -Treinamento; -Contratação da equipe técnica.
7	Realizar ações para viabilizar a integração do SIMSANS: -Restaurantes Populares -Cozinhas Comunitárias -Banco de Alimentos -Agricultura Familiar	1	Mapeamento e diagnóstico dos produtores e fornecedores
		2	Atualização e ampliação dos cadastros de parceiros da PAA (Programa de Aquisição de Alimentos).
		3	Articulação com a cadeia de produção para viabilização de aquisição, utilização e descarte de resíduos de forma sustentável.
8	Qualificar as equipes técnicas que compõem o SIMSANS, especialmente os que atuam diretamente nas unidades de restaurantes populares e cozinhas comunitárias.	1	Promoção de cursos de capacitação, e reciclagem técnica, periodicamente.
			Promoção de palestras e debates, envolvendo parceiros, colaboradores e usuários
9	Contribuir para efetivação da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município por meio de realização de seminários e debates sobre questões relativas à segurança alimentar.	1	Ampliação do debate sobre as questões relativas à Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município, junto aos parceiros e colaboradores em especial as instituições Educacionais e Acadêmicas
10	Estabelecer por meio da reprodução	1	Articulação da rede PAA

	de manual, protocolos de utilização, preparação e descarte de alimentos de forma sustentável, por meio da utilização máxima dos alimentos, evitando o desperdício e reduzindo os custos.	2	Aquisição de Alimentos próprios da estação
		3	Montagem de cardápio que aproveite o alimento integralmente
		4	Difusão de técnicas de preparo que garanta o máximo aproveitamento nutricional e energético dos alimentos.
11	Participação junto do Conselho Municipal de Segurança Alimentar, encaminhando as demandas sociais aos órgãos competentes.	1	Participação ativa de representante da Instituição, no Conselho Municipal de Segurança Alimentar, atuando como porta-voz das demandas apontadas pela comunidade e usuários nas unidades do Sistema Municipal de Segurança Alimentar

**8 - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO**

NR	ETAPAS	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	IAN	FEV	MAR	ABR
1	Visitas técnicas aos espaços, levantamentos das demandas de mão de obra.	X											
2	Divulgação do quadro de vagas	X											
3	Seleção, treinamento e contratação da equipe técnica.	X											
4	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8	Monitoramento Periódico			X		X		X		X		X	
9	Pesquisa de Satisfação					X						X	
10	Mapeamento e diagnóstico dos produtores e fornecedores	X	X	X									
11	Atualização e ampliação dos cadastros de parceiros da PAA	X	X	X									

*Deep*

	(Programa de Aquisição de Alimentos).												
12	Articulação com a cadeia de produção para viabilização para a aquisição, utilização e descarte de resíduos de forma sustentável.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13	Promoção de cursos de capacitação e reciclagem Técnica, periodicamente			X			X			X			X
14	Promoção de palestras e debate, envolvendo parceiros, colaboradores e usuários				X				X				X

RESUMO DO ORÇAMENTO						
DESCRIÇÃO DA DESPESA	QTD	VALOR MENSAL			VALOR TOTAL DA DESPESA	
		SUBSÍDIO	RECEITA	TOTAL MENSAL		
1	Pagamento de Remunerações (13º Salário, Adicional de Férias, Férias, Aviso Prévio Indenizado)	149	R\$ 237.389,95	R\$ 99.219,71	R\$ 336.609,66	R\$ 4.039.315,93
2	Pagamento de Encargos Sociais, Tributos e Benefícios (INSS, FGTS, PIS/PASEP, Ausência Remunerada, Licenças, Vale Transporte e Outros Benefícios.	149	R\$ 7.871,53	R\$ 3.289,99	R\$ 11.161,53	R\$ 133.938,3
<b>TOTAL - PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS</b>			<b>R\$ 245.261,48</b>	<b>R\$ 102.509,71</b>	<b>R\$ 347.771,19</b>	<b>R\$ 4.173.254,28</b>
1	Gêneros de alimentação	-	R\$ 235.885,18	R\$ 98.590,77	R\$ 334.475,95	R\$ 4.013.711,40
<b>TOTAL - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO</b>			<b>R\$ 235.885,18</b>	<b>R\$ 98.590,77</b>	<b>R\$ 334.475,95</b>	<b>R\$ 4.013.711,40</b>
1	EPI's	-	R\$ 8.526,19	R\$ 1.473,81	R\$ 5.000,00	R\$ 60.000,00
2	Material de limpeza	-	R\$ 7.052,38	R\$ 2.947,62	R\$ 10.000,00	R\$ 120.000,00
3	Material Descartável	-	R\$ 5.641,90	R\$ 2.358,10	R\$ 8.000,00	R\$ 96.000,00
4	Material de copa e cozinha	-	R\$ 5.641,90	R\$ 2.358,10	R\$ 8.000,00	R\$ 96.000,00

X esp



5	Material de higiene dos gêneros alimentícios	-	R\$ 3.526,19	R\$ 1.473,81	R\$ 5.000,00	R\$ 60.000,00
6	Material de expediente	-	R\$ 4.231,43	R\$ 1.768,57	R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00
<b>TOTAL - MATERIAL DE CONSUMO</b>						
1	Serviços Contábeis, Advocatícios, de Departamento Pessoal e Medicina do Trabalho		R\$ 24.683,33	R\$ 10.316,67	R\$ 35.000,00	R\$ 420.000,00
2	Serviços de telefonia		R\$ 705,24	R\$ 294,76	R\$ 1.000,00	R\$ 12.000,00
3	Serviços Gráficos e Comunicação		R\$ 17.630,95	R\$ 7.369,05	R\$ 25.000,00	R\$ 300.000,00
4	Serviço de Manutenção e Conservação (Imóveis)		R\$ 3.526,19	R\$ 1.473,81	R\$ 5.000,00	R\$ 60.000,00
5	Serviço de Manutenção e Conservação (maq. e equip.)		R\$ 14.104,76	R\$ 5.895,24	R\$ 20.000,00	R\$ 240.000,00
6	Locação de Máquinas e Equipamentos		R\$ 10.578,57	R\$ 4.421,43	R\$ 15.000,00	R\$ 180.000,00
7	Locação de Imóveis		R\$ 4.936,67	R\$ 2.063,33	R\$ 7.000,00	R\$ 84.000,00
8	Gás		R\$ 14.104,76	R\$ 5.895,24	R\$ 20.000,00	R\$ 240.000,00
9	Energia Elétrica		R\$ 705,24	R\$ 294,76	R\$ 1.000,00	R\$ 12.000,00
10	Despesa com Pessoal Indireto		R\$ 14.104,76	R\$ 5.895,24	R\$ 20.000,00	R\$ 240.000,00
<b>TOTAL - CUSTOS INDIRECTOS</b>						
<b>SUB TOTAL</b>			<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 257.400,00</b>	<b>R\$ 873.247,14</b>	<b>R\$ 10.478.965,74</b>

\* Receita de comensais refere-se apenas a receita obtida pelo valor pago pelo usuário nas refeições fornecidas pelos restaurantes populares, as refeições fornecidas pelas cozinhas comunitárias (marmítex), não há valor pago pelo usuário.

**11 - INDICADORES DE QUALIDADE DE SERVIÇO E DE GESTÃO UTILIZADOS PARA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE COMENSAL**

1. Apresentar relatórios gerenciais quantitativos e financeiros referentes os fornecimentos de 4.600 refeições diárias, separados por equipamentos, com cópia do comprovante de depósito do valor recebido por comensais, na conta especificada neste plano de trabalho e termo de colaboração firmado;
2. Apresentar relação nominal dos 149 contratados, detalhados por equipamento e cargo, com cópia dos contratos de trabalho e relatório GEFIP; ,
3. Apresentar cronograma do processo de integração do SIMANS - Sistema Municipal de Alimentação Nutricional Sustentável, e os relatórios referentes aos resultados alcançados pelo mapeamento atualizado do cadastro e articulação dos parceiros do PAA - Programa Aquisição de Alimentos;
4. Realizar no mínimo 1 curso de qualificação por semestre, das equipes técnicas, comprovada por certificado de participação e foto;
5. Apresentar relatório das compras dos gêneros alimentícios, detalhado por tipo de gênero e destinação

por equipamento, e correlação com o cardápio mensal aprovado e publicado, comprovação por documentos fiscais da aquisição;

6. Realizar quadrimestralmente pesquisas de satisfação e opinião para medir satisfação dos usuários, com relatórios dos resultados apurados e plano de solução das reclamações se houver;
7. Realizar no mínimo 1 seminário para debater questões relativas a política de segurança alimentar e nutricional do município, comprovado por meio de registro documental, material de divulgação, listas de participantes e/ou registros fotográficos;
8. Participar de pelo menos 1 reuniões do Conselho de Segurança Alimentar a cada semestre, comprovada por meio do registro de presença.

**12 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO DO CONCEDENTE**

**12.1 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO DETALHADO POR META**



META	MAIO - 2018	JUNHO - 2018	JULHO - 2018	AGOSTO - 2018
1	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64
2	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74
3	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89
4	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94
5	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>
META	SETEMBRO - 2018	OUTUBRO - 2018	NOVEMBRO - 2018	DEZEMBRO - 2018
1	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64
2	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74
3	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89
4	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94
5	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>
META	JANEIRO - 2019	FEBREIRO - 2019	MARÇO - 2019	ABRIL - 2019
1	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64	R\$ 254.371,64
2	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74	R\$ 187.431,74
3	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89	R\$ 80.327,89
4	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94	R\$ 40.163,94
5	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92	R\$ 53.551,92
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>	<b>R\$ 615.847,14</b>

ENTE	CONCEDENTE			PROPONENTE		
	QDTE Parcelas	Parcela (s) R\$	Total R\$	QDTE Parcelas	Parcelas (s) R\$	Total R\$
MUNICIPAL	12	R\$ 615.847,14	R\$ 6.774.318,54			
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 6.774.318,54</b>	<b>TOTAL</b>		

A suplementação e despesas decorrentes da assinatura deste termo, para o exercício de 2018 correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Identificação da Despesa	Classificação Orçamentária

*Handwritten signature and initials*

<b>MUNICIPAL</b>		<b>Restaurante Popular e Cozinha Comunitária: 1104.08.306.0071.2130</b> <b>Natureza de Despesa: 33504300 - FONTE 0100;</b>	
Os valores serão repassados de acordo com o cronograma de desembolso compatível com os gastos das etapas vinculadas às metas do cronograma físico.			
<b>13. PRESTAÇÃO DE CONTAS</b>			
<b>2018</b>	MAIO	Conforme Art. 35 da Lei 13019/2014, § 1º, não será exigida contrapartida financeira como requisito para celebração de parceria.	
	JUNHO		
	JULHO		
	AGOSTO		
	SETEMBRO		
	OUTUBRO		
	NOVEMBRO		
	DEZEMBRO		
<b>2019</b>	JANEIRO		
	FEVEREIRO		
	MARÇO		
	ABRIL		
<b>14. PRESTAÇÃO DE CONTAS</b>			
<p><b>14.1 Prestação de Contas Parcial:</b> As prestações de contas deverão ser apresentadas <b>MENSALMENTE</b> de forma condizente com o objeto e com o cronograma de desembolso de recursos, nos moldes estabelecidos pelos Manual de Prestação de Contas da CGM e pelas regras estabelecidas no Termo de Colaboração.</p> <p><b>14.2 Prestação de Contas Final:</b> Será sob a execução do objeto e financeira, da aplicação dos recursos recebidos em transferência, dos rendimentos apurados em aplicações no mercado financeiro e da receita dos Restaurantes Populares, será realizada em 20 dias úteis contados a partir do fim da vigência do presente termo, podendo ser prorrogável por mais 10 dias úteis mediante solicitação e justificativa do NIC, para apresentação da Prestação de Contas Final.</p>			
<b>15. APROVAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO</b>			
DECLARAMOS que foi analisado o conteúdo do PLANO DE TRABALHO, aprovamos e autorizamos a execução dos procedimentos operacionais detalhados no mesmo, que será vinculado ao PROCESSO CHAMANETO PÚBLICO Nº 001/2018			
Contagem, 04 de Maio de 2018.			
 <b>ROBERTO FIAU DA SILVA</b> Gestor da Parceria		 <b>LUZIA MARIA FERREIRA</b> Secretária Municipal de Desenvolvimento Social	