TERMO DE FOMENTO N.º 026/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO DAS NEVES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA E A COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO /SANTINHO - PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 8510/2024

O **MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO DAS NEVES** pessoa jurídica de direito público interno, com sede na cidade de Ribeirão das Neves, Estado de Minas Gerais, na Rua Ari Teixeira da Costa n.º 1100, Bairro Savassi, inscrito no CNPJ sob o nº 18.314.609/0001-09, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA,** por sua titular, **MARIA GLÁUCIA COSTA BRANDÃO**, neste ato denominado **MUNICÍPIO,** e de outro lado, a **COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO,** pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, nos termos do artigo 2º inciso I, alínea "b" da Lei Federal n.º 13.019/2014, inscrita no CNPJ sob o n.º 08.212.336/001-20, com sede na Rua Pedro Guerra nº 51, bairro Santinho, CEP 33.855-630, Ribeirão das Neves, MG, neste ato representado por sua presidente, Sra. **MARLUCIA SOUZA DE OLIVEIRA,** brasileira, portadora da Carteira de Identidade n.º MG 2.726.367 SSP/MG e inscrita no CPF sob o n.º247912296-49, residente e domiciliada na Rua Francisco Augusto Vieira nº 479, bairRo Sevilha A, Ribeirão das Neves Minas Gerais CEP 33.855-320, neste ato denominada **OSC/PARCEIRA**, em conformidade com a Lei Federal n.º 13.019/2014 e o Decreto Municipal n.º 021/2019, **RESOLVEM** celebrar o presente **Termo de Fomento, decorrente do Processo Administrativo n.º 8510/2024 e da Emenda Parlamentar Impositiva Individual n.º 073-C/2023,** sujeitando-se, no que couber, aos termos da Lei Complementar n.º 101, de 04 de maio de 2.000, Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014, do Decreto Municipal n.º 021, de 28 de fevereiro de 2019, da Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente, e considerando o pedido formulado pela ordenadora da despesa e Secretária Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. O presente termo tem por objeto a formalização da relação de parceria, em regime de mútua cooperação entre o Município e a **COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO - SANTINHO,** para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco, mediante a execução do Projeto denominado **"AUMENTANDO LAÇOS: SE LIGA NO DESPERDÍCIO"** conforme Plano de Trabalho (documento em anexo), que rubricado pelas partes, integra o presente instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DOS PARCEIROS

2. Como forma mútua de cooperação na execução do objeto desta parceria, os parceiros comprometem-se a executar a integralidade das obrigações assumidas, no âmbito das respectivas competências.

2.1. **São obrigações comuns dos PARCEIROS:**

I - conjugar esforços e cooperar um com o outro para a plena realização do objeto;

II - promover publicidade e transparência das informações referentes a esta parceria;

III - fornecer, quando requisitadas pelos órgãos de controle interno e externo e nos limites de sua competência específica, informações relativas à parceria independente de autorização judicial; e,

IV - priorizar a busca por soluções pacíficas e extrajudiciais, na hipótese de qualquer dúvida ou controvérsia sobre a interpretação e cumprimento deste termo.

2.2. **São obrigações do MUNICÍPIO:**

I - efetuar o repasse dos recursos necessários à execução do plano de trabalho, na forma prevista na cláusula terceira;

II - aprovar os procedimentos técnicos e operacionais necessários, conforme o plano de trabalho anexo, que é parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrições;

III - acompanhar, monitorar, supervisionar, coordenar, fiscalizar e avaliar a execução desta parceria, através de sua gestão;

IV - designar, por ato publicado em seu sítio eletrônico, o gestor da parceria e os membros da comissão de monitoramento e avaliação;
V - analisar os relatórios de execução financeira e as prestações de contas, na forma das cláusulas sexta e sétima do presente termo;
VI - publicar o extrato desta parceria em seu sítio eletrônico oficial e respectivas alterações, se for o caso;
VII - dar conhecimento à O.S.C. das normas administrativas que regulam a execução de termo de parceria com o Município, exigindo seu fiel cumprimento;
VIII - acompanhar as atividades de execução, avaliando os seus resultados e reflexos;
IX - analisar eventuais propostas de reformulações do plano de trabalho aprovado, desde que apresentadas previamente, por escrito, no mínimo 30 (trinta) dias antes do término de sua vigência, acompanhadas da respectiva (s) justificativa (s) e que não impliquem em mudança de objeto;
X - prorrogar de ofício a vigência do termo de parceria antes do seu término, quando houver atraso na liberação dos recursos, limitada a prorrogação ao exato período do atraso verificado e desde que ainda haja plena condição de execução do objeto e que a O.S.C. não esteja inadimplente com a prestação de contas ao Município;
XI - disponibilizar materiais e equipamentos tecnológicos necessários às atividades de monitoramento e avaliação;
XII - emitir relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria, de acordo com o art. 45, parágrafo primeiro, do Decreto Municipal n. 021/2019, que deverá ser submetido à comissão de monitoramento e avaliação designada, que o homologará, independentemente da obrigatoriedade de apresentação de prestação de contas devida pela O.S.C;
XIII - exercer a atividade normativa, o controle e a fiscalização sobre a execução deste Termo de Fomento, inclusive, se for o caso, reorientando as ações, assumindo ou transferindo a responsabilidade pelo mesmo, no caso de paralisação das atividades ou de outro fato relevante que venha a ocorrer, de modo a evitar a descontinuidade das ações pactuadas;
XIV – suspender a liberação dos recursos quando constatar quaisquer irregularidades decorrentes do uso dos recursos ou outras pendências de ordem técnica ou legal, comunicando o fato a O.S.C., e fixando-lhe o prazo para saneamento ou apresentação de informações e esclarecimentos;
XV – fornecer, quando requisitadas pelos órgãos de controle interno e externo e nos limites de sua competência específica, informações relativas à parceria independente de autorização judicial;
XVI - instaurar tomada de contas antes do término da parceria, ante a constatação de evidências de irregularidades na execução do objeto da parceria.
XVII - realizar, nas parcerias com vigência superior a um ano, pesquisa de satisfação com os beneficiários do plano de trabalho e utilizar os resultados como subsídio na avaliação da parceria celebrada e do cumprimento dos objetivos pactuados, bem como na reorientação e no ajuste das metas e atividades definidas;

2.3. **<u>São obrigações da ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL</u>:**
I - executar direta ou indiretamente, nos termos da legislação pertinente, as atividades necessárias à consecução do objeto a que alude esta parceria, conforme previsto no plano de trabalho, observando sempre os critérios de qualidade técnica, os custos e os prazos previstos;
II - realizar o gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal, na forma da cláusula quinta deste instrumento;
III - responsabilizar-se pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto desta parceria, conforme cláusula terceira e cláusula quinta;
IV - arcar com o pagamento de toda e qualquer despesa excedente aos recursos financeiros transferidos pelo Município;
V - manter e movimentar os recursos exclusivamente em conta-corrente específica, isenta de tarifa bancária na instituição financeira pública;

VI - alocar os recursos repassados nos seus registros contábeis conforme as Normas Brasileiras de Contabilidade, sendo vedada sua classificação como receita própria ou pagamento por prestação de serviços;

VII - não pagar, a qualquer título, servidor ou empregado público com recursos vinculados à parceria, salvo nas hipóteses previstas em lei específica e na lei de diretrizes orçamentárias;

VIII - enviar ao Município declaração de cada um dos funcionários contratados com recursos provenientes deste termo de parceria, declarando não ser e não ter parentesco com servidor público;

IX - efetuar a restituição de recursos nos casos previstos na Lei Federal nº 13.019/2014 e/ou no Decreto Municipal nº 021/2019;

X - zelar pela qualidade das ações e serviços prestados, buscando alcançar eficiência, eficácia e efetividade social em suas atividades, assegurando a correção de quaisquer irregularidades;

XI - prestar informações aos munícipes e quaisquer interessados sobre o caráter público das ações realizadas em decorrência dessa parceria, quando for o caso;

XII - permitir a supervisão, fiscalização, monitoramento e avaliação do Município sobre a execução do objeto da parceria, garantindo o acesso de agentes da administração pública, do controle interno e do Tribunal de Contas correspondente aos processos, documentos e informações relativos a esta parceria e aos locais de execução do objeto;

XIII - prestar contas na forma fixada na cláusula sétima, mantendo a guarda dos documentos pelo prazo de 10 (dez) anos, contados do dia útil subsequente ao da apresentação da prestação de contas final ou do decurso do prazo para a sua apresentação;

XIV - comunicar quaisquer alterações em seus atos societários e em seu quadro de dirigentes, quando houver, em até 30 (trinta) dias da data de registro no órgão competente;

XV - operar, manter e conservar adequadamente o patrimônio público gerado pelos investimentos decorrentes do termo de parceria, de forma a possibilitar a sua funcionalidade;

XVI - manter sua habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária devidamente regularizada durante toda a vigência da parceria; e,

XVII - garantir o cumprimento da contrapartida em bens e serviços conforme estabelecida no plano de trabalho, se for o caso;

XVIII - propiciar os meios e as condições necessárias para que servidores do MUNICÍPIO e órgãos do Controle Interno e Externo tenham acesso aos documentos relativos à execução do objeto desta parceria, bem como aos locais de execução deste, prestando a estes, quando solicitados, as informações pertinentes;

prestar contas finais dos recursos recebidos no prazo de 90 (noventa) dias do término da vigência, observando as normas ;

XIV – gerenciar administrativa e financeiramente os recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, investimento e pessoal;

XV – responsabilizar-se, exclusivamente, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relativos ao funcionamento da instituição e ao adimplemento do Termo de Fomento;

XVI – manter regular a situação de todas as pessoas sob sua responsabilidade contratual, obedecida a legislação em vigor;

XVII – devolver ao MUNICÍPIO o saldo financeiro remanescente, inclusive os obtidos das aplicações financeiras realizadas, por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias do evento, sob pena de imediata instauração de Tomada de Contas Especial;

XVIII – prestar informações ou esclarecimentos, quando solicitado, aos órgãos públicos e à Câmara Municipal a respeito da parceria;

XIV – manter registros, arquivos e controles contábeis específicos para os dispêndios relativos a esta parceria;

XV - participar de capacitações promovidas pelo MUNICÍPIO;

XVI – tomar outras providências necessárias à boa execução do objeto do Termo de Fomento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO REPASSE, DA MOVIMENTAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. O Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, transferirá à O.S.C. o valor total de R$60.000,00 (sessenta mil reais) conforme previsto no Plano de Trabalho aprovado, parte integrante do Processo Administrativo n.º 8510/2024 e na Emenda Parlamentar Impositiva de Bancada n.º 073-C/2023.

3.2. O repasse do auxílio financeiro será efetuado à OSC mediante depósito bancário na conta corrente específica, em parcela única, totalizando valor de R$60.000,00 (sessenta mil reais), da seguinte forma:

3.3. Toda a movimentação financeira deverá ser efetuada, obrigatoriamente, em conta-corrente específica da parceria, conforme determinado no item 2.3, inciso V da cláusula segunda.

3.3.1. A conta-corrente deverá ser aberta no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a publicação do presente termo no sítio eletrônico oficial do Município e os dados da conta devem ser informados à Secretaria Municipal responsável por esta parceria, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após sua abertura.

3.4 Os recursos serão automaticamente aplicados em cadernetas de poupança, fundo de aplicação financeira de curto prazo ou operação de mercado aberto lastreada em títulos da dívida pública, enquanto não empregados na sua finalidade.

3.4.1 Os rendimentos de ativos financeiros serão aplicados no objeto da parceria, estando sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos, devendo constar de demonstrativo específico que integrará as prestações de contas do ajuste.

3.5 Os recursos somente poderão ser utilizados para pagamento de despesas constantes no Plano de Trabalho, nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 13.019/2014 e no Decreto Municipal nº 021/2019, vedada sua utilização em finalidade diversa da pactuada neste instrumento.

3.6. As despesas decorrentes da execução deste termo de parceria correrão à conta de recursos alocados no respectivo orçamento do Município, na dotação orçamentária a seguir informada:

07.001.08.244.0104.2.833 - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania - Gestão e Operacionalização de Emendas Parlamentares Municipais - 335041 - Contribuições - Ficha: 203 - Fonte: 1.500.000.0000 (Recursos Não Vinculados de Impostos);

3.7. As despesas relativas aos exercícios subsequentes, se for o caso, correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, consignadas nos respectivos Orçamentos-Programa, respeitada a mesma classificação orçamentária.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO FINANCEIRA

4.1. Os recursos somente poderão ser utilizados para pagamento de despesas constantes no Plano de Trabalho, nas hipóteses previstas na Lei Federal nº 13.019/2014 e no Decreto Municipal nº 021/2019, vedada sua utilização em finalidade diversa da pactuada neste instrumento.

4.2. Toda movimentação de recursos no âmbito desta parceria será realizada mediante transferência eletrônica sujeita à identificação eletrônica do beneficiário final e à obrigatoriedade de depósito em sua conta bancária.

4.2.1. Os pagamentos devem ser realizados mediante crédito na conta bancária de titularidade dos fornecedores e prestadores de serviços, por meio da Transferência Eletrônica Disponível - TED -, Documento de Ordem de Crédito - DOC -, débito em conta e boleto bancário, todos sujeitos à identificação do beneficiário final.

4.3. Os recursos transferidos pelo Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, não poderão ser utilizados para despesas efetuadas em período anterior ou posterior à vigência da parceria, permitido o pagamento de despesas após o término da parceria, desde que a constituição da obrigação tenha ocorrido durante a vigência da mesma e esteja prevista no plano de trabalho, estando a realização do pagamento limitada ao prazo para apresentação da prestação de contas final.

4.3.1. O pagamento das verbas rescisórias da equipe de trabalho da organização da sociedade civil poderá ser realizado ainda que após o término da execução da parceria, desde que provisionada e proporcional ao período de atuação do profissional na execução das metas previstas no plano de trabalho.

4.4. O Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, adotará as medidas administrativas e judiciais cabíveis, na hipótese de não serem sanadas as impropriedades ocorridas quando:

a) a O.S.C. não prestar contas de acordo com o disposto em Lei;

b) houver evidências de irregularidades na aplicação de parcela anteriormente recebida;

c) constatado desvio de finalidade na aplicação dos recursos ou o inadimplemento da O.S.C. em relação a obrigações estabelecidas no presente Termo de Fomento;

d) a O.S.C. deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pelo Município ou pelos órgãos de controle interno ou externo;

e) a O.S.C. não se mantiver habilitada durante todo o período de vigência desta parceria, bem como deixar de informar qualquer modificação, supressão ou acréscimo referente à sua natureza, característica, composição ou outros fatos relevantes que possam de qualquer forma interferir no cumprimento das obrigações por ora avençadas.

4.5. No caso de aplicação indevida dos recursos transferidos em decorrência da parceria, os valores deverão ser restituídos, acrescidos de juros legais e atualização monetária a partir da data do recebimento, na forma da legislação aplicável.

4.6. O MUNICÍPIO encaminhará à Controladoria Geral do Município e à Procuradoria Geral do Município denúncia contra a O.S.C. que aplicar os recursos financeiros percebidos em decorrência de parceria em fins diversos ao previsto para as devidas providências.

CLÁUSULA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE PELO VÍNCULO TRABALHISTA, PREVIDENCIÁRIO, FISCAL E COMERCIAL

5.1. A O.S.C. é exclusivamente responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relativos ao seu funcionamento e ao adimplemento do termo de parceria, se houverem.

5.2. A inadimplência da O.S.C. em relação às obrigações previstas no item 5.1 desta cláusula não implica em responsabilidade solidária ou subsidiária do Município, não transferindo dessa forma a responsabilidade por seu pagamento.

5.3. A remuneração da equipe de trabalho com recursos transferidos não gera vínculo trabalhista de nenhuma espécie com o Município.

CLÁUSULA SEXTA – DO MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

6.1. As ações de monitoramento e avaliação terão caráter preventivo e saneador, objetivando a gestão adequada e regular das parcerias, diante do que deverão contemplar a análise das informações da parceria e da documentação técnica apresentada.

6.1.1 O Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, designará o gestor ou comissão gestora responsável pelo seu acompanhamento e fiscalização, através de publicação de ato específico em seu sítio oficial na internet.

6.2. Cabe ao Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, exercer as atribuições de monitoramento e avaliação do cumprimento do objeto da parceria, emitindo relatório técnico, conforme exigências previstas no Decreto Municipal nº 21/2019, que deverá ser submetido à comissão de monitoramento e avaliação.

6.2.1. Nas hipóteses em que o monitoramento e avaliação da parceria evidenciar inexecução parcial do objeto, irregularidades na aplicação de parcelas anteriormente recebidas, desvio de finalidade da aplicação dos recursos, inadimplemento da O.S.C. em relação a obrigações estabelecidas no presente termo de parceria, o Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, deverá reter, até o saneamento das impropriedades constatadas, as parcelas dos recursos financeiros destinados à O.S.C.

6.2.2. Não promovendo a O.S.C., após notificação, o saneamento das impropriedades constatadas, nos termos do ítem 6.2.1 desta cláusula, poderá o Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, concluir pela rescisão unilateral da parceria, determinando a devolução dos valores repassados relacionados à irregularidade ou inexecução apurada ou à prestação de contas não apresentada e, em não havendo a referida devolução, a instauração de tomada de contas especial.

6.3. A comissão de monitoramento e avaliação é responsável pela homologação do relatório técnico.

6.3.1 A homologação do relatório técnico pela comissão de monitoramento e avaliação não dispensa a apresentação da prestação de contas devida pela organização da sociedade civil.
6.3.2. Havendo indícios de irregularidades na gestão de recursos, a comissão comunicará ao gestor público que informará ao Secretário Municipal responsável por esta parceria, indicando as providências adotadas ou que serão adotadas para sanar os problemas detectados.
6.3.3 O Secretário Municipal responsável por esta parceria tomará as providências cabíveis para apuração da veracidade da denúncia, podendo promover a instauração de tomada de contas especial, e deverá, constatada irregularidade, reportar ao Controle Interno que tomará as demais medidas cabíveis.
6.4. Sem prejuízo da fiscalização realizada pelo Município, a execução da parceria poderá ser acompanhada e fiscalizada pelos conselhos de políticas públicas, estando também sujeitas aos órgãos de controle e aos mecanismos de controle social, previstos na legislação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

7.1. A prestação de contas tem por objetivo o controle de resultados e deverá conter elementos que permitam ao gestor da parceria avaliar o seu andamento e/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.
7.2. A prestação de contas final deverá ser efetuada no final da vigência da parceria, no prazo de até 30 (trinta) dias.
7.3. Caso haja, deverá ser apresentado na prestação de contas final o comprovante de recolhimento do saldo remanescente, de que trata o art. 52 da Lei Federal nº 13.019/14 e o inciso I do art. 46 da Lei Federal nº 13.019/2014.
7.4. A O.S.C. deverá obter de seus fornecedores e prestadores de serviços notas, comprovantes fiscais ou recibos, com data, valor, nome e número de inscrição no CNPJ da O.S.C. e do CNPJ ou CPF do fornecedor ou prestador de serviço, para fins de comprovação das despesas.
7.5. O Município, por meio da Secretaria Municipal responsável por esta parceria, analisará a prestação de contas final em até 60 (sessenta) dias, contados da data de seu recebimento ou do cumprimento de diligência, prorrogável justificadamente por igual período, desde que aprovada a contabilidade.
7.6. A O.S.C. deverá manter a guarda dos documentos originais relativos à execução das parcerias pelo prazo de 10 (dez) anos, contados do dia útil subsequente ao da apresentação da prestação de contas final ou do decurso do prazo para a apresentação da prestação de contas.
7.7. Quando constatada irregularidade ou omissão na prestação de contas, será concedido prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, prorrogáveis por igual período, para a O.S.C. sanar a irregularidade ou cumprir a obrigação.
7.7.1. Transcorrido o prazo estabelecido no item anterior, para saneamento da irregularidade ou da omissão, não havendo o saneamento, o ADMINISTRADOR PÚBLICO competente, sob pena de responsabilidade solidária, adotará as medidas necessárias à instauração de Tomada de Contas Especial.

CLÁUSULA OITAVA – DOS BENS PERMANENTES E DA PROPRIEDADE INTELECTUAL

8.1. Os materiais permanentes a serem adquiridos para a implementação das atividades especificadas na cláusula primeira deverão ser orçados e comprados pelo valor médio de mercado, tendo como norteador os princípios da legalidade, moralidade e economicidade, sob pena de nulidade das despesas.
8.1.1. As notas fiscais, referentes aos bens permanentes adquiridos conforme item 8.1, devem ser protocoladas na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, em até 03 dias após a aquisição do equipamento.
8.2. Os bens patrimoniais adquiridos, produzidos, transformados ou construídos com recursos repassados pela Administração Pública são da titularidade da OSC e ficarão afetados ao objeto da presente parceria durante o prazo de sua duração, sendo considerados bens remanescentes ao seu término, dispensada a celebração de instrumento específico para esta finalidade.
8.2.1 Os bens patrimoniais de que trata o caput deverão ser gravados com cláusula de inalienabilidade enquanto viger a parceria, sendo que, na hipótese de extinção da OSC durante a vigência do presente instrumento, a propriedade de tais bens será transferida à Administração Pública.

8.2.2. Quando da extinção da parceria, os bens remanescentes permanecerão na propriedade da OSC, na medida em que os bens serão úteis à continuidade da execução de ações de interesse social pela organização.
8.2.3. Caso a prestação de contas seja rejeitada, a titularidade dos bens remanescentes permanecerá com a OSC, observados os seguintes procedimentos:
I. não será exigido ressarcimento do valor relativo ao bem adquirido quando a motivação da rejeição não estiver relacionada ao seu uso ou aquisição; ou
II. o valor pelo qual o bem remanescente foi adquirido deverá ser computado no cálculo do dano ao erário a ser ressarcido, quando a motivação da rejeição estiver relacionada ao seu uso ou aquisição.
8.2.4. Na hipótese de dissolução da OSC durante a vigência da parceria, o valor pelo qual os bens remanescentes foram adquiridos deverá ser computado no cálculo do valor a ser ressarcido.
8.2.5. A OSC poderá realizar doação dos bens remanescentes a terceiros, inclusive beneficiários da política pública objeto da parceria, desde que demonstrada sua utilidade para realização ou continuidade de ações de interesse social.
8.2.6. Os bens remanescentes poderão ter sua propriedade revertida para ao Município, se ao término da parceria ficar constatado que a OSC não terá condições de dar continuidade à execução de ações de interesse social e a transferência da propriedade for necessária para assegurar a continuidade do objeto pactuado, seja por meio da celebração de nova parceria, seja pela execução direta do objeto pela Administração.
8.2.7. Sendo a presente parceria rescindida por quaisquer dos motivos previstos na Cláusula que disciplina a Denúncia e a Rescisão, os bens patrimoniais serão automaticamente revertidos ao Município
8.3. Nas hipóteses de produção de bens de propriedade intelectual decorrente da execução do objeto desta parceria, a titularidade dos referidos bens será compartilhada pelos parceiros, ficando sua utilização condicionada à celebração de instrumento próprio, observada a legislação vigente.
8.3.1. Nas hipóteses em que, em virtude da execução do objeto desta parceria, a O.S.C. contratar quaisquer serviços dos quais decorram bens previstos no item 8.3, fica a O.S.C. obrigada a fazer constar no contrato a ser celebrado, cláusula de cessão dos referidos direitos por parte de seu detentor.

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO

9.1. Este termo de parceria poderá ser alterado, com as devidas justificativas, mediante termo aditivo ou apostila ao termo e ao plano de trabalho original, devendo o respectivo pedido ser apresentado pela O.S.C com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, antes do término da sua vigência.
9.1.1. É vedada a alteração do objeto do Termo de Parceria, permitida a ampliação, redução ou exclusão de metas, sem prejuízo da funcionalidade do objeto, desde que respeitados os limites legais e que haja justificativa aprovada pelo Município.
9.1.2. Os acréscimos ou supressões deverão atingir no máximo vinte e cinco por cento do valor global.
9.1.3. Caso as alterações necessárias demandem aumento do valor, o aditamento ficará condicionado à existência de reserva de recursos suficientes para suportar as despesas decorrentes e de autorização do titular da SECRETARIA.
9.1.4. A vigência da parceria poderá ser alterada mediante solicitação fundamentada da O.S.C., devidamente justificada e formalizada, a ser apresentada ao Município, no prazo previsto no item 9.1 desta cláusula.
9.2. Na hipótese em que o Município der causa a atraso na liberação de recursos necessários para a execução do objeto da parceria, deverá de ofício prorrogar sua vigência, limitada a prorrogação ao exato período do atraso verificado, nos termos descritos no item 2.2, inciso X deste termo.
9.3. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA providenciará a publicação do extrato de termo aditivo no Diário Oficial do Município.
9.4. O gestor da parceria terá o prazo de até 10 (dez) dias, contado a partir do recebimento da solicitação da OSC, para se manifestar formalmente, não autorizando ou autorizando, total ou parcialmente a alteração dos instrumentos jurídicos ou do plano de trabalho da parceria.
9.5. Quando a alteração for proposta pelo gestor da parceria, a OSC terá o prazo de até 10 (dez) dias, contado a partir do recebimento da solicitação, para se manifestar sobre a sua anuência.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

10.1. A vigência deste termo de parceria será de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do presente Termo de Fomento, possibilitada a sua prorrogação desde que haja interesse do Município e seja apresentada a correspondente justificativa.

10.1.1. A presente parceria será executada em 11 (onze) meses, na forma prevista nos itens 3.2 - Período de Execução e 08 - Cronograma de Execução, do Plano de Trabalho, iniciando-se em até 05 (cinco) dias após o recebimento do recurso.

10.2. Para a prorrogação de vigência da parceria celebradas é necessário:

I - parecer da área técnica e jurídica com a manifestação da Procuradoria, nos termos do parágrafo único do art. 53 da Lei Federal nº 14133/2021;

II - prestação de contas parcial da Secretaria Municipal responsável pela parceria, atestando que a parceria foi executada a contento ou justificando o atraso na execução, bem como apresentação dos documentos exigidos para celebração de termo de parceria atualizado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

11.1. Havendo justificativa relevante, poderá os parceiros denunciar o presente termo, respeitado o prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência para a publicidade dessa intenção, ficando estes responsáveis somente pelas obrigações e auferindo as vantagens do tempo em que participaram voluntariamente da avença, nos termos do Decreto Municipal nº 021/2019.

11.2. Esta parceria poderá ser rescindida quando:

11.2.1. ocorrer o descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nela estabelecidas;

11.2.2. pela superveniência de normas legais ou razões de interesse público que a torne formal ou materialmente inexequível;

11.2.3. for denunciada a qualquer tempo, por qualquer das partes mediante prévio aviso com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias;

11.2.4. quando a O.S.C. não sanar as impropriedades constantes do item 4.4. da Cláusula Quarta.

11.3. Quando da conclusão, denúncia ou rescisão da parceria, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, deverão ser devolvidos ao MUNICÍPIO, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, sob pena de instauração de Tomada de Contas Especial providenciada pelo órgão competente do MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA TRANSPARÊNCIA E DO CONTROLE

12.1. O Município manterá, em seu sítio oficial na internet, a relação das parcerias celebradas e dos respectivos planos de trabalho, por no mínimo 180 (cento e oitenta dias) após o respectivo encerramento.

12.2. A O.S.C. deverá divulgar na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações as parcerias celebradas com a administração pública.

12.3. A utilização de logomarca, brasão ou demais símbolos do Município deverão ser previamente autorizados pela Assessoria de Comunicação do Município.

12.4. Fica vedada a utilização de símbolos partidários em qualquer material de divulgação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Pela execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho e com as normas descritas no Decreto Municipal nº 021/2019 e na legislação específica, o Município poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à O.S.C. as sanções de advertência, suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com o Município por prazo não superior a 2 (dois) anos e declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo.

13.1.1. No caso de aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, esta terá validade enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação da O.S.C. perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.1.2. A reabilitação será concedida sempre que a O.S.C. ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção de suspensão e impedimento temporários.
13.2. Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos ao Município no prazo improrrogável de trinta dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1. Não logrando êxito na tentativa de conciliação e solução administrativa, fica eleito o foro da comarca de Ribeirão das Neves para dirimir os conflitos decorrentes deste Instrumento, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem acordados com os termos dessa parceria, as partes firmam o presente instrumento em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Ribeirão das Neves, em 09 de Dezembro 2024.

Virgínia Maria de Castro Moraes
Secretária Adjunta do Desenv. Social e Cidadania/SMDSC
Mat.: 21324

p/ Virgínia Moraes

MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO DAS NEVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA
TITULAR: MARIA GLÁUCIA COSTA BRANDÃO

Marlucia Souza de Oliveira

COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO /SANTINHO
Presidente: MARLUCIA SOUZA DE OLIVEIRA
REPRESENTANTE LEGAL

Testemunhas:

1. _____
Nome:
CPF:

2. _____
Nome:
CPF:

PREFEITURA MUNICIPAL
XUJ 3915 186
11/12/2024.

COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO
Rua Pedro Guerra, 51 - Santinho - Ribeirão das Neves - CEP: 33.855-630
CNPJ: 08.212.336/0001-20 - e-mail: cknsdocarmo@hotmail.com - Fone: 3627-4747

17

PROTOCOLO
Secretaria Municipal de Desnvol. Social e Cidadania/SMDSC
Data 04/10/24 Hs: 13:40
Servidor: Matrí: 91499

PLANO DE TRABALHO

Emenda Parlamentar de Bancada – Nº 073-C/2023

1 - DADOS CADASTRAIS DO PROPONENTE

Órgão/Organização da Sociedade Civil Comunidade Kolping Nossa Senhora do Carmo			**CNPJ:** 08.212.336/0001-20	
Endereço: Rua Pedro Guerra, Nº: 51, Bairro Santinho				
Cidade: Ribeirão das Neves	**UF** MG	**CEP:** 33.855-630	**DDD/Telefone** (31) 3627-4747	**E-mail:** cknsdocarmo@hotmail.com
Banco:	**Conta Corrente:**	**Agência:**	**Praça Pagamento:** Ribeirão das Neves	
Responsável Institucional pela Assinatura do Termo de Fomento (OSC): Marlucia Souza de Oliveira				
CPF: 247.912.296-49	**RG.:** MG 2. 726.367	**Cargo/Função:** Presidente		
Período de Mandato da Diretoria (OSC): 29/11/2022 à 29/11/2025				
Coordenador/responsável pelo Projeto: Marilucia Souza de Oliveira				
Cargo/Função: Coordenador			**Setor de Trabalho:** Gestão de Projetos	
Matrícula:			**E-mail:**	
Telefone Fixo:			**Celular:**	

2 - DADOS CADASTRAIS DO CONCEDENTE

Denominação: Município de Ribeirão das Neves		**CNPJ:** 18.314.609/0001-09
Endereço: Rua Ari Teixeira da Costa, nº 1100, Bairro Savassi		
Cidade: Ribeirão das Neves	**UF:** Minas Gerais	**CEP:** 33.880-630
Secretaria Responsável pela Parceria: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania		
Nome do Secretário: Maria Gláucia Costa Brandão		
Nome do Gestor da Parceria: Moacir Martins da Costa Júnior		
DDD/Telefone: 3624-4365 / 3627-5375	**E-mail:** suplangesemas@gmail.com	

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

3.1 - Título do Projeto	3.2 - Período de Execução
Alimentando laços: Se Liga no Desperdício	11 meses Início após assinatura do termo e recebimento do recurso.

.3 - Objeto da parceria:

Esse projeto visa conscientizar os participantes sobre a importância da utilização integral dos alimentos, reduzindo o desperdício e promovendo práticas sustentáveis na comunidade. Com base no projeto pretende-se garantir que em todos os cursos e atividades realizados nas instalações da Kolping Santinho incluam o fornecimento de alimentação adequada, criando assim um ambiente propício para a convivência e a troca de experiências entre os participantes. (Em anexo lista de cursos ofertados pela instituição)

3.4 - Descrição da realidade

Ribeirão das Neves é uma cidade localizada na região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Com uma população diversificada e em crescimento, a realidade em termos de convivência e vínculos na cidade pode variar conforme as diferentes comunidades e bairros.

Em muitas áreas de Ribeirão das Neves, os laços comunitários são fortes, com uma rede de vizinhança solidária e participativa. Em bairros mais antigos, é comum ver pessoas se conhecendo e interagindo regularmente, seja nas ruas, nos comércios locais ou em eventos comunitários. Essa convivência próxima muitas vezes se traduz em uma atmosfera de acolhimento e apoio mútuo entre os moradores.

No entanto, assim como em muitas cidades urbanas, Ribeirão das Neves também enfrenta desafios em termos de convivência e fortalecimento de vínculos em algumas áreas. O crescimento rápido e desordenado pode contribuir para a fragmentação das comunidades, com o surgimento de bairros onde o senso de pertencimento e coesão social é menos evidente.

Além disso, questões como desigualdade socioeconômica, falta de infraestrutura adequada e problemas de segurança podem afetar a qualidade da convivência em determinadas partes da cidade. Nessas áreas, os vínculos comunitários podem ser mais frágeis, com uma sensação de isolamento e falta de apoio entre os moradores.

Para trabalhar com as questões do desperdício alimentar é preciso criar parcerias. E uma das parcerias criadas já está em execução através das doações recebidas pelo Banco de Alimentos de Ribeirão das Neves. A mais de 4 anos a Kolping vem estreitando laços visando aprimorar, no território, o adequado uso dos alimentos, seja através da ofertar das doações recebidas nas ações desenvolvidas pela instituição, seja através de ações na própria comunidade com criação de cursos e oficinas que visem um melhor aproveitamento do alimento das famílias atendidas.

Além dos alimentos recebidos a instituição busca junto à CEASA alimentos para complementar as refeições ofertadas nos cursos, principalmente aqueles ligados à cozinha local. Para efetivar esta busca é utilizado o caminhão pertencente a instituição. Porém com a construção desta proposta de trabalho torna necessário aumentar os números de viagens realizadas por este caminhão.

3.5 – Justificativa da Proposição

A convivência é um aspecto fundamental para o fortalecimento dos vínculos sociais e para a promoção do sentimento de pertencimento dentro da comunidade. Por meio deste projeto, que propõe oferecer alimentação em todos os cursos e atividades na Kolping, há um incentivo à interação entre os participantes em um ambiente acolhedor e inclusivo.

Compartilhar refeições não apenas proporciona momentos de prazer gastronômico, mas também cria oportunidades para o diálogo, a troca de experiências e o desenvolvimento de relações interpessoais sólidas, os participantes têm a oportunidade de se conectar, interagir e fortalecer os laços comunitários. Isso não apenas promove o bem-estar emocional e social, mas também estimula a criação de uma rede de apoio e solidariedade dentro da comunidade.

Além disso, ao promover espaços de convivência ao redor da alimentação, o projeto contribui para a redução do isolamento social e o fortalecimento do senso de comunidade. Muitas vezes, as refeições são momentos de encontro e integração para aqueles que podem se sentir marginalizados ou excluídos.

Outro aspecto relevante é conscientizar a comunidade sobre a importância de aproveitar integralmente os alimentos e reduzir o desperdício, o projeto contribui para a mitigação desses impactos, promovendo práticas mais sustentáveis e responsáveis. A instituição vem oferecendo subsídios para isso através de cursos e oficinas, como o "Delicias da Cozinha" que foi ministrado na instituição nos anos de 2022 e 2023. Durante o referido curso foi realizada capacitação de "Boas práticas de Manipulação de Alimentos" certificado pela coordenação da Vigilância Sanitária de Ribeirão das Neves, validando o trabalho executado.

Por fim, a convivência social em torno da alimentação também desempenha um papel crucial na construção de uma comunidade coesa e resiliente. Ao reunir pessoas de diferentes origens e experiências em torno da mesa, o projeto proporciona um ambiente propício para o diálogo intercultural, a troca de conhecimentos e a construção de laços de solidariedade. Essa convivência não só fortalece os vínculos sociais já existentes, mas também cria novas conexões e oportunidades de colaboração entre os membros da comunidade.

Será ofertado também, no decorrer do projeto, momentos de informação, experiências, qualificação e prática, através de oficinas e pequenos cursos.

O curso Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pretende informar e qualificar os participantes, desde servir a cozinhar, acondicionar as sobras. Serão introduzidas práticas saudáveis para prevenir a propagação de doenças relacionadas com alimentos. Também deverá ampliar o conhecimento proporcionando a higiene básica e o preparo dos alimentos de acordo com as normas sanitárias básicas, evitando, assim, possíveis intoxicações alimentares. Ao final esperamos que cada um seja capaz de aplicar procedimentos de boas práticas que visem a venda de alimentos seguros para a saúde dos consumidores. Mais qualidade, mais saúde.

Para aumentar a capacidade de oferta dos alimentos será realizado a captação de doações quanto aos alimentos perecíveis, tais como frutas, legumes e verduras e estas serão efetivadas através do uso de um caminhão próprio utilizado pela instituição.

Todo trabalho vem sendo acompanhado pela equipe do Banco de alimentos a mais de quatro anos.

4 – Objetivos

Fortalecer laços comunitários, promover um ambiente de diálogo e convivência através de uma alimentação responsável e sem desperdício e ofertar oficinas cuja temática versará sobre aproveitamento integral dos alimentos.

4.2 - Objetivos Específicos

1. Integrar alimentação nos cursos e atividades da Kolping: Proporcionar alimentação saudável em todas as atividades realizadas na Kolping, buscando atender em média aproximadamente 50 refeições diárias.

2. Criar espaços de convivência e interação social: Incentivar diálogos, troca de experiências e a construção de laços de solidariedade entre os participantes durante as refeições, em todas as atividades da Kolping.

3. Sensibilizar o público alvo sobre a importância da utilização integral dos alimentos.

4. Promover a conscientização sobre o desperdício alimentar e suas consequências para o meio ambiente e a segurança alimentar.

5. Otimizar os alimentos: Aproveitar integralmente os alimentos recebidos, evitando desperdícios e otimizando todo o recurso alimentar.

5 - PÚBLICO ALVO

O público-alvo deste projeto são todas as pessoas, que estão inscritas e frequentam os cursos e atividades oferecidos pela instituição. O público dos cursos e oficinas específicos da culinária são compostos por participantes maiores de 16 anos, residentes em Ribeirão das Neves que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica e que, preferencialmente, estejam devidamente cadastradas no CadÚnico.

6 - ÁREA DE ABRANGÊNCIA

O projeto acontecerá na Comunidade Kolping Santinho, e atenderá a toda a região adjacente que à acesse através dos cursos, oficinas, eventos e demais atividades.

7 - PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

7.1 – Previsão de Receitas

Origem	Valor
Repasse	60.000,00

23

Contrapartida[1]	-
Total	**60.000,00**

7.2 – Previsão de Despesas

Natureza da Despesa	Origem do Recurso	Valor
Aquisição de bens de consumo	**Emenda**	28.280,00
Custeio pessoal	**Emenda**	31.720,00

8 - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Metas	Descrição das metas	Parâmetros a serem utilizados para aferição do cumprimento das metas	Início (prazo)	Término (prazo)
Meta 1	Cadastrar as pessoas nos cursos e atividades que serão ofertadas a alimentação	Ficha de cadastro	Mês 1	Mês 10
Meta 2	Realizar compras	Notas fiscais, fotos	Mês 1	Mês 11
Meta 3	Proporcionar alimentação aos participantes das atividades Kolping	Lista dos cursos/oficinas, Fichas de inscrição, Fotos e vídeos	Mês 2	Mês 11
Meta 4	Realizar oficinas e pequenos cursos	Lista de presença, inscrição dos participantes, fotos, vídeos	Mês 3	Mês 11

9 – FORMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS A ELAS ATRELADAS

O projeto começará com o cadastro das pessoas em vulnerabilidade socioeconômica. Para isso, usaremos uma ficha de cadastro contendo informações relevantes, como a composição familiar, fonte de renda, e níveis de insegurança alimentar. Essa atividade será acompanhada e monitorada por uma assistente social.

Será feito um plano de compras detalhado, com base nas informações levantadas, priorizando a aquisição

1

de alimentos frescos, saudáveis e de qualidade. Buscaremos por fornecedores locais que possam fornecer os produtos necessários, priorizando o apoio à economia local e a redução do impacto ambiental.

Vamos integrar a alimentação como parte das atividades promovidas pela Kolping. Iremos documentar as refeições por meio de fotos e vídeos, destacando a variedade e a qualidade dos alimentos oferecidos. Garantindo que as refeições atendam a requisitos nutricionais e estejam alinhadas com princípios de uma alimentação saudável. A preparação e distribuição das refeições serão acordo com as especificações de cada curso ou atividade, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos participantes e organizaremos espaços adequados para as refeições, proporcionando um ambiente confortável e acolhedor para todos.

O formato das oficinas é planejado para que as próprias participantes possam realizar a preparação da receita escolhida para o dia, sob orientação da cozinheira. A manipulação dos alimentos pelas próprias pessoas demonstra a possibilidade e a praticidade de reprodução das receitas em suas próprias casas, além do aprendizado se tornar mais fácil, pois a teoria aliada à prática já se demonstrou um método comprovadamente eficaz. Além disso, todo o trabalho será realizado em grupo, promovendo uma maior integração e troca de experiências entre as pessoas.

Em cada uma das oficinas serão executadas três receitas, sendo, uma salgada, um doce e um suco. Nelas serão trabalhadas também: higiene e higienização, normas sanitárias básicas, utilização integral dos alimentos, redução do desperdício, técnicas de conservação, vendas e saúde.

O cumprimento das metas será avaliado regularmente por uma pessoa designada para monitoramento, utilizando os parâmetros especificados. O acompanhamento constante permitirá ajustes rápidos e eficazes, garantindo o alcance bem-sucedido dos objetivos propostos.

O cronograma de execução das oficinas segue anexo a este plano de trabalho.

10 – RECURSOS HUMANOS	
Coordenador	Planejamento, acompanhamento dos serviços, programação ou organização técnica, financeira e administrativa garantindo o cumprimento das metas do projeto. Realizar compras, organizar prestação de contas e elaborar relatórios.
Assistente Social	Registrar atendimentos, informar situações-problema, requisitar acomodações e vagas em equipamentos sociais, formular relatórios, pareceres técnicos e rotinas e procedimento; formular instrumental (formulários, questionários, etc).
Motorista (Será cedido pela instituição)	Dirigir e manobrar o veículo; apoiar e acompanhar o coordenador nos quesitos técnicos; transportar os alimentos.
Cozinheira	Preparar alimentos, de modo que assegure a qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida. Cuidar da higienização de equipamentos e utensílios. Auxiliar na requisição do material necessário

25

	para a preparação dos alimentos. Oferecer o curso e promover oficinas sobre aproveitamento integral dos alimentos.

11 - PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS[2]

Natureza do recurso	Custeio	Investimento	Valor Total
Solicitado *(recurso a ser disponibilizado pelo Município)*	60.000,00	X	60.000,00
Contrapartida *(recurso a ser disponibilizado pela entidade proponente)*	X	X	X
Total	60.000,00	X	60.000,00

OBS: Verificar planilhas anexas

11.1 Recursos Humanos

1 Pessoal											
1.1 Coordenador	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00	R$ 1.000,00
1.2 Assistente Social	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00	R$ 600,00
1.3 Cozinheira	-	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00	R$ 1.412,00
Subtotal	R$ 1.600,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00	R$ 3.012,00
Total	**R$ 31.720,00**										

11.2 Material Consumo

2 Material											
2.1 Consumo (disponibilizado em	R$ 28.280,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

2

26

Planilha em anexo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Subtotal	28.280,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	**28.280,00**										

11.2 - Cronograma de Desembolso (em reais).					
1ª Parcela	2ª Parcela	3ª Parcela	4ª Parcela	5ª Parcela	6ª Parcela
60.000,00	-	-	-	-	-
7ª Parcela	8ª Parcela	9ª Parcela	10ª Parcela	11ª Parcela	12ª Parcela
-	-	-	-	-	-

11.3 – Proponente Contrapartida (em reais).					
1ª Parcela	2ª Parcela	3ª Parcela	4ª Parcela	5ª Parcela	6ª Parcela
-	-	-	-	-	-
7ª Parcela	8ª Parcela	9ª Parcela	10ª Parcela	11ª Parcela	12ª Parcela
-	-	-	-	-	-

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins de prova junto ao Município de Ribeirão das Neves que inexiste qualquer débito de mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Municipal ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas no Orçamento do Município, na forma deste Plano de Trabalho.

Pede Deferimento.

Ribeirão das Neves, 04 de Outubro de 2024.

Marlucia Souza de Oliveira

Representante legal da proponente

ANEXOS

Material de consumo 1			
Produto	Quantidade	Valor	Subtotal
Arroz	40 pct	R$ 39,75	R$ 1.590,00
Feijão	40 pct	R$ 8,00	R$ 320,00
Açúcar	40 pct	R$ 22,35	R$ 894,00
Óleo	40 l	R$ 9,00	R$ 360,00
Sal	5 pct	R$ 2,49	R$ 12,45
Macarrão	62 pct	R$ 4,39	R$ 272,18
Farinha de trigo	40 pct	R$ 5,70	R$ 228,00
Fubá	32 pct	R$ 6,15	R$ 196,80
Milho de pipoca	35 pct	R$ 6,53	R$ 228,55
Margarina	40 unid	R$ 7,47	R$ 298,80
Leite	150 l	R$ 5,93	R$ 889,50
Leite em pó	25 pct	R$ 43,29	R$ 1.082,25
Carne (frango)	60 kg	R$ 20,87	R$ 1.252,20
Carne moída	40 kg	R$ 39,29	R$ 1.571,20
Músculo	40 kg	R$ 31,65	R$ 1.266,00
Copo	40 unid	R$ 3,52	R$ 140,80
Ovos	200 dúzia	R$ 21,26	R$ 4.252,00
Chocolate em pó	20 pct	R$ 36,92	R$ 738,40
Café	30 pct	R$ 23,15	R$ 694,50
Peixe	200 kg	R$ 21,76	R$ 4.352,00
TOTAL			R$ 20.640,03

Material de consumo 2			
Produto	Quantidade	Valor	Subtotal
Combustível	R$ 478,183 l	R$ 5,73	R$ 2.739,99
TOTAL			R$ 2.739,99

28

Material de consumo 3			
Tinta de impressora	10 kit	R$ 80,21	R$ 802,10
Saco de pipoca	20 cento	R$ 18,02	R$ 360,40
Camisa	40 unid	R$ 20,00	R$ 800,00
Papel A4	1 cx	R$ 291,58	R$ 291,59
Caixa plástica	10 unid	R$ 31,47	R$ 324,70
TOTAL			R$ 2.568,78

Material de consumo 4			
Prato	40 unid	R$ 4,63	R$ 185,20
Garfo	40 unid	R$ 6,33	R$ 253,20
Colher	40 unid	R$ 4,68	R$ 187,20
Faca	10 unid	R$ 22,58	R$ 225,80
Avental	4 unid	R$ 16,59	R$ 66,36
Toca	5 pct	R$ 18,71	R$ 93,55
Gás	11 unid	R$ 119,99	R$ 1.319,89
TOTAL			R$ 2.331,20

PLANILHA DE ATIVIDADES

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES				
Cursos **Desperdício e reaproveitamento dos alimentos**	**Nº ALUNOS/ Mês**	**Nº pessoas beneficiadas com as refeições**	**Período do curso**	**Total de usuários beneficiados no período**
1ª TURMA* #	10	30	2 meses	40
2ª TURMA *	10	30	2 meses	40
3ª TURMA *	10	30	2 meses	40
4ª TURMA *	10	30	2 meses	40
5ª TURMA *	10	30	2 meses	40
Obs.: *Ao final de cada 2 meses inicia-se nova turma #Início 30 dias após recebimento recurso 10 meses de cursos + 1 mês para compra de material, totalizando 11 meses do Plano de Trabalho				200 pessoas

COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO
Rua Pedro Guerra, 51 - Santinho - Ribeirão das Neves - CEP: 33.855-630
CNPJ: 08.212.336/0001-20 - e-mail: cknsdocarmo@hotmail.com - Fone: 3627-4747

PRODUTO	ORÇAMENTO 1	ORÇAMENTO 2	ORÇAMENTO 3	MÉDIA
Arroz (5 kg)	37,09	35,19	31,99	34,75
Feijão (1 kg)	6,62	8,99	8,39	8,00
Açúcar (5 kg)	24,78	25,29	16,99	22,35
Óleo (1 l)	6,28	14,59	6,15	9,00
Sal (1 kg)	3,68	2,29	1,49	2,49
Macarrão (500 gr)	4,19	5,15	3,89	4,39
Farinha Trigo (1kg)	7,55	4,89	4,68	5,70
Fubá (1kg)	3,19	10,49	4,79	6,15
Milho de pipoca	8,89	3,99	6,71	6,53
Margarina (500 gr)	7,85	7,99	6,59	7,47
Leite (1 l)	6,06	5,76	5,99	5,93
Leite em pó (1kg)	49,90	41,99	37,99	43,29
Carne Frango (1kg)	21,95	18,48	22,19	20,87
Carne moída (1 kg)	41,90	34,99	40,48	39,29
Músculo	31,99	34,98	27,99	31,65
Copo unid	3,81	1,42	5,32	3,52
Prato unid	5,94	4,37	3,59	4,63
Garfo unid	5,55	7,82	5,60	6,33
Faca unid	16,97	34,18	15,99	22,38
Colher unid	3,19	6,68	4,70	4,68
Papel A4 cx	325,84	289,00	259,90	291,58
Avental unid	12,90	17,99	18,90	16,59
Toca	17,86	19,99	18,28	18,71
Ovos (dúzia)	17,90	17,90	28,00	21,26
Peixe (1kg)	16,29	21,00	28,00	21,76
Café (500 gr)	19,98	22,99	26,49	23,15
Gás unid	129,99	110,00	120,00	119,99
Saco de pipoca	11,86	27,00	15,20	18,02
Caixa plástica unid	27,90	22,50	44,01	31,47
Chocolate em pó Kg	32,90	39,90	37,96	36,92
Tinta impressora	80,99	82,70	76,94	80,21
Combustível	Os valores desse item passam por constantes alterações. Será adquirido com os valores da época da utilização.			

Treinamento Operacional, Higiene e Manipulação de Alimentos

INSTRUTORA: Maria Senhora França Rocha

COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO
Rua Pedro Guerra, 51 - Santinho - Ribeirão das Neves - CEP: 33.855-630
CNPJ: 08.212.336/0001-20 - e-mail: cknsdocarmo@hotmail.com - Fone: 3627-4747

35

Cronograma Desembolso – ANEXO

PLANO TRABALHO: Alimentando laços: Se Liga no Desperdício – Emenda: Nº 073-C

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Produtos Material de consumo I	1º mês após repasse	2 º Mês	3º Mês	4 º Mês	5 º Mês	6 º Mês	7 º Mês	8 º Mês	9 º Mês	10º Mês	11º mês
Arroz	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Feijão	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Açúcar	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Óleo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Sal	1	X	1	X	1	X	1	X	1	X	X
Macarrão	6	6	6	7	6	6	6	7	6	6	X
Farinha de Trigo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Fubá	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	X
Milho de pipoca	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	X
Margarina	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Leite	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	X
Leite e pó	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	X
Carne (frango)	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	X
Carne moída	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	X
Ovos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	X

COMUNIDADE KOLPING NOSSA SENHORA DO CARMO
Rua Pedro Guerra, 51 - Santinho - Ribeirão das Neves - CEP: 33.855-630
CNPJ: 08.212.336/0001-20 - e-mail: cknsdocarmo@hotmail.com - Fone: 3627-4747

Chocolate em pó	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	X
Café	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	X
Peixe	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	X
Combustível	170	X	X	170	X	X	138,183	X	X	X	X
Tinta de impressora	2	X	2	X	2	X	2	X	2	X	X
Saco de pipoca	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	X
Camisa	20	X	X	X	20	X	X	X	X	X	X
Papel A4	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Caixa plástica	10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Copo	40	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prato	40	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Garfo	40	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Colher	40	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Faca	10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Avental	4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Toca	5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gás	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

* A aquisição dos produtos perecíveis não será feita de uma única vez devido aos prazos de validade dos mesmos.

30

1- NOÇÕES BÁSICAS

- CONCEITO DE SAÚDE

A organização Mundial de Saúde (OMS) considera " a saúde um bem estar físico, mental e social ou seja, o homem para ser sadio deve estar com o organismo em harmonia (funcionando bem) e ter equilíbrio na família e na comunidade.

2- NOÇÕES BÁSICAS DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

- O QUE SÃO MICRO-ORGANISMOS

Micro significa pequeno e Organismo significa corpo; portanto é um corpo muito pequeno, invisível a olho nu (é necessário pelo menos mil vezes de aumento para que possa ser visto). Podem ser benignos ou malignos. Existem dois tipos de micro-organismos malignos:

- o que estraga o alimento, causando mau cheiro, sabor ruim e mudança de aparência;
- o que não estraga, mas contamina o alimento, causando sérias complicações no organismo de quem ingeri-lo.

- TIPOS DE MICRO-ORGANISMOS

a) Bactérias:

Possuem vida própria e preferem ambientes úmidos, ou seja, alimentos que tenham algum teor de água, mas podem se desenvolver em alimentos mais secos.

Preferem alimentos ricos em proteínas. Algumas bactérias produzem durante a sua multiplicação as chamadas toxinas que são substancias tóxicas para o homem.

As bactérias estão presentes nos alimentos, no meio ambiente, no corpo humanos. Exemplos: Salmonela e estafilococos.

b) Fungos:

São divididos em bolores e leveduras. Possuem vida Própria e podem se reproduzir em alimentos mais secos, frescos e em alimentos que tenham quantidades maiores de açúcar. Alguns fungos também são produtores de toxinas. Estão presentes no meio ambiente, nos alimentos e no homem. Exemplo: levedo de cerveja, "mofo" de pães.

c) Vírus:

Não possuem vida própria, só crescem quando estão dentro da célula do organismo do homem e dos animais. O homem adquire estes micro-organismos ao ingerir alimentos contaminados, pelo ar; junto às pessoas doentes através do contato direto, ou da manipulação de alimentos. Exemplos: Hepatite, sarampo, rubéola e outros.

ÍNDICE

• FATORES QUE AFETAM O DESENVOLVIMENTO MICROBIANO

Todos os alimentos, independentemente de sua origem, apresentam uma quantidade de micro-organismos extremamente variável (microbiota natural) concentrada principalmente na região superficial. Nas diversas etapas de processamento, além da microbiota natural, os alimentos estarão sujeitos a contaminação por diferentes micro-organismos, provenientes da manipulação inadequada, equipamentos, utensílios e superfícies higienizados de forma não correta, **armazenamento incorreto,** ou provenientes do ambiente.

Esses fatores acima associados a:

- Armazenamento dos alimentos em temperaturas impróprias (ex.: alimentos prontos deixados por muito tempo em temperatura ambiente sobre o fogão ou dentro do forno),
- Manipulação incorreta;
- Falta de higiene;
- Acondicionamento em recipientes contaminados.
- Contaminação cruzada (ex : mistura de alimentos crus não higienizados com outros cozidos);
- Reaquecimento incompleto;
- Descongelamento inadequado (o descongelamento deve acontecer de forma lenta, na parte inferior da geladeira);

Sem cuidados o local de manipulação se transformará numa verdadeira habitação de micro-organismos.

3,6

PERIGOS NO LOCAL DE MANIPULAÇÃO

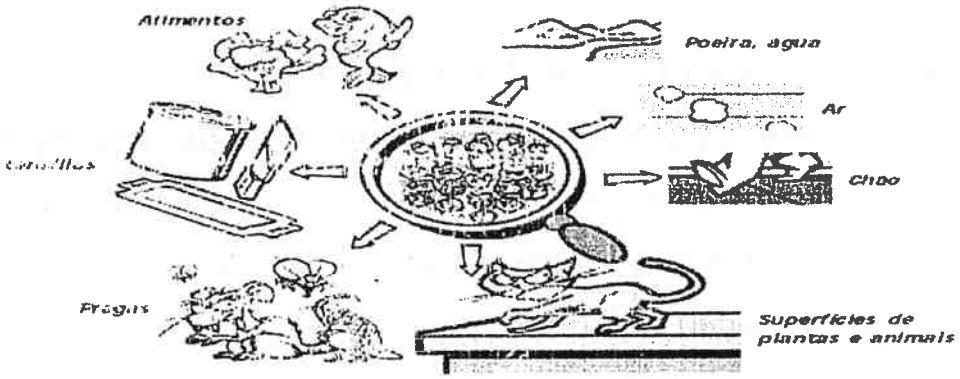
Os alimentos são fontes de energia e outros nutrientes que o corpo precisa para manter a saúde, mas eles podem se transformar em perigo se não forem escolhidos e preparados com cuidado.

PERIGO é tudo o que pode tornar um alimento impróprio ao consumo e afetar a saúde das pessoas. Genericamente, os perigos podem ser:

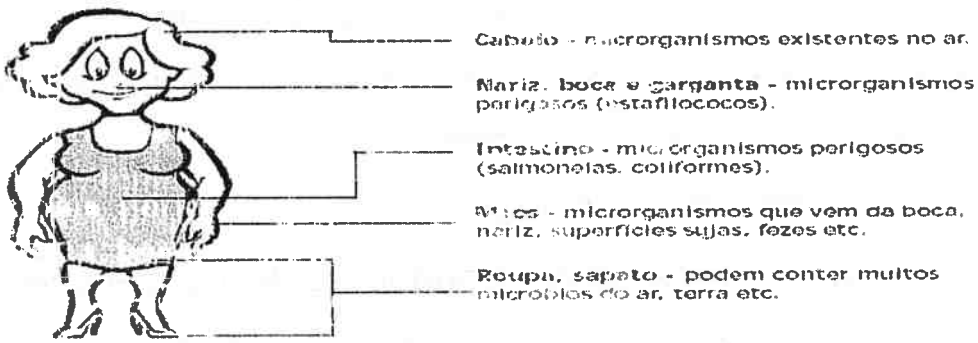
- BIOLÓGICOS – como os micro-organismos.
- QUÍMICOS – como os venenos, produtos de limpeza.
- FÍSICOS – como pedras, cacos de vidro, pregos, etc.

Os principais perigos são os biológicos, ou seja, os microrganismos: vírus, fungos, bactérias e alguns parasitas.

ONDE ESTÃO OS MICRORGANISMOS?

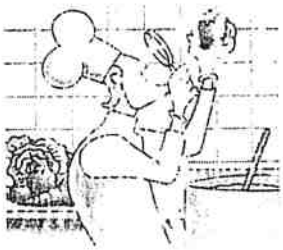


E, principalmente nas pessoas:



BOM, PELO VISTO, ESTÃO EM TODOS OS LUGARES!

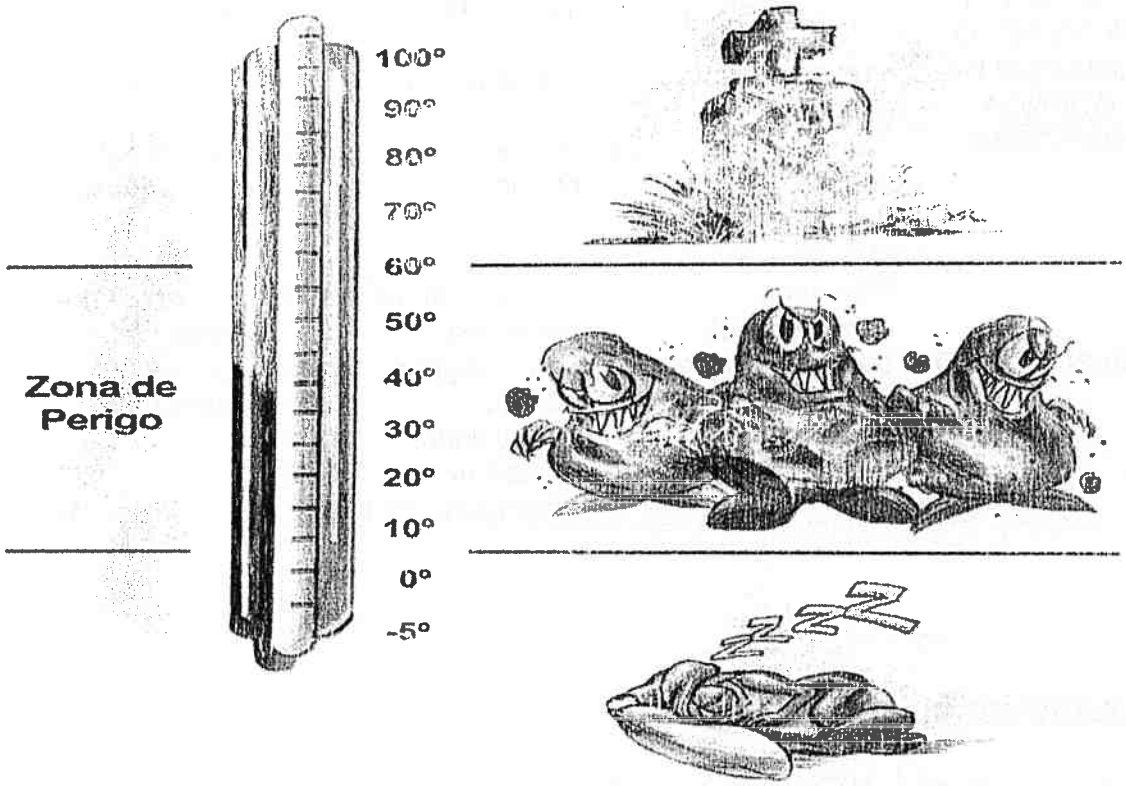
CARTILHA DO MANIPULADOR - PARTE I



SE MUITAS VEZES NÃO É POSSIVEL RECONHECER UM ALIMENTO QUE PODE CAUSAR DOENÇA, **A PREVENÇÃO É A MELHOR SOLUÇÃO PARA EVITAR QUE OS MICRORGANISMOS CHEGUEM, SE MULTIPLIQUEM E SOBREVIVAM NOS ALIMENTOS.**

- TEMPERATURA DE SEGURANÇA PARA OS ALIMENTOS

A temperatura exerce uma influência marcante na velocidade de multiplicação e do número final de microrganismos nos alimentos. A temperatura abaixo de 5ºC reduz a velocidade do crescimento da maior parte das bactérias, e a temperatura acima de 55ºC mata os microrganismos.



- FONTES DE CONTAMINAÇÃO POR BACTÉRIAS

  - Alimentos crus e/ou cozidos
  - Contaminação física
  - Contaminação química
  - Alimentos de alto risco
  - Presença de insetos e roedores
  - Presença de animais domésticos e silvestres
  - Poeira, terra, sujidades
  - Lixo e restos de alimentos

BACTÉRIAS	SALMONELLA	STAPHYLOCOCCUS	CLOSTRIDIUM
ONDE SÃO ENCONTRADAS	Carne de gado, aves, suínos ovos crus, mãos contaminadas	Nariz, garganta, ouvido, ferimentos, mãos contaminadas	Carnes ensopadas, assados, enlatados contaminados, molhos
PERIODO DE INCUBAÇÃO	6 a 72 horas	1 a 8 horas	8 a 22 horas
DURAÇÃO DA DOENÇA	11 a 18 dias	6 a 24 horas	12 a 48 horas
SINTOMAS	Febre, dor de cabeça, diarréia,dores abdominais	Vômito, dores abdominais	Dores abdominais e diarreias. São raros os vômitos.
TRANSMISSÃO	Alimentos contaminados e /ou manipuladores infectados que tocam alimentos.	Tosse, espirros sobre alimentos desprotegidos e/ou contato do manipulador que apresenta feridas e arranhões nas mãos.	Conservas mal elaboradas e/ou equipamentos mal higienizados.

TRANSMISSÃO DOS MICROORGANISMOS AOS ALIMENTOS

a) Transmissão pelo Homem:

- Transmissão DIRETA: as mãos do homem são um dos principais veículos para a transmissão de micro-organismos e parasitas intestinais aos alimentos. O homem pode ser portador de parasitas ou bactérias que podem causar doenças. Ao ir ao banheiro, as mãos do homem entrarão em contato com as partes mais intimas do seu corpo e elas poderão depositar tais bactérias ou ovos de parasitas em suas mãos. Posteriormente, devido a uma higiene errada, poderão ir ao alimento.

Outra forma de transmissão direta pelo homem, é através do nariz e boca. Ao espirrar, tossir, cantar ou falar sobre o alimento, o homem estará lançando no ar os microorganismos que irão contaminar o alimento.

- Transmissão INDIRETA: também é feita através do material humano (fezes, Urina, escarro) só que, quem os leva até o alimento são os chamados "vetores" como moscas, baratas, ratos e formigas.

b) Transmissão ambiental: 

Através do material animal (fezes, urina, pelo e saliva de ratos,barata,moscas) que contamina o ambiente. Essa contaminação poderá chegar até o alimento através do contato deste com bancadas, equipamentos, utensílios e outros.

O animal também pode contaminar diretamente o alimento pousando sobre ele. Os ratos podem urinar ou defecar sobre os alimentos contaminando-os através dos micro-organismos patogênicos já presentes no alimento antes que este seja colhido e transportado para a cozinha.

3- HIGIENE

1) Higiene Pessoal: O Corpo humano é coberto por bactérias e muitas são inofensivas; porem existem micro-organismos nocivos nos cabelos sujos, no nariz, na boca e nos intestinos, que podem ir para os alimentos, se desenvolver e provocar doenças nos consumidores. A preservação da higiene do ***manipulador*** é um fator importante para evitar riscos de contaminação dos alimentos. Os bons hábitos de higiene e cuidados com a saúde, são fundamentais para o controle higiênico sanitário dos alimentos. A intoxicação alimentar não acontece por acaso, geralmente ocorre pela interferência humana.

- **Quem é o Manipulador?**

É aquele que corta, lava, descasca, rala, cozinha e prepara os alimentos.

CONCEITO DE HIGIENE: "É a ciência ou arte de preservar a saúde". A higiene, propriamente dita, ocupa-se de cuidados necessários à saúde, conforto e bem estar social do homem. É a parte da medicina que cuida da saúde e os diversos meios de conservá-la preventivamente.

A forma de transmissão mais comum de um portador humano é: ânus, mãos e boca; cuidados especiais devem ser tomados, para evitar essas transferências:

a) ***Higiene do corpo:*** deve ser diário, usando-se: água, sabonete e esponja a fim de eliminar a poeira, o suor, a gordura e a fumaça da pele, e retirar do corpo os micróbios. Caso seja possível deve-se tomar banho antes do inicio das atividades.

b)***Higiene da cabeça/cabelo:*** os cabelos devem ser lavados regularmente, com sabão neutro ou shampoo para que se conserve sempre limpo. Durante todo o período de trabalho, os cabelos devem estar protegidos com rede, touca, ou quepe; os homens devem fazer a barba e o bigode diariamente.

c) ***Higiene dos pés:*** lavar, enxugar muito bem, principalmente, entre os dedos para evitar condições para micose e outras infecções. As unhas devem ser cortadas sempre em linha reta para não ficarem encravadas.

d) Higiene da ***boca:*** os dentes devem ser escovados pela manhã, a noite e após as refeições para evitar caries e controlar o crescimento microbiano. É necessário também, utilizar o fio dental para retirar os restos de alimentos que resistiram à escova.

e) Higiene das mãos e unhas: as mãos são grandes veículos de doenças. Muitas vezes aparentemente elas estão limpas, mas este é o membro do nosso corpo que tem mais contato com substancias contaminadas e alimentos. O alimento poderá ser contaminado pelas mãos, caso estas estejam sujas. As unhas devem ser conservadas, curtas e limpas, pois em baixo delas ficam o deposito de detrito com alta carga de microrganismos.

f) Higiene das roupas: roupa limpa evita contaminação e fornece um aspecto sadio.

COMO LAVAR AS MÃOS?

- Enxaguar bem as mãos e antebraços, retirando o excesso de sujeira;
- Adicionar sabonete e esfregar várias vezes uma mão à outra e também os dedos e o antebraço;
- Enxaguar bem até retirar todo o sabonete;
- Passar a solução sanitizante, caso o sabonete não seja bactericida e deixar secar naturalmente;

LAVAR AS MÃOS

ANTES DE:

Iniciar uma atividade;

Manipular os alimentos;

Tocar em utensílios;

Manipular alimentos já preparados;

DEPOIS DE:

Usar as instalações sanitárias;

Assoar o nariz;

Usar pano de chão, vassouras, etc;

Fumar;

Recolher o lixo e resíduos;

Tocar em caixas, sacarias e garrafas;

Tocar em alimentos não higienizados;

Pegar em dinheiro;

Tocar nos sapatos;

- ***Quando algum empregado apresentar ferimento nas mãos e trabalhar diretamente com a manipulação de alimentos, ou apresentar alguma alteração em sua saúde, deve-se comunicar imediatamente ao seu superior.***

CUIDADOS COM O UNIFORMES

O uso de uniforme serve para minimizar a contaminação do alimento por cabelos, suor, e o contato da pele com os produtos manipulados.

- Deve ser trocado diariamente;
- Deve estar sempre limpo, bem passado e devidamente abotoado;
- Os sapatos devem estar sempre limpos;
- O avental plástico deve ser utilizado por quem realmente

43

NA ÁREA DE SERVIÇO NÃO SE DEVE:

- Fumar;
- Cuspir no chão;
- Pentear os cabelos ou mexer na cabeça;
- Assoar o nariz;
- Mexer no ouvido, boca ou nariz;
- Circular sem uniformes;
- Usar óculos escuros;
- Espirrar, tossir, falar, ou cantar sobre os alimentos;
- Trabalhar diretamente com alimentos quando ocorrer infecções, diarreias ou gripes, etc;
- Enxugar as mãos no uniforme e avental;
- Usar joias, relógios, bijuterias, etc;
- Fazer uso de utensílios já sujos para manipular ou servir os alimentos;
- Provar a comida na mão;
- Sair do local de trabalho com o uniforme;
- Usar perfumes, maquiagem em excesso;
- Iniciar o trabalho sem estar totalmente uniformizado;
- Comer fora do horário e local estipulados;
- Mascar goma, palitos etc.

CUSTOS X BENEFÍCIOS

CUSTOS DA FALTA DE HIGIENE

- Interdição do estabelecimento;
- Perda de seu emprego;
- Pesadas multas e custos legais;
- Epidemia de intoxicações e até mortes;
- Pagamento de indenizações às vítimas de intoxicação alimentar;
- Alimentos estragados e reclamações de clientes e empregados;
- Desperdício de produtos alimentícios por causa do apodrecimento;
- Empregados com moral baixo e, portanto, falta de orgulho no seu trabalho, resultando em alta rotatividade de pessoal.
- Stress por medo da fiscalização sanitária.

BENEFÍCIOS DE UMA BOA HIGIENE:

- Excelente reputação pessoal e profissional;
- Aumento do movimento de vendas de alimentos, produzindo maiores lucros e níveis melhores de salários e investimentos;
- Clientes satisfeitos;
- Moral elevado dos empregados, resultando em um ambiente de trabalho mais feliz, seguro e produtivo;
- Boas condições de trabalho, com menor rotatividade de empregados;
- Respeito à Lei, com satisfação da fiscalização sanitária -- ficar o tempo todo com medo da presença de fiscais sanitários e os da inspeção pode ser muito estressante;
- Satisfação pessoal e profissional.

3) Higiene Ambiental, de Equipamentos e Utensílios: A organização do local de serviço é fundamental e para que ela seja mantida, três aspectos são importantes:

- Detectar o local adequado para armazenar e manipular alimentos, utensílios e demais materiais. Divulgar estas determinações para que sejam reconhecidas por todos.
- Cada trabalhador deve se responsabilizar pela organização e limpeza de sua área de serviço, antes, durante, e após os trabalhos.
- Todos os trabalhadores devem estar conscientes quanto ao seu dever de colaborar com a manutenção da ordem de todas as áreas.

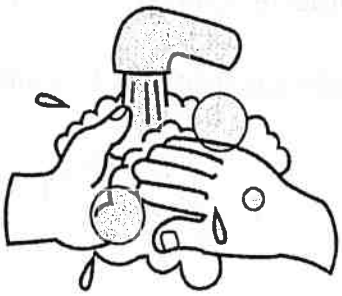
A higiene ambiental deve ser feita constantemente. Assim manter limpo e organizado o ambiente evita o acumulo da sujeira e o aparecimento de insetos e roedores.

COMO FAZER A HIGIENE AMBIENTAL?

- Comece pelo alto;
- Higienize tanques, ralos, vassouras, panos, rodo, entre outros;
- Separe os materiais para lavar o chão dos que são usados para lavar pias;
- Remova a sujeira, lavando com detergente e enxágua;
- Retire o excesso com o auxílio do rodo;
- Desinfete com solução clorada para ambientes.

CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES SOBRE ÁREAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS.

- ✓ Conservar as mesas e cadeiras limpas, passando pano com água e sabão. Não usar o mesmo pano para limpar o assento e a mesa.
- ✓ Higienizar as bancadas antes e após o uso com água e sabão. Enxaguar e sanitizar.
- ✓ Lavar os equipamentos e utensílios antes e após utilizá-los. Observar se não ficou resíduo nos cantos mais escondidos.
- ✓ Em pratos, copos, talheres não se coloca os dedos nas partes que entrarão em contato com o alimento. Pegar os talheres pelo cabo.
- ✓ As peças removíveis de equipamentos devem ser retiradas, lavadas e sanitizadas.
- ✓ As partes fixas devem ser cuidadosamente higienizadas, com muita atenção para não molhar o motor e a parte elétrica.
- ✓ Utensílios tais como panelas, caçarolas, etc,



deverão ser dispostos nas prateleiras de boca para baixo.

- ✓ Para facilitar o desprendimento da gordura, adicionar água quente com sabão.
- ✓ Lavar primeiramente as vasilhas menos sujas ou engorduradas.
- ✓ Utilizar escovas de aço ou raspadores de metal para remover resíduos aderidos.
- ✓ Lavar os utensílios e equipamentos logo após o uso e antes de utilizar novamente.
- ✓ Não utilizar o mesmo utensílio que for usado no pré preparo para o preparo dos alimentos sem a prévia e correta higienização
- ✓ Não utilizar produtos perfumados nas instalações da cozinha.
- ✓ Todo utensílio que entrar em contato com o piso deverá ser lavado imediatamente.
- ✓ Nunca lavar panos de chão nas pias.
- ✓ Quando houver disponibilidade de equipamentos de refrigeração, não realizar a limpeza desses ao mesmo tempo, de forma que os alimentos possam ser transferidos do equipamento a ser higienizado para o outro, permitindo assim que o alimento se conserve em refrigeração.

Lembrete:

PARA UM AMBIENTE ORGANIZADO

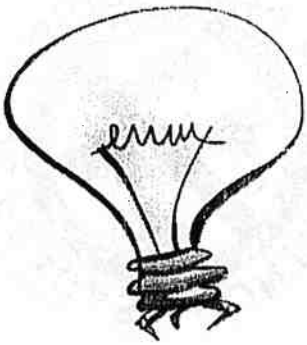
- Mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos;
- Retire os objetos sem utilidade da área de trabalho,
- Evite a entrada e o abrigo de insetos e outros animais colocando telas nas janelas.
- Mantenha o local de trabalho bem iluminado e ventilado.

VOCÊ SABIA?

QUE...

- A sujeira acumulada é um local ideal para a multiplicação de micróbios? E que estes estão espalhados por todo o corpo dos insetos e animais?
- Manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma de contaminá-los?
- Uma colher de chá de terra pode conter até 1 milhão de bactérias?

FIQUE LIGADO!



- Faça a limpeza sempre que necessário e ao término das atividades de trabalho!
- Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica!
- Outra ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais a saúde, como fragmentos de vidro, pedaço de materiais e pedras!

COMO LIMPAR O AMBIENTE?

PISO:

- Limpe e passe pano todos os dias após arrumação.
- Lave com água e sabão pelo menos uma vez por semana.

PAREDES E AZULEJOS

- Lave semanalmente com água e sabão;
- Limpe imediatamente, sempre que derramar algum tipo de alimento no chão ou na parede.

MESAS E CADEIRA

- Limpe diariamente e sempre que sujar

LIXEIRAS

- Mantenha as lixeiras fechadas e lave diariamente com desinfetante.
- Evite o lixo acumulado.

E O LIXO?

O lixo acumulado na cozinha e uma fonte perigosa de micro-organismos!!!

CUIDADOS QUE DEVEMOS TER COM O LIXO

1- Retire o lixo no mínimo duas vezes ao dia do interior do estabelecimento
2- Retire o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados;
3- após removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e frequentemente limpo, até a coleta pública ou outro a fim a que se destine.
4- Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.

5- As lixeiras da cozinha devem ser de fácil limpeza, com tampa e com pedal;

CONTROLANDO AS PRAGAS

Pragas: são animais como ratos, baratas, moscas formigas, animais domésticos e pássaros que infestam os ambientes podendo causar doenças e prejuízos econômicos.

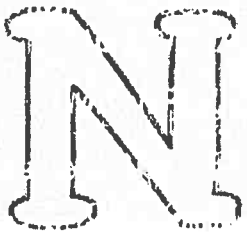
O controle de praga é feito através da higienização diária e **dedetização periódica** (a cada 6 meses).

NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE ANIMAIS E PRAGA NAS ÁREAS DE PREPARO, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.

Pois, moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grandes riscos de contaminação.

PRINCÍPIOS BÁSICOS PARA O CONTROLE (3 N's)

Consiste não apenas na aplicação de produtos químicos (venenos), mas principalmente na adoção de medidas e práticas que visem:



egar o acesso
ão permitir abrigo
ão disponibilizar alimentos

49

Fonte:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Gerência Geral de Alimentos (GGALI). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília, 3a Edição.

Resolução-RDC nº 216, de 15/09/04.