**ANEXO VI - MODELO DE PLANO DE TRABALHO E ORÇAMENTO**

**REDE COZINHA ESCOLA**

|  |
| --- |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**
 |
| **Nome:** |
| **CNPJ:** |
| **Endereço:** | **nº:** | **Compl.:** |
| **Bairro:** | **Cidade:** | **Estado:** | **CEP:** |
| **Telefone:** | **E-mail:** |
| **Endereço Internet (site e redes sociais), caso tenha:** |
| **Responsável Legal da OSC:** |
| **RG (nº e órgão emissor):**  | **CPF:** |
| **Telefone:** | **E-mail:** |
| **Responsável pela apresentação da proposta:** |
| **Telefone:** | **E-mail:** |

|  |
| --- |
| **2. CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL E EXPERIÊNCIA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES** |
| Acrescente informações atualizadas, caso tenha havido mudanças ou novas ações desde a solicitação de credenciamento. Informe também, na medida do possível, o perfil da equipe que irá trabalhar na Cozinha - experiência anterior, relação com a comunidade etc.  |

|  |
| --- |
| **3. REALIDADE OBJETO DA PARCERIA, EXPECTATIVA DA ENTREGA DE REFEIÇÕES E OUTRAS ATIVIDADES** |
| 3.1 Descreva, da maneira mais apurada possível, qual o público que será beneficiado com as refeições produzidas (Ex.: “Moradores da Comunidade do Pilão, onde há 80 famílias com crianças pequenas, a maioria delas compostas por “mães solo”; pessoas idosas que moram sozinhas, inclusive acamadas; e um grupo pequeno de pessoas em situação de rua que se abrigam em um posto de gasolina abandonado”).  |
| 3.2 A partir do seu conhecimento sobre esse público, informe o horário em que as refeições serão servidas e qual a expectativa inicial de pessoas que farão o consumo no próprio local e de pessoas que farão a retirada “para viagem”. |
| 3.2 Descreva, se houver, outras atividades propostas pela OSC para fortalecimento da comunidade (formação em segurança alimentar e nutricional, encontros, oficinas, etc).  |
| **Descrição da Atividade** | **Frequência** (semanal, mensal, bimestral, outra) |

|  |
| --- |
| **4. SOLICITAÇÃO DA VERBA DE IMPLANTAÇÃO** |
| Exemplos do que pode ser adquirido ou modificado com a verba de implantação, para referência |
| **1. Equipamentos**  | **2. Utensílios de cozinha** | **3. Móveis e acessórios para refeitório** | **5.Instalação e adequação do imóvel** |
|  Freezer | Caçarolas industriais de diferentes tamanhos | Mesas | Revestimento de piso, parede e teto |
| Geladeira industrial | Caldeirão industriais de diferentes tamanhos | Cadeiras | Portas e janelas |
| Estante de inox | Frigideira industriais de diferentes tamanhos | Bandejas de plástico | Proteção de ralos e janelas |
| Pia de inox | Panela de Pressão | Rechaud térmico de mesa | Iluminação |
| Fogão industrial | Escumadeiras | **4. Uniformes e EPIs** | Adequação de espaço para lixo |
| Bancada em inox | Conchas | Camisetas | Adequação de espaço para gás |
| Chapa | Assadeiras | Aventais | Adequação de banheiro |
| Coifa | Escorredores de massa | SapatosLuvas térmicasLuvas de vinil | Materiais Hidráulicos em geral |
| Liquidificador industrial | Tábuas de corte | Materiais de Construção em geral |
| Processador de Alimentos | Facas | Materiais Elétricos em geral |
| Balança | Colheres nylon para manipular alimentos | **6. Contratação de mão de obra** |
| Cortador de legumesVasilhame para gásLixeiras | Copos de Plástico (não descartáveis) | Pedreiro |
| Pratos de Porcelana ou Vidro | Eletricista |
| Colheres de inox | Encanador |
| Garfos de inox | Azulejista |
| Facas de inox |  |  |

|  |
| --- |
| 4.2 - Preencha cada linha com um item e informe os valores obtidos na pesquisa de preços |
| Equipamentos/ utensílios/materiais/serviços  | Fornecedor 1 - nome e valor | Fornecedor 2 - nome e valor | Fornecedor 3 - nome e valor | Fornecedor escolhido (1, 2 ou 3) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Observações:**1 - Os fornecedores podem ser pesquisados por e-mail, internet ou outras formas de consulta; é necessário anexar cópias ou “prints” do resultado da pesquisa.2 - Caso não seja possível consultar 3 fornecedores, justificar.3 - Caso o fornecedor escolhido não seja o mais barato, justificar |
|
|

|  |
| --- |
| 4.3 -Usando a tabela exemplificativa como referência, informe o total por categoria de despesa |
| 1 - Equipamentos |  |
| 2 - Utensílios de Cozinhas |  |
| 3 - Móveis e Acessórios para Refeitório  |  |
| 4 - Uniformes e EPIs |  |
| 5 - Instalações e Adequações do Imóvel (materiais) |  |
| 6 - Instalações e Adequações do Imóvel (mão-de-obra) |  |
| Outros (descrever) |  |
| TOTAL - Compras e Serviços para Implantação |  |

|  |
| --- |
| 4.4 -Prazo de Implantação( ) 15 (quinze) dias( ) 30 (trinta) dias |
| **Observação:**1 - O início do funcionamento regular da unidade apenas para se dar depois de concluídas as adequações e transcorrido o período de implantação previsto no plano de trabalho |

|  |
| --- |
| **5. METAS E INDICADORES** |
| **5.1 Objetivo:** Assegurar a oferta de no mínimo 400 (quatrocentas) refeições diárias por OSC credenciada, de segunda a sábado, conforme o perfil e necessidades da comunidade ou grupo social atendido e os padrões de qualidade estabelecidos pela SMDHC. |
| **Indicador 1:**Quantidade de refeições distribuídas/servidas | **Meta:**400 (quatrocentas) refeições entregues diariamente, de segunda-feira a sábado | **Forma de verificação:**Monitoramento e avaliação pela pessoa gestora da da parceria e controle social pela comunidade |
| **Indicador 2:**Qualidade das refeições distribuídas/servidas | **Meta:**100% (cem por cento) de conformidade com o padrão estabelecido | **Forma de verificação:**Relatório fotográfico diárioVisita técnicaControle social pela comunidade |
| **Indicador 3:**Satisfação do público atendido | **Meta:**Mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de bom e ótimo | **Forma de verificação:**Pesquisa de satisfação  |
| ***Observação:*** *A OSC deverá manter controle, por escrito, da utilização de ingredientes para preparo das refeições e do número de refeições produzidas; deverá registrar em foto, diariamente, a composição da refeição; deverá aplicar pesquisas de satisfação com os usuários a intervalos regulares. SMDHC fornecerá os modelos para tais registros.* |
| **5.2 Objetivo: Capacitação em serviços de alimentação** |
| **Indicador 4:**Participação dos profissionais da Cozinha Escola em atividades de capacitação | **Meta:**100% (cem por cento) de participação da OSC nas atividades, com no mínimo três profissionais da Cozinha Escola em cada uma delas | **Forma de verificação:**Relatório de presença |
| **Indicador 5:**Aproveitamento das atividades de capacitação | **Meta:**70% (setenta por cento) de conceitos ótimo/bom na verificação dos conteúdos apresentados | **Forma de verificação:**Avaliação teórica e prática realizada por SMDHC ou entidade designada por ela |
| **5.3 Objetivo:** Formação em Segurança Alimentar e Nutricional |
| **Indicador 6:**Participação dos profissionais da Cozinha Escola em atividades de capacitação | **Meta:**100% (cem por cento) de participação da OSC nas atividades, com no mínimo três profissionais da Cozinha Escola | **Forma de verificação:**Relatório de presença. |
| **Indicador 7:**Aproveitamento das atividades de capacitação | **Meta:**70% (setenta por cento) de conceitos ótimo/bom na verificação dos conteúdos apresentados | **Forma de verificação:**Avaliação teórica e prática realizada por SMDHC ou entidade designada por ela. |
| **5.4 Outras metas**Sugira, se quiser, outras metas, indicadores e atividades relacionadas.  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **6. ORÇAMENTO - DESPESAS PREVISTAS** |
| **Grupo de despesa** | **Descrição** | **Valores mensais** | **Repasse trimestral** |
| Recursos humanos - pagtos mensais | Salários da equipe +PIS + INSS + FGTS +Vale Transporte e Vale Alimentação | R$ 28.211,40 | R$ 92.267,40 |
| Recursos humanos - valores de reserva | 13º e verbas indenizatórias | R$ 2.544,40 |
| Insumos para produção de refeições | Ingredientes in natura e minimamente processados | R$ 173.888,00 | R$ 521.664,00 |
| Despesas Correntes | Água, Gás, Energia Elétrica, Internet, Telefonia, Combustível | R$ 4.490,00 | R$ 13.470,00 |
| Materiais de consumo | Material de escritório e expediente; higiene e limpeza; embalagens e talheres descartáveis; EPIs descartáveis | R$ 9.555,55 | R$ 28.666,65 |
| Serviços de Terceiros | Assessoria Contábil | R$ 542,50 | R$ 1.627,50 |
| TOTAL | R$ 219.231,85 | R$ 657.695,55 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RH anual:** | R$ 369.069,59 | **Total anual (com RH):** | R$ 2.630.782,19 |

|  |
| --- |
| 6.1 - Detalhamento salários, encargos e benefícios |
| **Equipe** | **Salário mensal**  |
| Coordenador(a) | R$ 4.523,00 |
| Cozinheira(o) | R$ 2.619,33 |
| Aux. Cozinha | R$ 1.411,00 |
| Aux. Cozinha | R$ 1.411,00 |
| Aux. Cozinha | R$ 1.411,00 |
| Aux. Serviços Gerais | R$ 1.445,00 |
| Aux. Serviços Gerais | R$ 1.445,00 |
| Assistente Administrativa(o) | R$ 2.014,00 |
| Estoquista | R$ 1.618,00 |
| **Subtotal 1 - salários:** | **R$ 17.897,33** |
| PIS + INSS + FGTS | R$ 5.190,23 |
| Vale Transporte. + Vale Alimentação | R$ 5.123,84 |
| **Subtotal 2 - encargos e benefícios:** | **R$ 10.314,07** |
| **Total Mensal RH:** | **R$ 28.211,40** |
| **Observações:**1. O valor correspondente a Vale Alimentação será de R$450,002. O recolhimento de PIS e INSS não se aplica às OSCs que possuam o CEBAS - Certificação de Entidade Beneficente de Assistência Social  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.1 a) Encargos - Detalhamento | 6.1 b) Fundo de Reserva |  |
| **Categoria** | **Mensal** | **Anual (x13)** | **Categoria** | **Mensal** | **Anual** |
| INSS | R$ 3.579,47 | R$ 46.533,06 | 13º salário | R$ 1.923,96 | R$ 23.087,56 |
| PIS | R$ 178,97 | R$ 2.326,65 | Indenização | R$ 620,44 | R$ 7.445,29 |
| FGTS | R$ 1.431,79 | R$ 18.613,22 |  |  |  |
| **Totais** | **R$ 5.190,23** | **R$ 67.472,93** | **Totais** | **R$ 2.544,40** | **R$ 30.532,84** |
| **Observação:** ao final de cada trimestre, deverá “sobrar” na conta-corrente o valor de R$ 7.633,21, que constitui o Fundo de Reserva. Ele corresponde a ¼ do que será necessário, no final do ano, para honrar os pagamentos com 13º salário e indenização em caso de desligamento do profissional.  |

.

|  |
| --- |
| 6.2 - Despesas com matérias-primas |
| **Descrição** | **Valor individual** | **Diário (400)** | **Mensal** |
| Insumos refeições | R$ 16,72 | R$ 6.688,00 | R$ 173.888,00 |
| **Observação:** Os valores foram estimados com base em pesquisas de mercado e nas despesas realizadas em serviços com características equivalentes.  |

|  |
| --- |
| 6.3 - Despesas Correntes |
| **Descrição** | **Valor mensal** |
| Água | R$ 800,00 |
| Eletricidade | R$ 600,00 |
| Gás | R$ 1.800,00 |
| Internet | R$ 140,00 |
| Telefonia | R$ 150,00 |
| Combustível | R$ 1.000,00 |
| **Total mensal:** | R$ 4.490,00 |
| **Observação:** Os valores foram estimados com base em pesquisas de mercado e nas despesas realizadas em serviços com características equivalentes.  |

|  |
| --- |
| 6.4 - Material de Consumo |
| **Descrição** | **Valor mensal** |
| Material de Escritório¹ | R$ 300,00 |
| Higiene e Limpeza² | R$ 3.000,00 |
| Embalagens/talheres descartáveis³ | R$ 5.928,00 |
| EPIs Descartáveis | R$ 327,55 |
| **Total mensal:** | R$ 9.555,55 |
| ¹Ex.: cadernos, pastas, canetas, quadro branco, cartolinas, papel, etiquetas etc²Ex.: detergente, sabão, sabonete, desinfetante, balde, rodo, vassoura, esfregão, sacos de lixo etc³Estimativa 300 cj. por dia. A expectativa é que parte das refeições seja servida no local e que haja cada vez menos embalagens descartáveis |
|
|

|  |
| --- |
| 6.4 a) Detalhamento EPIs Descartáveis |
| **Descrição** | **Valor mensal** |
| Ptes. 100 máscaras (8) | R$ 133,36 |
| Ptes. 100 luvas (9) | R$ 165,00 |
| Ptes. 100 toucas (3) | R$ 29,19 |
| **Total mensal:** | R$ 327,55 |

|  |
| --- |
| **6.5 Observações finais:** - A remuneração da equipe não pode ser inferior ao estabelecido. - Quanto às outras despesas, a OSC pode economizar tanto quanto puder, com fornecedores mais em conta, mais eficiência energética, captação de doações, produção de insumos etc., mantendo a qualidade dos serviços.- A OSC deverá apresentar, a cada trimestre, os valores efetivamente gastos. Caso haja recursos remanescentes na conta-corrente ao final desse período (além do fundo de reserva), a OSC poderá propor que sejam utilizados em investimentos ou reparos na unidade da Cozinha Escola, devendo obter autorização da pessoa gestora da parceria para isso. |
|

|  |
| --- |
| **7. MODELO PARA APRESENTAÇÃO DE CONTRAPARTIDAS**  |
| **Descrição (bens ou serviços)**  | **Valor correspondente (R$)** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Observações:** 1, Não é obrigatória a apresentação de contrapartidas. 2. Exemplos de contrapartidas: trabalho voluntário; aquisição de produtos e equipamentos com recursos próprios; captação de doações etc.  |