

brinquedos; o Mesa Brasil através da doação de alimentos a serem destinados às famílias atendidas pela instituição; a BD através da premiação no valor de R\$30.000,00, a partir do reconhecimento da Associação como uma das instituições que melhor trabalhou no enfrentamento a pandemia da COVID-19 e também com a doação de Cestas Básicas e leite. A Instituição optou por utilizar o valor recebido da premiação para a montagem de um laboratório de informática, para que nossas crianças, adolescentes e idosos tenham acesso à informática.

Tivemos parceria com a PJF junto a Secretaria de Direitos Humanos, onde realizamos a entrega de 70 marmitex por semana no abrigo emergencial durante o período de inverno. Como parceiro ao longo do ano tivemos também o Instituto Stop Hunger, através do Cartão de Alimentação, que nos possibilitou através dos recursos do cartão realizar a compra de alimentos para serem distribuídos às crianças atendidas na instituição. E também o Programa Pátria Voluntária, a partir da entrega dos alimentos arrecadados pela campanha de voluntários Caixa Mais Solidário, que a partir dos alimentos arrecadados nos possibilitou a montagem e entrega de cestas básicas às famílias que encontram-se em situação de risco e vulnerabilidade social em nossa comunidade.

Em parceria com a Escola Plenarius, a AACI ofereceu formação para aprendizes administrativos, desenvolvendo habilidades e competências básicas em funções relacionadas ao universo profissional, ampliando as perspectivas dos adolescentes a fim de inseri-los no mercado de trabalho.

No final de 2021, contamos com a colaboração de apoiadores e parceiros como a BD, os colaboradores do Magazine Luiza, os colaboradores da empresa Nexa, a Delta Fiat, o Mesa Brasil, Engenheiros Sem Fronteiras, a Farmácia do Yago Gabriel, a CibeJF, a MRS Logística, o Centro Educacional Arte de Ensinar, a Escola HUB, o grupo de Amigos da Arieth, TV Integração, Crossexperience, Turma de Jovens Aprendizes do Senac, Colaboradores do Banco do Brasil, empresa Rodoviário Camilo dos Santos, Moinho Zona Norte e a Rihappy para arrecadação de alimentos e brinquedos para nossa Campanha de Natal.

Entre as instituições parceiras, temos também a Havan, que nos proporcionou a mudança para um espaço maior, essa mudança tem como objetivo a ampliação de nossos atendimentos ao público. A nossa instituição, também, foi contemplada pelo troco solidário

situação jurídica definida (destituição de poder familiar) ou após seis meses sem possibilidade de reinserção familiar. Sendo público prioritário do Programa, crianças com deficiência a partir dos 4 anos de idade e crianças sem deficiência a partir dos 07 anos de idade. O objetivo principal é promover vínculos afetivos seguros e duradouros entre crianças/adolescentes que vivem em situação de acolhimento e pessoas da comunidade que se dispõem a ser padrinhos e madrinhas. O programa é executado com recurso municipal e possui uma equipe técnica composta por coordenação, assistente social e psicólogo.

Ao longo de sua trajetória a AACI veio construindo diversas parcerias, que foram fundamentais para o desenvolvimento da instituição e o atendimento a centenas de famílias que possuem a instituição como referência. As parcerias são formalizadas com atores públicos e privados. Destacamos algumas delas: Engenheiros Sem fronteiras Juiz de Fora, Universidade Federal de Juiz de Fora-UFJF, Universo, Instituto Vianna Júnior, Instituto Federal de Ensino Superior (Faculdade de Enfermagem, Faculdade de Comunicação, Faculdade de Serviço Social, Faculdade de Direito, Faculdade de Medicina, Faculdade de Turismo, Faculdade de Psicologia, Faculdade de Pedagogia), Cras, Creas, Conselhos Tutelares, Programa Gente em Primeiro Lugar- FUNALFA - PJF, Secretarias de Esporte e Lazer, Direitos Humanos, Assistência Social, Planejamento e Território, Comunicação, Encasa, Pecuária e Abastecimento e Procon, Câmara Municipal e setores do judiciário que atuam em questões de interesse da criança, adolescente e do idoso.

Em 2021 a AACI recebeu R\$100.00,00 do Programa 'Comunidade, Presente!' que é uma iniciativa do Itaú Social para apoiar projetos de ONGs. Com o recurso foram compradas 1653 cestas básicas distribuídas pelo período de 3 meses. O mesmo possibilitou uma articulação com a rede de assistência social do município de Juiz de Fora, através dos CRAS e do CREAS, para atendermos junto a rede as demandas da população de Juiz de Fora. Foi possível a partir das doações recebidas atender a demandas espontâneas e também atender as famílias das crianças, adolescentes e idosos do nosso Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

Além dessas parcerias já mencionadas acima, destacamos a MRS, que contribuiu com a nossa instituição através da doação de aproximadamente 400 cestas básicas e 200

Foi no ano de 2015 que a AACI implantou o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, com atendimentos diários às crianças. Neste momento a instituição se fortaleceu no seu objetivo de proteção social básica às crianças, adolescentes, idosos e suas famílias, através da oferta de serviços que visam o enfrentamento da vulnerabilidade social e o fortalecimento dos vínculos familiares, incentivando a socialização e a convivência comunitária. Nesta perspectiva, em 2016 o Conselho Municipal de Assistência Social aprovou a inscrição no Programa de Atenção à Infância e Adolescência.

No ano de 2018 a instituição foi selecionada para receber recursos do Criança Esperança – Unesco. A AACI, foi contemplada por um período de 12 meses com recursos financeiros do programa, o qual possibilitou melhorias no que tange a alimentação, estrutura física e papelaria, para atendimento de nossas crianças. Essa parceria corroborou com o aumento da credibilidade dos serviços ofertados pela instituição no município de Juiz de Fora, o que contribuiu para a realização de novas parcerias com instituições da cidade. Também no ano de 2018, aconteceu a parceria com a Prefeitura de Juiz de Fora, através do projeto Bem Comum, que é um projeto desenvolvido pela Secretaria de Comunicação Social, que tem como objetivo encurtar o caminho entre quem quer ajudar e quem precisa de ajuda. Todas as ações do projeto visam melhorar a qualidade de vida das pessoas e tornar Juiz de Fora uma cidade ainda melhor para se viver.

Em 2019, a AACI inaugurou nova sede, com um espaço mais amplo, mais acolhedor, propiciando novas oportunidades e mais qualidade aos serviços oferecidos. O ano seguinte, foi desafiador, em razão da Pandemia da Covid-19. Contudo, a instituição permaneceu prestando assistência às famílias atendidas, priorizando a segurança alimentar de centenas de famílias. No ano de 2020, a instituição recebeu o registro do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, serviço esse que já vinha sendo prestado desde 2015.

No ano de 2021, a AACI assumiu uma nova frente de trabalho, com a celebração de um Termo de Colaboração com a Prefeitura de Juiz de Fora, através da Secretaria Especial dos Direitos Humanos, para execução do Programa de Apadrinhamento Afetivo. Este programa é voltado para crianças e adolescentes em situação de abrigo com



- VII** – promoção de atividades lúdicas, culturais e esportivas;
- VIII** – promoção de ações com foco na convivência social por meio da arte, esporte e lazer, estimulando o desenvolvimento de potencialidade, habilidades, talentos, propiciando a formação cidadã do indivíduo;
- IX** – promoção gratuita da educação;
- X** - promoção gratuita da saúde;
- XI** – promoção da segurança alimentar e nutricional;
- XII** – defesa, preservação e conservação do meio ambiente e promoção do desenvolvimento sustentável;
- XIII**- estudos e pesquisas, desenvolvimento de tecnologias alternativas, produção e divulgação de informações e conhecimentos técnicos e científicos que digam respeito às atividades mencionadas neste artigo;
- XIV** – promoção de atividades de prevenção ao uso de drogas lícitas ou ilícitas, prioritariamente por crianças, adolescentes e jovens;
- XV**- oferta de serviço de acolhimento institucional;

HISTÓRIA DA ORGANIZAÇÃO

A AACI é uma Organização Não Governamental que está em funcionamento desde janeiro de 2010. Teve origem através do trabalho dos irmãos Maria Rita Galone da Rosa e Fábio Galone da Rosa, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida das crianças, idosos e suas famílias, reduzindo as condições de risco e vulnerabilidade social. O trabalho visa o enfrentamento da vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares, incentivando a socialização e a convivência comunitária.

Em 2011, a AACI foi considerada de utilidade pública municipal, consolidada através da Lei nº 12.408. No ano seguinte, recebeu o certificado no Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente –CMDCA com a inscrição do Projeto Cantinho de Oportunidades.

Em 2014, a instituição firmou uma parceria com a Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF, ofertando diversas oficinas voltadas para os usuários do serviço, no território.

PROPOSTA DE EXECUÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

DADOS

Razão Social: Associação de Apoio as Crianças e Idosos

Sigla: AACI

CNPJ: 11.550.709/0001-87

Endereço da Sede: Rua General Almerindo da Silva Gomes 133, Nova Era

Email: aacisocial@hotmail.com / aaci-@hotmail.com

Telefones: (32) 3226-4832 / (32) 3224-0727

Site: aaci.org.br

Data da Fundação: 20/01/2010

FINALIDADE ESTATUTÁRIA

A instituição surge com a finalidade de atender aos grupos populacionais em situação de vulnerabilidade social, garantindo acesso a serviços e direitos sociais básicos. Neste sentido, o Estatuto Social da instituição enfatiza que a Associação de Apoio as Crianças e Idosos- AACI, tem por objetivo a proteção social básica e a proteção social especial de média e alta complexidade às crianças, idosos e suas famílias, através do oferecimento de serviços que visem o enfrentamento da vulnerabilidade social e fortalecimento dos vínculos familiares, incentivando a socialização e a convivência comunitária, através das seguintes ações:

I - Promoção da assistência social; (o que inclui, de acordo com o art. 3º da Lei Orgânica da Assistência Social/ LOAS, Lei 8.742/93, a proteção à família, à maternidade, à infância, à velhice, e a promoção gratuita de assistência à saúde;

II - promoção do desenvolvimento econômico social e combate à pobreza;

III – defesa dos direitos da criança, do adolescente, da mulher, do idoso e quaisquer outros indivíduos em situação de vulnerabilidade;

IV – promoção do voluntariado;

VI - promoção da ética, da paz, da cidadania, dos direitos humanos, da democracia e de outros valores universais;



p/ Luís Amoral dos Santos

Assinatura do representante legal da OSC

Associação de Apoio Crianças e Idosos
CNPJ 11.550.709/0001-87



Dr. João Carlos de Sá

Assistente de representação da ISA

Associação de Abogados e Advogados
CNPJ nº 00.000.000/0001-00

10

17 – DESCREVER A ESTRATÉGIA METODOLÓGICA DA FORMA DE AVALIAÇÃO DAS EXPERIÊNCIAS DOS USUÁRIOS ATENDIDOS.

INDICADORES	INSTRUMENTAIS
Número de pessoas que acessaram o serviço	Relatórios estatísticos
Frequência dos Usuários	Observação e Depoimentos
Satisfação dos usuários quanto ao atendimento, qualidade da alimentação e adequação do espaço	Ficha de Avaliação

A avaliação do serviço junto aos usuários acontecerá a partir da percepção dos mesmos em relação ao serviço ofertado. Serão avaliados os seguintes pontos:

- Atendimento
- Qualidade das refeições
- Estrutura do espaço
- Organização

Além dos pontos mencionados, a avaliação terá um espaço para que os usuários possam avaliar outros pontos que julgarem necessários e fazerem sugestões. Cabe ressaltar que a avaliação acontecerá diariamente.

18 – DECLARAÇÕES

Na qualidade de representante legal da OSC proponente, declaro para fins de prova junto à Prefeitura de Juiz de Fora, por intermédio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

- a) que este formulário para preenchimento da proposta de execução do **Serviço de Fornecimento de Refeições na Modalidade Cozinha Comunitária** apresentado por esta OSC, está em conformidade com as orientações presentes no Edital N° 001/2023, da Prefeitura de Juiz de Fora, do qual estamos de acordo e validamos.
- b) sob as penas da lei, em especial aquelas previstas na Lei Federal N° 7.115, de 29 de agosto de 1983, e no artigo 299 do Código Penal (falsidade ideológica), que as informações aqui prestadas são verdadeiras.

Juiz de Fora, 27 de Março de 2023

- Banheiros: são dois banheiros adaptados, com acessibilidade para cadeirantes e /ou dificuldade de locomoção;
- Cozinha/copa: cozinha com capacidade operacional para o preparo das refeições que serão servidas aos usuários. Com espaço que será adaptado para a disponibilização das refeições, equipado com mesas e cadeiras;
- Área externa: Ambiente amplo disponível para o desenvolvimento de atividades ao ar livre (atividades de grupo, convivência e refeição), bem como espaço separado adequado para acolher os animais de estimação dos usuários e realizar a guarda de carrinhos de reciclagem.
- Lavanderia: ambiente localizado na área externa do imóvel com espaço para lavagem e secagem de roupas;
- Almoxarifado: utilizado para guardar alimentos não perecíveis, materiais de limpeza, de papelaria e utensílios de mesa.

O Espaço físico será adequado para produção e distribuição de 300 refeições diárias (almoço), com hall de entrada, sala da coordenação, banheiros adaptados, cozinha/copa, espaço para refeições, espaços adequados para armazenamento de alimentos e matérias de limpeza, com adequada iluminação, ventilação, conservação, privacidade, salubridade, limpeza e acessibilidade em todos os seus ambientes, de acordo com as normas ABNT.

Os usuários serão atendidos por ordem de chegada, respeitando as prioridades estabelecidas por Lei; as refeições serão fornecidas gratuitamente; o coordenador realizará o controle das refeições servidas, a partir da lista com o nome dos usuários que poderão acessar o serviço. A lista será fornecida pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA); o usuário deverá se dirigir à bancada e retirar a bandeja, pratos e talheres e posteriormente seguir ao balcão para ser servido. O controle de refeições servidas acontecerá a cada 30 minutos, até atingir a meta de fornecimento diário de 300 refeições. A capacidade de atendimento será de 50 usuários por vez, com até 30 minutos para realização das refeições. Quando a capacidade máxima de atendimento de usuários por vez for preenchida, os usuários terão que aguardar na fila até que lugares sejam liberados.



guardanapos; observar todos os requisitos de segurança ao fazer o uso dos utensílios e equipamentos; cuidar da organização do local onde se estocam os produtos alimentícios.

E. Auxiliar de Serviços Gerais

Perfil: Escolaridade mínima de nível fundamental completo e experiência no trabalho de limpeza. Habilidades: Disposição, agilidade no serviço, proatividade e iniciativa, boa capacidade de organização, responsabilidade, bom relacionamento com a equipe de trabalho.

Atribuições: Exeutar serviços de limpeza em geral (pisos, paredes, tetos, sanitários, pias, vidraças, jardins), mantendo todos os ambientes limpos e organizados; utilização de produtos de limpeza; transporte de móveis e objetos em geral; serviços de carga e descarga de materiais.

16 -- DESCREVER A ESTRATÉGIA METODOLÓGICA PARA ATENDIMENTO ADEQUADO DO PÚBLICO NO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL

O endereço completo do local onde ocorrerá a execução do Serviço de Operacionalização e de Fornecimento de Refeições – Modalidade Cozinha Comunitária conforme demandando no edital, será na Av. Presidente Juscelino Kubitschek, nº 6575 – Benfica, Juiz de Fora/MG.

O serviço funcionará todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, com horário de funcionamento para o fornecimento de refeições de 11:00 às 14:00 horas.

O espaço físico pensado para execução da Cozinha Comunitária está sendo projetado de forma a atender as expectativas do nosso público-alvo. A ideia é que o espaço seja acolhedor e propício à convivência social e grupal, a fim de promover a criação de identidade/referência no serviço que será ali ofertado. O espaço será estruturado para se adequar às necessidades do serviço e dispõe dos seguintes espaços:

- Hall de entrada: espaço acolhedor de acesso do usuário na unidade.
- Sala da Coordenação/suporte da equipe de trabalho: sala em que será desenvolvida as atividades da coordenação, atividades administrativas e espaço destinado ao suporte da equipe de trabalho. Será equipado com duas mesas de escritório, computador, impressora, arquivo, telefone e armários;

lm

D

coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios; Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores; . Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições; Efetuar controle periódico dos trabalhos executados; Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; . Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental; Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;

C. Cozinheiro

Perfil: Nível fundamental completo e experiência específica de cozinheiro(a).
Habilidades: Habilidades no manuseio e preparo de alimentos. Disposição, agilidade no serviço, proatividade e iniciativa, boa capacidade de organização, responsabilidade, bom relacionamento com a equipe de trabalho.

Atribuições: Preparar alimentos de modo que assegure a qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida. Inspecionar a higienização de equipamentos e utensílios. Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos. Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, conforme receitas e procedimentos estabelecidos. Deverão ser preparadas as seguintes refeições: almoço.

D. Auxiliar de Cozinha

Perfil: Nível fundamental completo e experiência específica de auxiliar de cozinheiro(a).
Habilidades: Habilidades no manuseio e preparo dos alimentos. Disposição, agilidade no serviço, proatividade e iniciativa, capacidade de organização, responsabilidade, bom relacionamento com a equipe de trabalho.

Atribuições: Auxiliar na preparação dos alimentos, executando algumas atividades de apoio, segundo orientações do cozinheiro(a) e/ou nutricionista; Lavar, higienizar, descascar, fatiar, cortar e/ou moer alimentos como verduras, legumes, carnes, sempre zelando pela agilidade e qualidade no processo; Estar atento ao estoque de alimentos e materiais para repor em tempo hábil; Higienizar o local, as panelas, os pratos, os talheres, as mesas, os balcões, o maquinário e todos os utensílios utilizados constantemente, abastecer os galheteiros com temperos e repor

29



do programa; Interlocução com a rede socioassistencial; Acompanhamento e avaliação dos resultados e das metas estabelecidas, bem como do processo de trabalho da equipe; Supervisionar as atividades desenvolvidas pela equipe, através de avaliação, feedbacks e escuta das demandas, ideias e desafios encontrados no cotidiano do trabalho; Ser agente de mediação e diálogo entre todos envolvidos no processo de construção de trabalho, mediando os possíveis conflitos; Promover e facilitar o processo de capacitação da equipe, tendo como norte a educação continuada; Prezar pela segurança das informações e os norteadores éticos do trabalho profissional, como base imprescindível para o desenvolvimento de toda e qualquer ação; Sistematizar mensalmente os relatórios de controle das atividades, como forma de avaliar e monitorar as ações desenvolvidas, à luz das metas pactuadas; Avaliar continuamente as ações do serviço junto à Coordenação Geral da unidade executora - AACI; Sinalizar estratégias e desafios junto à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA acerca do funcionamento do Serviço de Fornecimento de Refeições, na modalidade Cozinha Comunitária; Notificar às instâncias competentes qualquer intercorrência ao longo da execução do serviço, auxiliando a construir estratégias para superar esse desafio.

B. Nutricionista

Perfil: Escolaridade mínima de nível superior em Nutrição. Habilidades: experiência em gestão; domínio da legislação referente a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e legislações relacionadas. Experiência de coordenação de equipes, com habilidade de comunicação, de estabelecer relações e negociar conflitos e de avaliação de resultados.

Atribuições: Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios; Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios; Planejar cardápios; Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos; Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; . Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias; Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente; Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário; Planejar, implantar,

101 a 200 refeições			
FUNÇÃO	QUANTIDADE/FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA	TOTAL NO SERVIÇO
Coordenador/a	Nível Superior - Formação em Serviço Social	30 horas semanais	01
Nutricionista	Nível Superior - Formação em Nutrição	30 horas semanais	01
Cozinheiro/a	Nível Fundamental	30 horas semanais	02
Auxiliar de cozinha	Nível Fundamental	30 horas semanais	03
Auxiliar de Serviços Gerais	Nível Fundamental	30 horas semanais	02
TOTAL			09

201 a 300 refeições			
FUNÇÃO	QUANTIDADE/FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA	TOTAL NO SERVIÇO
Coordenador/a	Nível Superior - Formação em Serviço Social	30 horas semanais	01
Nutricionista	Nível Superior - Formação em Nutrição	30 horas semanais	01
Cozinheiro/a	Nível Fundamental	30 horas semanais	03
Auxiliar de cozinha	Nível Fundamental	30 horas semanais	03
Auxiliar de Serviços Gerais	Nível Fundamental	30 horas semanais	02
TOTAL			10

A. Coordenador (a)

Perfil: Escolaridade mínima de nível superior em Serviço Social. Habilidades: experiência em gestão; domínio da legislação referente a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e legislações relacionadas. Experiência de coordenação de equipes, com habilidade de comunicação, de estabelecer relações e negociar conflitos e de avaliação de resultados.

Atribuições: Planejamento das ações da equipe, tendo como norte a dinâmica de funcionamento do serviço, seus critérios, objetivos e fluxos; Reuniões de nivelamento e planejamento com a equipe; Reuniões periódicas de alinhamento com os órgãos supervisores

gelatina	27	1,00	3,00	80	3	80	0,08	R\$14,12	R\$1,13	276/2022
pudim	16	1,00	5,00	80	3	48	0,05	R\$11,15	R\$0,54	276/2022
					6				R\$1,66	
					30	TOTAL MENSAL			R\$16,33	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,54	
BEBIDA										
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
Suco de frutas (polpa da fruta natural)	120	1,00	2,50	300	30	3600	3,60	R\$4,29	R\$15,45	TCE/MG
					30	TOTAL MENSAL			R\$15,45	
*Preços referência extraídos do TCE/MG referente período 01/10/22 até 12/01/23						TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL			R\$0,51	
*Demais valores referência extraídos de atas vigentes da PJJ						Custo com gêneros por refeição			R\$6,42	

15 – DESCREVER A COMPOSIÇÃO DA EQUIPE PROFISSIONAL MÍNIMA EXIGIDA, MENCIONANDO A FORMAÇÃO ESCOLAR, FORMAÇÃO PROFISSIONAL, CARGO, FUNÇÕES E CARGA HORÁRIA DE TRABALHO DE CADA INTEGRANTE:

0 a 100 refeições			
FUNÇÃO	QUANTIDADE/FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA	TOTAL NO SERVIÇO
Coordenador/a	Nível Superior - Formação em Serviço Social	30 horas semanais	01
Nutricionista	Nível Superior - Formação em Nutrição	30 horas semanais	01
Cozinheiro/a	Nível Fundamental	30 horas semanais	02
Auxiliar de cozinha	Nível Fundamental	30 horas semanais	02
Auxiliar de Serviços Gerais	Nível Fundamental	30 horas semanais	02
TOTAL			08

lm

S

119
 04

Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
alho descascado	7	1,30	1,00	5	30	195	0,20	R\$17,20	R\$3,35	277/2022
cebola	31	1,53	1,00	20	30	918	0,92	R\$3,84	R\$3,53	277/2022
cebolinha	6	1,18	1,00	5	30	177	0,18	R\$13,60	R\$2,41	277/2022
salsinha	6	1,10	1,00	5	30	165	0,17	R\$13,90	R\$2,29	277/2022
extrato de tomate	10	1,00	1,00	10	30	300	0,30	R\$6,13	R\$1,84	TCE/MG
limão taiti	8	1,66	1,00	5	30	249	0,25	R\$2,99	R\$0,74	277/2022
óleo de soja refinado	3	1,00	1,00	3	30	90	0,09	R\$9,40	R\$0,85	276/2022
sal refinado	5	1,00	1,00	5	30	150	0,15	R\$1,18	R\$0,18	276/2022
vinagre	1	1,00	1,00	1	30	30	0,03	R\$5,05	R\$0,15	276/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$15,34	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,51	
SOBREMESAS										
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
Frutas das safra										
banana nanica	199	1,66	1,00	120	4	797	0,80	R\$3,70	R\$2,95	277/2022
laranja pêra	180	1,50	1,00	120	6	1080	1,08	R\$2,59	R\$2,80	277/2022
maçã fuji	155	1,29	1	120	4	619	0,62	R\$5,99	R\$3,71	277/2022
mamão formosa	150	1,50	1	100	2	300	0,30	R\$4,84	R\$1,45	277/2022
manga	136	1,36	1	100	2	272	0,27	R\$4,94	R\$1,34	277/2022
melancia	171	1,71	1	100	3	513	0,51	R\$1,99	R\$1,02	277/2022
tangerina ponkan	163	1,36	1	120	3	490	0,49	R\$2,84	R\$1,39	277/2022
					24				R\$14,66	
Doce										

25

 Assistência Social
 32 3226 4832

 Captação de Recursos
 32 3224 0727

 Rua General Almerindo da Silva Gomes, nº 162
 Nova Era - CEP: 36087-330

www.aaci.org.br

aacijf

aaci@hotmail.com

CNPJ: 11.550.709/0001-87

1

S

TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,62	
ACOMPANHAMENTOS										
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
arroz polido, longo fino tipo 1	129	1,00	2,33	300	30	3863	3,86	R\$3,78	R\$14,60	276/2022
feijão carioca	111	1,05	1,89	200	8	889	0,89	R\$7,73	R\$6,87	276/2022
feijão preto	111	1,05	1,89	200	22	2444	2,44	R\$6,98	R\$17,06	276/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$38,53	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$1,28	
GUARNIÇÕES										
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
fubá (polenta)	60	1,00	2,50	150	4	240	0,24	R\$3,00	R\$0,72	276/2022
massa alimentícia seca (macarrão, lasanha, nhoque)	77	1,00	1,94	150	7	541	0,54	R\$3,00	R\$1,62	276/2022
canjiquinha	64	1,00	2,33	150	5	322	0,32	R\$2,46	R\$0,79	276/2022
abóbora	188	1,33	1,06	150	3	565	0,56	R\$3,70	R\$2,09	277/2022
batata inglesa	189	1,21	0,95	150	4	756	0,76	R\$3,43	R\$2,59	TCE/MG
batata doce	191	1,21	0,94	150	1	191	0,19	R\$3,69	R\$0,70	277/2022
mandioca	179	1,31	1,10	150	4	715	0,71	R\$3,84	R\$2,74	277/2022
inhame	206	1,40	1,02	150	2	412	0,41	R\$4,84	R\$1,99	277/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$13,26	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$0,44	
TEMPEROS										

dr

S

SALADAS										
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
VEGETAIS TIPO A										
acelga	31	1,54	1,00	20	4	123	0,12	R\$6,57	R\$0,81	277/2022
agrião	27	1,34	1,00	20	4	107	0,11	R\$5,89	R\$0,63	TCE/MG
alface crespa	29	1,46	1,00	20	5	146	0,15	R\$6,29	R\$0,92	TCE/MG
almeirão	22	1,12	1,00	20	5	112	0,11	R\$6,99	R\$0,78	277/2022
couve manteiga	30	1,50	1,00	20	4	120	0,12	R\$7,34	R\$0,88	277/2022
repolho	21	1,07	1,00	20	8	171	0,17	R\$2,58	R\$0,44	TCE/MG
					30				R\$4,46	
VEGETAIS TIPO B										
pepino comum	103	1,29	1,00	80	3	310	0,31	R\$2,86	R\$0,89	TCE/MG
tomate	100	1,25	1,00	80	7	700	0,70	R\$4,84	R\$3,39	277/2022
beterraba	141	1,53	0,87	80	4	563	0,56	R\$3,35	R\$1,89	TCE/MG
cenoura	108	1,17	0,87	80	4	430	0,43	R\$3,79	R\$1,63	277/2022
chuchu	120	1,35	0,90	80	3	360	0,36	R\$2,49	R\$0,90	277/2022
abóbora	100	1,33	1,06	80	3	301	0,30	R\$3,70	R\$2,99	277/2022
					24				R\$11,68	
VEGETAIS TIPO C										
batata doce	102	1,21	0,94	80	2	203	0,20	R\$3,69	R\$0,75	TCE/MG
batata inglesa	101	1,21	0,95	80	2	202	0,20	R\$3,43	R\$0,69	TCE/MG
					4				R\$1,44	
LEGUMINOSAS										
grão de bico	34	1,03	2,43	80	2	68	0,07	R\$13,05	R\$0,89	TCE/MG
					30	TOTAL MENSAL			R\$18,47	

mg
 d

Total	R\$2.
Total de Custo Operacional Fixo Mês Opção 2 – 300 Refeições	R\$32.986,95
Total de Custo Operacional Fixo Ano Opção 2 – 300 Refeições	R\$ 395.843,40

COMPOSIÇÃO CUSTOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS										
PRATO PROTEICO										
Gênero/ Produto alimentício	Peso bruto/ cru por pessoa (gramas)	Fator de correção	Fator de cocção	Peso Líquido Porção diária por pessoa (gramas)	Frequência de utilização no mês	Consumo per capita mensal (gramas)	Consumo per capita mensal (KG)	Custo unitário (R\$)	Custo Mensal (R\$)	Fonte valor
carne bovina, tipo coxão mole	154	1,05	0,77	120	2	307	0,31	R\$23,27	R\$7,15	TCE/MG
carne bovina, tipo acém	162	1,12	0,77	120	1	162	0,16	R\$26,95	R\$4,37	275/2022
carne bovina, tipo músculo	169	1,18	0,77	120	1	169	0,17	R\$26,39	R\$4,47	275/2022
fígado bovino	156	1,07	0,77	120	1	156	0,16	R\$10,80	R\$1,68	TCE/MG
frango em peças tipo coxa, sobrecoxa	173	1,05	0,61	120	10	1728	1,73	R\$10,80	R\$18,66	275/2022
peito de frango	214	1,39	0,61	120	3	641	0,64	R\$16,10	R\$10,32	275/2022
lombo	170	1,19	0,77	120	3	511	0,51	R\$14,96	R\$7,65	TCE/MG
pernil, peça sem osso	170	1,19	0,77	120	4	682	0,68	R\$12,73	R\$8,68	TCE/MG
peixe tipo merluza em filé	179	1,19	0,70	120	1	179	0,18	R\$25,84	R\$4,62	TCE/MG
ovo cozido ou omelete	140	1,12	0,95	120	4	562	1,12	R\$6,80	R\$7,64	277/2022
					30	TOTAL MENSAL			R\$75,23	
TOTAL DIÁRIO POR COMENSAL									R\$2,51	

h

S

Total de Custo Operacional Fixo Mês Opção 2 – 200 Refeições	R\$30.060,76
Total de Custo Operacional Fixo Ano Opção 2 – 200 Refeições	R\$ 360.729,12

RECURSOS HUMANOS – 201 ATÉ 300 REFEIÇÕES

Cargo	Quantidade	Salário/Custo Mensal	Custo Total Mensal
Nutricionista	01	R\$2.439,60/ R\$4.173,42	R\$4.173,42
Cozinheiro	03	R\$1.018,42/R\$1.926,19	R\$5.778,57
Auxiliar de Cozinha	03	R\$940,51/R\$1.799,68	R\$5.399,04
Auxiliar de Serviços Gerais	02	R\$940,51/R\$1.799,68	R\$3.599,36
Coordenador (Assistente Social)	01	R\$2.539,77/ R\$4.396,56	R\$4.396,56
	10	Total	R\$23.346,95

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO VARIÁVEIS 0 ATÉ 100 REFEIÇÕES

TOTAL MENSAL

Material de limpeza, higiene, conservação de alimentos e amostras	R\$900,00
Gás	R\$1.200,00
Energia Elétrica	R\$1.100,00
Água	R\$1.000,00
Telefone e Internet	R\$140,00
Descartáveis e Material de Escritório	R\$900,00
Contador	R\$980,00
Despesas Eventuais: transporte, manutenção do espaço e pequenos reparos	R\$608,63
Total	R\$6.828,63

CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL

Média de Locação de Imóvel no Bairro Benfica	R\$2.700,00
IPTU	R\$111,37

174
 P

100 Refeições	
Total de Custo Operacional Fixo Ano Opção 2 – 100 Refeições	R\$ 327.132,96

RECURSOS HUMANOS – 101 ATÉ 200 REFEIÇÕES			
Cargo	Quantidade	Salário/Custo Mensal	Custo Total Mensal
Nutricionista	01	R\$2.439,60/ R\$4.173,42	R\$4.173,42
Cozinheiro	02	R\$1.018,42/R\$1.926,19	R\$3.852,38
Auxiliar de Cozinha	03	R\$940,51/R\$1.799,68	R\$5.399,04
Auxiliar de Serviços Gerais	02	R\$940,51/R\$1.799,68	R\$3.599,36
Coordenador (Assistente Social)	01	R\$2.539,77/ R\$4.396,56	R\$4.396,56
	09	Total	R\$21.420,76
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO VARIÁVEIS 0 ATÉ 100 REFEIÇÕES		TOTAL MENSAL	
Material de limpeza, higiene, conservação de alimentos e amostras		R\$700,00	
Gás		R\$900,00	
Energia Elétrica		R\$1.000,00	
Água		R\$800,00	
Telefone e Internet		R\$140,00	
Descartáveis e Material de Escritório		R\$700,00	
Contador		R\$980,00	
Despesas Eventuais: transporte, manutenção do espaço e pequenos reparos		R\$608,63	
Total		R\$5.828,63	
CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL			
Média de Locação de Imóvel no Bairro Benfica		R\$2.700,00	
IPTU		R\$111,37	
Total		R\$2.811,37	

h

S

14 – DESCRIÇÃO DO PLANEJAMENTO DE EXECUÇÃO FINANCEIRA DO SERVIÇO E A COMPOSIÇÃO DE VALORES (FIXOS E VARIÁVEIS) A FIM DE APRESENTAR VALORES A SEREM CONSIDERADOS NA TABELA 2 DO EDITAL.

RECURSOS HUMANOS – 0 ATÉ 100 REFEIÇÕES			
Cargo	Quantidade	Salário/Custo Mensal	Custo Total Mensal
Nutricionista	01	R\$2.439,60/ R\$4.173,42	R\$4.173,42
Cozinheiro	02	R\$1.018,42/R\$1.926,19	R\$3.852,38
Auxiliar de Cozinha	02	R\$940,51/R\$1.799,68	R\$3.599,36
Auxiliar de Serviços Gerais	02	R\$940,51/R\$1.799,68	R\$3.599,36
Coordenador (Assistente Social)	01	R\$2.539,77/ R\$4.396,56	R\$4.396,56
	08	Total	R\$19.621,08
COMPOSIÇÃO DE CUSTOS INDIRETOS E DE CONSUMO VARIÁVEIS 0 ATÉ 100 REFEIÇÕES		TOTAL MENSAL	
Material de limpeza, higiene, conservação de alimentos e amostras		R\$500,00	
Gás		R\$600,00	
Energia Elétrica		R\$800,00	
Água		R\$700,00	
Telefone e Internet		R\$140,00	
Descartáveis e Material de Escritório		R\$500,00	
Contador		R\$980,00	
Despesas Eventuais: transporte, manutenção do espaço e pequenos reparos		R\$608,63	
Total		R\$4.828,63	
CUSTO FIXO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL			
Média de Locação de Imóvel no Bairro Benfica		R\$2.700,00	
IPTU		R\$111,37	
Total		R\$2.811,37	
Total de Custo Operacional Fixo Mês Opção 2 –		R\$27.261,08	

h

S

do idoso.

Além dessas parcerias já mencionadas acima, ao longo da trajetória da AACI, destacamos a MRS, que contribuiu com a nossa instituição através da doação de aproximadamente 400 cestas básicas e 200 brinquedos; o Mesa Brasil através da doação de alimentos a serem destinados às famílias atendidas pela instituição; a BD através da premiação no valor de R\$30.000,00, a partir do reconhecimento da Associação como uma das instituições que melhor trabalhou no enfrentamento a pandemia da COVID-19 e também com a doação de Cestas Básicas e leite.

Destacamos também, a partir do pleiteio do projeto do Banco Itaú a parceria com o Itaú Social, que contemplou a nossa Instituição com o valor de quase R\$100.000,00 para investirmos nos projetos sociais desenvolvidos pela instituição. O mesmo contribuiu também, com a doação de aproximadamente 1.500 cestas básicas, a qual possibilitou uma articulação com a rede de assistência social do município de Juiz de Fora, através dos CRAS e do CREAS, para atendermos junto a rede as demandas da população de Juiz de Fora. Foi possível a partir da das doações recebidas atender a demandas espontâneas e também atender as famílias das crianças, adolescentes e idosos do nosso Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

Tivemos parceria com a PJF junto a Secretaria de Direitos Humanos, onde realizamos a entrega de 70 marmiteix por semana no abrigo emergencial durante o período de inverno. Como parceiro ao longo do ano tivemos também o Instituto Stop Hunger, através do Cartão de Alimentação, que nos possibilitou através dos recursos do cartão realizar a compra de alimentos para serem distribuídos às crianças atendidas na instituição. E também o Programa Pátria Voluntária, a partir da entrega dos alimentos arrecadados pela campanha de voluntários Caixa Mais Solidário, que a partir dos alimentos arrecadados nos possibilitou a montagem e entrega de cestas básicas às famílias que encontram-se em situação de risco e vulnerabilidade social em nossa comunidade.

A nossa instituição já contemplada pelo troco solidário do mercado Bahamas e pelo troco solidário do mercado Pais e Filhos. No ano de 2021 fomos contemplados pelo Bahamas Mix com um vale compras durante 12 meses no valor de R\$500,00, sendo uma das instituições mais votadas para receber esse vale compras.

SEAPA e outros atores da rede.												
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

13 – DESCREVER O TEMPO DE EXPERIÊNCIA PRÉVIA, QUE POSSA COMPROVAR, A EXECUÇÃO DE PROJETOS E PARCERIAS VOLTADAS AO OBJETO PROPOSTO OU SIMILAR

A AACI é uma Organização Não Governamental que está em funcionamento desde Janeiro de 2010. Teve origem a partir do trabalho dos irmãos Maria Rita Galone da Rosa e Fábio Galone da Rosa, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida das crianças, adolescentes, idosos e suas famílias, reduzindo as condições de risco e vulnerabilidade social. O trabalho visa o enfrentamento da vulnerabilidade e o fortalecimento do vínculos familiares, incentivando a socialização e a convivência comunitária.

Desde a sua fundação, a insegurança alimentar sempre foi uma demanda recorrente apresentada pelas famílias atendidas pela instituição. Com intuito de garantir o acesso dos usuários atendidos, a alimentação, que é um direito social básico, conforme preconizado na Constituição Federal de 1988, a AACI oferece alimentação aos usuários atendidos na instituição no período em que os mesmos se encontram no serviço. Assim como, quando necessário, realiza distribuição de cestas básicas.

Vale ressaltar que, no desenvolvimento de suas atividades a AACI mantém parcerias que contribuem na realização das atividades. As parcerias são formalizadas com atores públicos e privados. Destacamos algumas delas: Engenheiros Sem fronteiras Juiz de Fora, Universidade Federal de Juiz de Fora - UFJF, Universo, Instituto Vianna Júnior Instituto Federal de Ensino Superior e demais instituições de ensino superior da cidade (Faculdade de Enfermagem, Faculdade de Comunicação, Faculdade de Serviço Social, Faculdade de Direito, Faculdade de Medicina, Faculdade de Turismo, Faculdade de Psicologia, Faculdade de Pedagogia), Cras, Creas, Conselhos Tutelares, Programa Gente em Primeiro Lugar- PJJ, Secretarias de Esporte e Lazer, Direitos Humanos, Assistência Social, Planejamento e Território, Funalfa, Comunicação, Encasa, Pecuária e Abastecimento e Procon, Câmara Municipal e setores do judiciário que atuam em questões de interesse da criança, adolescente e

12 – PRAZO PARA A EXECUÇÃO DAS AÇÕES PARA CUMPRIMENTO DAS METAS

Com relação aos prazos para a execução das ações e cumprimentos das metas fica estipulado o seguinte cronograma de processo de trabalho:

ATIVIDADE	MÊS											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Encontros de supervisão e orientação	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Contratação da equipe	X											
Capacitação da equipe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Planejamento e oferta das refeições	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Levantamento do público-alvo - Articulação com a SEAPA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Avaliação junto com os usuários do serviço	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Participação nas capacitações continuadas oferecidas pela	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

		usuário ao serviço.		
2º	Alimentação	Oferecer almoço todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados. Com produtos saudáveis e de qualidade.	Até 300 refeições diárias e 9.300 mensais	Diário
3º	Guarda de pertences e documentos	Disponibilidade de local seguro para guarda de pertences e documentação dos usuários.	Até 300 usuários	Diário
4º	Avaliação do Serviço	Participação e envolvimento dos usuários na avaliação do serviço	Até 300 usuários	Diário
5º	Atividades temáticas	Organização de eventos voltados para datas comemorativas	100% dos atendidos	Mensal

No que se refere aos indicadores a serem utilizados para a aferição do cumprimento das metas, temos os relatórios mensais quantitativos, para aferição numérica dos dados gerados no serviço, Registro Mensal de Atendimento (RMA) e o Relatório de Atendimento (RA), bem como a elaboração de relatório mensal de atividades, de cunho qualitativa e quantitativo dos atendimentos e atividades, com a descrição dos instrumentos utilizados, registros e materiais utilizados nas ações. A descrição das ações está estruturada a partir da rotina de funcionamento e execução, inerentes ao serviço contemplando os elementos propostos no termo de referência.