TERMO DE REFERÊNCIA
PARA ELABORAÇÃO DE EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO

Implementação do projeto “Rede Cozinha Escola”, instituído pela Lei n. 17.819 de 29 de junho de 2022

São Paulo

2023

1. DESCRIÇÃO

O credenciamento de Organizações da Sociedade Civil – OSC interessadas em celebrar Termo de Colaboração para viabilizar a implementação do projeto "Rede Cozinha Escola", instituído pela Lei n. 17.819 de 29 de junho de 2022, que tem por objetivo "Atuar na garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequadas por meio da produção e distribuição de refeições à população em situação de vulnerabilidade e do fomento à autonomia através da capacitação em serviços de alimentação".

2.1. EIXOS ARTICULADOS

A Rede Cozinha Escola constitui-se em política pública de Segurança Alimentar e Nutricional envolvendo 3 (três) eixos articulados:

a. Produção e fornecimento de refeições a grupos sociais em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a exemplo de população em situação de rua[1] e famílias em situação de pobreza e extrema pobreza[2].

b. Capacitação em serviços de alimentação;

c. Fortalecimento comunitário e geração de renda.

2.2. JUSTIFICATIVA

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei Federal n° 11.346 de 2006, criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e estabeleceu seus princípios, como a equidade no acesso à alimentação adequada e a preservação da autonomia e respeito à dignidade das pessoas.

A LOSAN define como Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a "realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas

---

[1] Considera-se população em situação de rua o grupo populacional heterogêneo que possui em comum a pobreza extrema, os vínculos familiares interrompidos ou fragilizados e a inexistência de moradia convencional regular, e que utiliza os logradouros públicos e as áreas degradadas como espaço de moradia e de sustento, de forma temporária ou permanente, bem como as unidades de acolhimento para pernoite temporário ou como moradia provisória (Lei nº 17.252, de 26 de dezembro de 2019).

[2] São consideradas em extrema pobreza famílias com renda mensal per capita no valor de até R$ 105,00 (cento e cinco reais), em condição de pobreza, aquelas com renda familiar mensal per capita no valor entre R$ 105,01 (cento e cinco reais e um centavo) e R$ 210,00 (duzentos e dez reais), conforme Decreto nº 11.013, de 29 de março de 2022 ou norma que venha a substituí-lo.

alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis" (Lei nº 11.346 de 2006, Art. 3º).

Em consonância com essa legislação, a alimentação passou a constar no artigo 6° da Constituição Federal como um dos direitos sociais a partir da Emenda Constitucional n° 64, de 2010.

Na cidade de São Paulo, os componentes municipais do SISAN foram instituídos em 2013 através da Lei n° 15.920 de 2013, incubindo ao poder público municipal o dever de "avaliar, fiscalizar e monitorar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como criar e fortalecer os mecanismos para a sua exigibilidade" (Art. 4º, I).

Em 2016 foram instituídas as diretrizes e objetivos específicos da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN), por meio do Decreto n° 57.007 de 2016. Anteriormente, o Decreto nº 55.868 de 2015 havia regulamentado a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN, a quem atribuiu a competência de elaborar o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, a partir das diretrizes e prioridades emanadas da Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – CMSAN e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMUSAN-SP.

A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU), adotada pela cidade de São Paulo por meio da Lei nº 16.817 de 2018, aborda a questão da Segurança Alimentar e Nutricional em no mínimo cinco dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS):

Objetivo 1. Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares.
Objetivo 2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.
Objetivo 3. Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todas e todos, em todas as idades.
Objetivo 8. Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos.
Objetivo 10. Reduzir a desigualdade dentro dos países e entre eles.

A Segurança Alimentar também está presente no Eixo "SP Justa e Inclusiva" do Programa de Metas 2021 - 2024: "Meta 01: Atender 1.700.000 pessoas em programas de transferência de renda e/ou apoio nutricional, como parte do objetivo estratégico de reduzir a pobreza e ampliar

o acesso a direitos para a população em situação de vulnerabilidade social da cidade de São Paulo".

Com a pandemia de COVID-19, agravaram-se diversos problemas sanitários e socioeconômicos no país. Um dos indicadores mais preocupantes foi o aumento significativo da condição de insegurança alimentar para grande parte da população brasileira. De acordo com o II VIGISAN - Inquérito sobre Segurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, publicado em junho de 2022[3], são 125,2 milhões de pessoas residentes em domicílios com algum grau de Insegurança Alimentar (IA), o que corresponde a quase 60% da população do país. Destas, 33 milhões estão em situação de IA grave, o equivalente a 15,5% do total populacional.

É evidente a relação direta entre insegurança alimentar e a situação de pobreza e extrema pobreza. Foi encontrado algum grau de Insegurança Alimentar em mais de 90% dos domicílios com renda per capita inferior a ¼ do salário mínimo. A presença de IA se repete em domicílios com pelo menos um(a) morador(a) desempregado(a), casos em que há Segurança Alimentar em apenas 21,4% das casas. Outro elemento relevante é a ocorrência conjunta de IA e Insegurança Hídrica (IH): 42% dos domicílios que vivenciam a sede se encontram também em situação de fome.

Somaram-se ao inquérito os resultados apresentados pelo Suplemento I: Insegurança Alimentar nos Estados. Segundo o estudo, 28,5% dos domicílios do estado de São Paulo enfrentam IA Leve; 12,9%, IA Moderada e 14,6%, IA Grave, significando 6,8 milhões de pessoas com fome[4].

A capital do estado é, reconhecidamente, um destino procurado por pessoas de todo o país (e de outros países também) que enfrentam dificuldades em seus locais de origem, movimento que não se interrompeu durante a pandemia, ao contrário. Um dos indicadores do agravamento da crise em nível nacional é revelado pelo Censo da População em Situação de Rua (Censo PopRua)[5], realizado em 2021 pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, que chegou ao número de 31.884 pessoas nesta condição, um aumento de 31% entre dezembro de 2019 e dezembro de 2021. Destas, 19.209 (60,2%) se

3 II VIGISAN Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil

4 Suplemento I do II VIGISAN. Insegurança Alimentar no estados.

5 https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZWE4MTE5MGItZjRmMi00ZTcyLTgxOTMtMjc3MDAwMDM0NGI5IiwidCI6ImE0ZTA2MDVjLWUzOTUtNDZlYS1iMmE4LThlNjE1NGM5MGUwNyJ9

encontravam em logradouros públicos e 12.675 (39,8%) em Centros de Acolhida. Ainda de acordo com o Censo PopRua, 42,5% das pessoas em situação de rua se alimentam principalmente através dos serviços ofertados pela Prefeitura.

Nesse contexto de pandemia e aumento da insegurança alimentar, a Prefeitura Municipal de São Paulo intensificou sua atuação em diversas frentes voltadas à garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequadas.

No escopo da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania - SMDHC, foram iniciadas ações contingenciais, amparadas no Decreto de situação de emergência, publicado no dia 16 de março de 2020[6]:

Uma dessas ações foi o Programa Cidade Solidária, que tem o intuito de dar suporte para pessoas em situação de vulnerabilidade com a distribuição diária de cerca de 5.000 (cinco mil) cestas básicas por meio de aproximadamente três mil Organizações da Sociedade Civil cadastradas no Programa, cuja coordenação é atribuição de SMDHC.

Por sua vez, o Programa Rede Cozinha Cidadã - PopRua (RCC) consiste na contratação de pequenos estabelecimentos do ramo alimentício para fornecimento de refeições gratuitas para a população em situação de rua. De abril de 2020 a dezembro de 2022, o RCC entregou 5.525.672 (cinco milhões, quinhentas e vinte e cinco mil, seiscentas e setenta e duas) refeições. A distribuição de 3.400 (três mil e quatrocentas) refeições/dia, de segunda a domingo, é feita hoje em seis pontos na cidade: Sé (2), Luz (1), Vila Mariana (1), Pinheiros (1) e Vila Leopoldina (1).

Iniciado no ano seguinte, o Rede Cozinha Cidadã - Comunidades realizou a entrega, entre abril de 2021 e dezembro de 2022, de 6.367.600 (seis milhões, trezentas e sessenta e sete mil e seiscentas) refeições para comunidades com alta vulnerabilidade social. A distribuição de 11.000 refeições/dia, sete dias por semana, é feita hoje em 19 pontos no município, entre eles: Brasilândia, Jaraguá, Heliópolis, Capela do Socorro, Grajaú, Jabaquara, São Mateus e Butantã.

Embora os Programas Rede Cozinha Cidadã e Cidade Solidária, hoje instituídos como políticas permanentes pela Lei 17.819 de 29 de junho de 2022, alcancem parte das pessoas em situação de vulnerabilidade e extrema vulnerabilidade, o trabalho da SMDHC em campo

6 DECRETO Nº 59.283 DE 16 DE MARÇO DE 2020 « Catálogo de Legislação Municipal

identificou que a demanda é ainda maior do que temos alcançado.

A Lei 17.819 de 2022 acrescentou a essas ações as seguintes iniciativas: Armazém Solidário; Bom Prato Paulistano; Auxílio Alimentação e **Rede Cozinha Escola, com o objetivo de fornecer capacitação na área de serviços de alimentação e, concomitantemente, produzir refeições para distribuição à população vulnerável da Cidade de São Paulo.**

A Rede Cozinha Escola tem o intuito não só de aumentar o alcance das ações de Segurança Alimentar e Nutricional, como também de promover a capacitação de pessoas em vulnerabilidade em serviços de alimentação, o fortalecimento comunitário, a geração de renda, a ativação da economia local, a difusão de práticas sustentáveis e a qualificação de Organizações da Sociedade Civil para realização de parcerias com a Administração Pública.

O Programa Rede Cozinha Escola vai, portanto, além da oferta de alimentação, atuando diretamente na mitigação de outros fatores causadores da Insegurança Alimentar. O Programa propõe a aplicação de práticas de sustentabilidade articuladas em suas quatro dimensões: cultural (valorização da cultura alimentar local e a articulação com atores comunitários); social (fomento a sociabilidade e comensalidade entre os indivíduos e a promoção de hábitos alimentares saudáveis); ambiental (redução do desperdício de alimentos, fomento à agroecologia, estímulo à reciclagem, reuso e reaproveitamento de recursos); e econômica (promoção da inclusão produtiva, geração de renda e qualificação de pessoas para atuação na cadeia de produção de refeições).

A Rede será constituída por Organizações da Sociedade Civil (OSCs) que já atuam nas comunidades, dependendo hoje de doações e de trabalho voluntário. Durante a pandemia, muitas entidades passaram a oferecer alimentos, ainda que não fosse esse seu propósito original. Com a redução dos índices de contágio e mortes e o retorno gradual às atividades “normais”, reduziram-se também as doações para tais instituições, embora a fome persista. Algumas dispõem, assim, de alguma capacidade instalada, mas não de recursos suficientes para garantir a oferta regular de refeições. Se apoiadas e fomentadas, podem ampliar seu impacto na comunidade em que atuam de mais de uma maneira.

Em novembro de 2022, a SMDHC lançou um formulário para o mapeamento de OSCs interessadas em participar do programa Rede Cozinha Escola, visando obter informações sobre a atuação e a estrutura já existentes por parte das organizações. Foram coletadas 299 respostas no total, sendo 270 delas de organizações sem fins lucrativos situadas no município de São Paulo.

A partir da análise das informações recebidas e dos dados tabulados, foi criado novo formulário direcionado para aquelas com capacidade de produção de 200 refeições ou mais, com refeitório e experiência em ações ligadas à alimentação. Foram recebidas 60 respostas, com maiores detalhes sobre o local de atuação, o público-alvo, os equipamentos da cozinha, a estrutura dos refeitórios, dentre outras informações.

Por meio deste Edital de Chamamento Público, será feito o credenciamento de OSCs que preencham os requisitos estabelecidos para posterior celebração de Termo de Colaboração, conforme o diagnóstico das necessidades no município e disponibilidade de recursos. Na celebração, a SMDHC fará transferência inicial de recursos para complementar as instalações da cozinha em caso de necessidade, conforme o modelo fornecido. Também será oferecida capacitação inicial para as OSCs e os profissionais contratados por elas para a Rede Cozinha Escola, abordando questões relacionadas à gestão de parcerias com a Administração Pública, boas práticas no setor de alimentação, qualidade nutricional, sustentabilidade, gestão de equipes, entre outras.

A SMDHC será responsável por repasses trimestrais que contemplarão quatro grandes grupos de despesa: 1 - remuneração da equipe descrita no Edital; 2 - insumos para produção das refeições; 3 - despesas correntes (água, gás, energia elétrica e internet); 4 - materiais de escritório, de limpeza e descartáveis (como EPIs e embalagens). Despesas eventuais, não previstas inicialmente, poderão ser autorizadas pelo gestor da parceria, mediante consulta prévia.

A OSC também deverá receber dois beneficiários do Programa Operação Trabalho - POT, participantes de formação em serviços de alimentação, de responsabilidade da SMDHC ou instituição parceira, para atividades de capacitação no dia-a-dia da Cozinha.

Sendo um dos pilares do Programa Rede Cozinha Escola, as práticas de sustentabilidade serão implantadas de forma progressiva. A etapa inicial prevê a obrigatoriedade de adesão à "Segunda Sem Carne", campanha lançada no Brasil em 2009 pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) que consiste na conscientização sobre os impactos sociais e ambientais do consumo de produtos de origem animal e um convite à substituição da proteína animal pela vegetal em ao menos um dia da semana[7]. Na cidade de São Paulo, a campanha já ocorre em equipamentos públicos, como em unidades do Restaurante Bom Prato e na rede municipal de ensino.

7 Segunda Sem Carne

Para atuar como unidade-piloto de uma prática sustentável, será realizada a seleção de ao menos 01 (uma) OSC, dentre as que se voluntariarem para tal; a execução das ações será avaliada para que possa ser continuada e expandida para outras unidades da Rede Cozinha Escola.

3. PRINCÍPIOS E DIRETRIZES

3.1. Respeito ao princípio da dignidade da pessoa humana;
3.2. Atendimento acolhedor e respeitoso;
3.3. Criação e fortalecimento de vínculos com a comunidade;
3.4. Promoção da Cidadania.

4. OBJETIVO GERAL

Atuar na garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequadas, por meio da produção e distribuição de refeições à população em situação de vulnerabilidade; do fomento à autonomia através da capacitação em serviços de alimentação e geração de renda; e do fortalecimento comunitário.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

5.1. 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;
5.2. Promover capacitação em serviços de alimentação;
5.3. Gerar renda, dinamizar a economia local e promover autonomia;
5.4. Fortalecer a comunidade, promovendo o convívio, o fortalecimento de vínculos e a compreensão e apreensão dos Direitos de Cidadania;
5.5. Qualificar Organizações da Sociedade Civil para atuação em parceria com a Administração Pública;
5.6. Oferecer formação em Segurança Alimentar e Nutricional;
5.7. Promover conceitos e práticas de sustentabilidade.

6. DOS LOCAIS DE FUNCIONAMENTO

A Rede Cozinha Escola será composta por OSCs de todas as regiões da cidade, não havendo número estabelecido previamente de OSCs a serem credenciadas e OSCs com as quais será celebrada parceria. A celebração ocorrerá conforme o mapeamento de fatores incidentes sobre a Segurança Alimentar e Nutricional, como a ausência ou insuficiência na cobertura de serviços socioassistenciais ou outros que atendam a essa demanda; indicadores de pobreza e extrema pobreza; outros indicativos de vulnerabilidade. Para esse diagnóstico, serão utilizadas as bases de dados dos serviços socioassistenciais; serviços de Saúde; cadastros da Habitação; Censos; pesquisas contratadas especialmente para esse fim; outras informações obtidas conforme métodos científicos abalizados.

7. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

As organizações deverão produzir e servir ou distribuir refeições 6 (seis) dias por semana, de segunda-feira a sábado, em horário estabelecido no Termo de Colaboração.

8. DOS SERVIÇOS OFERECIDOS E ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

a. Produção e distribuição de refeições para consumo no local ou para retirada*;*

b. Alocação de beneficiários do Programa Operação Trabalho - POT em sua equipe de trabalho.

9. DAS ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS OSC(s) PARCEIRAS:

9.1. Elaborar o cardápio semanal, conforme parâmetros estabelecidos pela SMDHC, segundo as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (2014)[8];

9.2. Adquirir insumos necessários para produção das refeições;

9.3. Produzir refeições conforme padrões de qualidade estabelecidos pela SMDHC de acordo com normativas oficiais, como a Portaria Secretaria Municipal da Saúde - SMS nº 2.619 de de Dezembro de 2011, que “Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem (...) de alimentos”, e outras definições aplicáveis à Rede Cozinha Escola;

9.4. Manter as condições sanitárias adequadas dos ambientes relacionados à execução do objeto do Termo de Colaboração;

9.5. Servir as refeições em seu refeitório e/ou disponibilizar para retirada pelas pessoas atendidas, conforme estabelecido no Plano de Trabalho e pactuado com SMDHC;

9.6. Designar 03 (três) profissionais, dentre eles, obrigatoriamente, o(a) coordenador(a), e

8 https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

o(a) cozinheiro(a), para participar de formação inicial e capacitação continuada, de responsabilidade da SMDHC, em: gestão de parceria com a Administração Pública, Segurança Alimentar e Nutricional, Boas Práticas no setor de alimentação, Direitos Humanos e Direitos de Cidadania e temas correlatos;

9.7. Alocar beneficiárias(os) do Programa Operação Trabalho (POT), que serão capacitados, selecionados, encaminhados e supervisionados pelas Secretarias Municipais responsáveis pelo programa;

9.8. Prestar as informações solicitadas pela SMDHC sobre a parceria, conforme estabelecido no Termo de Colaboração;

9.9. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais, fiscais e trabalhistas decorrentes da execução do Termo de Colaboração;

9.10. Apresentar, quando solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas;

9.11. Responder por quaisquer danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Termo de Colaboração.

10. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

Poderão ser credenciadas junto à Secretaria de Direitos Humanos e Cidadania, para fins de implantação da Rede Cozinha Escola, as Organizações da Sociedade Civil que atenderem aos seguintes requisitos:

a. Ter objetivos estatutários ou regimentais específicos voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social, relacionadas à atenção a pessoas em situação de vulnerabilidade;

b. Experiência prévia com produção e distribuição de refeições, ainda que em caráter eventual, isto é, em dias ou ocasiões específicas;

c. Disponibilidade de cozinha com capacidade de produção e distribuição de no mínimo 400 (quatrocentas) refeições diárias;

d. Disponibilidade de refeitório com capacidade para, no mínimo, 5% da capacidade de produção - 20 (vinte) lugares;

e. Disponibilidade para alocar 02 (dois) beneficiários do Programa Operação Trabalho da Prefeitura de São Paulo, em dias alternados, para treinamento em serviços de alimentação.

11. DA TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS

Após a celebração do Termo de Colaboração para gestão de unidade da Rede Cozinha Escola, os recursos da parceria serão repassados por SMDHC na seguinte conformidade: por SMDHC em parcelas trimestrais.

a) uma transferência inicial de recursos para implantação, conforme proposto no Plano de Trabalho e aprovado pela Coordenação de Segurança Alimentar/ Cidade Solidária;
b) transferências trimestrais para o funcionamento regular da unidade da Rede Cozinha Escola.

12. DA UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS

1. Os recursos financeiros repassados a cada trimestre no âmbito do Termo de Colaboração deverão ser utilizados com as seguintes categorias de despesa:
a. Recursos Humanos, compreendendo salários e encargos (INSS, PIS, FGTS, 13º salário, adicional ou abono de férias); benefícios (vale-refeição, vale-transporte); verbas rescisórias e indenizações.
b. Demais custos diretos e indiretos com a produção de refeições.

2. O quadro de Recursos Humanos remunerado com recursos da parceria será:

Cargo	Atribuições	Qtd.
Coordenador(a)	Planejar, supervisionar e coordenar as compras de insumos e alimentos; Planejar, supervisionar e coordenar as atividades da Cozinha Escola; Definir as escalas de trabalho; Atribuir tarefas e acompanhar andamento da equipe, garantindo o fluxo de trabalho e produção do número mínimo de refeições estabelecido; Participar de capacitação inicial e continuada realizadas pela SMDHC ou instituição indicada e promover multiplicação de conhecimento com o restante da equipe; Preencher e enviar relatórios com informações sobre o serviço prestado conforme instrumentais fornecidos pela SMDHC; Promover atividades formativas com a equipe da OSC e realizar acompanhamento dos beneficiários POT.	1
Assistente Administrativo	Organizar, coordenar e promover a execução dos serviços relacionados à contabilidade, exigências legais e administrativas.	1

Cozinheira(o)	Preparar refeições; manipular e temperar alimentos; manipular utensílios de cozinha; manter a organização do ambiente de trabalho; Participar de capacitação inicial e continuada realizadas pela SMDHC ou instituição indicada, promovendo multiplicação de conhecimento com o restante da equipe.	1
Auxiliar de cozinha	Preparar local de trabalho; pré-preparar alimentos; auxiliar na montagem e entrega das refeições.	3
Auxiliar de serviços gerais	Realizar limpeza da cozinha e das demais instalações; realizar distribuição das refeições.	2
Estoquista	Responsável pela compra dos insumos necessários, pelo recebimento, armazenamento adequado, controle do estoque e verificação da validade dos produtos comprados.	1
TOTAL		**9**

Todo quadro de Recursos Humanos será contratado por 40 (quarenta) horas semanais pelo regime CLT.

3. O valor a ser repassado para a produção, serviço e entrega das refeições contempla os seguintes grupos de despesa:
a. Insumos para produção de refeições;
b. Despesas correntes: água, gás, energia elétrica, telefone, internet, outras;
c. Material de consumo: embalagens e utensílios descartáveis, material de higiene e limpeza, material de escritório, Equipamentos de Proteção Individual de uso único, outros;
3.1 O valor será atualizado anualmente conforme o Índice definido pela Secretaria da Fazenda do Município de São Paulo.
3.2 O número de refeições a serem distribuídas por dia será estabelecido no Plano de Trabalho, não podendo ser inferior a 400 (quatrocentas).

4. Para implantação da Rede Cozinha Escola será disponibilizado verba, que poderá ser utilizada na reforma do imóvel para adaptações necessárias e na aquisição de mobiliário, utensílios e outros materiais permanentes indispensáveis para o funcionamento da cozinha.

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	Sapatos	Materiais Hidráulicos em geral
Liquidificador industrial	Tábuas de corte	Luvas térmicas Luvas de vinil	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 legumes	Copos de Plástico (não descartáveis)		Pedreiro
Vasilhame para gás	Pratos de Porcelana ou Vidro		Eletricista
Lixeiras	Colheres de inox		Encanador
	Garfos de inox		Azulejista
	Facas de inox		

13. INDICADORES E METAS

Objetivo: Assegurar a oferta de no mínimo 400 (quatrocentas) refeições diárias por unidade da Rede Cozinha Escola, 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 refeições entregues diariamente, de segunda-feira a sábado.	**Forma de verificação:** Monitoramento e avaliação pelo gestor da parceria e controle social pela comunidade.
Indicador 2: Qualidade das refeições distribuídas/servidas;	**Meta:** 100% de conformidade com o padrão estabelecido.	**Forma de verificação:** Relatório fotográfico diário; Visita técnica; Controle social pela comunidade.
Indicador 3: Satisfação do público atendido	**Meta:** Mínimo de 75% de bom e ótimo	**Forma de verificação:** Pesquisa de satisfação com o público atendido.

Objetivo: Capacitação em serviços de alimentação		
Indicador 4: Participação dos profissionais da Cozinha Escola em atividades de capacitação	**Meta:** 100% 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% de conceitos ótimo/bom na verificação dos conteúdos apresentados	**Forma de verificação:** Avaliação teórica e prática realizada por SMDHC ou entidade designada por ela.

Objetivo: Formação em Segurança Alimentar e Nutricional		
Indicador 6: Participação dos profissionais da Cozinha Escola em atividades de capacitação	**Meta:** 100% de participação da OSC nas atividades, com no mínimo três profissionais da unidade da Cozinha Escola	**Forma de verificação:** Relatório de presença.
Indicador 7: Aproveitamento das atividades de capacitação	**Meta:** 70% de conceitos ótimo/bom na verificação dos conteúdos apresentados	**Forma de verificação:** Avaliação teórica e prática realizada por SMDHC ou entidade designada por ela.

Outros indicadores e metas poderão ser pactuados com a OSC na etapa de celebração do Termo de Colaboração, podendo ser revistos a partir do Monitoramento e Avaliação.

14. PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

1. As OSCs deverão planejar os cardápios semanais de acordo com a campanha “Segunda Sem Carne”, lançada no Brasil em 2009 pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), que consiste na conscientização sobre os impactos sociais e ambientais do consumo de produtos de origem animal e um convite à substituição da proteína animal pela vegetal em ao menos um dia da semana[9] - a segunda-feira.

9 Segunda Sem Carne

2. Serão selecionadas unidades da Rede Cozinha Escola, dentre as OSCs que se candidatarem para tal, para a implantação, em caráter piloto, de práticas sustentáveis que serão avaliadas e depois expandidas para outras unidades, dentre elas:

a) Utilização de embalagens retornáveis para refeições retiradas pelos beneficiários;

b) Compostagem:

c) Aquisição de alimentos de Programas de Agricultura Urbana;

d) Cultivo de PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais).

2.1 As OSCs poderão implantar essas e outras práticas de sustentabilidade por sua própria iniciativa e a SMDHC poderá apoiar a implantação, mediante apresentação de projetos.

15. VIGÊNCIA

A parceria será celebrada por um período mínimo de 15 (quinze) ou 30 (trinta) dias de implantação e de 12 (doze) meses para o funcionamento regular da unidade da Rede Cozinha Escola, conforme Plano de Trabalho proposto, podendo ser prorrogada até o limite de 10 (dez) anos.

16. COMISSÃO DE SELEÇÃO

A Comissão de Verificação, composta por funcionários da equipe do Cidade Solidária, do Departamento de Parcerias e da Coordenadoria de Promoção e Defesa de Direitos Humanos, designados pelas respectivas chefias, fará a conferência das solicitações de credenciamento à medida que forem recebidas, respeitada a ordem cronológica de chegada.

Lylian Concellos
RF 778.857-6
Coordenadora