



PROCESSO Nº 01-028.086/22-69
Instrumento Jurídico: 01.2022.1018.0006.01.00

REGISTRADO	
Gerência de Parcerias/SMASAC/PBH	
Publicado no DOM	06 08 12024
Rubrica:	R
BM:	121522-x

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE E A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL INSTITUTO CEASAMINAS, OBJETIVANDO A EXECUÇÃO DO PROJETO "DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS À PESSOA IDOSA - BH".

O Município de Belo Horizonte, inscrito no CNPJ nº 18.715.383/0001-40, com sede na Av. Afonso Pena nº 1212, Bairro Centro, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania, Josué Costa Valadão, ADMINISTRADOR PÚBLICO da presente parceria, presente a Vice-Presidente do Conselho Municipal do Idoso – CMI, Juliana Alves Ferreira Freitas, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e a Organização da Sociedade Civil **INSTITUTO CEASAMINAS**, CNPJ nº 07.979.270/0001-35, com sede no endereço na Rod. BR 040, Km 688, s/nº, Bairro: Kennedy, Belo Horizonte - MG, neste ato representada por Ricardo Carnaval Furtado, portador do CPF nº 758.334.686-04, doravante denominada, **O.S.C.**, e ambos em conjunto denominados **PARCEIROS**, sujeitando-se, no que couber, aos termos da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014, Decreto Municipal nº 16.746 de 10 de outubro de 2017, Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente, e demais normas que regulamentam a espécie, em conformidade com o plano de trabalho deste instrumento, RESOLVEM celebrar o presente Termo Aditivo ao Termo de Fomento, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Termo Aditivo ao Termo de Fomento tem por objeto a prorrogação da vigência da parceria, sem aporte de recursos, com utilização dos rendimentos financeiros, bem como a alteração do plano de trabalho, anexo único desse instrumento, objetivando a conclusão das ações do Projeto "**Distribuição de Alimentos à Pessoa Idosa - BH**".

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

A vigência da parceria fica acrescida em **06 (seis) meses** a partir de 17/06/2024, possibilitada sua prorrogação. A Vigência fica assim estabelecida de 20/07/2022 a 17/12/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA MOVIMENTAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

Não haverá aporte de recursos para este instrumento. Serão utilizados os rendimentos financeiros no valor de **R\$60.489,13 (sessenta mil, quatrocentos e oitenta e nove reais, e treze centavos)**. A parceria terá o valor total de R\$2.493.670,90.



CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

Permanecem integralmente mantidas e ratificadas as demais cláusulas do termo de colaboração, não alcançadas pelas modificações contidas neste presente termo aditivo.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORO

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


E, por estarem assim justos e pactuados firmam este instrumento, que será assinado pelas partes em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que surta seus efeitos jurídicos e legais.

Belo Horizonte, 18, 06, 2024.


Afonso Nunes da Cruz Neto - BFM 96.095-4
Secretário Municipal Adjunto de Assistência
Social, Segurança Alimentar e Cidadania
SMASAC

Secretária Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania


Conselho Municipal do Idoso – CMI


Representante Legal da O.S.C.

PLANO DE TRABALHO
Chamamento Público CMI/BH Nº 01/17

PLANO DE TRABALHO – EDITAL 01/17		
1. DADOS DO PROJETO:		
Nome do Projeto: Distribuição de Alimentos à Pessoa Idosa - BH		
Prazo de execução: 22 meses + 6 meses (aditivo)	Valor total de execução: R\$ 2.493.670,90	
Objeto da Parceria: Favorecer a saúde e hábitos alimentares de uma média de 3.000 idosos e familiares em situação de vulnerabilidade social, através do fornecimento do MIX DE LEGUMES DESIDRATADO e também polpa de fruta natural. Educar idosos e familiares a manterem uma alimentação que favoreça a saúde.		
2. DADOS CADASTRAIS		
Organização da Sociedade Civil: Instituto CeasaMinas		
CNPJ: 07.979.270/0001-35	Data de Abertura do CNPJ: 23/02/2006	
Endereço: Rod Br 040 Km 688 s/n		
Bairro: Kennedy	Cidade: Contagem	CEP: 32145-900
Telefone: (31) 3399-3457	E-mail: sara@iceasaminas.org.br	
Nome do representante legal: Ricardo Carnaval Furtado		
Endereço residencial do representante legal: Rua Castelo Moura, n.º 426 - Apto 101, bairro Castelo, BH.		
CPF: 758.334.686 - 04	R.G.: M 5.036.638	Telefone(s): (31) 9 8349-2778
Período de Mandato da Diretoria: De 27/07/2021 a 26/07/2025.		
3. DADOS BANCÁRIOS - CONTA CORRENTE ESPECÍFICA DA PARCERIA E ISENTA DE TARIFA		
Banco: BRASIL – 001	Agência: 1804-X	Conta: 62306-7

4. DESCRIÇÃO DA REALIDADE E JUSTIFICATIVA DO PROJETO

Em 2010, a participação das populações idosas (60 anos e mais) e muito idosa (80 anos e mais) era de 10,64% (Dez vírgula sessenta e quatro por cento) e 1,46% (Um vírgula quarenta e seis por cento), respectivamente (IBGE, 2010), na região metropolitana de Belo Horizonte. Entre 2000 e 2010, a população total da RMBH cresceu 1,14% (Um vírgula quatorze por cento), enquanto o crescimento da população idosa foi de 4,46% (Quatro vírgula quarenta e seis por cento) e muito idosa foi de 5,82% (Cinco vírgula oitenta e dois por cento). Este resultado confirma que, assim como o Brasil e Minas Gerais, a região Metropolitana de Belo Horizonte vivencia um processo de envelhecimento de sua população e, por consequência, de mudanças na demanda por ações e serviços públicos. Com especial atenção a idosos considerados de baixa renda.

Em Belo Horizonte, diversos grupos de convivência para idosos, uma modalidade de atendimento socioassistencial dentro de uma concepção de envelhecimento ativo e qualidade de vida. Temos um grande número de idosos em comunidades da periferia e frequentadores de Instituições Religiosas, que acabam atuando como os Grupos de Convivência. Todos fazem parte de uma estratégia fundamental de prevenir riscos e promover os direitos e a melhoria da qualidade de vida para os idosos, na medida em que buscam estimular as capacidades pessoais e sociais do idoso na família e na comunidade, Criam espaços e situações de sociabilidade superando o isolamento social, Criam oportunidades de transmissão de valores e saberes pelo idoso e à sua comunidade, Apoiam a família para fortalecê-la na sua função de cuidar e conviver com os idosos. Em todos esses espaços de assistência, estabelecer ações de cuidados com a saúde é fundamental.

Nesse esforço de levar qualidade de vida a esta faixa da população, se faz necessário os cuidados com a alimentação. Sabemos que a saúde dos idosos sofre grande impacto, positivos e negativos, a partir de seus hábitos alimentares.

Considerando o número de pessoas idosas frequentadoras desses espaços e o que a Organização Mundial de Saúde – OMS recomenda que as pessoas, sobretudo pessoas idosas, devam fazer 6 refeições diárias, podemos dizer que em média deveriam ser servidas mais de 2.000.000 (Dois milhões) de refeições ao ano. O custo para manter a oferta integral de 6 refeições é alto. De acordo com Camargos et al (2015) dificuldades financeiras impedem que idosos e seus familiares realizem esse hábito na prática.

Ainda de acordo com a OMS, o recomendado é o consumo de 5 porções de frutas por dia. Estima-se que o baixo consumo de frutas e verduras cause cerca de 31% (Trinta e um por cento) das isquemias cardíacas e 11% (Onze por cento) dos acidentes cardiovasculares em todo o mundo. A Agência Internacional de Pesquisa sobre Câncer (IARC) da OMS estima que a proporção de câncer prevenível devido ao baixo consumo de frutas e verduras é de 5-12% (Cinco a doze por cento) para todos os casos de câncer e entre 20-30% (Vinte a trinta por cento) nos casos de câncer gastrointestinal. Cada espaço de convívio para esse público, possui dificuldades distintas no que tange a alimentação equilibrada e completa dos idosos assistidos, mas todos os espaços são pontes para que isso possa ser favorecido.

Enquanto a alimentação não é adequada para uns, na contramão desta situação, conforme pesquisa da Organização das Nações Unidas (ONU) estima-se que o desperdício de alimentos, ao longo da sua cadeia de distribuição e consumo, chegue a 1/3 (Um terço) do total produzido. São 41.000 (Quarenta e um mil) toneladas de comida jogada fora no país diariamente. Apenas em Minas Gerais, todos os meses são jogados no lixo pelos supermercados cerca de 450.000Kg (Quatrocentos e cinquenta mil quilos) de frutas, legumes e verduras (FLV) que perderam o seu valor comercial.

Baseados nessas informações e com o desejo de continuar ofertando à população idosa de Belo Horizonte refeições de elevado equilíbrio e valor nutricional, o Instituto CeasaMinas, instituição que busca favorecer a alimentação saudável e equilibrada nutricionalmente para pessoas em risco social ao mesmo tempo combatendo o desperdício de alimentos, apresenta a Prorrogação do Projeto "Distribuição de Alimentos à Pessoa Idosa - BH".

Para elaborar este plano de trabalho, nos baseamos, além de pesquisa de satisfação, na nossa experiência de um ano de execução do último projeto, onde oferecemos ao longo de 10 (Dez) meses, o MIX DE LEGUMES DESIDRATADOS para o público idoso, com foco na produção da sopa de legumes. Foram mais de 450.000 refeições fornecidas neste período. Ao longo do projeto que executamos, realizamos visitas, pesquisas, aplicação de questionários, testes de degustação, mantendo contatos periódicos com cada uma das instituições assistidas. Isso nos possibilitou conhecer a fundo a realidade de todas elas e entender as reais necessidades delas. Em todas, ficou evidente que há um grande esforço em manter esta variabilidade no cardápio assim como o consumo de frutas.

Ao longo deste primeiro projeto, o retorno que obtivemos dos idosos, tanto residentes em ILPI's, quando os participantes dos grupos de convivência, assim como de dirigentes, cozinheiras, nutricionistas e outros profissionais ligados a estes grupos, foi extremamente positivo. Percebemos que o MIX DE LEGUMES, até mesmo preparado da forma mais simples de uma sopa, fez diferença significativa na alimentação e na vida dessas pessoas.

Com base nisso, estamos propondo um projeto ainda mais completo no que diz respeito aos alimentos fornecidos. Continuaremos oferecendo o MIX DE LEGUMES do projeto anterior, porém agora não apenas focado na SOPA DE LEGUMES, mas também como base para preparo de mais de 20 (Vinte) receitas distintas. Dessa forma, além de favorecermos um cardápio variável, garantimos a alimentação balanceada e nutritiva, visto que foi para isso que o MIX DE LEGUMES foi desenvolvido.

Além disso e considerando que há um saldo remanescente no Projeto, apresentamos o presente Plano de Trabalho Aditivo ao originário, seguindo suas mesmas premissas e justificativas. Importante considerar que a gestão feita dos recursos públicos ao longo do Projeto atualmente em andamento, permitiu a possibilidade de executarmos essa prorrogação, com uma proposta de estender os benefícios oferecidos para o público alvo, em mais de 28,5% (Vinte e oito vírgula cinco por cento) comparados com a meta inicial de distribuição de MIX DE LEGUMES planejada. Acrescenta-se que a prorrogação da vigência do Projeto tem por objetivo a entrega de mais 18.000 (Dezoito Mil) pacotes de MIX DE LEGUMES de 400g (Quatrocentos gramas) cada, correspondentes a 7.200Kg (Sete Mil e Duzentos Quilos) de MIX DE LEGUMES, beneficiando mais 18.000 (Dezoito Mil) pessoas nesse período da prorrogação (06 meses). Isso, evidentemente, representará um crescimento efetivo, conforme já mencionado.

Acrescenta-se que estamos propondo, também, o aumento da meta original de OFICINAS, de 15 (Quinze) para 20 (Vinte), visto que as mesmas foram de extrema relevância para o sucesso do Projeto e o envolvimento do público participante.

Baseado em pesquisas que fizemos junto a idosos participantes dos Grupos de Convivência, assim como em relatos espontâneos deles, principalmente aqueles que moram sozinhos e que muitas vezes se alimentam mal a noite ou mesmo chegam a não ter condições de se alimentar, não podemos desconsiderar a praticidade e potencial nutritivo oferecido pelo MIX DE LEGUMES no preparo de uma simples SOPA. A sopa, feita com o MIX DE LEGUMES como base, que pode ter variações com alimentos complementares, passou a ser, de acordo com o depoimento de muitos idosos, a garantia de um alimento saboroso, nutritivo, que sacia a fome e é fácil de preparar. Ou seja, o MIX DE LEGUMES passou a ser um dos maiores aliados dos Grupos de Convivência, que ofertaram o produto para todos os idosos participantes, que passaram assim a ter um equilíbrio nutricional muito maior, favorecendo suas atividades ao longo do dia.

Além do MIX DE LEGUMES, para garantir uma alimentação ainda mais completa e balanceada, de idosos mais vulneráveis, em termos de vitaminas e nutrientes, vamos complementar o cardápio com a oferta de frutas! Isso será feito na forma de POLPA DE FRUTAS.

A POLPA DE FRUTA nada mais é que suco de fruta natural congelado. Com um quilo de polpa, é possível fazer em média mais de 2,5 (Dois litros e meio) de suco, ou seja, 10 (Dez) copos de suco. O suco de fruta natural oferece muito mais benefícios do que os sucos em caixa e é incomparável com os sucos em pó. Um copo de suco de fruta diariamente pode oferecer diversos benefícios, entre eles a melhora a oferta de hidratação dos idosos, já que nessa fase eles têm muita resistência a ingestão de líquidos. O suco de frutas por ser mais agradável ao paladar, favorece a aceitação e promove a hidratação necessária.

O projeto prevê a entrega mensal de 600 (Seiscentas) porções de suco de fruta e 48.000 (Quarenta e oito mil) refeições nutritivas a base de MIX DE LEGUMES DESIDRATADOS.

Assim sendo e considerando que, infelizmente, a OSC não conseguiu, no Projeto Originário, cumprir integralmente com a meta lá estabelecida pelos motivos já expostos nos documentos correspondentes e apresentados à Administração Pública, objetiva-se, no presente Plano de Trabalho Aditivo, utilizar o PRAZO deste para concluir o cumprimento da meta.

Um outro pilar importante do projeto, é a EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. Faremos a distribuição de m Livro de Receitas e Técnicas de aproveitamento integral de alimentos, para que os idosos e seus familiares aprendam a utilizar o MIX da melhor forma possível, além de outras técnicas e formas de aproveitamento dos alimentos, para que mantenham uma alimentação nutricionalmente balanceada.

Também será feito um acompanhamento da aceitação e dos resultados dos produtos oferecidos pelo projeto aos idosos e seus familiares durante toda a sua execução, permitindo ajustes e melhoria nos resultados esperados.

Dessa forma, com o MIX DE LEGUMES e a POLPA DE FRUTAS, junto com as informações técnicas oferecidas, vamos levar um complemento alimentar e nutritivo para melhorar ainda mais a qualidade de vida dos idosos e seus familiares, de Belo Horizonte.

EXECUÇÃO DO PROJETO: Para a execução deste projeto, nessa nova fase, é preciso considerar os seguintes pontos:

Faremos a aquisição de equipamentos complementares que precisamos para a produção das POLPAS DE FRUTA com qualidade profissional. Por essa razão, a entrega do MIX DE LEGUMES inicia logo no primeiro mês de projeto, visto que os desidratadores e outros equipamentos necessários para a produção dele, já estão operacionais. Para produzir a POLPA DE FRUTAS, precisamos aguardar a entrega dos novos equipamentos da linha de produção deles. A previsão de entrega desses equipamentos é de três meses, mais um mês para termos as polpas produzidas. Assim apenas a partir do quinto mês de projeto começaremos a entregar polpa de fruta.

Trabalhamos com a recuperação de alimentos que seriam descartados na Ceasa por questões estéticas e por perderem o valor comercial. Porém, para os alimentos processados e fornecidos pelo nosso projeto para os idosos, está previsto a compra deles, ainda que em condições diferenciadas de preço, com o objetivo de garantir uma qualidade e sabores constantes. Não podemos ter variação na qualidade e no sabor dos produtos oferecidos, principalmente em produtos desidratados que tem o seu sabor extremamente ressaltado. Qualquer variação na maturação ou qualidade afeta o sabor desses produtos finalizados. Além disso não temos garantia de receber doações dos alimentos específicos e necessários para atender a demanda que devemos garantir com o projeto. Procuramos trabalhar com contratos de fornecimento com produtores rurais dentro da Ceasa, como o objetivo de garantirmos a entrega dos produtos com preço dentro de uma faixa de variação mínima ao longo do projeto. Evitamos assim as sazonalidades e as grandes variações de preço que ocorrem ao longo do ano devido a fatores que muitas vezes não são possíveis de controlar, como secas, baixa oferta de produtos e outras variações muito comuns do mercado alimentício. Importante ressaltar que trabalhando dessa forma, geramos economia e condições de aumentar a quantidade de produtos entregues e idosos assistidos previsto no primeiro projeto. (ver planilha, orçamentos e referências em anexo para definição da faixa de preço dos insumos alimentares).

Na parte de transporte, está previsto combustível para o caminhão do Instituto que busca os alimentos tanto dentro da Ceasa quanto fora e fazem as entregas dos produtos do projeto. Além disso também está prevista a contratação de frete terceirizado para buscar alimentos em condições diferenciadas de preço pelo menos duas vezes por mês no campo. O caminhão do Instituto não tem condições mecânicas para realizar viagens longas, e não teríamos como ficar dois dias (tempo médio das viagens) sem um motorista no Instituto, por isso fazemos a contratação do frete. Também é preciso considerar frete para os não perecíveis como soja e macarrão, que fazem parte do MIX DE LEGUMES. Prevemos também manutenção mecânica para o caminhão do Instituto, que tanto faz a coleta como entrega dos produtos alimentares, e dos equipamentos utilizados na produção.

Referências: BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Programas Especiais de Saúde. Portaria 810 de 22 de setembro de 1989. Aprova as normas e padrões para o funcionamento de casas de repouso, clínicas geriátricas e REFERÊNCIAS outras instituições destinadas ao atendimento de idosos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, p. 17297-8, Seção 1. Brasília, DF; set. 1989. CAMARGOS, MCS; RODRIGUES, RN; MACHADO, CJ. Idoso, família e domicílio: uma revisão narrativa sobre a decisão de morar sozinho. Rev Bras Estud Popul. 2011;28(1):217-30.

5. PÚBLICO-ALVO:

Uma média de 3.000 (Três Mil) pessoas:

- 2.400 (Dois Mil e Quatrocentos) idosos (pessoas que se encontram em situação de vulnerabilidade social, em risco alimentar, subnutrição ou falta de acompanhamento alimentar adequado); e
- 600 (Seiscentos) familiares.

Prioridades: Grupos de convivência, Comunidades religiosas e ILPIs (Instituição de Longa Permanência de Idosos) de caráter filantrópico, do Município de Belo Horizonte/MG.

Obs.: A prioridade será o atendimento dos IDOSOS, de forma que caso haja mais de 2.400 (Dois Mil e Quatrocentos) idosos atendidos em um mês, o número de familiares será reduzido proporcionalmente.

6. ÁREA DE ABRANGÊNCIA:

As 9 (Nove) regionais de Belo Horizonte, que são: Barreiro, Centro-Sul, Leste, Nordeste, Noroeste, Norte, Oeste, Pampulha e Venda Nova.

7. QUADRO DE METAS:

Preencha as informações solicitadas conforme explicação constante em cada coluna. Adicione quantas linhas forem necessárias para atender a descrição completa do projeto.

METAS	RESULTADOS ESPERADOS	AÇÕES	PERÍODO DE EXECUÇÃO	Documentos para verificação
<p>Uma das partes do objeto da parceria a ser realizado por meio de ações, para atingir um resultado esperado. Deve conter a quantidade que será atingida com sua execução.</p>	<p>O resultado esperado a partir da execução integral da meta, a finalidade que se busca com a realização das ações.</p>	<p>Tarefas concretas a serem realizadas para o atingimento da meta. Uma mesma meta pode exigir a realização de mais de uma ação.</p>	<p>Prazo de início e término previsto para a execução da ação. Descrito em meses (ex. mês 1 ao mês 4).</p>	<p>O documento deve ser capaz de demonstrar que aquela ação foi devidamente executada. Ex. fotografias, lista de presença, planilha, banco de dados, certificados etc.</p>
<p>META 01 - Produzir um TOTAL de 32.400 kg de MIX DE LEGUMES com distribuições mensais em pacotes de 400 g (um TOTAL de 81.000 pacotes) a ser observação ao final do quadro de metas)</p>	<p>Produção TOTAL de 32.400 kg de MIX DE LEGUMES (em 81.000 pacotes de 400 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer aquisição dos alimentos necessários à produção do MIX; • Realizar o transporte dos alimentos para o Instituto; • Separar e fazer o pré-processamento dos legumes; • Fazer a desidratação dos legumes; • Fazer a mistura e preparo do MIX; • Embalar o MIX na embalagem própria rotulada; e • Acondicionar no estoque. 	<p>Do mês 02 ao mês 28</p>	<p>Ficha técnica de produção;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotos e vídeos do processo produtivo.

<p>META 02 - Produzir um TOTAL de 10.800 kg de POLPA DE FRUTA com distribuições mensais (ver observação ao final do quadro de metas)</p>	<p>Produção de um TOTAL de 10.800 kg de polpa de fruta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer aquisição das frutas necessárias à produção da POLPA DE FRUTAS; • Realizar o transporte das frutas para o Instituto; • Separar e fazer o pré-processamento das frutas; • Despolpar as frutas; • Transferir a polpa extraída para o tanque de resfriamento; • Envasar a polpa na embalagem própria rotulada; e • Acondicionar nos freezers. 	<p>Do mês 04 ao mês 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha técnica de produção; • Fotos e vídeos do processo produtivo.
<p>META 03 - Mobilizar uma média de 20 parceiros entre Grupos de Convivência, Instituições Religiosas e Lideranças de Comunidades.</p>	<p>Uma média de 20 parceiros mobilizados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar pesquisa das possíveis instituições parceiras dentro da área de abrangência prevista; • Fazer contato e agendar reunião com as interessadas; • Firmar termo de anuência e compromisso com os moldes da parceria; • Confirmar o número de pessoas atendidas dentro do escopo do projeto e realizar os cadastros individuais; • Reconhecer o tipo de público participante de cada espaço identificando os que receberão MIX e os que receberão MIX e POLPA; e • Estabelecer as relações base de contato, forma de entrega dos produtos e metodologias de controle. 	<p>Do mês 01 ao mês 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Relatório de instituições contactadas; • Termos de anuência e compromisso formalizados.

<p>META 04 - Distribuir um TOTAL de 32.400 kg de MIX DE LEGUMES com distribuições mensais em pacotes de 400 g (um TOTAL de 81.000 pacotes) através dos parceiros, para uma média mensal de 3.000 pessoas entre idosos e familiares. (ver observação ao final do quadro de metas)</p>	<p>32.400 kg de MIX DE LEGUMES distribuídos de forma porcionada, em pacotes de 400 g.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Separar e embalar os kits de entrega de cada parceiro de acordo com a quantidade de pessoas beneficiadas; ● Carregar os veículos para entrega; ● Levar aos parceiros; ● Solicitar a assinatura do recibo de entrega; e ● Arquivar o recibo de entrega. 	<p>Do mês 02 ao mês 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fotos e vídeos das entregas; ● Recibos de entrega.
<p>META 05 - Distribuir um TOTAL de 10.800 kg de POLPA DE FRUTA com distribuições mensais (ver observação ao final do quadro de metas)</p>	<p>Distribuir um TOTAL de 10.800 kg de polpa de fruta</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Separar e embalar os kits de entrega de cada parceiro de acordo com a quantidade de pessoas beneficiadas; ● Colocar os kits nas caixas térmicas; ● Carregar os veículos para entrega; ● Levar aos parceiros; ● Solicitar a assinatura do recibo de entrega; e ● Arquivar o recibo de entrega. 	<p>Do mês 05 ao mês 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fotos e vídeos das entregas; ● Recibos de entrega.

<p>META 06 - Desenvolver conteúdo e metodologia para um LIVRO DE RECEITAS e MELHORES PRÁTICAS PARA USO E APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS e mandar produzir.</p>	<p>Produção de 2.400 LIVROS DE RECEITAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compilar e desenvolver as receitas utilizando o MIX DE LEGUMES; • Compilar e desenvolver as melhores práticas para uso e aproveitamento de alimentos; • Diagramar e ilustrar O LIVRO DE RECEITAS; • Revisar e corrigir o LIVRO DE RECEITAS; e • Mandar produzir em gráfica. 	<p>Do mês 01 ao mês 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilização de arquivo digital em formato PDF do livro para uso do Conselho (com devidos créditos para o Instituto Ceasaminas; • Nota fiscal de produção.
<p>META 07 - Distribuir 2.400 LIVROS DE RECEITAS e MELHORES PRÁTICAS PARA USO E APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS</p>	<p>Entregar 2.400 livros de receitas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar o público que vai receber o livro e que poderá praticar as receitas e técnicas contidas no MESMO; e • Distribuir os livros através dos parceiros. 	<p>mês 02</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recibo de entrega dos exemplares para os parceiros.
<p>META 08 - Realizar um mínimo de 20 oficinas ou palestras (presenciais ou virtuais) com pelo menos 10 participantes, idosos e ou familiares, para desenvolver as técnicas e receitas apresentadas no LIVRO DE RECEITAS</p>	<p>20 oficinas realizadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definir o tema da oficina ou palestra, data, metodologia e local (caso seja presencial); • Criar material de divulgação; • Informar e convidar os participantes diretamente ou através dos parceiros; • Preparar o material para a apresentação; e • Realizar a oficina ou palestra conforme planejado. 	<p>Do mês 02 ao mês 28</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Material de Divulgação; • Lista de presença com nomes e dados dos participantes; • Fotos e vídeos (quando for oficina presencial).

OBSERVAÇÕES RELATIVO AS MUDANÇAS NA METAS DO QUADRO DE METAS ACIMA:

META 01 e META 04:

Essas duas metas no PLANO DE TRABALHO ORIGINAL, são conjugadas. Uma seria a PRODUÇÃO do MIX e a outra a sua ENTREGA. Elas estavam descritas de forma suscinta, respectivamente como: "Produzir 1.200 kg de MIX DE LEGUMES" (META 01) e "Distribuir 1.200 kg de MIX DE LEGUMES através dos parceiros, para uma média de 3.000 pessoas entre idosos e familiares" (META 04).

Nos foi chamado a atenção, de que não ficou claro nessa descrição se isso seria uma PRODUÇÃO E ENTREGAS mensais ou se isso seria o total. A ideia do projeto, seria produzir o MIX para entregá-lo MENSALMENTE, com um total de 3.000 pacotes de 400 g, entregues ao longo de 21 meses, que daria um total de 63.000 pacotes ou 25.200 kg de MIX.

Com nosso pedido de extensão do projeto, estamos ajustando essas metas em dois pontos: **Mudando o TOTAL de mix a ser entregue para 81.000 pacotes ou 32.400 kg, um crescimento de 28,5% na meta, e também colocando as metas com um valor GLOBAL, sem número fixo de entregas mensais, pois ao longo da sua execução, perceberemos que existe sempre uma variação mensal, podendo meses termos muito mais distribuição e outros um pouco menos.** Dessa forma fica CLARA, mais coerente e correta essa meta.

META 02 e META 05:

Essas duas metas no PLANO DE TRABALHO ORIGINAL, também são conjugadas. Uma seria a PRODUÇÃO da POLPA e a outra a sua ENTREGA. Elas estavam descritas de forma suscinta, respectivamente como: "Produzir 600 kg de Polpa de Frutas" (META 02) e "Distribuir 600 kg POLPA DE FRUTA através dos parceiros, de forma porcionada para uma média de 600 pessoas" (META 05).

Da mesma forma que as metas 01 e 04, não ficou claro nessa descrição se isso seria uma PRODUÇÃO E ENTREGAS mensais ou se isso seria o total. A ideia do projeto, seria produzir a POLPA para entregá-la MENSALMENTE, com um total de 600 pacotes de 1 kg, entregues ao longo de 18 meses, que daria um total de 10.800 pacotes ou 10.800 kg de POLPA.

Com nosso pedido de extensão do projeto, estamos colocando essas meta com um valor GLOBAL, sem número fixo de entregas mensais, pois ao longo da sua execução, perceberemos que existe sempre uma variação mensal, podendo meses termos muito mais distribuição e outros um pouco menos. Dessa forma fica CLARA, mais coerente e correta essa meta.

Também, com o já foi exposto e justificado, o objetivo é conseguir colocar essa meta em dia e cumprí-la integralmente até o final do projeto.

META 08

Essa meta também foi apresentada no primeiro PLANO DE TRABALHO de forma errônea como: "Realizar uma MÉDIA de 15 oficinas ou palestras". Entendemos agora que em METAS não são colocadas "médias" mas sim objetivos claros. Assim ajustamos essa meta, que inclusive já foi cumprida nesse momento, para: "Realizar um mínimo de 20 oficinas ou palestras". Dessa forma fica a meta mais objetiva e sendo também AMPLIADA junto com a extensão do projeto.

8. METODOLOGIA PARA EXECUÇÃO DO PROJETO:

Descrever de forma clara como será a execução de cada uma das metas, demonstrando como o projeto será desenvolvido e fazendo correlação com a equipe de trabalho e recursos envolvidos. Preencher todas as metas individualmente, de acordo com a proposta do quadro de metas.

META 01 - Produzir um TOTAL de 32.400 kg de MIX DE LEGUMES

O MIX DE LEGUMES é produzido nas instalações do INSTITUTO CEASAMINAS, a partir de desidratação de cinco legumes, combinados com macarrão e proteína texturizada de soja. O produto tem uma formulação ideal que garante uma alimentação saudável e mais do que matar a fome, leva uma nutrição balanceada que favorece, principalmente, o desenvolvimento da imunidade corporal.

Os legumes para a produção do MIX são adquiridos diretamente de produtores rurais, em condições de preço diferenciada. Muitas vezes são produtos fora do “padrão comercial”, mas que estão 100% novos e próprios para o consumo. Nós buscamos esses produtos no campo ou nas instalações do produtor rural e levamos para processamento no Instituto.

Esses legumes são então separados e passam por processo semiautomático de pré-processamento, onde são descascados, limpos, higienizados, inspecionados e cubetados (cortados na forma de um cubo de 5 x 5 mm), passando a ter um tamanho e formato padrão.

Depois são colocados em BANDEJAS apropriadas e desidratados em fornos, por um período de 8 a 10 horas, variando de acordo com o legume. Uma vez desidratados, cada tipo de legume é embalado e estocado separadamente.

Quando todos os cinco legumes estão desidratados nas quantidades necessárias eles são misturados, em um equipamento específico, com macarrão (carboidrato) e PTS – Proteína Texturizada de Soja (proteína). Depois são porcionados, e embalados em embalagem estéreis próprias e rotuladas utilizando a DEOSADORA DE DESIDRATADOS e a SELADORA CONTÍNUA e estocados para posterior entrega.

É feito o relatório de produção e os registros fotográficos.

PARTICIPAM DESSA ETAPA: Manipuladores de Alimentos, Motorista, Nutricionista e Supervisor Administrativo.

META 02 - Produzir um TOTAL de 10.800 kg de POLPA DE FRUTA

As frutas para a produção da POLPA também são adquiridas diretamente de produtores rurais, em condições de preço diferenciada. Muitas vezes são produtos fora do “padrão comercial”, mas que estão 100% (Cem por cento) novos e próprios para o consumo. Nós buscamos esses produtos no campo ou nas instalações do produtor rural e levamos para processamento no Instituto.

AS frutas são então separadas, higienizadas, fatiadas e passam pela DESPOLPADEIRA DE FRUTAS, que retira a polpa da fruta, separando cascas e caroços. A polpa é armazenada no tanque de resfriamento da ENVASADORA E SELADORA DE LÍQUIDOS, e então embalada em pacotes estéreis e rotulados de um quilo. Os pacotes de polpa são colocados nos FREEZERS HORIZONTAIS para congelamento por um período de 24 (Vinte e quatro) horas onde ficam estocadas para posterior entrega.

É feito o relatório de produção e os registros fotográficos.

PARTICIPAM DESSA ETAPA: Manipuladores de Alimentos, Motorista, Nutricionista e Supervisor Administrativo

META 03 - Mobilizar uma média de 20 (Vinte) parceiros entre Grupos de Convivência, Instituições Religiosas e Lideranças de Comunidades.

Para chegarmos ao público idoso e familiares, que serão beneficiados pelo projeto, vamos estabelecer parcerias com diversos tipos de instituições, tais como: Grupos de Convivência, Instituições Religiosas, outras OSCs, Grupos e Lideranças das Comunidades. Eles farão a ponte para que os alimentos cheguem ao nosso público final.

Faremos um levantamento das potenciais instituições das regionais de Belo Horizonte que vamos atender. Entraremos em contato para mapear o interesse e a quantidade de idosos e familiares acolhidos. Com as instituições e pessoas interessadas, dispostas a se comprometerem com o projeto, estabeleceremos um TERMO DE ANUÊNCIA E COMPROMISSO, detalhando os objetivos do projeto e as responsabilidades das partes envolvidas. Vamos confirmar a quantidade de idosos e familiares participantes e solicitar o preenchimento das fichas de cadastro individuais de cada um para o projeto. Com base no preenchimento dessas fichas, identificaremos os idosos e familiares que vão receber o MIX DE LEGUMES e aqueles que vão receber MIX DE LEGUMES E POLPA DE FRUTAS.

Será alinhado junto aos parceiros as datas mensais de entrega e a forma de controle comprobatório delas. PARTICIPAM DESSA ETAPA: Nutricionista, Supervisor Administrativo, Relações Públicas.

META 04 - Distribuir um TOTAL de 32.400 kg de MIX DE LEGUMES com distribuições mensais através dos parceiros.

Mensalmente serão realizadas as entregas do MIX DE LEGUMES para os idosos e familiares, através dos parceiros.

Para tanto, de acordo com a quantidade de pessoas assistidas por cada parceiro, serão feitos os kits, com os pacotes individuais de MIX DE LEGUMES, contendo cada um 400 gramas, o equivalente a 16 refeições. Os kits são separados e embalados por parceiro, com um recibo de entrega especificando a quantidade de MIX que aquele kit contém e uma listagem das pessoas que devem recebê-lo.

Os kits serão entregues em cada parceiro, que deverá conferir e assinar o recibo de entrega, destacando a quantidade recebida. O parceiro é quem fica responsável por entregar a cada idoso ou familiar, de acordo com sua ficha, a quantidade especificada de MIX DE LEGUMES.

O motorista retorna ao final das entregas, devendo entregar todos os recibos para conferência e arquivamento.

PARTICIPAM DESSA ETAPA: Manipuladores de Alimento, Nutricionista, Supervisor Administrativo e Motorista.

META 05 - Distribuir um TOTAL de 10.800 kg de POLPA DE FRUTA com distribuições mensais

Mensalmente serão realizadas, também, as entregas das POLPA DE FRUTAS, seguindo a mesma metodologia e cronograma do MIX DE LEGUMES. A principal diferença é que a POLPA DE FRUTAS precisa ser transportada em CAIXAS TÉRMICAS e os parceiros que vão recebê-la precisam ter também condições de armazenamento adequada para o produto.

PARTICIPAM DESSA ETAPA: Manipuladores de Alimento, Nutricionista, Supervisor Administrativo e Motorista.

META 06 - Desenvolver conteúdo e metodologia para um LIVRO DE RECEITAS e MELHORES PRÁTICAS PARA USO E APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS e mandar produzir.

Será disponibilizado aos idosos e familiares participantes do projeto, um Livro de Receitas e Técnicas de aproveitamento integral de alimentos, para que eles aprendam a utilizar o MIX da melhor forma possível, além de outras técnicas e formas de aproveitamento dos alimentos, para que mantenham uma alimentação nutricionalmente balanceada, saudável e equilibrada, favorecendo assim de forma continuada sua saúde e consequente imunidade.

Para tanto, este livro será compilado e desenvolvido pelo Instituto Ceasaminas, com a coordenação técnica da NUTRICIONISTA (RT), participação da equipe de manipulação de alimentos, pesquisas realizadas e com base na experiência de mais de 5 anos na utilização do MIX.

O livro será diagramado também pelo Instituto, através de serviços terceirizados e produzido em gráfica. PARTICIPAM DESSA ETAPA: Nutricionista.

META 07 - Distribuir 2.400 (Dois Mil e Quatrocentos) LIVRO DE RECEITAS e MELHORES PRÁTICAS PARA USO E APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS

Uma vez diagramado o livro, será feita uma tiragem de 2.400 (Dois Mil e Quatrocentos) exemplares, considerando que do público alvo de 3.000 (Três Mil) pessoas, 20% (Vinte por cento) serão de familiares, o volume será suficiente para atender a todas as famílias beneficiadas.

Os livros serão entregues para os parceiros que serão responsáveis pela sua entrega final aos idosos e familiares participantes do projeto. A instituição parceira assinará recibo e termo de compromisso para entrega do livro. Um PDF contendo o livro em formato digital será disponibilizado para o CONSELHO DO IDOSO DE BELO HORIZONTE (CMI), utilizar da forma que achar melhor, desde que respeitando a autoria e direitos vinculados ao mesmo.

PARTICIPAM DESSA ETAPA: Motorista, Supervisor Administrativo e Relações Públicas.

META 08 - Realizar um mínimo de 20 oficinas ou palestras (presenciais ou virtuais) com pelo menos 10 participantes, idosos e ou familiares, para desenvolver as técnicas e receitas apresentadas no LIVRO DE RECEITAS

Com o objetivo de levar mais informações a respeito de como manter uma alimentação mais saudável, nutritiva e adequada para os idosos e seus familiares, que favoreça uma imunidade corporal significativa, vamos realizar oficinas educativas, de forma presencial ou virtual, com temas relevantes aos objetivos do projeto.

Os temas serão definidos pela NUTRICIONISTA (RESPONSÁVEL TÉCNICO), assim como a data, formato (virtual ou presencial) e local no caso de ser presencial. As presenciais poderão ser nas instalações do Instituto Ceasaminas ou de parceiros que consigam mobilizar de forma relevante seus assistidos.

Será criado material digital para divulgação do tema da oficina e demais informações, e esse material será encaminhado para que os parceiros façam a divulgação junto ao seu público. A apresentação será criada e preparada pela equipe do Instituto e durante a oficina será formalizada uma lista de presença com dados dos participantes.

PARTICIPAM DESSA ETAPA: Nutricionista, Supervisor Administrativo, Relações Públicas.

9. EQUIPE DE TRABALHO:

Inserir no quadro, todos os profissionais que serão necessários à execução da parceria, integral ou parcialmente, incluindo as diversas formas de contratação (CLT, RPA, Pessoa Jurídica).

CARGO	ATRIBUIÇÕES NO PROJETO	QUANT. PESSOAS	CARGA HORÁRIA SEMANAL	Nº DE MESES	VALOR MENSAL INDIVIDUAL
Manipulador de Alimentos Pleno	Preparar o MIX DE LEGUMES e POLPA DE FRUTAS	4 (Quatro)	44 (Quarenta e quatro)	22 (Vinte e dois)	R\$2.100,00 (Dois Mil e Cem Reais).
Nutricionista	Coordenar, acompanhar e inspecionar a operação de produção do MIX DE LEGUMES e POLPA DE FRUTA. Acompanhar os resultados e satisfação dos beneficiados. Dar os cursos e treinamentos.	1 (Um)	44 (Quarenta e Quatro)	28 (Vinte e oito)	R\$4.500,00 (Quatro Mil e Quinhentos Reais).
Relações Institucionais	Estabelecer relação e parcerias com os Grupos de Convivência, comunidades e instituições religiosas que farão parte do projeto. Acompanhar o projeto em campo.	1 (Um)	44 (Quarenta e quatro)	28 (Vinte e Oito)	R\$2.000,00 (Dois Mil Reais).
Motorista	Realizar transporte de pessoas e itens relativos ao projeto.	0 (Zero)	0 (Zero)	0 (Zero)	0 (Zero)
Supervisor Administrativo	Acompanhar toda a parte burocrática do projeto, relatórios, acompanhamento de entregas, compras e prestação de contas.	1 (Um)	44 (Quarenta e Quatro)	28 (Vinte e oito)	R\$2.500,00 (Dois Mil e Quinhentos Reais).

10. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO: (ESTE TEXTO NÃO DEVE SER ALTERADO PELA OSC)

Monitoramento e Avaliação da presente parceria será realizado por meio do Gestor da Parceria a ser designado pela SMASAC e pela Comissão de Monitoramento e Avaliação instituída pelo CMI/BH.

As ações de Monitoramento e Avaliação possuem caráter preventivo e saneador e tomarão por base: os Relatórios de Execução do Objeto a serem apresentados pela OSC, na periodicidade a ser definida no Termo de Fomento; os dados encaminhados pela OSC referentes à execução financeira da parceria, mensalmente; as ações de acompanhamento da parceria a serem realizadas pelo gestor; a realização de eventuais visitas técnicas in loco e reuniões de alinhamento das informações.

O Relatório Técnico de Monitoramento e Avaliação a ser elaborado pelo Gestor da Parceria deverá ser encaminhado para a Comissão de Monitoramento e Avaliação, em até 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação do Relatório de Execução do Objeto pela OSC.

Compete à Comissão de Monitoramento e Avaliação a análise e homologação do Relatório Técnico de Monitoramento e Avaliação, podendo solicitar reunião presencial e/ou virtual com o responsável pelo projeto a qualquer momento da execução, bem como realizar visita in loco, caso haja questionamentos que não restarem esclarecidos nos relatórios técnicos.

11. PREVISÃO DE RECEITAS:

ORIGEM	VALOR
Repasse	R\$ 2.433.181,77
Contrapartida	-
Rendimentos Financeiros	R\$ 60.489,13
TOTAL	R\$ 2.493.670,90

12. PREVISÃO DE DESPESAS:

Informações apresentadas na planilha constante no Anexo VII, na qual deverá ser completamente preenchida conforme orientações constantes na própria planilha.

13. CONTRAPARTIDA DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (SE HOVER):

Descrever os bens, serviços e despesas complementares a serem aportados na execução da parceria, a partir de recursos próprios da OSC, com a respectiva forma de mensuração.

Este item não é obrigatório e deve ser preenchido apenas se houver contrapartidas a serem apresentadas (Não pode ser financeira).

BEM OU SERVIÇO	VALOR MENSURADO
TOTAL	

14. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO:

As parcelas deverão ser distribuídas quadrimestralmente conforme previsão de utilização para cada período. O repasse da última parcela deverá ser previsto para três meses antes do encerramento da parceria. Preencha a tabela conforme período de execução do projeto.

PARCELA	MÊS	VALOR
1ª	1	R\$ 479.320,93
2ª	4	R\$ 315.056,68
3ª	7	R\$ 315.056,68
4ª	10	R\$ 315.056,68
5ª	13	R\$ 315.056,68
6ª	16	R\$ 315.056,68
7ª	19	R\$ 378.577,44
TOTAL		R\$ 2.433.181,77

15. ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL OSC:

Belo Horizonte, 09 de março de 2024.

RICARDO CARNAVAL	Digitally signed by
FURTADO:758334686	RICARDO CARNAVAL
04	FURTADO:75833468604
	Date: 2024.03.09 10:31:47
	-03'00'

Ricardo Carnaval Furtado
Diretor Presidente
Instituto CeasaMinas

