



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

CASA CIVIL

Coordenação Geral de Ações Estratégicas de Combate à Fome - CGCFOME

PLANO DE TRABALHO**Edital de Chamamento****Público nº 01/2025**

Finalidade da Seleção: Apoio às Unidades Gerenciadoras de Cozinhas Comunitárias e Solidárias através do projeto Comida no Prato para o Fortalecimento da Rede de Equipamentos Integrados para o Combate à Fome no Estado da Bahia, no âmbito do Programa Bahia Sem Fome.

A. IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTEDados da OSC

Nome da OSC: Comunidade Cidadania e Vida
CNPJ: 07.552.266/0001-96
Data de Criação: 13 de julho de 2005
Endereço: Rua Calazans Neto, nº 04, Bairro Itapuã, Salvador-BA
CEP: 41620-830
Telefone: 71 3012-3238
Endereço eletrônico (e-mail): comvida@comvida-ba.org.br

Dados do Representante Legal

Nome: Valnei Roberto de Souza Silva
Endereço: Alameda Praia Velha de Boipeba, nº 146, Stella Maris, Salvador-BA
CEP: 41600-105
Telefone: 71 99147-4460
Endereço eletrônico (e-mail): valnei2004@hotmail.com
RG/Órgão expedidor/UF: 2.318.886 99 SSP/BA
CPF: 262.751.635-34

Dados do Coordenador da Proposta

Nome: Valnei Roberto de Souza Silva
Endereço: Alameda Praia Velha de Boipeba, nº 146, Stella Maris, Salvador-BA
CEP: 41600-105
Telefone: 71 99147-4460
Endereço eletrônico (e-mail): valnei2004@hotmail.com
RG/Órgão expedidor/UF: 2.318.886 99 SSP/BA
CPF: 262.751.635-34

B. OBJETO DA PARCERIA

Execução do Projeto Comida no Prato por meio das Unidades Gerenciadoras de Cozinhas Comunitárias e Solidárias, para o Fortalecimento da Rede de Equipamentos Integrados para o Combate à Fome no Estado da Bahia, no âmbito do Programa Bahia Sem Fome. As despesas para a execução das ações previstas neste Edital serão custeadas pela Ação Orçamentária do Governo da Bahia, conforme Plano Plurianual – PPA (2024-2027), no exercício do ano de 2025 e 2026, conforme as descrições abaixo:

Programa: 440 - Planeja Bahia.

Programa Especial: BAHIA SEM FOME.

Compromisso 18: Assegurar a gestão das ações integradas de promoção da segurança alimentar e nutricional.

Iniciativa: Apoiar o funcionamento da Rede de Equipamentos Integrados para o Combate à Fome (equipamentos públicos, da sociedade civil e da iniciativa privada).

Unidade Gestora: 0005

Unidade Orçamentária: 14.101

Fonte: 128 - FUNCEP - Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza.

Ação Orçamentária: PAOE 3276 - Apoio ao Funcionamento da Rede de Equipamentos Integrados para o Combate à Fome.

Meta: 156.000 (cento e cinquenta e seis mil) refeições.

C. OBJETIVO DA PARCERIA

Viabilizar o funcionamento de Unidade Gerenciadora de Cozinhas Comunitárias e Solidárias por meio do Projeto Comida no Prato no âmbito Programa Bahia Sem Fome, visando o funcionamento de 05 (cinco) Cozinhas Comunitárias e Solidárias, como ação prioritária de enfrentamento à fome e promoção de segurança alimentar e nutricional no município de Salvador, por um período de 12 meses.

D. DESCRIÇÃO DA REALIDADE OBJETO DA PARCERIA E O NEXO COM A ATIVIDADE OU O PROJETO PROPOSTO E METAS A SEREM ATINGIDAS

A segurança alimentar no território metropolitano de Salvador, que engloba a capital e seus municípios vizinhos, enfrenta desafios, como a prevalência de insegurança alimentar em áreas como o Subúrbio e Miolo de Salvador. Em resposta, a prefeitura de Salvador tem implementado ações, incluindo o Restaurante Popular Cuidar e o programa Prato Amigo, que oferecem refeições a baixo custo e recuperam alimentos para distribuição. Além disso, há planos para a implantação de hortas comunitárias e para a promoção da educação ambiental nutricional, visando garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e fortalecer a autonomia da população em situação de vulnerabilidade.

No Estado da Bahia, uma ampla mobilização social liderada pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA-BA) resultou na sanção da Lei nº 11.046 em 20 de maio de 2008, que institui a Política e o Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Esta lei foi regulamentada por um conjunto de marcos legais que asseguram seu funcionamento eficaz, incluindo a elaboração e execução de Planos Estaduais de SAN, integrados ao orçamento estadual, proporcionando melhor governança, monitoramento e acompanhamento das políticas de SAN no Estado.

No período de 2014 a 2018, o Brasil foi retirado do Mapa da Fome (FAO/ONU), e após esse período, vem enfrentando uma combinação de inflação dos preços dos alimentos (crise econômica), desmonte de políticas públicas federais efetivas e grande retrocesso causado na gestão federal (crise política) e a pandemia do Covid-19 (crise sanitária). Como resultado, o povo brasileiro vem empobrecendo progressivamente e lidando com a precarização da vida, ficando sem suporte adequado e efetivo por parte do Estado Brasileiro no período de 2019 a 2022.

A reeleição do presidente da república Luiz Inácio Lula da Silva, demonstra um grande esperar de um novo tempo, a volta do CONSEA e a reestruturação da CAISAN retomam o funcionamento do SISAN, criando o Plano Brasil Sem Fome. E em janeiro de 2023, o Governador Jerônimo Rodrigues criou o Programa Bahia Sem Fome, como resposta ao desmando da fome na vida das pessoas. Em março de 2023, o Grupo Governamental de Segurança Alimentar e Nutricional (GGSAN) foi reativado, reforçando a estrutura institucional e a governança necessária para implementação articulada e eficaz das políticas de SAN. Atualmente, mais de 90 municípios já aderiram ao SISAN, demonstrando a expansão e a adesão crescente ao Sistema.

A partir desse contexto e das prioridades do Programa Bahia Sem Fome, serão fortalecidos os equipamentos conhecidos como Cozinhas Comunitárias e Solidárias que se constituem em uma ação estratégica de combate à fome e em uma estrutura operacional que contribui de forma direta para a redução dos índices de insegurança alimentar da população e da erradicação da pobreza e da marginalização, além da redução das desigualdades sociais e econômicas.

Portanto, as políticas públicas direcionadas ao desenvolvimento social exigem esforços conjuntos dos diversos atores governamentais e da sociedade civil, no sentido de promover ações efetivas que alcancem os grupos sociais em vulnerabilidade. A política de segurança alimentar e nutricional deve estar pautada em um conjunto de ações públicas estatais e não estatais que promovam a estruturação de sistemas descentralizados de acesso a alimentos operados ou apoiados pelo Estado.

Dessa forma, nosso projeto tem como objetivo oportunizar a criação de emprego e renda nesta comunidade através da contratação da mão de obra local priorizando este mesmo público em situação de vulnerabilidade, oportunizando a geração de emprego e renda, além da aquisição dos insumos da agricultura familiar e dos quintais produtivos, mais uma vez, fomentando a cadeia produtiva local e geração de renda.

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

Implementar o projeto Comida no Prato no âmbito Programa Bahia Sem Fome, visando fornecer 156.000 refeições através de 05 Cozinhas Comunitárias e Solidárias, como ação prioritária de enfrentamento à fome no município Feira de Santana, por um período de 12 meses.

E.1 AÇÕES

As ações necessárias para o alcance do objetivo da parceria são:

Ação 1. Participar de ações de capacitação no âmbito do Programa Bahia Sem Fome.

Critério de Aceitação: Participar de pelo menos 80% das capacitações oferecidas pelo Programa Bahia Sem Fome;

Ação 2. Constituição e Capacitação da Equipe Técnica e de Gestão.

Critério de Aceitação: 80% da equipe capacitada e 80% das reuniões previstas realizadas.

Ação 3. Identificação e Busca Ativa do Público Beneficiário.

Critério de Aceitação: Pelo menos 40% das pessoas identificadas na busca ativa; pelo menos 60% das pessoas com registro no CadÚnico.

Ação 4. Adquirir Gêneros Alimentícios e Materiais de Consumo (Insumos, matéria *prima*);

Critério de Aceitação: 50% dos recursos gastos com aquisição desses itens

Ação 5. Fornecer Refeições (Cardápio, periodicidade da entrega, formato e locais de *distribuição*).

Critério de Aceitação: 200 refeições produzidas e distribuídas por dia, durante 3 vezes na semana por Cozinha Comunitária e Solidária.

Ação 6. Capacitar público da Cozinha Comunitária e Solidária.

Critério de Aceitação: 12 eventos de capacitação, voltados ao público beneficiário do projeto, sendo um por mês; deve-se abordar, obrigatoriamente, os seguintes temas: a) educação alimentar e nutricional; b) acesso a programas e políticas públicas; c) qualificação profissional e empreendedorismo; com carga horária de, no mínimo, 8 horas.

Ação 7. Divulgar as ações.

Critério de Aceitação: Número de postagens por mês no perfil das redes sociais voltadas ao objeto do Termo de Colaboração – 4 por mês; Quantidade de publicações no site da OSC sobre o Projeto Comida no Prato – 4 por mês.

Ação 8. Acompanhar, monitorar e avaliar o controle social.

Critério de Aceitação: 12 reuniões do comitê, sendo uma por mês; 80% do público-alvo respondendo à pesquisa.

E.2 INDICADORES, METAS E PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Os indicadores dos objetivos e das ações, que podem ser quantitativos e qualitativos, estão associados a metas mensuráveis e evidenciáveis, distribuídas no prazo de validade do instrumento da parceria e os parâmetros de avaliação de desempenho, por sua vez, possibilitam aferir o cumprimento das metas relativas às ações e ao objetivo da parceria.

Os indicadores, metas e parâmetros de avaliação de desempenho da parceria estão definidos no quadro abaixo:

QUADRO DE INDICADORES, METAS E PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO
--

Planejamento do Projeto Comida no Prato		Indicador	Meios de Verificação	Qtde. Meta (Ano I)	Parâmetro de Avaliação e Desempenho
OBJETIVO DA PARCERIA	Implementar o projeto Comida no Prato no âmbito Programa Bahia Sem Fome, visando fornecer 156.000 refeições através de 5 Cozinhas Comunitária e Solidária, como ação prioritária de enfrentamento à fome no município Salvador por um período de 12 meses.	Indicador 1: Quantidade de pessoas beneficiadas com as refeições.	Lista de presença ou de beneficiário ou. Relatório fotográfico.	156.000 refeições ao longo de 12 meses.	1000 pessoas em situação de vulnerabilidade sendo atendidas.
		Indicador 2: Quantidade de Refeições Distribuídas.	Lista de cadastro no sistema do Bahia Sem Fome.		
AÇÃO	Ação 1: Participar de ações de capacitação no âmbito do Programa Bahia Sem Fome;	Indicador 1: Percentual da equipe capacitada.	Certificado de participação.	Participação em 100% das capacitações ao longo de 12 meses.	100% de presença nas capacitações: Bom; 80%de Presença nas capacitações: Regular; Menor que 80%de Presença nas capacitações: Ruim.
	Ação 2: Constituir e capacitar a equipe técnica e de gestão;	Indicador 2: Percentual da equipe capacitada	Lista de Frequência; Relatório.	Promover no mínimo 6 capacitações para a equipe do projeto.	100% de execução: Bom; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim.
		Indicador 3: Percentual de realização das reuniões previstas (periodicidade mensal)	Lista de frequência ou ATA.	Reunião mensal ao longo de 12 meses.	
	Ação 3: Identificar Público Beneficiário por meio Busca Ativa;	Indicador 1: Percentual de pessoas identificadas na busca ativa.	Fichas de cadastro do beneficiário.	100% dos beneficiários.	100% de execução: Bom; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim.
		Indicador 2: Percentual de pessoas oriundas do CadÚnico.	Relação de beneficiários.		
	Ação 4: Adquirir Gêneros Alimentícios e Materiais de Consumo (Insumos, matéria prima);	Indicador 1: Percentual do valor total destinado a esses gêneros alimentícios e material de consumo.	Notas Fiscais;	Gastar no mínimo 50 % do valor total.	100% de execução: Bom; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim.
	Ação 5: Fornecer Refeições (Cardápio, periodicidade da entrega, formato e locais de distribuição)	Indicador 1: Quantidade de refeição produzida e distribuída por semana.	Ateste de recebimento pelos beneficiários. Registro fotográfico.	13.000 refeições mensal. 156.000 refeições anual.	100% Bom = Execução, conforme, o edital e planejamento, sem interrupções; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim.
	Ação 6: Capacitar público da Cozinha Comunitária e Solidária	Indicador 1: Percentual de cumprimento das capacitações. Indicador 2: 50% do público atendido pela Cozinha capacitado.	Lista de frequência; Relatório com fotos.	Promover 12 capacitações anuais, por ponto de cozinha, voltadas ao público beneficiário do projeto <i>Comida no Prato</i> .	100% de execução: Bom; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim

	Ação 7: Divulgar as ações	Indicador 1: Número de postagens por mês no perfil das redes sociais voltadas ao objeto do termo de colaboração. Indicador 2: Quantidade de publicações em site sobre o Projeto Comida no Prato.	Prints das publicações.	Publicar de forma periódica 04 postagens por mês nas redes sociais.	100% de execução: Bom; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim.
	Ação 8: Acompanhar, monitorar, avaliar e controle social	Indicador 1: Realização das reuniões do Comitê Indicador 2: % do público-alvo respondendo a pesquisa de satisfação.	Lista de presença ou ATA.	1 reunião por mês.	100% de execução: Bom; 80% de execução: Regular; Menor que 80% de execução: Ruim
			Fichas de pesquisa com relatório de análise.	2 pesquisas por ano.	

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS

AÇÃO 1. PARTICIPAR DE AÇÕES DE CAPACITAÇÃO NO ÂMBITO DO PROGRAMA BAHIA SEM FOME.

As Unidades Gerenciadoras, em conjunto com as Unidades Sociais Produtoras e Doadoras de Alimentos, comprometem-se a participar das ações de capacitação promovidas no âmbito do Programa Bahia Sem Fome, reconhecendo sua importância para o alinhamento e o aprimoramento da execução do projeto Comida no Prato no Estado da Bahia.

Essas capacitações contemplam processos formativos em diferentes níveis: coletivo, no município; individual, nas organizações; e ampliado, em escala territorial, regional ou estadual. O objetivo é qualificar a implementação, o monitoramento e a gestão do projeto, bem como fortalecer sua integração com a agenda estadual do Programa Bahia Sem Fome.

AÇÃO 2. CONSTITUIÇÃO E CAPACITAÇÃO DA EQUIPE DE GESTÃO, ADMINISTRATIVA E TÉCNICA

Buscando otimizar a execução deste projeto, teremos uma equipe específica e uma equipe de apoio/voluntários, de modo a fortalecer os laços de solidariedade com o combate à fome no município. A equipe será formada por:

Os profissionais desempenharão suas funções durante o período de 12 meses de execução do projeto no planejamento, produção e distribuição diária das refeições.

1 (um) Coordenador do Projeto na Unidade Gerenciadora – Será responsável por planejar e organizar os trabalhos da cozinha, gerir o orçamento e cronograma da cozinha, atribuir e monitorizar tarefas, comunicar com a equipa, e garantir que os objetivos do projeto sejam cumpridos dentro dos prazos e recursos estabelecidos. Este profissional atua de forma administrativa e logística, assegurando que todos os aspectos operacionais do projeto sejam concluídos de maneira eficiente.

1(um) Assistente administrativo, com formação em contabilidade ou administração - responsável por administrar as atividades de preparação das refeições, acompanhar a produção e distribuição das refeições; gerenciar o estoque de produtos e compras dos alimentos e demais itens necessários para a execução; pelo treinamento e orientação da equipe em conformidade com a legislação e as normas da vigilância sanitária; gestão de pessoas; articulação com o Conselho Municipal de Assistência Social; e avaliação e coordenação das atividades desenvolvidas.

5 (cinco) Cozinheiros (as) em cada ponto de cozinha – Os (as) cozinheiros (as) serão responsáveis pela preparação das refeições; verificar o estado de conservação dos ingredientes; manipular utensílios da cozinha; manter a organização e limpeza do ambiente de trabalho; manter o padrão de qualidade, além do sabor e da aparência da refeição a ser servida.

5 (cinco) Ajudantes de cozinha – Os (as) ajudantes (as) de cozinha serão responsáveis por manter organizado a Cozinha Solidária e os equipamentos necessários para a preparação dos alimentos em geral; trabalhar no suporte ao cozinheiro(a), fornecendo a separação e a limpeza dos objetos e dos alimentos; descasca; corta; rala e faz outras ações no manejo da comida; observar desde a validade, conferir estado de conservação dos alimentos e sua disponibilidade em estoque conforme norma de Vigilância Sanitária.

1(um) Nutricionista – Será responsável pelo planejamento de cardápios nutricionalmente balanceados, a supervisão da segurança e higiene alimentar, o controle de desperdícios, a gestão de compras e o acompanhamento de todo o processo de preparo, porcionamento e distribuição de refeições em ambientes como hospitais e empresas. O profissional também orienta a equipe, garante o cumprimento das normas sanitárias e colabora para a satisfação e bem-estar dos consumidores

AÇÃO 3. IDENTIFICAÇÃO E BUSCA ATIVA DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO.

O processo de busca ativa será realizado no início da parceria, inclusive através de possíveis contatos com CRAS, CREAS, CAPS, CAPS-AD, Organizações Sociais, Igrejas, comércio em geral do município, identificando a partir do CadÚnico, lista de espera e demanda espontânea, a fim de identificar aquelas pessoas e/ou famílias em situação de extrema vulnerabilidade e fome que possam receber as refeições. Esse processo poderá ser realizado durante todo o período de execução.

Será priorizado uma Busca Ativa na área de atuação da organização social com os pontos de distribuição, visando identificar pessoas em situação de vulnerabilidade extrema (em situação de rua, catadores/as de materiais recicláveis, mães solas, crianças e jovens, mulheres negras, dentre outros) que vivem privações alimentares, sendo público prioritário do Programa Bahia Sem Fome, para que acessem o Comida no Prato e sejam encaminhados a rede socioassistencial.

A equipe ficará responsável pelo credenciamento das pessoas que irão consumir as refeições por meio de formulário adaptado à realidade da localidade, tomando como base o modelo apresentado no Edital.

Serão atualizados os dados dos beneficiários a cada 2 meses, a fim de acompanhar possibilidades de mudanças socioeconômicas.

AÇÃO 4. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAIS DE CONSUMO (INSUMOS, MATÉRIA PRIMA).

Iremos buscar na sua maior parte, produtos oriundos da agricultura familiar, a maior parte desses alimentos serão comprados desses produtores pois além de fomentar a economia local através da geração de renda, trata-se de acesso a alimentos de qualidade, promovendo a segurança alimentar e nutricional. Os alimentos e produtos que não estiverem disponíveis com os agricultores serão comprados de outros

fornecedores como feiras, mercados locais ou atacadões. Iremos buscar fornecedores e comparar os preços para encontrar a melhor opção de acordo com o recurso disponível.

Com essa ação, busca-se apoiar o trabalho já feito pela organização social através de recursos públicos no âmbito estadual, e com isso, recomenda-se que seja articulado apoio local e regional com doações de alimentos e produtos, evitando desperdícios e melhor potencializar e otimizar os trabalhos e o atendimento ao público desse projeto.

AÇÃO 5. FORNECIMENTOS DE REFEIÇÕES (CARDÁPIO, PERIODICIDADE DA ENTREGA, FORMATO E LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO).

As refeições serão distribuídas 03 vezes na semana, no horário do almoço, sendo 1.000 (um mil) refeições por dia. O horário para servir as refeições será das 12 às 13h, ou até terminar a meta diária de refeições, respeitando os protocolos sanitários.

Será fornecido um cardápio semanal, autorizado pela Nutricionista contratada para o projeto, podendo ser ajustado a depender a disponibilidade de matéria-prima, podendo ser:

As refeições serão produzidas na cozinha localizada no endereço Rua Calazans Neto, nº 04, Itapuã, Salvador - BA.

As 3.000 (três mil) refeições semanais serão distribuídas em 1 ponto no mesmo lugar da produção e em 4 pontos em bairros de Salvador, em cooperação com outras Organizações da Sociedade Civil.

As refeições serão distribuídas em pratos no local e em embalagens descartáveis para transporte. A organização contará com veículos para o transporte das quentinhas seguindo as recomendações de controle sanitário e de temperatura para conservação do alimento.

Quanto às pessoas que receberão as refeições, o atendimento e o acesso ocorrerão mediante cadastro prévio do beneficiário. No momento da distribuição, o beneficiário será acolhido e receberá a refeição a ser servida pela equipe, de forma organizada, garantindo a rapidez do fluxo. Cada beneficiário possuirá cadastro na organização e realizará a assinatura de lista para fins de controle e acompanhamento, a qual poderá ser realizada semanalmente.

Cozinhas relacionadas:

Comunidade Cidadania e Vida (Gestora e Cozinha)

Endereço: Rua Calazans Neto nº 4, Itapuã, Salvador/Ba

Responsável: Valnei

Paróquia Cristo Operário (cozinha)

Endereço: Via Castelo Branco, nº82 - Castelo Branco

Responsável: Guttemberg - 71 98738-0971

Paróquia Nossa Senhora Auxiliadora (cozinha)

Endereço: Final de linha de Pau da Lima

Responsável: Diana - 71 98747-8994

Terreiro Nzo Ofá Mukumbi Deuamazi (cozinha)

Endereço: Rua Teodolino Macedo campus - Caminho 56-Quadra F- Cajazeiras XI

Responsável: Priscila - 71 99953-5580

Associação dos Amigos e Moradores do Alto do Cruzeiro – AAMAC (cozinha)

Endereço: Rua Alto do Cruzeiro, Pernambués – Salvador/Bahia

Responsável: Deneval

AÇÃO 6. PROCESSO DE CAPACITAÇÃO DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO.

A partir do perfil do público beneficiado, pretende-se realizar processo de acolhimento, humanização e capacitações com vista a qualificação das pessoas em alguma atividade que possa ser utilizada posteriormente como fonte de renda.

Existe inicialmente uma previsão de realizar 2 (duas) de Oficinas de Cidadania e Direitos Humanos e de Trabalho Decente com uma carga horária de 2 (duas) horas, para as pessoas vulneráveis assistidos da rede de atenção psicossocial: CRAS e CREAS, serviços que atuam com populações urbanas e periurbanas vulneráveis foco desta proposta.

Previsão de realizar 02 (dois) oficinas de Processos Formativos em Economia Solidária e Empreendedorismo, com a carga horária de 2 (duas) horas cada oficina, a serem desenvolvidas durante o período diurno durante a semana de 2ª a 6ª feira, beneficiando pessoas vulneráveis em situação de rua identificados em Núcleos do CRAS, CREAS onde serão abordados os temas de associativismo e cooperativismo.

AÇÃO 7. MATERIAIS DE COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO.

A OSC irá divulgar as ações do Comida no Prato nas redes sociais, como: Site da Instituição (www.comvida-ba.org.br), Instagram ([comvida.ssa](https://www.instagram.com/comvida.ssa)), Facebook, Twitter, no mural da OSC, nas rádios comunitárias do município, bem como possíveis outras parcerias que possam contribuir na disseminação da ação no estado da Bahia.

As mídias sociais são ferramentas poderosas para divulgar Projeto Comida no Prato. Plataformas como Facebook, Instagram, Twitter e LinkedIn serão usadas para compartilhar histórias, atualizações e impactos do projeto.

Estabeleceremos uma rede de contatos para a divulgação e o sucesso do Projeto Comida no Prato. Isso pode incluir parcerias com outras organizações não governamentais, empresas e influenciadores.

Organização e participação de eventos comunitários que é uma forma direta de alcançar o público local. Esses eventos podem variar desde pequenas reuniões informativas até maiores eventos beneficentes.

Materiais impressos como Banners, folder, camisas, uniformes da equipe, produzir boletins, relatórios, matérias para sites e blogs.

AÇÃO 8. ACOMPANHAMENTO, MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E CONTROLE SOCIAL.

A COMVIDA, irá criar comissão para o conselho, buscando apoio junto ao poder municipal e os conselhos municipais, como recomenda o Programa Bahia Sem Fome, criação de Comitê Municipal de Combate à Fome. Para tanto, será realizada a mobilização de outras Organizações da Sociedade Civil (OSCs) participantes do Edital Comida no Prato, além de parceiros locais, universidades, associações, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o Conselho Municipal de Assistência Social, o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, bem como representantes do Poder Público municipal e estadual. O objetivo é fortalecer a articulação intersetorial, potencializar a discussão sobre o tema e garantir o acompanhamento das ações de enfrentamento à fome no território, promovendo uma atuação conjunta, integrada e contínua.

As atividades do projeto serão acompanhadas de forma dinâmica pela gestão, por meio de visitas diárias, reuniões de alinhamento e, quando necessário, redirecionamento da logística. Também será realizado o acompanhamento e monitoramento dos cadastros, por meio de fichas e planilhas de controle das pessoas atendidas, possibilitando a identificação do perfil do público, o levantamento das principais necessidades e a discussão de ações que possam ser articuladas com o Programa Bahia Sem Fome, no âmbito da Rede de Equipamentos Integrados para o Combate à Fome.

G. PARÂMETRO PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

A avaliação de desempenho das ações, indicadores e metas do projeto se dará também pela realização de pesquisa de satisfação com os beneficiários. Neste sentido, será conduzida uma pesquisa de opinião por amostragem junto aos beneficiados com o objetivo de avaliar os efeitos do Projeto no que se refere ao acesso a alimentação, com ênfase nas questões relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional.

Além disso, o sucesso da execução do Projeto poderá ser aferido através dos meios de verificação do cumprimento dos indicadores, quais sejam, as Fichas ou lista de controle de recebimento das refeições; relatório fotográfico; publicação nas redes sociais; e relatório de execução do objeto.

Os parâmetros de avaliação de desempenho possibilitam quantificar o percentual de cumprimento das metas relativas às ações e ao objetivo da parceria, individualmente e no seu conjunto.

Para aferição do desempenho da presente parceria serão adotados os parâmetros que seguem:

- A realização de reuniões periódicas de planejamento e monitoramento;
- A análise das refeições servidas;
- A análise do comprovante de atendimento ao beneficiário;
- Análise da execução financeira;
- O acompanhamento do atendimento nos pontos de distribuição de refeições.
- O percentual de cumprimento da meta será determinado pela divisão entre a quantidade realizada sobre a prevista no período, expresso percentualmente.

H. EQUIPE DE TRABALHO

Nº.	Cargo	Quant. de trabalhadores (Q)	Forma de Vínculo	Quant. de Meses que irão atuar	Carga Horária Semanal	REMUNERAÇÃO - Valor		ENCARGOS MENSAIS - Valor Referência 1 Pessoa							BENEFÍCIOS E INSUMOS DE PESSOAL - Valor Referência 1					Subtotal (A+B+C)	Total Geral [(A+B+C)*Q]		
						Remuneração Bruta (Mensal)	Total Remuneração Bruta (A)	FGTS (8%)	FGTS Multa Rescisória (40%)	13º Salário	Férias Indenizadas	1/3 Férias	FGTS (8%) 13º Salário	Recrutamento, confecção de contrato, gestão de contrato e matrícula e	Total Encargos Mensal	Total de Encargos (B)	Benefício 1 Vale Transporte	Benefício 2 Alimentação	Total Benefícios Mensal			Total de Benefícios (C)	
1	Ajudante de Cozinha	5	Prestação de Serviço/MEI	12	30	1.630,00	19.560,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19.560,00	97.800,00
2	Assistente Administrativo	1	CLT	12	40	2.700,00	32.400,00	216,00	93,60	225,00	225,00	75,00	18,00	0,00	852,60	10.231,20	259,60	440,00	5.280,00	699,60	8.395,20	51.026,40	51.026,40
3	Coordenador	1	CLT	12	40	4.500,00	54.000,00	360,00	156,00	375,00	375,00	125,00	30,00	0,00	1.421,00	17.052,00	259,60	440,00	5.280,00	699,60	8.395,20	79.447,20	79.447,20
4	Cozinheiro	5	Prestação de Serviço/MEI	12	30	1.800,00	21.600,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21.600,00	108.000,00
5	Nutricionista	1	CLT	12	20	1.630,00	19.560,00	130,40	56,51	135,83	135,83	45,28	10,87	0,00	514,72	6.176,61	259,60	0,00	0,00	259,60	3.115,20	28.851,81	28.851,81
TOTAL		13				12.260,00	147.120,00	706,40	306,11	735,83	735,83	245,28	58,87	0,00	2.788,32	33.459,81	778,80	880,00	10.560,00	1.658,80	19.905,60	200.485,41	365.125,41

A Comunidade Cidadania e Vida possui o Certificado de Entidade Beneficente – CEBAS, expedido pelo MDS, o que se configura a isenção de impostos.

I. PREVISÃO DE RECEITAS E DE DESPESAS

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS - ANO 1													
1. Receitas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	TOTAL
1.1 Recursos Recebidos		429.000,00			429.000,00			429.000,00			429.000,00		1.716.000,00
1.2 Rendimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Geral de Receitas													
2. Despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	TOTAL
2.1 Despesas com Recursos Humanos													
2.1.1 Remuneração da equipe													
2.1.1.1 Salários	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	25.980,00	311.760,00
2.1.1.2 Benefícios (transporte e alimentação)	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	1.658,80	19.905,60
Subtotal (Remuneração da equipe)													
2.1.2 Encargos Sociais													
2.1.2.2 FGTS	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	706,40	8.476,80
2.1.2.3 FGTS Multa Rescisória	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	306,11	3.673,31
2.1.2.6 13º Salário	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	8.829,95
2.1.2.7 Férias Indenizadas	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	735,83	8.829,95
2.1.2.8 1/3 de Férias	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	245,28	2.943,36
2.1.2.9 FGTS - 13º salário	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	58,87	706,44
2.1.2.11 Recrutamento, confecção e gestão de contrato, matrícula e seguro	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Encargos Sociais)													
Subtotal (Recursos Humanos)													
2.2 Custos Diretos													
2.2.1 Alimentação	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,88	91.122,91	1.093.474,99
2.2.2 Insumos	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	7.600,00	91.200,00
Subtotal (Custos Diretos)													
2.3 Logística													
2.3.1 Locação de 1 Veículo	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	5.850,00	70.200,00
2.3.2 Combustível	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	36.000,00
Subtotal (Custos Diretos)													
2.4 Custos Indiretos													
2.4.1 Serviço de Contabilidade	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	36.000,00
2.4.2 Aluguel Espaço	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	24.000,00
Subtotal (Custos Indiretos)													
Total Geral de Despesas													

J. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO	1ª Parcela Fevereiro/2026	2ª Parcela Maio/2026	3ª Parcela Agosto/2026	4ª Parcela Novembro/ 2026
-----	------------------------------	-------------------------	---------------------------	------------------------------

2026	R\$ 429.000,00	R\$ 429.000,00	R\$ 429.000,00	R\$ 429.000,00
------	----------------	----------------	----------------	----------------

K. BENS A SEREM ADQUIRIDOS

Não serão adquiridos bens.

VALNEI ROBERTO DE SOUZASILVA**PRESIDENTE DA OSC**

Documento assinado eletronicamente por **Valnei Roberto de Souza Silva, Representante Legal da Empresa**, em 19/01/2026, às 12:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00130955569** e o código CRC **44C6FE00**.