



Estado de Mato Grosso
CÂMARA MUNICIPAL DE QUERÊNCIA
CNPJ: 03 892 042/0001-72

1

INDICAÇÃO N.º 28/2023

(Conforme Art. 158 do regimento Interno)

A vereadora **BEATRIZ STEFFEN** apresenta esta Indicação, a ser encaminhada ao Chefe do Poder Executivo Senhor **FERNANDO GORGEN** para que através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL e SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**.

VIABILIZE A IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA COZINHA POPULAR ATRAVÉS DO GOVERNO FEDERAL NO MUNICÍPIO CONFORME PROJETO MARMITA SOLIDÁRIA.

JUSTIFICATIVA. A indicação é fundamental para propiciar que o programa seja implantando no município, propiciando oferecimento de marmitas para pessoas carentes e em estado de vulnerabilidade, conforme projeto em anexo. Ciente do comprometimento do Poder Executivo aguardo acolhimento da propositura.

Beatriz L. Steffen
BEATRIZ STEFFEN

Vereadora-PSDB

Câmara Municipal de Querência - MT

PROTOCOLO GERAL 395/2023
Data: 17/08/2023 - Horário: 10:40
Legislativo

RUA WERNER CARLOS GALLE, 265, SETOR C -
FONE:(66) 3529 1119-1066 Email - camara@querencia.mt.leg.br

17/8/2023



Projeto Marmita Solidária

Governo Federal – Cozinha Popular

Câmara Municipal de Querência - MT
PROTOCOLO GERAL 395/2023
Data: 17/08/2023 - Horário: 10:40
Legislativo

Vereadora Beatriz Azevedo Steffen
GABINETE- CÂMARA MUNICIPAL DE QUERÊNCIA - MT



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

Sumário

1.	O PROJETO MARMITA SOLIDÁRIA	2
1.1.	OBJETIVO DO PROJETO	2
2.	INTRODUÇÃO.....	3
3.	PORQUE IMPLANTAR UMA COZINHA POPULAR PARA O FORNECIMENTO DE MARMITAS.....	3
4.	PÚBLICO ALVO.....	4
5.	LOCALIZAÇÃO.....	4
6.	GESTÃO DESTA COZINHA POPULAR	4
7.	PARCEIROS POTENCIAIS	5
8.	QUANTO AO APARO LEGAL	6
9.	IMPLANTAÇÃO	6
10.	FLUXOGRAMA DO PROCESSO.....	7
11.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	10



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

1. O PROJETO MARMITA SOLIDÁRIA

O projeto vem de encontro ao Programa Nacional de Cozinhas Solidárias criado para garantir a segurança alimentar nos centros urbanos. O programa é um dos programas integrados as ações da “Fome Zero” política de inclusão social estabelecida desde 2003.

“...O Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome já apoia algumas dessas iniciativas com recursos financeiros, construção e modernização de espaços. Geridas pela sociedade civil, as cozinhas solidárias ganharam importância durante a pandemia de covid-19, fornecendo alimentos gratuitos em um cenário de profunda crise socioeconômica. [...]” MDS .2023

1.1. OBJETIVO DO PROJETO

O projeto da vereadora **Beatriz Azevedo Steffen** tem como objetivo implantar uma cozinha gerida em parceria com setor público privado por meio da sinergia entre secretaria de ação social, pastorais com ações de cunho religioso independente do dogma, mas que, possuem em comum um único objetivo que é atender a população menos favorecida afetada por crises socioeconômicas.

Com recursos advindos e geridos pelo poder público municipal e estadual visamos a oferta de 200 (duzentas) refeições prontas e saudáveis fornecidas em horário específico, no caso somente almoço por meio de marmitas de segunda a sexta-feira.

Objetivos Específicos

- Definir um local para preparo e entrega destas refeições;
- Providenciar a reforma e adaptar as instalações;
- Adquirir equipamentos, materiais permanentes e de consumo
- Providenciar a capacitação e a remuneração da equipe de trabalhadores que deve ser composta por no mínimo 02 cozinheiras, 02 ajudantes, 01 nutricionista;
- Apoiar conceitos de educação alimentar;
- Criar comissão para fiscalização e garantir o bom andamento do projeto;
- Aquisição de alimentos da agricultura familiar e fornecedores locais.



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

2. INTRODUÇÃO

Cozinhas solidárias são estabelecimentos administrados pela sociedade civil em parceria com políticas públicas por meio das secretarias de ações sociais municipais com apoio do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome que se caracterizam pelo fornecimento de uma refeição pronta, nutricionalmente balanceada por meio de processo de manipulação seguro.

“...maioria das pessoas que passam fome no Brasil vive nos centros urbanos. Equipamentos como cozinhas solidárias, bancos de alimentos e restaurantes comunitários são um reforço para garantir a segurança alimentar dessas pessoas mais vulneráveis. Pensando nisso, o Projeto de Lei que cria o novo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), sancionado nesta quinta-feira (20.07) pelo presidente da República, Luiz Inácio Lula da Silva, tem como uma de suas novidades o Programa Nacional de Cozinhas Solidárias...”

Esta cozinha para fornecimento das marmitas solidárias é destinada a oferecer uma refeição para população que se alimenta fora de casa prioritariamente aos casos sociais mais vulneráveis.

3. PORQUE IMPLANTAR UMA COZINHA POPULAR PARA O FORNECIMENTO DE MARMITAS

É de expressivo conhecimento de toda população e de autoridades da gestão pública de Querência-MT que o município possui um custo de vida elevado comparado aos demais municípios da região e que, por questões de restrições orçamentárias uma parcela significativa destas pessoas não tem acesso e condições muitas das vezes de adquirir uma refeição pronta nos restaurantes locais, nem mesmo consegue adquirir alimentos de forma a produzir uma refeição de qualidade e balanceada de forma nutricional.

Muitos trabalhadores de baixa renda que trabalham longe dos seus domicílios também costumam levar para o trabalho uma refeição de baixa qualidade para apenas saciar a fome em seu intervalo de almoço o que arremete a uma violação dos hábitos alimentares trazendo como consequência agravos a saúde, onerando assim os custos assistenciais também na saúde pública, haja visto que este indivíduo sempre irá buscar tratamento em primeira instância no serviço público de saúde.



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

4. PÚBLICO ALVO

Pessoas que se encontram em caso de insegurança alimentar, pessoas de baixa renda inscritas nos programas de acompanhamento da secretaria de ação social e nas pastorais, pessoas que chegam em nosso município por meio de processo migratório em busca de emprego e uma vida melhor sem conhecimento de causa e sem direcionamento.

5. LOCALIZAÇÃO

Deverá ficar localizada nas regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade com fácil acesso ou bairros adjacentes aonde estão concentradas a maior parte desta população. O local para fornecimento deve ser levado em conta haja visto que deve ser de fácil acesso, e que não ofereça nenhum tipo de risco aos envolvidos no momento da retirada das refeições como

- Atropelamentos;
- Abrigo em relação a chuva e frio;
- Tumulto no momento da retirada das marmitas.

6. GESTÃO DESTA COZINHA POPULAR

Gerido por órgão da administração pública por meio de uma parceria com organizações privadas e ou sem fins lucrativos (pastorais). Por meio da gestão de recursos, aquisição de alimentos da agricultura familiar e fornecedores locais. Disponibilidade de profissional afim de garantir a segurança alimentar por meio de acompanhamento nutricional.

As pastorais e ou organizações privadas fornecem o espaço (cozinha), local para armazenamento dos mantimentos e pessoal para auxílio no preparo e entrega das marmitas.

A cozinha popular pode operar das seguintes formas:

- O município disponibiliza as cozinheiras, ajudantes, nutricionistas e prevê a remuneração destes profissionais no orçamento do projeto;
- As organizações privadas e ou sem fins lucrativos disponibilizam as cozinheiras e ajudantes, preveem estes custos no orçamento do projeto e este são repassados mensalmente por meio de prestação de contas;
- Terceirização da operacionalização da cozinha por meio da contratação de alguma empresa fornecedora de alimentação.



**Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso**

A gestão dos recursos sempre fica a cargo da secretaria de assistência social que deve exigir seja qual for a modalidade a prestação de contas mensalmente para que haja a disponibilidade dos recursos

7. PARCEIROS POTENCIAIS

Diversas parcerias podem ser estabelecidas no âmbito da administração pública municipal para o bom andamento do projeto

A secretaria de agricultura pode auxiliar por meio da assistência técnica local na seleção de produtos regionais com prioridade na agricultura familiar, orientando produtores no desenvolvimento de técnicas de qualidade para disponibilidade de gêneros alimentícios mais saudáveis;

A secretaria de saúde por meio do controle sanitário dos produtos e serviços de interesse de saúde fornecendo informações sobre as condições sanitárias dos estabelecimentos bem como da adequação do próprio estabelecimento aonde serão preparadas as refeições;

O corpo de bombeiros garantindo a segurança dos equipamentos por meio de vistorias rotineiras e fornecimentos dos alvarás;

Polícia militar apoiando e garantindo a segurança dos usuários nos períodos de funcionamento.

Secretaria Regional do Ministério do Trabalho – fornecendo orientações relativas à segurança e saúde no trabalho.

Outros Parceiros

Conselhos estaduais de nutrição fornecendo orientações e treinamento sobre a elaboração dos cardápios

Universidades com trabalhos de pesquisas e extensão a fim de aprimorar as atividades da cozinha

ONGS oferecendo serviços de apoio e ações

Indústrias e demais Empresas por meio de seus programas socioambientais.



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

8. QUANTO AO APARO LEGAL

A criação deve ter previsão legal. O instrumento que ampara a criação e o funcionamento da cozinha varia em função da forma de gestão escolhida e da legislação específica dos estados e municípios. É imprescindível a ata de aprovação do projeto, preferencialmente, pelo Conselho Municipal / Estadual de Segurança Alimentar.

Compõe uma ação estratégica da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional para a redução dos índices de insegurança alimentar da população, com base nos princípios e diretrizes, definidos na forma da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, a qual concebe o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Entre os diversos tipos de equipamentos destacam-se os Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Bancos de Alimentos e Unidades de Distribuição da Agricultura Familiar.

LEI Nº 14.628, DE 20 DE JULHO DE 2023 - Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as Leis nºs 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das Leis nºs 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021.

9. IMPLANTAÇÃO

Para um bom funcionamento da cozinha é necessário que a mesma possua alguns ambientes que se fazem necessário como:

Setor 1 - Local para recepção, pré-higienização, estocagem, dispensa seca, depósito de material de limpeza, freezer, vestiários/sanitários para funcionários;

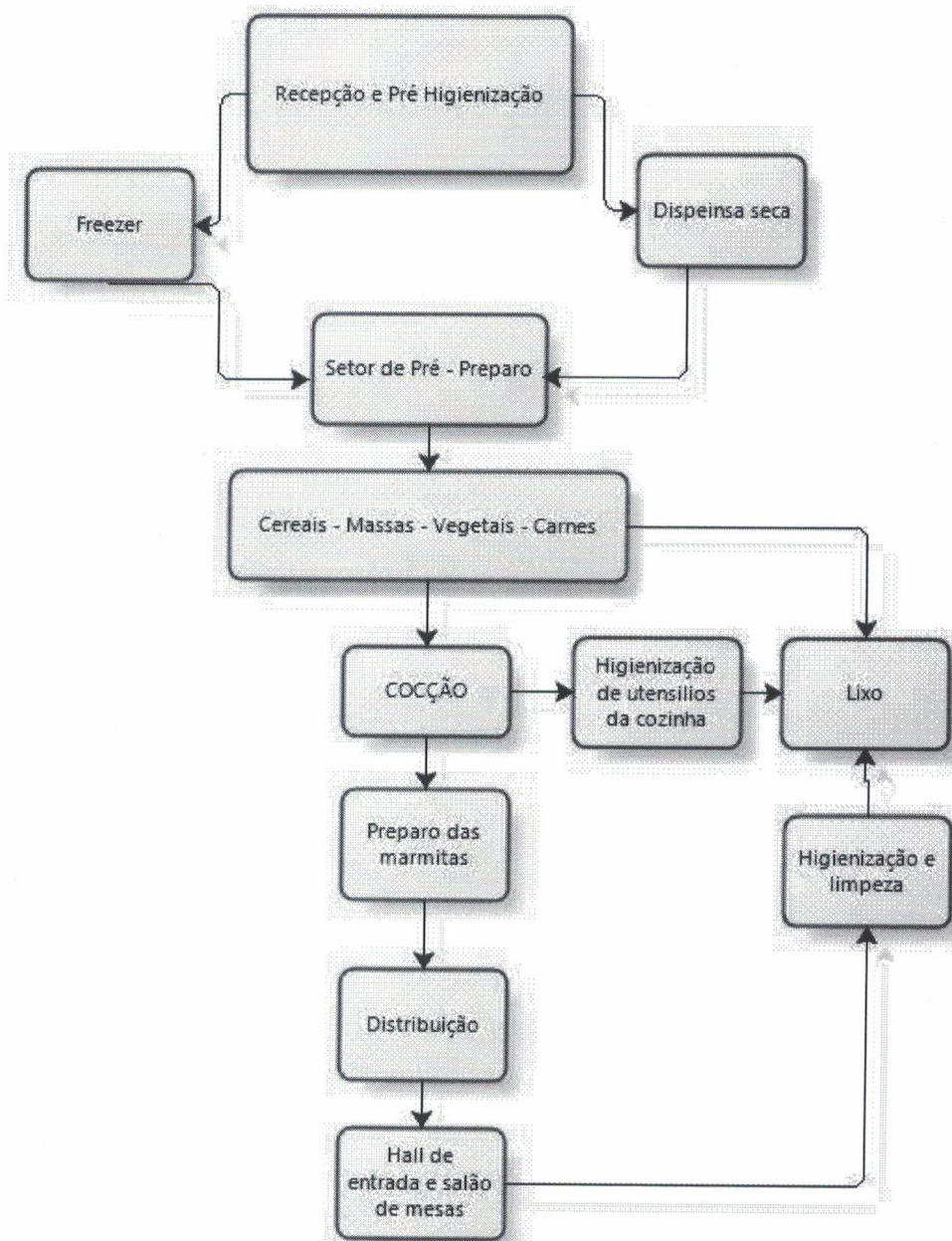
Setor 2 - Cozinha (sala do profissional de nutrição + setor de cocção + setores de pré-preparo + setores de higienização de utensílios + depósito de lixo);

Setor 3 - Setor de entrega (hall de entrada dos usuários + salão de mesas + sanitários de usuários);



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

10. FLUXOGRAMA DO PROCESSO





**Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso**

O dimensionamento dos diferentes setores deve comportar a adequada disposição dos equipamentos em seus respectivos ambientes, além das atividades e fluxos previstos para cada setor.

Os espaços projetados para Unidades de Alimentação e Nutrição devem ser flexíveis, modulares e simples; as circulações e os fluxos (alimentos, funcionários, usuários e lixo) devem ser bem definidos; e os ambientes devem facilitar a supervisão e a integração. [SILVA, 1998]

Local de recebimento dos materiais e gêneros entregues pelos fornecedores. Os equipamentos e mobiliário previstos para esta área são, basicamente, tanques de higienização, esguichos de pressão e bancadas de apoio.

É o local onde ocorrem as operações de:

- a) Carga e descarga de materiais e gêneros;
- b) Pré-higienização de gêneros;
- c) Limpeza e depósito de caixas.

A área de carga e descarga - Deve ser coberta, com altura suficiente para entrada de veículos, dispor de iluminação suficiente para permitir a verificação da limpeza e higiene, peso e/ou da quantidade dos gêneros.

Depósito de Material de Limpeza - Deve ser uma sala fechada e, necessariamente, separada de todo o fluxo referente aos alimentos (armazenamento, manipulação e cocção).

Despensa seca - Local onde são armazenados gêneros como: cereais, enlatados, açúcar, etc., ter um único acesso, a fim de favorecer um controle eficiente da movimentação de mercadorias, a área necessária para este ambiente depende do planejamento de compra, ou seja, da estratégia de abastecimento da cozinha (semanal, quinzenal ou mensal);

Setor de Preparo - Estas áreas são destinadas a comportar atividades e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares à etapa de cocção. Deve haver, necessariamente, algum tipo de separação física entre elas, pois os gêneros de cada área de pré-preparo não podem se misturar aos gêneros das outras áreas.

Área de Cocção - Esta área é destinada à preparação do produto final, ou seja, o alimento pronto para ser consumido. A localização desta área deve ser o mais próxima possível da central de GLP e da distribuição de alimentos para o refeitório. É onde devem ser



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

dispostos o fogão, os fornos, sistema de exaustão, ou seja, todos os equipamentos necessários para realizarem as atividades desta etapa.

Setor de Distribuição - É o local onde todo o serviço está ligado diretamente ao atendimento aos usuários.

Setor de Higienização e Armazenamento de Utensílios da Cozinha – Esta área deve localizar-se próxima às áreas onde houver a utilização dos utensílios e equipamentos. Neste local, as atividades envolvem todo o processo de limpeza, sanitização e desinfecção de equipamentos, utensílios e louças, além da área física da cozinha. Visa garantir o bom controle higiênico-sanitário em todas as etapas dos fluxos operacionais.

Sanitários – Existem normas técnicas que disciplinam o tamanho e a disposição para os sanitários feminino e masculino. Deve-se, obrigatoriamente, prever sanitários para o uso de deficientes físicos; [NBR 9050/2004]

Higienização das mãos – Deverá estar localizada próximo ao balcão de distribuição das refeições. Ou seja, as pias devem estar dispostas de tal forma que o usuário seja obrigado a lavar as mãos após antes de seguir para linha de distribuição.

Depósito de Lixo - Sua localização é de vital importância para o correto funcionamento da Cozinha Popular. Deve estar próximo aos setores que produzem resíduos, ou seja, principalmente junto às áreas de pré-preparo e higienização de bandejas, talheres e utensílios utilizados na cozinha; isto, para evitar os fluxos cruzados indevidos. Porém, não deve haver acesso direto entre a área da cozinha e o depósito de lixo.



Câmara Municipal de Querência
Estado do Mato Grosso

11. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- 1) SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.
- 2) SILVA, Enos Arneiro Nogueira da. Cozinha Industrial: Um Projeto Complexo. 1998. 277p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo – Universidade de São Paulo, São Paulo.
- 3) TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes ... [et al.]. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003. 219p.

Projeto adaptado do termo de referência RESTAURANTES POPULARES ROTEIRO DE IMPLANTAÇÃO 2007.



Beatriz Azevedo Steffen

Vereadora