

PLANO DE TRABALHO¹

1. DADOS CADASTRAIS DA PROPONENTE		
1.1 DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL		
RAZÃO SOCIAL: ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE E NOSSA SENHORA DE FÁTIMA		CNPJ: 03.246.978/0001-26
Tipo de Organização Social : (x) Sem fins lucrativos () Cooperativa () Religiosa		
Endereço: Rua Alvaro Leitão 532		
Cidade/UF: Alpestre	Bairro: centro	CEP: 98480000
Telefone: 55 37961211	Celular: 55999191109	
E-mail: Associacaob- alpestre@hotmail		Site:
Registro(s) e Inscrição(ões): N° CMAS:		N° CMDCA:
		N° COMUI:
DIRIGENTE LEGAL: Gilberto R. Rigo		CPF:566.824.250-15
RG:1052980651	Órgão Expedidor:SSP	
Telefone:55 997032315	erragens- rigo@hotmail	
Endereço: Avenida Farrapos 400		
Cidade/UF: Alpestre	Bairro: centro	CEP:984800
Período de mandato diretoria:	Início:24/01/2024	24/01/2027
1.2 DADOS BANCÁRIOS		
Art. 51 - Os recursos recebidos em decorrência da parceria serão depositados em conta corrente específica, isenta de tarifa bancária, na instituição financeira pública determinada pela Administração Pública Municipal.		

¹ Minuta de Plano de trabalho objetivando formalização de parceria com o Poder Público, de acordo com a Lei Federal nº 13.019/2014. Nas parcerias firmadas com base na Lei Federal nº 13.019/2014, o plano de trabalho é o documento balizador das atividades a serem desenvolvidas pela organização OSC parceira na execução da parceria. Aplicável a todos os instrumentos jurídicos previsto na Lei de Parcerias (termo de colaboração, termo de fomento e acordos de cooperação). Principais disposições legais: art. 1º, 22, 35 e 42.

1.3 APRESENTAÇÃO E HISTÓRICO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

A Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima é uma Organização da Sociedade Civil sem fins lucrativos, fundada em **1954**, com a finalidade de prestar assistência à saúde da população do Município de Alpestre, atuando como importante parceira do Sistema Único de Saúde (SUS) na promoção, proteção e recuperação da saúde.

Ao longo de mais de sete décadas de atuação, a instituição consolidou-se como referência regional em atendimento hospitalar, acompanhando a evolução das políticas públicas de saúde e promovendo constantes investimentos em infraestrutura, qualificação profissional, equipamentos e melhoria dos serviços oferecidos à comunidade. Esse processo de crescimento permitiu que a entidade dispusesse atualmente de uma estrutura física adequada para o atendimento hospitalar, observando as normas técnicas e sanitárias vigentes.

Atualmente, a Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima conta com uma equipe composta por **24 colaboradores** e um corpo clínico formado por **12 médicos**, mantendo **plantão médico presencial 24 horas por dia**, assegurando assistência contínua à população e garantindo o atendimento das urgências e emergências durante todos os dias do ano.

Recentemente, a instituição aderiu ao **Programa Federal Aqui Tem Especialistas**, fortalecendo o acesso da população aos serviços especializados e ampliando sua capacidade de resposta às demandas assistenciais do Sistema Único de Saúde.

Outro importante marco institucional ocorreu no ano de **2025**, quando a Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima obteve o reconhecimento da **Certificação de Entidade Beneficente de Assistência Social na Área da Saúde (CEBAS)**, consolidando seu caráter filantrópico e reafirmando seu compromisso com a prestação de serviços gratuitos e complementares ao SUS, em conformidade com a legislação vigente.

A instituição realiza, em média, **2.000 atendimentos mensais**, aproximadamente **40 internações hospitalares**, cerca de **10 cirurgias de grande porte** e aproximadamente **30 procedimentos cirúrgicos de pequeno porte por mês**, demonstrando sua relevância na assistência hospitalar e sua capacidade operacional para atender às necessidades da população.

Durante sua trajetória, a Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima tornou-se um patrimônio social da comunidade de Alpestre, prestando relevantes serviços à saúde pública e contribuindo significativamente para a melhoria da qualidade de vida da população. Sua atuação é pautada pelos princípios da universalidade, integralidade, equidade, humanização e eficiência, mantendo permanente parceria com o Poder Público para execução de políticas públicas de saúde.

A experiência acumulada ao longo de sua história, aliada à capacidade técnica, administrativa e assistencial desenvolvida pela instituição, demonstra sua plena aptidão para executar projetos de interesse público, especialmente aqueles destinados ao fortalecimento da infraestrutura hospitalar, à qualificação dos serviços prestados e à ampliação do acesso da população a uma assistência segura, humanizada e de qualidade.

2.1 Experiências da Organização da Sociedade Civil que a torna apta a realizar o objeto do Plano de Trabalho.

A Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima possui mais de 70 anos de atuação na prestação de serviços de saúde, sendo reconhecida como instituição de referência no Município de Alpestre e importante parceira do Sistema Único de Saúde (SUS). Ao longo de sua trajetória, desenvolveu capacidade técnica, administrativa e operacional para executar projetos de interesse público, realizando investimentos contínuos em infraestrutura, qualificação profissional, ampliação dos serviços assistenciais e modernização de seus processos.

O Município de Alpestre possui como principal referência hospitalar a Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima, responsável por atender todos os munícipes de forma contínua e ininterrupta. O aumento da demanda pelos serviços hospitalares, aliado às constantes atualizações das normas sanitárias, exige investimentos permanentes na modernização da infraestrutura física da instituição.

Entre essas atividades encontra-se o serviço de alimentação hospitalar, diretamente relacionado à permanência e ao cuidado dos pacientes internados e em observação. A alimentação fornecida dentro de um hospital não constitui atividade acessória sem relação com a assistência à saúde. Ela integra a rotina de cuidado do paciente e deve ser produzida em condições capazes de preservar sua qualidade, higiene e segurança.

A Associação conhece essa realidade porque a vivencia diariamente. Conhece os fluxos existentes, as limitações da estrutura atual, as necessidades dos profissionais envolvidos na preparação das refeições e, principalmente, as consequências que uma infraestrutura adequada produz sobre a qualidade do serviço oferecido aos pacientes.

Além da experiência assistencial, a entidade possui estrutura administrativa para gerenciamento do projeto, acompanhamento da execução, organização documental, realização dos procedimentos necessários à contratação de terceiros e prestação de contas dos recursos recebidos, circunstâncias que demonstram sua capacidade para assumir as responsabilidades decorrentes da parceria.

A proposta apresentada, portanto, guarda plena compatibilidade com a experiência institucional da Associação, com suas finalidades e com os serviços que já presta à comunidade.

2.2 Descrição da realidade² onde a Organização da Sociedade Civil está inserida, demonstrando o nexo entre a realidade e as atividades previstas no Plano de Trabalho para obtenção do impacto social esperado.

² Lei Federal nº 13.019/2014. Art. 22. *Deverá constar do plano de trabalho de parcerias celebradas mediante termo de colaboração ou de fomento: I - descrição da realidade, que será objeto da parceria, devendo ser demonstrado o nexo entre essa realidade e as atividades ou projetos e metas a serem atingidas;*

A Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima realiza diariamente o fornecimento de refeições aos pacientes internados e em observação, com uma média de **30 refeições por dia**, tornando o serviço de alimentação parte essencial da assistência hospitalar e do cuidado aos usuários.

Atualmente, a cozinha hospitalar possui estrutura física limitada e não atende integralmente às condições necessárias para o adequado funcionamento do serviço. O setor não dispõe de **área específica para recebimento e conferência das mercadorias**, nem de espaço apropriado para o **armazenamento dos alimentos secos**.

A cozinha atualmente utilizada possui limitações de espaço e organização. Não há área específica adequadamente estruturada para recebimento e conferência das mercadorias, o armazenamento de alimentos secos demanda melhores condições de organização e a área destinada à manipulação possui espaço reduzido para desenvolvimento das atividades. Também existe necessidade de adequação das superfícies e bancadas destinadas à manipulação e higienização dos alimentos.

Essas limitações precisam ser compreendidas dentro da realidade hospitalar. Diferentemente de uma cozinha destinada exclusivamente ao preparo convencional de refeições, a alimentação produzida dentro de um hospital é destinada, em grande parte, a pessoas que se encontram em processo de recuperação, submetidas a procedimentos ou apresentando condições clínicas que exigem maior atenção e segurança.

Por essa razão, a organização dos ambientes, a separação dos fluxos, as condições de armazenamento, as superfícies utilizadas, a higienização e a adequada manipulação dos alimentos possuem relação direta com a qualidade do serviço assistencial.

A solução pretendida não consiste em realizar uma obra simplesmente para ampliar o patrimônio físico da Associação. O que se pretende é modificar uma realidade concreta do serviço hospitalar mediante implantação de estrutura capaz de oferecer melhores condições para produção das refeições destinadas aos pacientes.

O projeto da nova cozinha hospitalar foi concebido justamente a partir dessa necessidade. A estrutura projetada permitirá reorganizar os ambientes, estabelecer melhores fluxos internos, qualificar as áreas destinadas ao recebimento e armazenamento dos alimentos e proporcionar condições adequadas para preparação e distribuição das refeições.

Existe, portanto, relação direta entre a realidade identificada, a intervenção proposta e o resultado social pretendido: qualificar a alimentação hospitalar para qualificar o cuidado dispensado às pessoas atendidas pela instituição.

2.3 Impacto Social esperado com a execução do serviço/programa/projeto

O principal impacto esperado com a execução do projeto é a melhoria permanente das condições em que a alimentação hospitalar é produzida e disponibilizada aos pacientes atendidos

pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima.

A nova estrutura permitirá que o serviço de alimentação seja desenvolvido em ambiente concebido especificamente para essa finalidade, proporcionando melhores condições de organização dos fluxos, armazenamento, preparação, manipulação, higienização e distribuição das refeições.

O benefício produzido pelo projeto não ficará restrito ao período de execução da parceria. Uma vez concluída a nova cozinha, a estrutura permanecerá incorporada ao atendimento hospitalar, beneficiando sucessivamente os pacientes que necessitarem dos serviços da instituição.

Considerando o volume atual de atendimentos, internações e procedimentos realizados pelo Hospital, trata-se de investimento com capacidade de produzir efeitos continuados sobre a assistência prestada à população.

Pretende-se, ainda, fortalecer as condições necessárias à regularidade sanitária do estabelecimento, reduzir riscos relacionados à manipulação e preparação dos alimentos, melhorar as condições de trabalho dos profissionais responsáveis pelo serviço e proporcionar ambiente compatível com as responsabilidades assumidas por uma instituição hospitalar.

O impacto social esperado ultrapassa, portanto, a entrega física de uma cozinha. O resultado pretendido é proporcionar maior segurança ao paciente, qualificar a assistência hospitalar e fortalecer uma estrutura de saúde que atende permanentemente a comunidade de Alpestre.

3. DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE/PROJETO (serviço, programa ou projeto)

3.1 Nome do Projeto	Início	Término
“ PROJETO ALIMENTAÇÃO QUE CUIDA – SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIFICAÇÃO DA ASSISTÊNCIA HOSPITALAR ”.	A partir da data de Publicação do Extrato do Termo de Parceria	12(doze) meses.

3.2 Objeto da parceria

O presente Plano de Trabalho tem por objeto a execução do Projeto “Alimentação que Cuida – Segurança Alimentar e Qualificação da Assistência Hospitalar”, destinado a promover melhores condições de segurança alimentar e nutricional aos pacientes atendidos pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima, mediante implantação de nova cozinha hospitalar, estruturada de acordo com as necessidades assistenciais da instituição, projeto técnico e normas sanitárias aplicáveis.

3.3 Atividade ou Projeto a ser desenvolvido

O Projeto “Alimentação que Cuida – Segurança Alimentar e Qualificação da Assistência Hospitalar” será desenvolvido pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima com a finalidade de qualificar o serviço de alimentação hospitalar prestado aos pacientes e usuários da instituição, mediante a implantação de nova cozinha hospitalar.

A iniciativa caracteriza-se como projeto, nos termos da Lei Federal nº 13.019/2014, por compreender um conjunto de operações limitadas no tempo, voltadas à entrega de resultado concreto e de interesse comum entre a Organização da Sociedade Civil e o Município de Alpestre, diretamente relacionado ao fortalecimento da assistência à saúde e à segurança alimentar no ambiente hospitalar.

A execução compreenderá a construção da nova cozinha hospitalar, com área aproximada de 184,40 m², incluindo os serviços de engenharia previstos no projeto técnico, memorial descritivo, orçamento e cronograma físico-financeiro, desde a preparação da área, fundações, estrutura, alvenaria, cobertura, instalações elétricas e hidrossanitárias, revestimentos, esquadrias, pintura e demais acabamentos necessários à entrega da edificação em condições de funcionamento.

A execução do projeto ocorrerá no prazo de 12 (doze) meses, compreendendo as etapas de contratação, execução física, acompanhamento técnico, medições, conclusão, recebimento da obra e demais providências necessárias ao cumprimento integral do objeto.

O custo global da implantação da nova cozinha hospitalar será superior a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), conforme orçamento técnico específico. Desse montante, R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) corresponderão ao aporte financeiro do Município de Alpestre no âmbito da presente parceria, sendo a parcela remanescente necessária à execução integral do projeto suportada pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima com recursos próprios e/ou outras fontes de financiamento regularmente obtidas pela entidade.

A composição financeira demonstra o caráter de mútua cooperação da parceria, uma vez que o recurso municipal participará do financiamento de projeto de maior dimensão, enquanto a própria Associação assumirá parcela substancial do investimento necessário à sua conclusão. Os recursos públicos serão aplicados exclusivamente nas despesas previstas no Plano de Trabalho, com adequada identificação e rastreabilidade, permanecendo individualizadas as despesas custeadas com recursos municipais e aquelas suportadas pela associação.

Ao final da execução, a Associação deverá dispor de estrutura adequada ao recebimento, armazenamento, preparação, manipulação e distribuição das refeições hospitalares, proporcionando melhores condições sanitárias, operacionais e de segurança alimentar. A nova cozinha permanecerá vinculada às atividades hospitalares desenvolvidas pela instituição, produzindo resultado continuado em benefício dos pacientes, profissionais e usuários do Sistema Único de Saúde.

Concluída a obra, a edificação será destinada ao patrimônio público municipal, sem indenização à Associação, permanecendo vinculada à finalidade que fundamentou o projeto. Posteriormente, sua utilização pela Associação para funcionamento da cozinha hospitalar

ocorrerá mediante concessão de uso, pelo prazo e nas condições estabelecidas na Lei Municipal nº 3.024/2026 e no respectivo instrumento.

A construção da cozinha, portanto, não constitui finalidade isolada da parceria, mas o meio necessário à qualificação permanente do serviço de alimentação hospitalar e, conseqüentemente, da assistência à saúde ao público alvo do projeto.

3.4 Justificativa

A presente parceria justifica-se pela necessidade de qualificar o serviço de alimentação hospitalar prestado pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima, reconhecendo-se que a alimentação integra o cuidado dispensado ao paciente e possui relação direta com sua proteção, recuperação e bem-estar. Em ambiente hospitalar, o adequado recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos exige condições estruturais compatíveis com as normas sanitárias e com as particularidades próprias da assistência à saúde.

Atualmente, a estrutura destinada à cozinha hospitalar apresenta limitações que dificultam a adequada organização dos ambientes e dos fluxos de trabalho, especialmente nas etapas de recebimento e conferência de mercadorias, armazenamento dos alimentos e manipulação para preparo das refeições. Essa realidade assume maior relevância por se tratar de alimentação destinada a pacientes internados e em observação, inclusive pessoas que podem apresentar condições clínicas específicas e maior vulnerabilidade, exigindo cuidados rigorosos quanto à higiene e à segurança alimentar.

A construção da nova cozinha hospitalar permitirá superar essas limitações mediante implantação de ambiente planejado para as necessidades atuais da instituição, com melhores condições para organização dos fluxos, armazenamento, manipulação, higienização, preparo e distribuição das refeições, contribuindo para a redução de riscos sanitários e para a melhoria permanente da qualidade do serviço oferecido.

A parceria apresenta relevante interesse público porque seus resultados alcançarão diretamente os usuários dos serviços de saúde. A Associação realiza aproximadamente 2.000 atendimentos mensais, além de internações, cirurgias e outros procedimentos, mantendo atendimento médico presencial durante 24 horas, de modo que a melhoria da estrutura de apoio hospitalar repercute sobre um serviço colocado continuamente à disposição dos usuários.

A participação do Município permitirá somar esforços aos investimentos realizados pela própria Associação para viabilizar uma intervenção cujo custo global supera R\$ 500.000,00, sendo R\$ 200.000,00 provenientes da parceria e a parcela necessária à conclusão do projeto suportada pela entidade com recursos próprios e/ou outras fontes regularmente obtidas. A conjugação desses esforços possibilita ampliar o resultado do investimento público e viabilizar uma estrutura que permanecerá destinada à assistência hospitalar mesmo após o encerramento da parceria.

As ações e metas propostas possuem, assim, capacidade concreta de modificar positivamente a realidade identificada, substituindo uma estrutura atualmente limitada por

ambiente adequado às necessidades do serviço de alimentação hospitalar. O resultado pretendido não se resume à execução de uma obra, mas à melhoria permanente das condições de segurança alimentar e sanitária e, conseqüentemente, da qualidade da assistência prestada aos pacientes e usuários do Sistema Único de Saúde.

3.5 Público Alvo

O projeto tem como público-alvo direto os pacientes atendidos pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima que, em razão de internação, observação, realização de procedimentos ou demais situações assistenciais, que necessitem permanecer na instituição e utilizar os serviços de alimentação hospitalar, constituindo este o grupo diretamente beneficiado pela melhoria das condições de recebimento, armazenamento, preparação, manipulação e distribuição das refeições.

Considerando a atuação da Associação como referência hospitalar no Município de Alpestre, os resultados do projeto possuem alcance continuado, uma vez que a instituição realiza aproximadamente 2.000 atendimentos mensais, além de cerca de 40 internações, 10 cirurgias de grande porte e 30 procedimentos cirúrgicos de pequeno porte por mês, mantendo atendimento médico presencial durante 24 horas.

Serão também beneficiados os acompanhantes que recebam alimentação durante a permanência hospitalar, quando cabível, bem como os profissionais responsáveis pela produção, manipulação e distribuição das refeições e os demais colaboradores que utilizarão a estrutura projetada.

Indiretamente, o projeto beneficiará a população de Alpestre, usuários do Sistema Único de Saúde, e demais usuários atendidos pela instituição, na medida em que a nova cozinha integrará permanentemente a infraestrutura hospitalar e contribuirá para a manutenção de melhores condições sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade dos serviços de saúde colocados à disposição da comunidade.

A definição desse público guarda relação direta com as metas e resultados estabelecidos no Plano de Trabalho, permitindo que os efeitos da parceria sejam posteriormente avaliados não apenas pela conclusão da estrutura física, mas também pela efetiva disponibilização de melhores condições para a prestação do serviço de alimentação hospitalar aos seus beneficiários.

4. OBJETIVOS

4.1 Gerais

Qualificar o serviço de alimentação hospitalar prestado pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima, mediante a implantação de nova cozinha hospitalar adequada às necessidades assistenciais da instituição e às normas sanitárias aplicáveis, proporcionando melhores condições para o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição das refeições, com fortalecimento da segurança alimentar e nutricional e da qualidade da assistência prestada

aos pacientes.

4.2 Específicos

I – Construir e colocar em condições de funcionamento uma nova cozinha hospitalar, com área aproximada de 184,40 m², de acordo com o projeto técnico aprovado e observadas as normas sanitárias, técnicas, de acessibilidade e de segurança aplicáveis;

II – Proporcionar ambientes adequados e funcionalmente organizados para o recebimento e conferência de gêneros alimentícios, armazenamento, higienização, manipulação, preparo e distribuição das refeições hospitalares;

III – Melhorar os fluxos operacionais do serviço de alimentação, favorecendo a adequada separação das diferentes etapas de produção e contribuindo para a prevenção e redução dos riscos de contaminação cruzada;

IV – Fortalecer as condições higiênico-sanitárias relacionadas ao preparo e fornecimento da alimentação destinada aos pacientes, especialmente àqueles internados ou em observação;

V – Proporcionar melhores condições de trabalho aos profissionais responsáveis pela produção, manipulação e distribuição das refeições e aos demais colaboradores que utilizarão os ambientes integrantes do projeto;

VI – Contribuir para o atendimento das exigências sanitárias aplicáveis ao serviço de alimentação hospitalar e para a manutenção das condições necessárias ao regular funcionamento da instituição;

VII – Qualificar a infraestrutura de apoio à assistência hospitalar, incorporando à instituição estrutura permanente destinada ao serviço de alimentação e vinculada ao atendimento dos pacientes e usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

5. RESULTADOS ESPERADOS

A execução do Projeto “Alimentação que Cuida – Segurança Alimentar e Qualificação da Assistência Hospitalar” pretende produzir resultados concretos e permanentes sobre a realidade identificada, de forma que o investimento realizado não se limite à construção de uma nova estrutura física, mas resulte efetivamente na melhoria das condições de funcionamento do serviço de alimentação hospitalar.

Ao final da parceria, espera-se que a Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima

disponha de nova cozinha hospitalar concluída e em condições de utilização, executada de acordo com o projeto técnico aprovado e com ambientes adequados às diferentes etapas relacionadas ao recebimento, armazenamento, higienização, manipulação, preparo e distribuição das refeições.

A nova estrutura deverá proporcionar melhor organização dos fluxos operacionais e das atividades desenvolvidas no serviço de alimentação, contribuindo para a redução dos fatores de risco relacionados à contaminação cruzada e para o fortalecimento das condições higiênico-sanitárias necessárias à produção das refeições destinadas aos pacientes.

Espera-se, igualmente, proporcionar melhores condições de trabalho aos profissionais envolvidos na produção e distribuição da alimentação e aos colaboradores que utilizarão os espaços integrantes do projeto, disponibilizando ambientes mais adequados, organizados e funcionais para o desenvolvimento das respectivas atividades.

No âmbito sanitário, pretende-se superar as limitações estruturais identificadas na cozinha atualmente utilizada e proporcionar condições físicas compatíveis com as exigências aplicáveis ao serviço, contribuindo para a regularidade sanitária da instituição e para a manutenção das condições necessárias ao seu funcionamento.

Como resultado assistencial, a execução do projeto deverá fortalecer a segurança alimentar e nutricional dos pacientes, mediante produção das refeições em estrutura mais adequada às características e responsabilidades próprias de um estabelecimento hospitalar, qualificando um serviço que integra o cuidado prestado durante a internação e permanência dos usuários na instituição.

Os resultados serão verificados por meio de parâmetros objetivos vinculados às metas do Plano de Trabalho, especialmente a conclusão física da nova cozinha hospitalar, o cumprimento do projeto técnico, a disponibilização dos ambientes previstos, os relatórios e registros fotográficos da execução, as medições dos serviços, o termo de conclusão ou recebimento e os documentos técnicos e sanitários pertinentes.

Dessa forma, o resultado final pretendido consiste na substituição de uma estrutura atualmente limitada por ambiente adequado às necessidades do serviço de alimentação hospitalar, produzindo melhoria duradoura na infraestrutura da instituição e na qualidade dos serviços colocados à disposição dos pacientes e da comunidade.

6. OBJETIVOS, METAS (quali/quantitativas), AÇÕES, PRAZOS, RESULTADOS E INDICADORES DE RESULTADO

OBJETIVOS (Gerais e específicos)	META³	AÇÕES	PRAZO (início/termo)	RESULTADO ESPERADO	INDICADORES DE RESULTADO⁴ (Parâmetros de verificação quanto ao cumprimento da meta)
1. Qualificar a infraestrutura destinada ao serviço de alimentação hospitalar, mediante implantação de ambiente adequado às necessidades assistenciais e às normas sanitárias aplicáveis.	1. Executar e concluir 01 nova cozinha hospitalar, com área aproximada de 184,40 m ² , conforme projeto técnico aprovado, incluindo todas as etapas de construção, instalações e adequações necessárias à sua plena funcionalidade, com conclusão prevista em até 9 meses.	- Adotar as providências administrativas necessárias à contratação da execução; contratar empresa responsável pelos serviços; executar as etapas previstas no projeto técnico; realizar acompanhamento técnico, medições e registros da evolução física; - Custear parte da execução da obra da nova cozinha hospitalar, conforme projeto aprovado, incluindo todas as etapas de construção, instalações e adequações necessárias à sua plena funcionalidade, e conclusão e recebimento da obra.	1º ao 9º mês	Nova cozinha hospitalar concluída de acordo com o projeto técnico e em condições de prosseguimento das providências necessárias à utilização.	Processo de contratação; contrato firmado; medições da execução; relatórios técnicos; registros fotográficos; percentual de execução física; Prestação de Contas, termo de conclusão e recebimento da obra.
2. Fortalecer a	2. Disponibilizar estrutura	Executar os ambientes	10º ao	Melhoria das	Projeto executado; relatório

segurança alimentar e nutricional dos pacientes, mediante melhoria das condições de recebimento, armazenamento, preparo, manipulação e distribuição das refeições hospitalares.	física organizada e adequada aos fluxos do serviço de alimentação hospitalar, conforme ambientes e funcionalidades previstos no projeto.	destinados ao recebimento e conferência de gêneros alimentícios, armazenamento, higienização, manipulação, preparo e distribuição das refeições; verificar a conformidade da execução com o projeto e adotar as providências técnicas e sanitárias necessárias à utilização do espaço.	12º mês	condições estruturais e operacionais do serviço de alimentação hospitalar, com organização dos fluxos e redução dos fatores de risco relacionados às limitações da estrutura atualmente existente.	técnico de conformidade; registros fotográficos; vistoria final; documentação técnica e sanitária pertinente.
3. Colocar a nova estrutura em funcionamento e incorporá-la de forma permanente à assistência hospitalar prestada pela Associação.	3. Disponibilizar a nova cozinha hospitalar para utilização no atendimento dos pacientes e funcionamento do serviço de alimentação até o encerramento da parceria.	Concluir os serviços; realizar recebimento da obra; organizar os ambientes; adotar as providências necessárias à regularização e ao funcionamento; iniciar a utilização da nova estrutura; elaborar relatório final de execução e prestação de contas.	11º ao 12º mês	Nova cozinha hospitalar integrada à estrutura assistencial da instituição e disponível para produção e distribuição das refeições destinadas aos pacientes. Regularização da Documentação conforme legislação.	Termo de recebimento; registros fotográficos finais; relatório de execução do objeto; documentação sanitária aplicável; comprovação da efetiva disponibilização do ambiente para funcionamento. Entrega da benfeitoria ao Município; formalização da incorporação; adoção das providências necessárias à concessão de uso e disponibilização da estrutura ao serviço de alimentação hospitalar.

3.4 meta nasce do objetivo. É a definição daquilo que se pretende atingir de forma clara, objetiva e mensurável; Metas quantitativas e qualitativas. Ideal que o planejamento da parceria ocorra de forma a controlar o andamento e execução da execução da parceria (objetivos, metas e ações).

⁴ Definição de meios de avaliação das metas; ferramenta métrica de gestão; verificação se os resultados esperados estão sendo atingidos como foi planejado. Lei nº 13.019/2014. Art.22, inciso IV. Art.22 (...) IV - definição dos parâmetros a serem utilizados para a aferição do cumprimento das metas.

7. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

METAS	1º SEMESTRE (R\$)	2º SEMESTRE (R\$)	TOTAL R\$
1. Executar e concluir 01 nova cozinha hospitalar, com área aproximada de 184,40 m², conforme projeto técnico aprovado, incluindo todas as etapas de construção, instalações e adequações necessárias à sua plena funcionalidade, com conclusão prevista em até 10 meses.	100.000,00	100.000,00	200.000,00

Observação: O desembolso será realizado em duas parcelas, vinculadas à execução física da obra.

1ª Parcela (início e avanço da obra): liberação de 50% (cinquenta por cento) do valor total da parceria, condicionada ao efetivo início da execução e à comprovação de avanço físico relevante da obra, mediante apresentação de medições, relatórios técnicos e registros fotográficos que demonstrem a evolução dos serviços executados;

2ª Parcela (execução intermediária da obra): liberação dos 50% (cinquenta por cento) restantes, condicionada à comprovação de execução substancial da obra, em estágio intermediário de conclusão, mediante medições atualizadas, relatórios técnicos e verificação in loco, e aprovação da prestação de contas da 1ª parcela, assegurando a continuidade e a regularidade da execução da obra.

7.1 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO POR RUBRICA ORÇAMENTÁRIA

NATUREZA DA DESPESA	DETALHAMENTO das METAS (somente citadas as que tiverem recursos financeiros empregados)	APLICAÇÃO/EXECUÇÃO / R\$					
		1º Bim.	2º Bim.	3º Bim.	4º Bim.	5º Bim	6º Bim.
Obras e Instalações	Aplicação dos recursos na execução da nova cozinha hospitalar da Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima, conforme projeto técnico, memorial descritivo, planilha orçamentária e cronograma físico-financeiro da parcela cabível ao Município.	-	-	100.000,00	-	100.000,00	-
							200.000,00
	TOTAL GERAL	-	-	100.000,00	-	100.000,00	-
	TOTAL GERAL						200.000,00
Observação :							

As despesas relativas à elaboração de projetos, serviços de engenharia, acompanhamento técnico por profissional habilitado, aquisição de materiais de consumo e demais materiais necessários à construção, bem como parcelas da execução da obra que excedam ou não estejam abrangidas pelos recursos transferidos pelo Município no âmbito desta parceria, serão custeadas diretamente pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima, mediante recursos próprios e/ou outras fontes regularmente obtidas pela entidade. Tais despesas integram a composição do custo global do projeto, porém não compõem o Cronograma de Desembolso dos recursos públicos da parceria e, conseqüentemente, não serão apresentadas como despesas realizadas com o aporte municipal para fins de prestação de contas financeira desses recursos. A Associação manterá, contudo, os respectivos documentos técnicos, fiscais e financeiros organizados e à disposição da Administração Pública e dos órgãos de controle, sempre que necessários à comprovação da participação financeira da entidade, da execução integral do projeto e do cumprimento das metas e resultados previstos neste Plano de Trabalho.

8. DESCRIÇÃO E FORMAS DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES OU PROJETOS ⁵

O Projeto “Alimentação que Cuida – Segurança Alimentar e Qualificação da Assistência Hospitalar” será executado pela Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima com a finalidade de proporcionar melhores condições de segurança alimentar e nutricional aos pacientes, qualificando a estrutura necessária ao preparo, armazenamento e distribuição das refeições e, consequentemente, a assistência hospitalar prestada ao público alvo.

Para o alcance dessa finalidade, será implantada nova cozinha hospitalar, com área de 184,44 m², no térreo de prédio público existente sobre o lote urbano nº 02 da Quadra O-1, de propriedade do Município de Alpestre, conforme autorizado pela Lei Municipal nº 3.024, de 29 de julho de 2026. A construção constitui o meio necessário para superar as limitações da estrutura atualmente utilizada e proporcionar ambientes adequados à organização dos fluxos de recebimento, armazenamento, higienização, manipulação, preparo e distribuição das refeições.

A execução ocorrerá no período de 12 (doze) meses e compreenderá as providências administrativas e técnicas necessárias à contratação, execução e acompanhamento da intervenção, observando o projeto técnico, memorial descritivo, planilha orçamentária e cronograma físico-financeiro, bem como as normas de engenharia, acessibilidade, segurança e vigilância sanitária aplicáveis. A evolução do projeto será acompanhada por meio de responsável técnico, medições, relatórios e registros fotográficos, permitindo verificar o cumprimento das metas e a correspondência entre os serviços executados e o resultado previsto.

O projeto será viabilizado mediante conjugação de esforços entre o Município de Alpestre e a Associação. O Município participará do custeio da intervenção com aporte financeiro de até R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), enquanto a Associação aportará os recursos necessários à complementação e conclusão integral da nova estrutura, cujo custo global supera R\$ 500.000,00. A participação da entidade compreenderá, conforme a composição financeira do projeto, despesas com engenharia, projetos, materiais, serviços e parcelas da execução da obra não custeadas com os recursos públicos da parceria.

Os recursos municipais serão aplicados exclusivamente nas despesas previstas neste Plano de Trabalho e no respectivo cronograma de desembolso, mantendo-se sua identificação para fins de acompanhamento e prestação de contas. Os valores e despesas assumidos diretamente pela Associação não integrarão a prestação de contas financeira do recurso municipal, permanecendo, contudo, os respectivos documentos à disposição da Administração para comprovação da participação da entidade, da execução integral do projeto e do cumprimento das metas pactuadas.

Concluída a intervenção, a nova estrutura será entregue ao Município e incorporada ao patrimônio público municipal, sem qualquer indenização à Associação pelos investimentos por ela realizados, em conformidade com a Lei Municipal nº 3.024/2026. Após a incorporação, sua utilização pela Associação será formalizada mediante concessão de uso, pelo prazo de 10 (dez) anos, passível de prorrogação enquanto mantido o interesse público, permanecendo a edificação

destinada exclusivamente ao funcionamento da cozinha hospitalar.

A execução do projeto será considerada concluída com a entrega da estrutura prevista, sua incorporação ao patrimônio municipal e a adoção das providências necessárias à sua utilização para a finalidade estabelecida. O resultado da parceria, contudo, será aferido especialmente pelo benefício produzido a partir dessa estrutura, consistente na melhoria das condições de segurança alimentar, organização dos fluxos e qualidade do serviço de alimentação hospitalar disponibilizado aos pacientes.

Dessa forma, a construção não constitui finalidade isolada da parceria, mas instrumento necessário à concretização do interesse público e recíproco que fundamenta sua celebração, permitindo que o investimento realizado pelo Município e pela Associação resulte em patrimônio público permanente e, simultaneamente, em melhores condições para a prestação da assistência hospitalar à comunidade.

9. METODOLOGIA

A metodologia adotada para execução do Projeto “Alimentação que Cuida – Segurança Alimentar e Qualificação da Assistência Hospitalar” está estruturada a partir da finalidade social da parceria, buscando assegurar que a implantação da nova cozinha hospitalar resulte efetivamente na melhoria das condições de segurança alimentar e nutricional e na qualificação da assistência prestada aos pacientes da Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima.

O projeto será desenvolvido de forma integrada, iniciando pela organização dos documentos técnicos e pelas providências necessárias à contratação e execução da intervenção. A construção da nova cozinha hospitalar observará o projeto aprovado, memorial descritivo, planilha orçamentária e cronograma físico-financeiro, com acompanhamento de profissional habilitado e fiscalização do Município, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 3.024/2026.

Durante a execução, serão acompanhados o avanço físico da intervenção e o cumprimento das metas previstas no Plano de Trabalho, mediante medições, relatórios técnicos, registros fotográficos e demais documentos pertinentes. Os recursos municipais serão aplicados exclusivamente nas despesas previstas para a parceria, enquanto a Associação realizará os aportes sob sua responsabilidade necessários à conclusão integral do projeto, mantendo-se a identificação das diferentes fontes de financiamento.

Concluída a intervenção, serão realizadas as verificações técnicas e sanitárias pertinentes, bem como os procedimentos de recebimento e incorporação da edificação ao patrimônio público municipal. Na sequência, mediante concessão de uso, a nova estrutura será destinada ao funcionamento da cozinha hospitalar, permitindo a reorganização dos ambientes e dos fluxos de recebimento, armazenamento, higienização, manipulação, preparo e distribuição das refeições.

A partir da utilização da nova estrutura, a Associação buscará consolidar melhores condições higiênico-sanitárias e operacionais para o serviço de alimentação, contribuindo para a redução dos riscos de contaminação, maior segurança no preparo das refeições e melhores condições de atendimento aos pacientes que necessitam de alimentação durante sua permanência no Hospital.

A avaliação do projeto considerará, além da conclusão física da intervenção, a efetiva disponibilização da estrutura para a finalidade prevista e o cumprimento dos indicadores estabelecidos no Plano de Trabalho. Dessa forma, a metodologia vincula cada etapa de execução ao resultado social pretendido, fazendo da nova cozinha o instrumento para alcançar o objetivo central da parceria: proporcionar maior segurança alimentar e qualificar o cuidado hospitalar oferecido à população.

10. PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

10.1 Detalhamento das receitas previstas para a parceria

As receitas para execução do objeto da parceria estão previstas na Lei nº 3.034, de 23 de julho de 2026, no valor de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), com a seguinte caracterização:

Órgão: 05 - SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE E SANEAMENTO

Unidade: 01 - Ações e Serviços Públicos de Saúde - ASPS

Proj/Ativ: 1011 - SUBVENCIONAR, AMPLIAR, REF. E EQUIPAR HOSP. COMUNITÁRIO

FR: 1500.0040 - AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE - ASPS

CO: 1002 - Identificação das Despesas com ações e serviços públicos de saúde

Elem. de Desp.: 4450.42.00.00.00.00 - AUXÍLIOS - R\$ 200.000,00

✓

⁵ Lei Federal nº 13.019/2014. Art. 22. Deverá constar do plano de trabalho de parcerias celebradas mediante termo de colaboração ou de fomento:

II - descrição de (...) atividades ou projetos a serem executados;

III - forma de execução das atividades ou dos projetos e de cumprimento das metas a eles atreladas;

11. DECLARAÇÃO

Na qualidade de Dirigente Legal da Organização da Sociedade Civil proponente, **DECLARO**, para os devidos fins, sob as penas da lei, que **INEXISTE** qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Municipal ou qualquer outro órgão ou entidade da Administração Pública Municipal que impeça a celebração da Parceria na forma deste Plano de Trabalho.

Pede deferimento.

Alpestre, 24 de agosto de 2026.



Gilberto Ruber Rigo
Presidente da Associação Beneficente Nossa Senhora de Fátima
CPF: 500.824.250-15
Assoc. Benefic. N.ª S.ª de Fátima

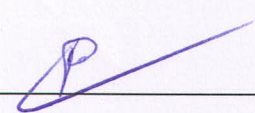
12. ANÁLISE PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

(☒) Aprovado

(☐) Em andamento

(☐) Reprovado

Alpestre, 27 de AGOSTO de 2026.



Administração Pública: **RUDIMAR ARGENTON** – Prefeito Municipal