



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS

ESTADO DO PARANÁ

PLANO DE TRABALHO

DADOS CADASTRAIS

Versão Nº. 0

Identificador Nº. PLT.012/2025

1. DADOS CADASTRAIS

1.1 DA ENTIDADE

Selecionar Processo	Sigla	Órgão		
Plano de Trabalho	SEMAS	Secretaria Municipal de Assistência Social		
Nome do Servidor Responsável pelo preenchimento do formulário no Órgão				
Nome do Presidente da Comissão				
MIRIAN CRISTINA LOPES KROICH				
Razão Social				
INSTITUTO JOAO FERRAZ DE CAMPOS				
CNPJ	Tipo de Instrumento	Valor do Plano de Trabalho / Aditivos (R\$)	Limite para Entrega da Documentação	
07.560.213/0003-89	Termo de Fomento	63.469,00	03/06/2025	
Possui Plano de Trabalho Complementar?	ID. da Instância Complementar	Valor do Plano Complementar (R\$)	Valor Total da Proposta (R\$)	
Não			63.469,00	
Área de Atuação		Atividade		
Assistência Social		Assistência à Criança a ao Adolescente		
Endereço (Sede Administrativa)			Bairro	
Rua Cassiano Ricardo, 815			Vargem Grande	
Cidade	Estado	CEP	Telefone Fixo	Telefone Celular
Pinhais	PR	83321-090	(41) 3056-7871	(41) 99185-2062
E-mail			Possui PIS Tributado?	
secretaria@ijfc.org.br			Sim	
Site			Possui CEBAS?	
ijfc.org.br			Não	

1.2 DO RESPONSÁVEL

Nome do Responsável pela Entidade				
Ana Carolina Ferraz de Campos Bolduan				
Cargo / Função	RG	Órgão Exp.	CPF	
Diretora Presidente	1.449.702-1	SSP	796.270.729-15	
Endereço do Responsável			Bairro	
Avenida Iguaçu,2689			Água Verde	
Cidade	Estado	CEP	Telefone Fixo	Telefone Celular
Curitiba	PR	80240-030	(41) 3056-7871	(41) 99641-0146
E-mail				
gerencia@ijfc.org.br				

1.3 DO PROJETO

Endereço (Projeto)			Bairro	
Rua Cassiano Ricardo, 815			Vargem Grande	
Cidade	Estado	CEP	Telefone Fixo (Projeto)	Telefone Celular (Responsável)
Pinhais	PR	83321-090	(41) 3056-7871	(41) 99185-2062
E-mail				
secretaria@ijfc.org.br				
Site				
ijfc.org.br				
Banco		Agência	Conta Corrente	
Banco do Brasil		1869-4	777007-3	

1.4 OUTROS PARTÍCIPES

Entidade	CNPJ		Tipo de Participação	
Endereço (Sede Administrativa)			Bairro	
Cidade	Estado	CEP	Telefone (Sede Administrativa)	Telefone Celular Responsável
Email				

ATENÇÃO:

APÓS O TÉRMINO DO PREENCHIMENTO DAS INFORMAÇÕES NESTE O FORMULÁRIO É NECESSÁRIO CLICAR

EM SALVAR



ANTES DE ACESSAR O PRÓXIMO FORMULÁRIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS

ESTADO DO PARANÁ

PLANO DE TRABALHO
DESCRIÇÃO DO PROJETO/ATIVIDADE

Identificador Nº PLT.012/2025

2. DESCRIÇÃO DO PROJETO/ATIVIDADE

Título do Projeto/Atividade

Projeto de Segurança Alimentar

Atividade Principal da Transferência

Assistência à Criança a ao Adolescente

Duração

12 Meses

Valor Total Previsto

63.469,00

Objeto da Transferência

Disponibilização de alimentos adequados do ponto de vista nutricional, qualitativo, quantitativo e da pluralidade, com acompanhamento do desenvolvimento infantil por profissional da área da Nutrição. Para o atendimento de 100 crianças e adolescentes.

Tipo de Objeto

☐ Atividades, Serviços ou Manutenção

☐ Aquisição de Imóveis

☒ Aquisição de Equipamentos e Material Permanente

☐ Obras (Construções, Ampliações e Reformas)

Descrição da Meta

Fornecer, diariamente(de segunda á sexta feira), duas refeições balanceadas e adequadas do ponto de vista nutricional, quantitativo, qualitativo e da pluralidade para 100 crianças e adolescentes.

Unidade de Medida da Meta

Pessoas

Periodicidade

2 - Bimestral

Quantidade

100

Público Alvo

100 (cem) crianças e adolescentes, de 5 a 17 anos e onze meses completos.

Especificação dos Critérios de Seleção dos Participantes do Projeto/Atividade

Crianças e adolescentes inseridos no Instituto João Ferraz de Campos por encaminhamento de equipamentos públicos de Assistência Social e de Proteção à Criança e ao Adolescente: CRAS, CREAS e Conselho Tutelar.

Detalhamento do Objeto

Adequação estrutural e de equipamentos para fornecer, diariamente, duas refeições balanceadas e seguras do ponto de vista nutricional, quantitativo e qualitativo a todas as crianças atendidas no Instituto João Ferraz de Campos sob a égide legal do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, além de estabelecer o melhores fluxos de produção, gestão da produção, bem como monitorar desenvolvimento de cada criança por um profissional da área da Nutrição.

Utilizar o processo de produção para ampliar o repertório alimentar das crianças e adolescentes com a oferta de diferentes alimentos que agreguem nutrição a valores socioculturais, afetivos e sensoriais. Sendo ofertadas 200 refeições/ dia e/ou 60.000 refeições/ano.

Justificativa da Proposição

O Instituto João Ferraz de Campos, mantendo sua missão de cuidar da nutrição das crianças e adolescentes, reconhece a necessidade de não só prover duas refeições diárias de qualidade, mas também de assegurar que estas sejam preparadas em um ambiente que cumpra com os padrões de segurança e higiene alimentar. No contexto atual, exacerbado pelos desafios trazidos pela pandemia de Sars-Covid-19, a instituição redobra seus esforços para reforçar a segurança alimentar e nutricional dos jovens atendidos. A mudança das rotinas alimentares habituais e o consequente aumento na insegurança alimentar realçaram a importância de uma estrutura de produção de alimentos robusta e confiável.

Nesse sentido, o foco deste projeto é aprimorar a infraestrutura do IJFC que necessita substituir e implementar os equipamentos de 14 anos de uso, reformulando a área de produção. Serão adquiridos equipamento e utensílios fundamentais para o preparo eficaz de refeições em larga escala. Com essas melhorias, visamos não só atender às necessidades nutricionais, mas também melhorar a qualidade das refeições e a segurança dos alimentos, garantindo que cada criança receba o suporte nutricional adequado para prosperar tanto na saúde quanto no aprendizado.

OBS: Na Justificativa da Proposição a descrição da realidade que será objeto da parceria, devendo ser demonstrado o nexos entre essa realidade e as atividades ou projetos e metas a serem atingidas.

Resultados Esperados

Com o investimento na modernização e reestruturação da área de produção de alimentos no IJFC, espera-se alcançar resultados significativos e multidimensionais, que incluem:

Melhoria da Segurança Alimentar:

A expectativa é que com melhores equipamentos e uma área de produção reformada, o risco de contaminação alimentar seja drasticamente reduzido. Isso assegura que as crianças recebam refeições seguras, contribuindo para a sua saúde e bem-estar geral.

Aumento da Eficiência na Produção de Refeições:

Aumento da eficiência da cozinha, permitindo que mais refeições sejam preparadas em menos tempo, mantendo a qualidade e o valor nutricional.

Ampliação da Variedade Nutricional:

Com melhores equipamentos, será possível diversificar o cardápio, introduzindo novos pratos que atendam a uma gama mais ampla de necessidades nutricionais e preferências das crianças, incentivando bons hábitos alimentares.

Adequação às Normas Sanitárias:

A reorganização da área de produção para cumprir com as normas sanitárias aumentará a confiança dos pais e responsáveis na qualidade das refeições servidas, além de cumprir com regulamentos de saúde pública.

Melhora no Desempenho Escolar:

Nutrição adequada está diretamente ligada ao desempenho cognitivo e físico. Espera-se que com refeições balanceadas e nutritivas, haja uma melhora no foco, na concentração e no desempenho acadêmico dos alunos.

Redução de Doenças e Ausências Escolares:

Ao evitar doenças relacionadas à alimentação inadequada, a escola poderá observar uma redução na taxa de ausências, contribuindo para a continuidade e o sucesso do percurso educativo dos alunos.

Promoção de Práticas Sustentáveis:

A introdução de equipamentos mais eficientes também contribuirá para a sustentabilidade do ambiente escolar, reduzindo desperdícios e otimizando o uso de recursos naturais.

Estímulo à Educação Nutricional:

O ambiente de cozinha aprimorado pode servir como uma ferramenta educacional, onde as crianças podem aprender sobre nutrição e hábitos alimentares saudáveis.

Aumento da Satisfação e Moral da Equipe de Alimentação:

A melhoria das condições de trabalho para os funcionários da cozinha resultará em maior satisfação no trabalho, o que pode levar a uma melhor retenção de pessoal e a um serviço de maior qualidade.

Em resumo, o investimento proposto visa criar um ambiente onde a nutrição, a saúde e a educação caminham juntas, fortalecendo a base para que cada criança possa atingir seu potencial pleno.

Manutenção do Projeto/Atividade após o término da transferência

A viabilidade para continuidade do projeto será sempre buscada pelo Instituto João Ferraz de Campos em meio as suas parcerias, doações dirigidas de empresas parceiras e pessoas físicas.

ATENÇÃO:

APÓS O TÉRMINO DO PREENCHIMENTO DAS INFORMAÇÕES NESTE O FORMULÁRIO É NECESSÁRIO CLICAR

EM SALVAR



ANTES DE ACESSAR O PRÓXIMO FORMULÁRIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS

ESTADO DO PARANÁ

PLANO DE TRABALHO

DESCRIÇÃO DE METAS

Identificador N°. PLT.012/2025

3. DESCRIÇÃO DE METAS A SEREM ATINGIDAS E DE ATIVIDADES OU PROJETOS A SEREM EXECUTADOS

Nº	Objetivos / Metas	Periodicidade	Data de Início	Data de Término	Descrição	Fórmula	Meta Inicial	Meta Final
1	Realizar a pesquisa de satisfação com os alunos.	bimestral	01/08/2025	31/07/2026	Realizar a pesquisa de satisfação com os alunos.	Soma dos índices de satisfação dos usuários nº de crianças/adolescentes participantes / nº total de crianças/adolescentes matriculados no serviço *100.	0%	>75%
2	Taxa de frequência dos usuários	bimestral	01/08/2025	31/07/2026	Taxa de frequência dos usuários	total de usuários que frequentaram a instituição durante o bimestre/nº total de crianças/adolescentes matriculados no serviço *100.	não mensurado	>75%
3	Relatório demonstrativo de resultados	semestral	01/08/2025	31/07/2026	Relatório demonstrativo de resultados	Elaboração de relatório semestral com dados das refeições ofertadas.	0%	>100%

ATENÇÃO:

APÓS O TÉRMINO DO PREENCHIMENTO DAS INFORMAÇÕES NESTE O FORMULÁRIO É NECESSÁRIO CLICAR EM SALVAR  ANTES DE ACESSAR O

PRÓXIMO FORMULÁRIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS
ESTADO DO PARANÁ

PLANO DE TRABALHO
CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Identificador Nº. PLT.012/2025

4. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Nº Etapa	Nº Objetivo	Descrição da Etapa	Ações	Unidade	Quantidade	Data de Início	Data de Término	Valor Previsto
1	1	Realizar a aquisição dos equipamentos industriais e utensílios conforme especificado no projeto.	Revisar o projeto detalhado e as especificações técnicas dos equipamentos e utensílios que serão necessários, assegurando que correspondam às necessidades da cozinha e às normas sanitárias. Elaborar uma lista de compras com todos os itens necessários, incluindo modelos, tamanhos, quantidades e características específicas para cada equipamento e utensílio. Entrar em contato com vários fornecedores para obter orçamentos detalhados para os itens listados. Realizar os pedidos dos equipamentos e utensílios, certificando-se de que todos os termos e condições sejam claramente acordados. Planejar a logística para a entrega e instalação dos equipamentos, incluindo o agendamento de datas e o arranjo de espaço para recebimento e armazenamento temporário se necessário.	Outras unidades de medida	1	01/08/2025	31/07/2026	63.469,00
2	2	Capacitar a equipe de nutrição e de cozinha no manuseio dos novos equipamentos e nas novas práticas de higiene.	Avaliar as habilidades atuais da equipe e as lacunas de conhecimento em relação aos novos equipamentos e procedimentos de higiene. Organizar sessões de treinamento que se encaixem nos horários da equipe, garantindo a participação de todos sem interromper as operações diárias. Conduzir sessões teóricas para abordar o conhecimento sobre operação segura e eficiente dos novos equipamentos e as práticas de higiene. Realizar sessões práticas onde os membros da equipe possam operar os equipamentos sob supervisão, praticando também os novos procedimentos de limpeza e sanitização. Implementar um plano de educação contínua para garantir que a equipe esteja sempre atualizada com as melhores práticas e com qualquer nova tecnologia que possa ser introduzida.	Outras unidades de medida	1	01/08/2025	31/07/2026	0,00
3	3	Oferta de refeições	Fornecimento diário (de segunda à sexta-feira), duas refeições balanceadas e adequadas do ponto de vista nutricional, quantitativo, qualitativo e da pluralidade para 100 crianças e adolescentes. No total 200 refeições/ dia e/ou 60.000 refeições/ano.	Unidade	200	01/08/2025	31/07/2026	0,00

Valor Previsto Total
63.469,00

ATENÇÃO:

APÓS O TÉRMINO DO PREENCHIMENTO DAS INFORMAÇÕES NESTE O FORMULÁRIO É NECESSÁRIO CLICAR EM SALVAR



ANTES DE ACESSAR O

PRÓXIMO FORMULÁRIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS
ESTADO DO PARANÁ

PLANO DE TRABALHO
EQUIPE EXECUTORA

Identificador N°. PLT.012/2025

5. EQUIPE EXECUTORA

5.1 EMPREGADOS CUSTEADOS PELA TRANSFERÊNCIA

Cargo / Função	Qtde	Carga Horária Semanal	Salário Base Mensal	Status	Qualificação	Conselho de Classe

Qtde de Empregados:

5.2 PROFISSIONAL AUTÔNOMO

Tipo de Serviço Autônomo	Quantidade	Qualificação	Conselho de Classe	Carga Horária	Remuneração	Periodicidade de

5.3 OUTROS - NÃO CUSTEADOS PELA TRANSFERÊNCIA

Cargo / Função	Quantidade	Qualificação	Conselho de Classe	Carga Horária	Remuneração	Status
Motorista	1	Ensino Médio		200		Contratado
Monitora	1	Ensino Médio		200		Contratado
Assistente Administrativo	1	Superior		200		Contratado
Gerente de Serviços Sociais	1	Superior		200		Contratado
Orientador de Literatura Infanto Juvenil/ Contação de História	1	Superior		160		Cedido
Orientador de Raciocínio/Informática	1	Superior		160		Cedido
Nutricionista	1	Superior		40		Contratado
Instrutor Oficina de Capoeira	1	Ensino Médio		20		Contratado
Pedagogo	1	Superior		150		Contratado
Assistente Social	1	Superior	CRESS	150		Contratado
Instrutor Oficina de Música	1	Superior		90		Contratado
Educador Social	1	Ensino Médio		200		Contratado
Instrutor de Educação Física	1	Superior	CREF	60		Contratado
Faxineiro	1	Ensino Fundamental		200		Contratado
Auxilar de Cozinha	1	Ensino Fundamental		200		Contratado
Educador de Linguagens e Tecnologias	1	Superior		120		Contratado
Instrutor Oficina de Karatê	1	Superior		60		Contratado
Psicólogo	1	Superior	CRP	90		Contratado
Cozinheira	1	Ensino Médio		200		Contratado
Zelador	1	Ensino Fundamental		200		Contratado

ATENÇÃO:

APÓS O TÉRMINO DO PREENCHIMENTO DAS INFORMAÇÕES NESTE O FORMULÁRIO É NECESSÁRIO CLICAR

EM SALVAR



ANTES DE ACESSAR O PRÓXIMO FORMULÁRIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS

ESTADO DO PARANÁ

PLANO DE TRABALHO
RECURSOS HUMANOS

Versão Nº. 0

Identificador Nº. PLT.012/2025

INFORMAÇÕES GERAIS

PERÍODOS REFERENCIAS

<i>Previsão de Início da Execução</i> 08 - Agosto	<i>Ano</i> 2025	<i>Qtde de Meses</i> 12	<i>% de Previsão de Reajuste</i> 0,00	<i>Mês do Reajuste</i>	<i>Ano do Reajuste</i>
--	--------------------	----------------------------	--	------------------------	------------------------

CONTRATADOS CLT

Nome do Empregado	Cargo	Salário Base	INSS Patronal	FGTS	PIS	Multa de FGTS	VT Empregado r	Vale Alimentaçã o	Outros Encargos Empregado r	INSS Empregad o	IRRF	VT Empregad o	Desconto Alimentaçã o	Outros Descontos Empregad o	Salário Líquido	Abono Pecunia rio

VALOR MENSAL

SALÁRIO BASE		Utilizado para o Cálculo do Abono Pecuniário		Utilizado para o Cálculo do Aviso Prévio		VENCIMENTOS LIQUIDOS - Salário (Menos alimentação e transporte)	
PAGAMENTOS EMPREGADOR				DESCONTOS EMPREGADO			
INSS PATRONAL		FGTS		Multa de FGTS		PIS	
VALE TRANSPORTE PAGO PELO EMPREGADOR				IRRF			
VALE ALIMENTAÇÃO PAGO PELO EMPREGADOR				VALE TRANSPORTE DESCONTADO DO EMPREGADO			
OUTROS ENCARGOS PAGOS PELO EMPREGADOR(TOTAL DOS CAMPOS OUTROS 1, OUTROS 2 E OUTROS 3				VALE ALIMENTAÇÃO DESCONTADO DO EMPREGADO			
				TOTAL DE OUTROS DESCONTOS DO EMPREGADO			

ATENÇÃO:

APÓS O TÉRMINO DO PREENCHIMENTO DAS INFORMAÇÕES NESTE O FORMULÁRIO É NECESSÁRIO CLICAR EM SALVAR ANTES DE ACESSAR O PRÓXIMO FORMULÁRIO.



