

ANEXO SEI Nº 29641073/2026 - SAP.CVN

PLANO DE TRABALHO

1- DESCRIÇÃO DO OBJETO

Modernizar a infraestrutura da rede de Restaurantes Populares (Unidade I - Herbert José de Souza, no Bucarein, e Unidade II - Zilda Arns Neumann, no Adhemar Garcia) para otimizar os circuitos de pré-preparo, conservação térmica, eficiência hídrica/energética e higienização automatizada, visando consolidar os processos existentes de economia circular e ampliar o atendimento seguro e humanizado às pessoas atendidas pelos Restaurantes Populares no município de Joinville - SC.

A execução desta proposta contemplará a aquisição de maquinários industriais e multifuncionais (como fornos combinados, ultracongeladores, pass-throughs e lavadoras de louças) que eliminarão os gargalos e os custos de consumo das unidades, além de otimizar os equipamentos da Cozinha Experimental do Restaurante Popular Herbert de Souza com recursos audiovisuais para formação e oficinas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Alinhado de forma sistêmica aos eixos sustentáveis do Edital, o projeto implantará uma usina fotovoltaica de energia solar, sistema de captação de água da chuva para fins não potáveis, e otimizará o processo de compostagem local através da introdução de um triturador de resíduos orgânicos.

Por fim, a intervenção extinguirá o uso de descartáveis no salão através do fornecimento de canecas ecológicas para o café da manhã e copos ecológicos para as ações pedagógicas, estendendo o impacto ecológico para a rede socioassistencial através de sacolas retornáveis (ecobags) utilizadas nas feiras de alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) realizadas nos CRAS.

Trata-se de um investimento estratégico para a promoção da sustentabilidade ambiental e segurança alimentar e nutricional em equipamentos públicos de Joinville.

2- JUSTIFICATIVA

O município de Joinville conta com duas unidades de Restaurantes Populares (Herbert José de Souza e Zilda Arns Neumann) que servem mais de 1.500 refeições diariamente. O atual cenário impõe desafios como a obsolescência de maquinários de cocção rápida, ausência de sistemas automatizados para mensuração da satisfação do usuário e carência de dispositivos adequados de acessibilidade (como mobiliário para pessoas com obesidade e cadeiras de rodas).

Sob o aspecto ambiental e de custeio, as unidades não possuem sistemas de aproveitamento de água da chuva, nem de geração de energia elétrica própria. Atualmente, a rede local já adota importantes premissas de sustentabilidade, operando com a compostagem integral dos resíduos orgânicos gerados e com um sistema ativo de logística reversa para o retorno de marmitas de isopor, porém ainda utilizam copos descartáveis no café da manhã.

Diante desse panorama, a presente proposta promove uma reestruturação sistêmica e multifuncional amparada nas diretrizes de sistemas alimentares circulares urbanos do Edital MDS/SESAN Nº 2/2026, focando em automatizar e escalar as boas práticas já existentes no município:

Eixo A (Equipamentos de SAN): A multifuncionalidade é atingida ao introduzir equipamentos modernos como o Forno Combinado, Ultracongelador, Máquina de Lavar Louças Industrial e Pass Through Aquecido, extrator industrial de suco, frigideira, cubas, carrinho de inox, estufa para marmitas, assegurando barreira sanitária e agilidade. A inclusão de notebooks, TVs, sistemas de som e projetores viabiliza a estruturação da Cozinha experimental e realização de ações de educação alimentar e nutricional no refeitório. A inclusão de exaustores, cortina de ar, condicionadores de ar para melhoria do conforto térmico no local, bem como a substituição do toldo no local onde se formam as filas de acesso também representam uma importante modernização do equipamento. Os talheres, as mesas modernizarão o local de servimento, e as cadeiras adequadas visam garantir a acessibilidade do local. As caixas hot box visualizam a possibilidade de transporte de refeições de forma adequada em situações de calamidade no município, em regiões em que se faça necessário.

Eixo B (Resíduos Sólidos): Mitiga o impacto ambiental através da destinação correta da matéria orgânica não aproveitável com o uso de Triturador de Resíduos Orgânicos, lixeiras seletivas, contêineres estruturados para armazenamento sanitário temporário, impedindo vetores biológicos.

Eixo E (Energia e Água): Introduz a transição ecológica e eficiência financeira por meio da implantação de um Sistema de Geração de Energia Solar Fotovoltaica para mitigar custos de

refrigeração/climatização e de um Reservatório de Captação de Água da Chuva para uso em limpeza externa e horta, reduzindo a pegada hídrica.

Eixo F e Transversal T2 (Perdas, Desperdício e Formação): Atua diretamente na mudança cultural da comunidade ao incentivar o uso de Ecobags, utilização de Copos e Ecológicas reutilizáveis nas ações educativas e confecção de materiais de divulgação gráfica (Banners e Flyers) para campanhas de conscientização alimentar. Socialmente, garante-se uma estrutura pública inclusiva, acessível e humanizada, capaz de produzir refeições com elevado padrão nutricional, ao mesmo tempo em que capacita os beneficiários por meio da Cozinha Experimental. Ambiental e financeiramente, o equipamento reduz gastos operacionais com tarifas (água e energia), desvia quilos de resíduos orgânicos e plásticos dos aterros sanitários de Joinville e promove os conceitos práticos de desenvolvimento sustentável urbana na administração pública.

A transição ecológica e a sustentabilidade financeira das unidades são asseguradas de forma transversal nos demais eixos do projeto. No Eixo B, voltado aos resíduos sólidos, a implantação de um triturador de resíduos orgânicos otimizará mecanicamente a biomassa destinada à compostagem já existente, enquanto conjuntos de lixeiras seletivas e contêineres móveis estruturados em uma central de resíduos isolada impedirão a proliferação de vetores biológicos durante o manejo do lixo. Complementarmente, o Eixo E introduz eficiência de custeio por meio de um sistema de geração de energia solar fotovoltaica para suprir a alta demanda elétrica dos climatizadores e cortinas de ar, associado a um reservatório de captação de água da chuva para atividades de limpeza externa e horta, minimizando a pegada hídrica.

Por fim, o projeto consolida de forma estratégica a meta transversal de eliminação de resíduos sólidos e poluição plástica através de uma destinação operacional e pedagógica extremamente bem definida para cada um dos novos utensílios ecológicos e duráveis orçados. As canecas ecológicas serão integradas diretamente à rotina diária das unidades, sendo utilizadas no serviço do café da manhã oferecido aos usuários dos Restaurantes Populares, o que reduzirá o volume contínuo de materiais descartáveis de uso único gerados no salão. Os copos ecológicos, por sua vez, serão direcionados exclusivamente como suporte logístico e pedagógico nas oficinas, eventos e ações itinerantes de educação alimentar e nutricional promovidas pela nova Cozinha Experimental e pela Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social. Expandindo esse impacto socioambiental para além dos Restaurantes Populares e integrando diferentes políticas públicas governamentais, as sacolas retornáveis (ecobags) serão utilizadas ativamente nas feiras de alimentos realizadas periodicamente nas estruturas dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS). Essa ação viabilizará a distribuição sustentável e em embalagens reutilizáveis de hortifrutigranjeiros oriundos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), gerando um circuito limpo de abastecimento que une a agricultura familiar, a assistência social e a conscientização ecológica coletiva, chancelado por meio de flyers e banners pedagógicos produzidos para as campanhas de educação alimentar e nutricional. Como impactos socioambientais esperados, Joinville consolidará um modelo de equipamento público humanizado, inclusivo e sustentável.

3- CONTEXTO

A iniciativa será desenvolvida no município de Joinville, o mais populoso do Estado de Santa Catarina, com uma população estimada em cerca de 630 mil habitantes. O município apresenta importantes desigualdades socioeconômicas que impactam diretamente as condições de vida, de renda e de acesso à alimentação por parte das populações mais vulneráveis. No âmbito institucional, Joinville possui uma governança de Segurança Alimentar e Nutricional estruturada: o município possui adesão formal ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e conta com todos os seus componentes plenamente ativos, incluindo o Conselho Municipal (COMSEAN), a Câmara Intersetorial (CAISAN) e o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) em vigência. Adicionalmente, a rede municipal executa de forma contínua o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), opera um Banco de Alimentos, possui adesão formal à Estratégia Nacional Alimenta Cidades e mantém dois Restaurantes Populares em funcionamento (Unidade I Herbert José de Souza, no Bucarein, e Unidade II - Zilda Arns Neumann, no Adhemar Garcia), cuja gestão operacional é realizada por uma Organização da Sociedade Civil por meio de contrato de gestão, fornecendo mais de 1.500 refeições diárias.

Contudo, os dados epidemiológicos e sociais recentes evidenciam que as desigualdades sociais e a expansão urbana contínua ainda impõem desafios severos que justificam a necessidade urgente de modernização tecnológica destes equipamentos. No município, a Política de Assistência Social tem identificado um número expressivo de famílias em situação de extrema vulnerabilidade que recorrem reiteradamente ao benefício eventual para alimentação. Embora o benefício eventual seja um instrumento fundamental para respostas emergenciais, a sua utilização de forma persistente sinaliza a presença de situações estruturais de insegurança alimentar que demandam intervenções públicas mais robustas, contínuas e intersetoriais. Prova disso é que, em 2025, do total de 14.806 concessões de benefício eventual de alimentação, 962 corresponderam a solicitações recorrentes de famílias que precisaram acionar o Estado por quatro ou mais vezes (com registros alarmantes de agregados familiares que solicitaram o benefício entre quatro e onze vezes ao longo do ano). Paralelamente, o diagnóstico obtido através da aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) pelos técnicos dos equipamentos da assistência social (CRAS e CREAS) detalha a gravidade real do cenário municipal. Em 2025, foram aplicadas 1.709 EBIA em Joinville, das quais impressionantes 811 famílias (47,45%) foram classificadas em situação de Insegurança Alimentar Grave. Outras 589 famílias (34,46%) apresentaram quadros de Insegurança Alimentar Moderada, enquanto apenas 73 famílias (4,27%) da amostra encontravam-se em Segurança Alimentar. Esse diagnóstico de demandas persistentes e de fome real reafirma a relevância imperativa de fortalecer as políticas públicas estruturantes. Nesse panorama, a modernização dos dois Restaurantes Populares de Joinville é fundamental para garantir que a rede municipal acompanhe a crescente demanda, potencialize as ações de educação alimentar e nutricional da nova Cozinha-

Escola, amplie de forma segura a capacidade de atendimento diário e contribua efetivamente para a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada no município.

4- PÚBLICO-ALVO

O atendimento dos Restaurantes Populares pauta-se pelo princípio da universalidade do acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada, sendo aberto a todos os cidadãos, com prioridade e subsidiariedade tarifária para a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, inscrita no Cadastro Único (CadÚnico) e referenciada pela rede socioassistencial do município. Atualmente são servidas, em média, 850 refeições por dia em cada Restaurante Popular.

5- PROBLEMAS E OPORTUNIDADES

O principal problema que a proposta visa solucionar é a capacidade operacional nos Restaurantes Populares, decorrentes do desgaste natural e da obsolescência mecânica de equipamentos e utensílios industriais que exigem manutenções corretivas frequentes e onerosas. Além disso, identifica-se o desafio de mitigar a alta pegada hídrica e os custos com tarifas de energia elétrica necessários para sustentar a operação, o que pressiona o orçamento público e limita a sustentabilidade dos equipamentos, além de fortalecer as ações de educação alimentar e nutricional. Em contrapartida, Joinville apresenta um cenário de oportunidades para o desenvolvimento do projeto, respaldado por uma governança de Segurança Alimentar e Nutricional madura, caracterizada pela adesão ao SISAN, conselhos ativos (COMSEAN) e CAISAN, Plano Municipal vigente e inserção na Estratégia Alimenta Cidades. A maior oportunidade reside no fato de o município já possuir maturidade cultural e operacional avançada, executando com sucesso a compostagem integral dos resíduos orgânicos gerados e mantendo um sistema de logística reversa com marmitas para garantir a destinação correta do uso de isopor (Joinville possui uma empresa que faz a reciclagem deste material).

6- OBJETIVOS

Modernizar e reestruturar a infraestrutura das duas unidades de Restaurantes Populares de Joinville, transformando-as em equipamentos públicos multifuncionais de referência em sustentabilidade, bioclimatização, acessibilidade e segurança alimentar e nutricional, de modo a consolidar e expandir as práticas locais de economia circular.

OBJETOS ESPECÍFICOS

- Otimizar e automatizar o fluxo de produção e distribuição de refeições, por meio da substituição de equipamentos obsoletos por maquinários industriais de alta performance, assegurando o estrito cumprimento das barreiras e condições higiênico-sanitárias vigentes;
- Ampliar a eficiência ecológica e a sustentabilidade ambiental das unidades, reduzindo drasticamente o consumo de recursos naturais e os custos de custeio através da transição para uma matriz de energia solar fotovoltaica e da implantação de um sistema de captação e reuso de água da chuva;
- Aperfeiçoar a gestão de resíduos e resguardar o desperdício zero, potencializando a compostagem já existente com a introdução do triturador industrial de resíduos orgânicos e eliminando de forma definitiva o uso de descartáveis no salão por meio de canecas e copos ecológicos duráveis;
- Equipar a Cozinha Experimental, fortalecendo as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN);
- Fomentar a intersetorialidade na rede de proteção social, integrando os equipamentos de SAN à política de assistência social por meio do fornecimento de sacolas retornáveis (Ecobags) para qualificar a distribuição de alimentos da agricultura familiar (PAA) nas feiras realizadas nos CRAS.

7- METAS, ETAPAS

Etapas 1 - Aquisição dos materiais permanentes e de consumo

8- METODOLOGIA

Realização de processo licitatório e aquisição dos materiais indicados.

9- RESULTADOS ESPERADOS E INDICADORES

- Alcançar uma redução nas despesas correntes com faturamento de energia elétrica e fornecimento de água potável através da geração limpa por matriz fotovoltaica e do reaproveitamento de água pluvial para lavagens externas e horta, revertendo esses valores em eficiência do equipamento.
- Otimizar e acelerar o processo de compostagem integral de resíduos que o equipamento já realiza, reduzindo o volume bruto do descarte por meio de trituração mecânica. Espera-se também a extinção total do uso de plásticos descartáveis de uso único no salão de atendimento e nos eventos de educação alimentar e nutricional.

- Consolidar a nova Cozinha- Experimental como polo contínuo de qualificação.
- Garantir um acolhimento humanizado e 100% acessível para usuários obesos e cadeirantes nos refeitórios, bem como obter dados em tempo real da percepção e satisfação nutricional do usuário final.

10- ESTIMATIVA DE RECURSOS FINANCEIROS

Valor Global:	R\$ 976.154,99
Repasse MDS:	R\$ 966.393,44
Contrapartida:	R\$ 9.761,55

11- CRONOGRAMA

Meta: Modernização da estrutura dos Restaurantes Populares tornando-os mais eficientes e sustentáveis		
Etapa 1 - Aquisição de materiais permanentes e de consumo	Data de início	Data de término
(Multiprocessador de Alimentos, ultracongelador, processador alimentos industrial, triturador para resíduos orgânicos, projetor digital multimídia, conjunto de lixeira para coleta seletiva 60 l, totem para pesquisa de satisfação, reservatório de água de chuva, smart tv 60, condicionador de ar de 30 mil btus, condicionador de ar spit 55.000 bhis, cortina de ar 90cm, exaustor axial quadrado, microfone de mão sem fio, caixa de som portátil 60w, caca térmica hot box de 100 Litros, mesa retangular para refeitório, cadeira giratória com apoio de braços, cadeira de rodas adulto, cadeira fixa para obesos, formo combinado, máquina de lavar louças industrial, espremedor/ extrator industrial de suco, talher de Inox faca de mesa, talher de inox- garfo de mesa, talher de inox- colher para sopa, frigideira aço inox corpo triplo 26 cm, cuba gastronomia gn 1/1 x 100mm, cuba gastronomia gn 1/1 x 65mm lisa, cube gastronomia gn 1/1 x 65mm -perfurada, carrinho auxiliar de inox, flyer 21x15 cm, banner 80x120 cm, fornecimento e instalação de sistema de geração de energia solar fotovoltaica, estufa para marmita 100 un, toldo, notebook básico, container de armazenamento, pass through aquecido, caneca ecológica, copo ecológico, ecobag)	01/12/2026	31/12/2026

12- CAPACIDADE TÉCNICA E GERENCIAL DO PROPONENTE

Declaração de capacidade técnica e gerencial em anexo.



Documento assinado eletronicamente por **Pricila Piske Schroeder, Gerente**, em 28/05/2026, às 11:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 28/05/2026, às 17:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Rejane Gambin, Prefeita**, em 29/05/2026, às 15:31, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **29641073** e o código CRC **1AF06159**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br