

EQUIPE TÉCNICA

Projeto Cozinhas Solidárias

Em atendimento ao disposto no inciso VI do art. 22 da Lei nº 13.019/2014 (MROSC), apresentamos abaixo a composição da equipe técnica vinculada à execução do projeto, suas respectivas funções e a remuneração prevista com recursos da parceria.

Cargo/Função	Descrição das Atividades	Quantidade	Remuneração Mensal (R\$)	Duração (meses)	Valor Total (R\$)
Coordenador	Desenvolve conteúdos e metodologias, supervisiona educadores e acompanha os resultados pedagógicos.	1	4.240,00	12	50.880,00
Gastrônomo	Criação de cardápio, fichas técnicas, acompanhamento do preparo das refeições, qualidade dos alimentos, elaboração de relatórios, visitas de monitoramento nas cozinhas solidárias.	1	2.460,00	10	29.520,00
Facilitador Padaria Artesanal	Criar plano de aula, ministrar capacitação nas oficinas de padaria	1	120,00	40 h/a	4.800,00

artesanal,
controle de
frequência dos
beneficiários,
lista de
compras.
material
didático e
elaboração de
relatórios.

Facilitador Boas Práticas em Alimentos	Criar plano de aula e material didático, ministrar capacitação em boas práticas na manipulação dos alimentos e seus contaminantes, controle de frequência dos beneficiários e elaboração de relatórios.	1	120,00	8 h/a	960,00
--	--	---	--------	-------	--------