



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

**PROJETO VERONILDE: UM MODELO DE NEGÓCIO SOCIAL DE
COMBATE A FOME COM BASE NA LEI 14016/2020.**

RAFAEL MACHADO ALVES

JOÃO PESSOA-PB
2022

RAFAEL MACHADO ALVES

**PROJETO VERONILDE: UM MODELO DE NEGÓCIO SOCIAL DE
COMBATE A FOME COM BASE NA LEI 14016/2020.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Valéria Saturnino

**JOÃO PESSOA - PB
2022**

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

A474p Alves, Rafael Machado.

Projeto Veronilde: um modelo de negócio social de combate à fome com base na Lei 14016/2020. / Rafael Machado Alves. - João Pessoa, 2023.

38 f. : il.

Orientação: Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva.

TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Modelo de negócios. 2. Organização social. 3. Combate à fome. 4. CANVAS. 5. Lei 14.016/2020. I. Silva, Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641+658:612.391

RAFAEL MACHADO ALVES

**PROJETO VERONILDE: UM MODELO DE NEGÓCIO SOCIAL DE
COMBATE A FOME COM BASE NA LEI 14016/2020.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

RESULTADO: _____ **Aprovado com Correções** _____ **NOTA:** 9,30

João Pessoa, 14 de junho de 2022.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
 **VALERIA LOUISE DE ARAUJO MARANHÃO SATUI**
Data: 09/11/2023 23:03:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva
Orientadora

Documento assinado digitalmente
 **NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES**
Data: 10/11/2023 07:48:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Noádia Priscila Araújo Rodrigues
1ª Examinadora

Documento assinado digitalmente
 **VITOR HUGO ROCHA DE VASCONCELOS**
Data: 10/11/2023 10:31:19-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Msc. Vitor Hugo Rocha Vasconcelos
2ª Examinador

Dedico este projeto à minha avó Veronilde Aparecida Franco Alves,
falecida em 2022 em decorrência de complicações da Covid-19.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a minha força, que mesmo em face de tanta atribulação, conseguiu chegar até aqui, graduando com um projeto que pode mudar a vida de muitas pessoas.

Agradeço aos professores e técnicos do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, por tanto. Especialmente agradeço à Profa. Dra. Noádia Priscila Araújo Rodrigues, por ter acreditado em mim e me dado oportunidade no início da minha jornada nesta universidade, que me possibilitaram agregar ao meu currículo prêmios relacionados a extensão e iniciação a docência. À Profa. Dra. Maria dos Remédios Antunes Magalhães, por me ajudar com minha saúde mental no momento mais conturbado e a Profa. Dra. Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva, por acreditar na minha ideia e no meu projeto com tanta força e dedicação. Meu muito obrigado.

Ao meu amigo querido Antônio Pontes Neto que gentilmente me acolheu na residência universitária, onde durante 15 meses tive a oportunidade de conhecer pessoas de realidades distintas, tão diferentes da minha, unidos pela vontade de vencer através da Educação. Ali eu tive meu primeiro contato com a fome e a necessidade.

Aos meus pais, Rosângela e Sérgio, e principalmente à minha irmã, Juliana, por mesmo com a saudade de quase três mil quilômetros, sempre me incentivarem a continuar.

Aos meus amigos Moisés, Daniel, Igor, Tayana e Leila, pelo amor e zelo familiar, pelo incentivo constante, pelo ombro, pelo riso.

À Ana Paula Fadul, amiga querida, amante dos orgânicos e do combate ao desperdício de alimentos, por me introduzir nesse universo sob a ótica do negócio social, do *business*.

À Gabriella Aranha, força da Natureza, identificação de alma, pelo exemplo de garra e determinação inspiradoras, pelo amor, pela luz, pela reciprocidade.

Ao Daniel de Sousa Lima, amigo e mestrando em Serviço Social, pela ajuda fundamental para a realização da minha pesquisa.

À minha avó, Nildinha (*in memoriam*), pelo amor incondicional, pelo exemplo de vida, por sempre me acolher e me ensinar tanto sobre amor, mesmo sem saber. A saudade só não é maior que o orgulho e a gratidão que sinto quando penso no privilégio de ter sido um neto tão amado. A ti dedico meu trabalho.

“Para a Humanidade, a fome não é só uma tragédia, mas também uma vergonha. Diante desta realidade, não podemos permanecer insensíveis ou paralisados. Somos todos responsáveis.”

Papa Francisco

RESUMO

Esta pesquisa teve como propósito desenvolver um modelo de negócios social com vistas a combater à fome, tendo como base a Lei Federal nº 14.016/2020, a qual permite que os estabelecimentos produtores e fornecedores de alimentos façam doação de seu excedente produtivo não comercializado e ainda próprio ao consumo humano. Para a sua execução, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre a fome no Brasil e o desperdício de alimentos, bem como o aspecto legal acerca da existência de um intermediário (no caso, a organização social pensada) que se responsabilize pela coleta, processamento e doação de alimentos. Na análise e discussão dos resultados, foi detectada a viabilidade jurídica e mercadológica de uma organização social de combate à fome e desenvolvido o modelo de negócios CANVAS, concluindo-se pela necessidade de se combater à fome no Brasil, sendo este modelo de negócio uma alternativa viável.

Palavras-chave: modelo de negócios; organização social; combate à fome; CANVAS; Lei 14.016/2020.

ABSTRACT

This research aimed to develop a social business model with a view to combating hunger, based on Brazil Federal Law No 14.016/2020, which allows food producing establishments and food suppliers to donate their non-marketed production surplus, which is still suitable for human consumption. For its execution, bibliographical research was carried out on hunger in Brazil and food waste, as well as the legal aspect about the existence of an intermediary (in this case, the social organization considered) that is responsible for the collection, processing and donation of food. In the analysis and discussion of the results, the legal and marketing feasibility of a social organization to fight hunger was detected and the CANVAS business model was developed, concluding that there is a need to combat hunger in Brazil, and this business model developed can be an alternative viable.

Keywords: business model; social organization; fight hunger; CANVAS; Law 14.016/2020.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
2. OBJETIVOS	13
2.1 OBJETIVO GERAL	13
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
3. REFERENCIAL TEÓRICO	14
3.1 A FOME E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS	14
3.1.1 A Fome como Expressão da Questão Social Brasileira	14
3.1.2 O Desperdício de Alimentos	18
3.1.3 Base Legal para Doação de Alimentos antes Inutilizados ou Descartados	19
3.2 MODELOS DE NEGÓCIOS SOCIAIS	20
3.2.1 O que são Organizações Sociais	21
3.2.2 O que são Organizações da Sociedade Civil (OSCs)	21
3.2.3 O que são Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPs)	22
3.2.4 Ferramentas Contratuais em Organizações Sociais	22
3.2.5 Ferramentas de Gestão para Modelagem de um Negócio Social	23
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	25
5. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	27
5.1 O INTERMEDIÁRIO DA DOAÇÃO À LUZ DA LEI	28
5.2 O MODELO CANVAS DO PROJETO VERONILDE	29
5.2.1 Proposta de Valor	29
5.2.2 Atividades Chave	29
5.2.3 Parceiros Chave	30
5.2.4 Recursos Chave	31
5.2.5 Os Canais	31
5.2.6 Segmento de Clientes	32
5.2.7 Relacionamento com Clientes	32
5.2.8 Estrutura de Custos	32
5.2.9 Fontes de Receitas	32
6. CONCLUSÕES	35
REFERÊNCIAS	36

1. INTRODUÇÃO

A alimentação como um direito é um exercício que vai além da estipulação da quantidade de calorias que é ingerida por dia, ou seja, faz-se necessário que esta seja entendida como direito primário fundamental para a manutenção da vida humana. Por isso, ao analisarmos esse direito, vemos que esse tocante perpassa áreas como excedente produtivo, restos e desperdício. Por isso, vale lembrar o estudo da Organização das Nações Unidas, no qual observou que:

Enquanto a fome atinge 14 (quatorze) milhões de brasileiros, no país são desperdiçadas 22 (vinte e duas) bilhões de calorias, quantidade calórica suficiente para satisfazer as necessidades nutricionais de, pelo menos, 11 (onze) milhões de pessoas, e reduzir a fome em níveis inferiores a 5% (cinco por cento). Consoante a FAO, 28% (vinte e oito por cento) do total desperdiçado ocorrem na produção dos alimentos (PETRARCA E SIQUEIRA, 2020).

Entretanto, com os novos modelos de inserção alimentícia introjetados no sistema capitalista e industrial, foram criadas novas formas de produção de alimentos, que substituíram a agricultura de subsistência, atingindo o patamar no qual a alimentação é somente pode ser plenamente alcançada quando o indivíduo dispõe de capital monetário para tal.

No Brasil, essa perspectiva foi inserida no rol de Políticas Públicas sob a forma da Lei nº 11.346/2006, a qual institui a lei orgânica de segurança alimentar e nutricional que, por sua vez, formulou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que é atualmente articulado às três esferas dos governos (Federal, Estadual e Municipal), com objetivo de garantir a o direito da alimentação adequada para população.

Para tanto, ao observar o contexto da pandemia do Covid-19 no Brasil, verificamos a necessidade latente da população por alimentação qualificada, visto a longa escala de pessoas empobrecidas no País. Por esse motivo, houve a sanção da Lei n 14.016/2020, que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

Como alternativa à crise do período, o Estado optou por fazer a distribuição de cestas de alimento para a população moradora de bairros periféricos. Entretanto, ao analisar o número de trabalhadores informais e desfiliaados sociais que estão nas ruas e que também necessitam de alimento, bem como o desperdício de alimentos nos estabelecimentos comercializadores e

produtores de alimentos (como restaurantes, lanchonetes, mercados, dentre outros), foi caracterizada a necessidade de uma Política Pública que dialogue, monitore e planeje de forma a levar em consideração as reais necessidades e viabilidades da implantação de um projeto de distribuição da comida excedente dos estabelecimentos comercializadores e produtores de alimentos.

Portanto, neste projeto, articula-se o conceito de fome, desperdício e doação de alimentos ao conceito de organização social, com vistas à caracterização histórica e social da fome no Brasil, para assim podermos avaliar a possibilidade de intersetorialidade entre Estado, sociedade civil e iniciativa privada, com foco em evitar o desperdício e, sobretudo, garantir o direito humano à alimentação assegurada na Declaração Universal dos Direitos Humanos Art. XXV Inciso 1ª.

Esta possibilidade de integração entre Estado, sociedade civil e iniciativa privada para evitar o desperdício de alimentos e combater à fome, à luz da Lei n 14.016/2020 é o objeto de pesquisa desta monografia, cujos objetivos são apresentados no capítulo seguinte.

Esta monografia contém seis capítulos, quais sejam: (1) Esta Introdução; (2) a descrição do objetivo geral e dos objetivos específicos; (3) a revisão bibliográfica, dividida em duas grandes seções, sendo uma sobre a fome e o desperdício de alimentos e a outra sobre modelos de negócios sociais; (4) os procedimentos metodológicos; (5) a análise e discussão dos resultados; e (6) as conclusões. Por fim, apresentam-se as referências.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

O objetivo geral desta pesquisa é desenvolver um modelo de negócios de uma Organização Social que se responsabilize pela coleta, processamento e doação de alimentos que seriam desperdiçados na cidade de João Pessoa, tendo como base a Lei Federal nº 14.016 / 2020.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

São os objetivos específicos desta pesquisa:

- Aprofundar os conhecimentos relativos às políticas de combate à fome e às legislações existentes que sejam voltadas para a temática;
- Caracterizar o que é um modelo de negócio social e como o combate à fome através do uso da Lei Federal nº 14.016 / 2020 se caracteriza neste modelo;
- Analisar os formatos jurídicos que um negócio social para combate à fome pode assumir;
- Detalhar através da modelagem de negócio CANVAS o negócio social de combate à fome desenvolvido.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 A FOME E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

“É tempo de técnicos, gestores, intelectuais e patrões assumirem a responsabilidade sobre a invenção da fome, e aliar-se àqueles que sentem e vivem essa experiência, para melhor compreendê-la e construir estratégias que, de fato, a combatam.”

ANA CAROLINA MARIA DE JESUS

3.1.1 A Fome como Expressão da Questão Social Brasileira

Em primeiro lugar, entende-se que a demanda por alimentação é um direito humano, conforme constituído na Declaração Universal dos Direitos Humanos XXVI, onde vale destacar que:

Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e à sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto à alimentação, ao vestuário, ao alojamento, à assistência médica e ainda quanto aos serviços sociais necessários, e tem direito à segurança no desemprego, na doença, na invalidez, na viuvez, na velhice ou noutros casos de perda de meios de subsistência por circunstâncias independentes da sua vontade (ONU, 1948).

Por isso, e afirmado também na Lei nº 11.346/2006 que institui a lei orgânica de segurança alimentar e nutricional, observa-se que esse tema representa muitos reclamos sociais devidos à qualidade alimentar e nutricional no Brasil.

Desse modo, OXFAM Brasil realizou um estudo sobre os países em situação de fome no mundo e admoesta que 12 mil pessoas podem morrer de fome por dia no mundo em decorrência da pandemia da Covid-19, como podemos constatar em um trecho do documento, a seguir.

O Programa Mundial de Alimentos (PMA) estima que o número de pessoas em situação de crise de fome subirá para 270 milhões antes do fim do ano, o que representa um aumento de 82% em relação ao número registrado em 2019, devido à pandemia. Isso significa que, antes do final do ano, de 6.100 a 12.200 pessoas poderão estar morrendo de fome a cada dia em decorrência dos impactos sociais e econômicos

da pandemia. Talvez mais do que as que estarão morrendo todos os dias nessa altura devido à doença (OXFAM BRASIL, 2020, pg. 01).

Enquanto isso, conforme dito na introdução, de acordo com Petrarca e Siqueira (2020), no Brasil são desperdiçadas cerca de 22 (vinte e duas) bilhões de calorias por dia, o suficiente para alimentar 11 (onze) milhões de pessoas (2000 kcal *per capita*), principalmente por produtores de alimentos, preparados esses que poderiam ser doados para as pessoas que têm fome.

Entretanto, a situação para doação desses alimentos se agrava diante das regulações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a exemplo da RDC-216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que trata nos itens 4.7.4 e 4.8.17 acerca da validade das matérias primas e estipula a validade do alimento preparado, levando o estabelecimento a fazer tanto o descarte dos insumos excedentes quanto das sobras dos alimentos já preparados.

Apesar do crescente avanço ocorrido no Brasil a partir de 2003 no que diz respeito à segurança alimentar e nutricional, bem como a criação das instâncias ligadas a esse setor, enunciamos que as crises econômicas e políticas agudizadas face à da pandemia da Covid -19, geraram violações do Direito Humano à alimentação e afligiram, principalmente, os segmentos estratificadamente menos abastados da sociedade.

Por conseguinte, em uma breve análise sobre essa situação no Brasil entre 2019 e 2022, observamos que o período referente a Covid-19 foi um momento desafiador aos cientistas do mundo, visto o alto grau de transmissibilidade e os altos índices de letalidade do vírus. Desse modo, muitas foram as medidas tomadas para tentar retardar a curva de crescimento de transmissões, bem como o número de mortes.

Diante dos problemas decorrentes da pandemia, aliado a outros fatores políticos e econômicos que não são objeto de estudo deste trabalho, vários foram os impactos desses percalços que, sem dúvida, significaram economicamente uma perda do poder de compra para o Brasileiro(a), influenciando diretamente no consumo de bens e serviços, e em especial a segurança alimentar e nutricional.

Isto pode ser comprovado pelos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022) referentes ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Ampliado (IPCA), que é o índice oficial de inflação no Brasil, conforme dados da Tabela 1.

De acordo com a Tabela 1, durante o primeiro ano da pandemia (2020), a variação do preço dos alimentos e bebidas (14,09%) foi mais do que o dobro do índice geral (4,52% no ano) no mesmo período. Quando considerada apenas a alimentação no domicílio – característica essencial para as populações de mais baixa renda -, a inflação foi de 18,15% em 2020. Já em 2021, o índice geral (10,06%) foi mais alto do que a meta de limite superior estabelecida pelo Banco Central, sendo as variações do grupo de Alimentação e Bebidas e do subgrupo de Alimentação no Domicílio menores que o geral, porém ainda acima do limite superior da meta de inflação.

Para este ano de 2022, destaca-se que o acumulado em quatro meses (de janeiro a abril de 2022) já alcança a marca da meta anual de inflação (4,29%), e que nas categorias de alimentação já estão bem mais altas, sendo de 7,05% de aumento dos preços no grupo de Alimentação e Bebidas e de 9,05% no subgrupo de Alimentação no Domicílio. Sendo a alimentação essencial à vida e, portanto, o componente de gasto principal nas famílias de baixa renda, certamente a inflação reduziu o nível de segurança alimentar e nutricional da população.

Tabela 01 – Inflação medida pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Ampliado (IPCA) para Grupos e Subgrupos do Índice específicos para Alimentação, desde o início da pandemia da COVID-19

IPCA	Varição Acumulada em 2020 (%)	Varição Acumulada em 2021 (%)	Varição acumulada de Jan/Abr de 2022
Índice Geral	4,52%	10,06%	4,29%
Grupo de Alimentação e Bebidas	14,09%	7,94%	7,05%
Subgrupo de Alimentação no Domicílio	18,15%	8,24%	9,05%

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Além disso, o Relatório “Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo 2020”, apresentou que o estreitamento da fome é uma parte do relevo da questão social brasileira, pois o Brasil está retornando para o mapa da fome no mundo.

De acordo com os dados sobre a Covid-19 (IBGE, 2022), o número de pessoas desempregadas atingiu 14,5 milhões durante o período, e que esse cenário poderá ser agravado, pois o Fundo das Nações Unidas para a infância alertou também que 30% das famílias mais pobres do Brasil até o ano de 2022 passarão fome.

Como resposta emergencial a essa expressão da questão social, o Estado implantou a importância de 600 reais para a população economicamente menos favorecida, na tentativa de

suprir as necessidades no que concerne à garantia da soberania alimentar e nutricional das famílias brasileiras que necessitam da política de Assistência e redistribuição de renda.

No entanto, esse valor foi reduzido, ao passo que o Estado instituiu através da Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021, o Programa Auxílio Brasil, bem como o Programa o Alimenta Brasil, que se propõe a abrandar alguns problemas sociais, viabilizando por meio de uma redistribuição de renda a possibilidade de saída do mapa da fome, conforme citação abaixo.

Programa Alimenta Brasil.

Art. 30. Fica instituído o Programa Alimenta Brasil, com as seguintes finalidades:

I - incentivar a agricultura familiar e promover a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, ao processamento de alimentos, à industrialização e à geração de renda;

II - Incentivar o consumo e a valorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar;

III - promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, pelas pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2022).

Ainda nesse horizonte, observamos nesse contexto a enunciação de sujeitos e organizações sociais, os quais vem se unindo e se mobilizando por meio de ações de combate à fome e de campanhas cujos reclames envolvem o não desperdício de alimentos:

Para acompanhar a efetivação do programa no contexto da pandemia, organizações da sociedade civil e movimentos sociais da SSAN e da educação atuaram conjuntamente durante o ano de 2020. Em maio, a Campanha Nacional pelo Direito à Educação (Campanha), em parceria com o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN) e o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST), elaborou o Guia Alimentação Escolar no contexto da pandemia da COVID-19 (FBSSAN, 2021).

Por isso, é fundamental que seja feita uma ponte para diferentes possibilidades de análise da categoria fome no Brasil, haja vista que o país carece de proposições urgentes que efetivem as prerrogativas preconizadas pelos órgãos internacionais, bem como as agências reguladoras. No tópico a seguir, trataremos as discussões de desperdício de alimentos e as referidas letras da lei, a fim de delimitarmos nosso objeto.

3.1.2 O Desperdício de Alimentos

O desperdício de alimentos é uma problemática que perpassa o campo dos impactos sociais e econômicos e vai até a esfera ambiental, visto a quantidade de resíduos despejados na natureza, além do desperdício dos próprios recursos naturais e a má gestão desses recursos como aponta Zaro (2018):

Na esfera econômica, em nível macro, é evidente a perda de recursos decorrente de um esforço econômico não realizado – implicando despesas privadas e subsídios públicos não utilizados. Os impactos sociais decorrentes da existência de desperdícios são também evidentes; com custos mais elevados, os preços dos alimentos tendem a subir afetando diretamente a renda das famílias. Os impactos sobre o meio ambiente, por sua vez, também são claros, pois produzir mais desnecessariamente leva a pressões sobre os recursos naturais, a emissão de gases de efeito estufa, a responsabilidade e ocupação de áreas de florestas e preservação (ZARO.2018, p 16).

Destarte, é estimado pela ONU (2016) que mais de 820 milhões de pessoas no mundo passam fome. Esta mesma Organização afirmou também que cerca de 1/3 dos alimentos produzidos no mundo são perdidos ou são desperdiçados (Food Loss and Waste). Por isso, visando a conscientização global sobre esse tema, a agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável da ONU coloca como objetivo:

12.3 Até 2030, reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita (ONU, 2016).

Uma divergência muito comum no campo econômico que podemos sem dúvida salientar é quanto aos processos de perdas das cadeias produtivas, uma vez que o elevado número de ofertas de produtos - somado ao grande número de consumidores que vão alterando seus padrões de consumo - faz com que haja uma maior oferta no mercado para esses consumidores e para novos consumidores (ZARO, 2018). Esse padrão de consumo é visualmente caracterizável ao verificarmos os países ditos economicamente desenvolvidos:

Nos países líderes, o gasto com alimentação não ultrapassa 15% da renda das famílias, sendo que aproximadamente metade desse gasto está no consumo de alimentos fora

de casa. Nesses países, as perdas econômicas com alimentos desperdiçados não afetam de forma relevante as finanças das famílias e tampouco as famílias se sentiriam responsáveis em relação ao desperdício que ocorre em restaurantes, cantinas escolares, que compõem seu gasto fora do domicílio. (ZARO, 2018, p. 20)

O autor ainda afirma que essa situação ocorre de maneira adversa em grupos sociais menos abastados, visto que nesses grupos ocupam o gasto com alimentação ocupa cerca de 70% de suas rendas (LIGON, 2008). Por isso o desperdício nesses espaços é muito pequeno e por isso entendemos que seria melhor se evitássemos perdas nos processos produtivos.

Portanto, pensar uma gestão de empresas que priorize uma gestão sustentável do descarte de alimentos de fato requer um custo adicional, em especial para priorizar um espaço de descarte seguro e consciente.

Por isso, entendemos que um dos principais passos para a criação de uma política para redução de perdas e desperdícios de alimentos como forma de combate à fome é a criação de uma base conceitual e estatística que dê subsídio para medir com determinada frequência os índices de perdas e desperdícios de alimentos. O Brasil possui importantes e fundamentais aparatos de observação periódica da sociedade, sendo o principal deles o IBGE, o qual registra em suas pesquisas questões relacionadas à destinação dos resíduos domésticos e sobre alimentação de população.

3.1.3 Base Legal para Doação de Alimentos antes Inutilizados ou Descartados

Questões ambíguas do porte destas que estão sendo aqui tratadas - como o desperdício de alimentos em um país onde milhões de pessoas passam fome - trouxeram luz ao Projeto de Lei 1.194/2020, que mais tarde foi sancionado como a Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020, a qual dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

De forma sintética, a lei citada determina que os estabelecimentos produtores e fornecedores de alimentos - inclusive os in natura - ficam autorizados a fazer a doação de seu excedente produtivo não comercializado e ainda próprio ao consumo humano, desde que estejam dentro do prazo de validade, quando aplicável. A lei explicita que pode haver dano à embalagem, desde que não comprometa a integridade física, sanitária e nutricional, ainda que tenham sofrido avarias ou apresentem aspecto comercialmente indesejável.

Nesse sentido, por se tratar de produto altamente perecível em grande parte dos casos, o que a doação direta poderia fazê-los impróprio para consumo, é necessário que haja um intermediário que saiba realizar o manejo dos alimentos, de forma que este se mantenha seguro de todas as formas descritas acima. A Lei 14.016/2020 também trata desse aspecto, trazendo no seu texto exemplos dos tipos de intermediário: entidades beneficentes, bancos de alimentos, bem como entidades religiosas ou de assistência social certificadas, e por fim o próprio poder público.

Portanto, de acordo com os pontos elencados acima, existe a necessidade de ações que realizam o trabalho social de receber os excedentes de alimentos considerados na fonte primária (restaurantes, lanchonetes, dentre outros) inadequados para comercialização e doar para as pessoas que passam fome, as quais pela alta demanda poderiam ser selecionadas através de um cadastro junto à associações de bairros, associações comunitárias, dentre outros. Estas ações podem ser feitas pelo próprio Estado ou por grupos auto-organizados como Slow Food e Mesa Brasil, ou também por intermediários, como agora permite a Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020, sendo o propósito deste trabalho modelar como será um negócio tendo este papel de intermediário.

A Lei supramencionada trouxe o horizonte para a presente pesquisa, que continua na sua contextualização teórica sobre modelos de negócios, aplicando à um negócio social deste porte.

3.2 MODELOS DE NEGÓCIOS SOCIAIS

“Não há festa, como o comer com os temperos longínquos e novos. Dar de comer a quem tem fome e oferecer a quem não tem, tal é a lei do comum.” (Casado, p 317, 1957).

O terceiro setor é composto por instituições jurídicas de interesse social sem fins lucrativos que, conforme diz Bresser-Pereira (1998), atuam no espaço entre o Estado e o Mercado, chamado de espaço público não-estatal.

Dentro desse espaço público, existem basicamente três grandes tipos de instituições: (a) As Organizações Sociais (OSs), que são contratadas basicamente para assumirem serviços prestados pelo Estado; (b) as Organizações da Sociedade Civil (OSCs), denominação que pode ser concedida a entidades privadas sem fins lucrativos (fundações e associações), cooperativas

de caráter social e organizações religiosas, antigamente chamadas de Organizações Não-Governamentais (ONGs); e (c) as Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPs), com legislação específica de fomento à determinadas áreas. Vejamos cada uma delas a seguir.

3.2.1 O que são Organizações Sociais

As organizações sociais foram criadas em 1998, ainda no Governo do Ex-Presidente Fernando Henrique Cardoso, no formato da Lei no 9.637 de 15 de maio de 1998 (BRASIL, 1998), com vistas a transferência de serviços do setor público estatal para o público não estatal, funcionando como uma parceria entre setor privado e Estado (BRESSER-PEREIRA, 1998).

Modesto (1998) destaca as características de uma organização denominada social, como: (a) a necessidade de incluir representantes do Estado em seus órgãos deliberativos; (b) a obrigatoriedade dos contratos com entes da administração pública para o trespasse de recursos e bens públicos; (c) estão sujeitas a relatórios de prestação de contas em Diário Oficial e à controle externo de resultados; dentre outras normas.

Ou seja, para funcionarem, as OSs devem estar atreladas à um contrato de Gestão e assim assumirem serviços prestados pelo Estado. A Lei 9.637/1998 informa que estados e municípios devem redigir leis próprias que regulamentem as parcerias com as OSs, como o Estado de São Paulo, por exemplo, que fez diversos contratos com Organizações Sociais de Saúde (OSSs) para gerir serviços de saúde do Sistema Único de Saúde, o SUS (LIMA, 2021).

3.2.2 O que são Organizações da Sociedade Civil (OSCs)

De acordo com o documento “Entenda o Marco Regulatório das OSCs (MROSC)”, a Organizações da Sociedade Civil (OSCs) é a denominação que pode ser concedida a entidades privadas sem fins lucrativos (fundações e associações), cooperativas de caráter social e organizações religiosas, e que antigamente eram chamadas de Organizações Não-Governamentais, as ONGs (BRASIL, 2016).

As OSCs podem assumir papéis tanto na formulação de políticas públicas através da participação em Conselhos e Comissões, quanto na sua execução por meio de parcerias com o poder público (LIMA, 2021).

3.2.3 O que são Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPs)

As Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPs) foram regulamentadas através da Lei no 9.790 de 23 de março de 1999, a qual também foi atualizada pela Lei no 13.019/2014 (BRASIL, 2016), as quais podem ser qualificadas como “as pessoas jurídicas de direito privado sem fins lucrativos que tenham sido constituídas e se encontrem em funcionamento regular há, no mínimo, 3 (três) anos, desde que os respectivos objetivos sociais e normas estatutárias atendam aos requisitos instituídos por esta Lei” (BRASIL, 1999, Art. 1º).

Em seu artigo 3º, inciso V, informa que uma das qualificações permitidas para a se tornar Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) é ter a finalidade de promover segurança alimentar e nutricional. Sendo o problema da insegurança alimentar e nutricional e a fome nosso objeto de estudo, uma OSCIP que contribua para o enfrentamento emergencial da fome nas ruas está adequada à esta legislação.

3.2.4 Ferramentas Contratuais em Organizações Sociais

De acordo com o Marco Regulatório das OSCs, dado pela Lei no 13.019/2014 (BRASIL, 2016), em seu Art. 2º informa que as mesmas podem estabelecer parceria com o Poder Público através dos termos de fomento, colaboração e cooperação.

De acordo com Lima (2021), uma parceria entre uma OSC e o Poder Público que não envolva transferência de recursos financeiros é denominado de acordo de cooperação. Já se houver a transferência de recursos financeiros, se a finalidade for proposta pela própria OSC, trata-se de um termo de fomento; caso a finalidade seja perseguida pela própria administração pública, então trata-se de termo de colaboração.

Geralmente os termos de fomento são celebrados via editais de fomento, feitos pelo próprio Estado ou Município, geralmente divididos em áreas temáticas, a exemplo dos recursos disponibilizados pela Prefeitura de João Pessoa para 32 termos de fomento para execução de projetos voltados à promoção, proteção e defesa dos direitos das crianças em 2020.

Além disso, uma Organização da Sociedade Civil (OSC) pode se apoiar em termos jurídicos e de localização em uma incubadora de negócios sociais, como o Porto Social (em Recife – PE) e a Incubadora Social do Empreender PB, lançada em outubro de 2021 com a finalidade de identificar arranjos produtivos locais no Estado e acolher negócios de diversas

áreas (Governo da Paraíba, 2021). A partir das incubadoras, existem editais de apoio e fomento específicos para as mesmas.

3.2.5 Ferramentas de Gestão para Modelagem de um Negócio Social

Para se iniciar uma empresa ou organização sem fins lucrativos, é preciso entender toda a cadeia de valor para o produto ou serviço ser entregue a um cliente, correndo o risco de – se não for feito - não continuidade das etapas que precisam ser seguidas e, conseqüentemente, o empreendimento não ter o sucesso esperado. Por isso, é tão importante realizar a modelagem do negócio (OSTERWALDER & PIGNEUR, 2011).

De acordo com os mesmos autores supracitados, os quais são os desenvolvedores do CANVAS, a modelagem de negócios CANVAS é uma ferramenta de gerenciamento estratégico que permite desenvolver a modelagem de um negócio ainda inexistente, integrando toda a cadeia de valor da empresa, e está dividido em nove blocos de conceitos a serem detalhados, quais sejam: (1) Proposta de Valor; (2) Atividades Principais; (3) Recursos Principais; (4) Parcerias Principais; (5) Relacionamento com o Cliente; (6) Canais de Distribuição; (7) Segmentos de Clientes; (8) Estrutura de Custos; e (9) Fontes de Receitas (OSTERWALDER & PIGNEUR, 2011).

Na “proposta de valor”, são descritos os benefícios e soluções que a empresa propõe para resolver os problemas dos seus clientes, contendo os diferenciais que justificam a inovação da empresa e os motivos pelos quais os clientes devem consumir dela e não de seus concorrentes.

Já nas “atividades chave” são descritos os processos que serão executados para justificar a proposta de valor e resolver os problemas identificados.

Os “parceiros chave” são todas as parcerias que a empresa buscará para atender o objetivo descrito na proposta de valor, como fornecedores, serviços terceirizados (contabilidade e advocacia, por exemplo) e consultorias.

Os “recursos chave” englobam todos os meios necessários para a execução das atividades da empresa, tais como maquinários, recursos humanos, locações, equipamentos e estrutura.

A seção “canais de distribuição” trata dos meios pelos quais a empresa irá se utilizar para fazer a logística de entrega do produto ou serviço até o seu cliente.

Já o “relacionamento com o cliente” explica a forma de comunicação adotada pela empresa em relação ao público em geral, e pode ocorrer através de redes sociais, anúncios, patrocínios e outros.

No “segmento de clientes” explicita-se o perfil da clientela do negócio, com características como público-alvo, preferências, faixa etária, localidade; informações necessárias para a identificação do cliente possível.

Por fim, dois blocos trazem a perspectiva financeira: a “Descrição dos custos” referem-se aos custos operacionais para o funcionamento do empreendimento, como custos de produção, manutenção e reposição, os quais podem ser fixos ou variáveis, diretos ou indiretos; Já a forma como a empresa recebe pela sua proposta de valor, quanto os clientes estarão dispostos a pagar, de que forma e com qual prazo são descritos nas “fontes de receitas”.

Esta ferramenta de modelagem de negócios será utilizada para detalhar a proposta da organização social a ser criada para o combate à fome. Portanto, descreve-se agora o capítulo dos procedimentos metodológicos.

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

De acordo com Creswell & Creswell (2021), esta pesquisa segue a linha epistemológica do interpretativismo, pois entende que a realidade é criada por meio das interações entre os sujeitos e o mundo ao seu redor. Desta forma, assim como na citação de Ana Carolina Maria de Jesus, se existe a fome quando há milhões de calorias em alimentos sendo desperdiçadas, é porque a fome foi inventada por seres humanos e, portanto, alguém precisa assumir a responsabilidade em combatê-la.

Assim sendo, esta pesquisa se caracteriza como qualitativa pois, segundo Gil (2002), este tipo de pesquisa considera que há uma relação dinâmica entre o mundo objetivo e as pessoas, subjetivas, e que isto não pode ser traduzida em números.

Em termos de procedimentos de pesquisa na abordagem qualitativa, a definição do marco teórico que baseia esta pesquisa foi realizada através de pesquisa bibliográfica. Já o desenvolvimento dos resultados é de caráter exploratório, uma vez que o cerne da pesquisa está em desenvolver um novo modelo de negócios na área de gastronomia para estabelecimentos de produção de alimentos, com caráter social de coleta de alimentos que seriam desperdiçados por outros tipos de negócios na área, processamento, preparo e distribuição desses alimentos aos que tem fome.

A análise bibliográfica e documental iniciou-se na Lei nº 14.016/2020 e no SISAN, e continuou no portal de periódicos da CAPES, onde termos como “doação de alimentos” e “excedente produtivo” em torno da lei 14.016/2020 foram buscados, não tendo sido encontrados resultados. Frente a isso, observou-se a necessidade de ter como ponto de partida a dimensão jurídica do direito à alimentação, como informado em Lopes (2019), fazendo uso da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como da própria Lei nº 14/016, de 23 de junho do ano de 2020.

Assim sendo, continuou-se o desenvolvimento da pesquisa bibliográfica a partir da temática da fome, iniciando por Câmara Cascudo (1967), que debruça seus estudos sobre a história da alimentação no Brasil, perpassando pelas cozinhas africana, portuguesa e indígena como meio de desvelar a multiplicidade da cultura alimentícia no País.

O recorte da fome desta proposta buscou fundamento em Albuquerque (2019) para as dimensões das Políticas Públicas de combate à fome no Brasil, por compreender que o tema é

transversal aos outros pilares da seguridade social (Previdência, Assistência, Educação e Saúde).

Sendo assim, delimitou-se o objeto de pesquisa na insuficiência de estudos encontrados que permitisse encontrar negócios já existentes que baseassem sua função social no dilema fome versus alimentos desperdiçados pelas empresas do setor de Alimentos & Bebidas, algo possível à luz da legislação analisada. Portanto, partiu-se para a modelagem de um negócio social, estudando-se primeiro o que são organizações sociais para então analisar os instrumentos de gestão de empresas que permitam o detalhamento deste modelo.

Foi então escolhido a ferramenta CANVAS de modelagem de negócio (OSTERWALDER & PIGNEUR, 2011), que é uma ferramenta de gerenciamento estratégico que permite desenvolver a modelagem de um negócio ainda inexistente, dividido em nove blocos de conceitos a serem detalhados.

O Plano de Negócios, conforme explanado no referencial teórico, detalha tudo que precisa ser feito para iniciar a execução da empresa, mas devido à insuficiência de informações nesse novo modelo de negócio social, optou-se por desenvolver o modelo CANVAS, deixando aspectos operacionais e de implantação efetiva como detalhamento de fornecedores, pesquisa de mercado, plano financeiro e de viabilidade para desenvolver em pesquisas futuras. Assim, pretende-se continuar com este detalhamento e potencial execução em um futuro Mestrado Acadêmico.

Esta pesquisa demonstra sua importância para estudantes, governo, empresas e para a sociedade como um todo. Para os estudantes, serve como importante modelo de estudo para novos negócios a serem pensados na área de gastronomia. Em relação ao Governo, demonstra sua importância como futuro insumo para elaboração de políticas públicas de combate à fome através de organizações sociais.

Além disso, as empresas da área de gastronomia podem se beneficiar em ter uma organização social que recebe todos os alimentos que seriam desperdiçados pela mesma, reduzindo seus custos ambientais e de estocagem. Futuras organizações sociais que empresários desejem abrir em outras cidades com base neste mesmo modelo já se beneficiarão de ter sua estratégia bem delimitada através de um estudo teórico. Por fim, e não menos importante, para a sociedade como um todo, em especial para o estrato mais pobre da população, esta pesquisa é de extrema significância, pois busca combater a fome deles mesmos e assim lhes dar melhores condições de vida.

5. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Levando em consideração os questionamentos levantados acerca do aumento latente da fome no Brasil, faz-se necessário o fortalecimento de Políticas Públicas que combatam esse cenário, bem como apoio a novas formas de empreendimentos que venham a sanar o tal problema.

Neste sentido, apresentamos um novo modelo de negócio social com base na Lei 14.016/2020, que autoriza a doação de excedentes produtivos, inclusive de produtos in natura, provenientes de estabelecimentos que produzam e/ou forneçam alimentos para o consumo humano.

Essa relação antes da regulamentação por esta lei não era proibida, mas a doação se caracterizava como relação de consumo, ou seja, caso o agente receptor da doação de uma marmita, por exemplo, viesse a passar mal após o seu consumo, poderia este processar o agente doador por danos, o que fazia com que muitos estabelecimentos deixassem de doar seus excedentes, preferindo o descarte dos mesmos, temendo maiores prejuízos financeiros.

Já com a nova legislação, ficou estabelecido que:

Art. 3º O doador e o intermediário somente responderão nas esferas civil e administrativa por danos causados pelos alimentos doados se agirem com dolo.

§ 1º A responsabilidade do doador encerra-se no momento da primeira entrega do alimento ao intermediário ou, no caso de doação direta, ao beneficiário final. (BRASIL, 2020)

Este trecho retirou da relação de doação a responsabilidade do doador quanto ao momento do consumo do alimento doado. O alimento, no caso de uma marmita, por exemplo, para consumo imediato, pode manter uma estabilidade higiênica de até, no máximo, duas horas após sair da temperatura ideal (70°C). Porém, o agente doador não poderia se responsabilizar por eventual infecção alimentar adquirida pelo receptor da doação caso este decida consumir o alimento após o tempo já demonstrado seguro. Porém, a lei estabelece que se houver dolo nessa relação, o agente doador responde criminalmente, conforme o parágrafo citado acima.

Esta relação de doação, exemplificada na marmita, se caracteriza como doação direta, segundo esta legislação, onde o estabelecimento doa o alimento diretamente ao receptor que se

beneficiará do alimento. Este trabalho trata de discutir e apresentar um projeto que se enquadre em outra problemática da lei: o intermediário.

5.1 O INTERMEDIÁRIO DA DOAÇÃO À LUZ DA LEI

A Lei 14.016/2020 também estabelece:

§ 2º A doação de que trata o **caput** deste artigo poderá ser feita diretamente, em colaboração com o poder público, ou por meio de bancos de alimentos, de outras entidades beneficentes de assistência social certificadas na forma da lei ou de entidades religiosas.

Desta forma, pode haver um intermediário entre quem pode doar o excedente produtivo e quem precisa receber a doação. Hoje em dia já existem empreendimentos que tratam de coletar e distribuir doações de alimentos, mas na sua maioria tratam de alimentos in natura ou provenientes do excedente da indústria de alimentos, mas a pesquisa não identificou nenhum que faça o intermédio para alimentos prontos para consumo ou que faça o tratamento de sobras do processo produtivo, transformando estes - que na sua maioria se tornam descarte - em alimento bom e de valor para quem precisa. É disto que se trata esta proposta, um modelo de negócios que resolva essa problemática.

Em termos de configuração jurídica, a organização a ser criada não se trata de uma OSs, pois não pretende assumir contratos para gerenciar serviços já prestados pelo Estado. Portanto, de acordo com a literatura estudada, o foco é ser uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), mas como para tal é necessário ter no mínimo três anos de funcionamento, então esta iniciará como Organização da Sociedade Civil (OSC), no formato de Associação sem fins lucrativos.

Assim sendo, desenvolve-se o CANVAS de um negócio social que colete sobras do processo produtivo, estoque de produtos in natura que seriam descartados por restaurantes, bem como alimentos prontos para consumo que seriam descartados, e que utilize essa coleta na avaliação e processamento destes alimentos para a produção de marmitas a serem doadas para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

5.2 O MODELO CANVAS DO PROJETO VERONILDE

Nesta seção da análise dos resultados, são apresentados os nove blocos de detalhamento da modelagem de negócios CANVAS com os conceitos essenciais à integração da cadeia de valor do Projeto Veronilde, o qual busca à luz da Lei 14.016/2020 reduzir a fome da população através do processamento de alimentos que seriam originalmente descartados.

5.2.1 Proposta de Valor

O projeto busca desenvolver um modelo de negócio social que seja intermediário entre as empresas - sejam elas indústria ou comércio - que podem doar seus excedentes produtivos (sobras de alimentos não consumidos, aparas, partes fracionadas, e outros que poderiam ainda ser utilizados como alimentos, realizando seu processamento quando necessário) e as pessoas em situação de vulnerabilidade social que poderiam receber essas doações.

Desta forma, nossa **proposta de valor é contribuir para a redução da fome local através do aproveitamento de gêneros alimentícios propícios para o consumo humano, mas que são desperdiçados por estabelecimentos que comercializam alimentos.**

Assim sendo, busca-se gerar impacto social, ao passo que reduzirá o déficit e a carência alimentar de indivíduos e famílias, e também impacto ambiental, ao passo que reduzirá o descarte destes excedentes no meio ambiente.

5.2.2 Atividades Chave

Acredita-se que os empresários ainda desconhecem a mudança da legislação e continuam com receio de realizar essas doações, então um trabalho de conscientização inicial faz-se necessário.

É imprescindível também o treinamento dos possíveis doadores em higiene e segurança de alimentos de forma que, compreendidas tais habilidades, seja seguro em termos microbiológicos o recolhimento de tais alimentos nos estabelecimentos.

Acerca dos estabelecimentos que efetivamente puderem doar as refeições diretamente ao consumo, estes deverão fazê-la de forma segura, cabendo a este intermediário proposto o treinamento aos doadores, recolhimento, acondicionamento e distribuição imediata ao receptor. Parceria com voluntários e associações com agentes da sociedade civil que aumente a capacidade logística na captação e distribuição, bem como no preparo e pré-preparo também são medidas possíveis.

O empreendimento deve dispor, quando não for possível realizar a distribuição imediata do gênero alimentício, de veículo e câmara refrigerada de forma a acondicionar a doação de modo que esta mantenha sua segurança microbiológica, combinando para isto outras técnicas de conservação, mas principalmente se utilizando das cadeias de frio e calor.

No recolhimento e acondicionamento de qualquer outro gênero alimentício, mais especialmente cascas, aparas e alimentos in natura de alta perecibilidade, deve ser feito acondicionamento térmico desde o fornecedor. Essa é uma das atividades chaves do empreendimento das mais delicadas e importantes, a transformação de subprodutos ou descartes usuais, em refeição.

O objetivo é recolher toda a matéria prima possível, aplicando técnicas de higiene na cadeia de produção culinárias, transformando-as em alimento, e que no fim componham uma refeição completa, que devidamente acondicionadas possam ser distribuídas a fim de sanar a fome local.

5.2.3 Parceiros Chave

Os parceiros chave do projeto são essencialmente os estabelecimentos que produzem alimentos para consumo humano, sendo eles a indústria, restaurantes comerciais, lanchonetes, feiras, mercados, hospitais, restaurantes universitários, restaurantes públicos, padarias, presídios, entre outros. São todos potenciais doadores de gêneros alimentícios e de excedentes de produção.

Para manutenção, o projeto vai buscar parceria com prefeituras e Governo Estadual da Paraíba, através de termos de fomento e termos de cooperação, por ser projeto respaldado em lei. O apoio público é essencial no que diz respeito às verbas de instalação e custo corrente de operação, inclusive os salários de colaboradores.

Outros parceiros alvo do projeto são as associações de moradores dos bairros em que houver atuação do empreendimento, assim como albergues e entidades sociais que indicarão as famílias potencialmente eletivas para receber o benefício.

5.2.4 Recursos Chave

Os recursos indispensáveis para o funcionamento do projeto com autonomia são veículo de coleta próprio, refrigerado, para o recolhimento dos gêneros diariamente, de forma que este chegue em perfeitas condições higiênico-sanitárias ao local sede.

Na sede, esta precisará ser equipada com câmara fria, freezer, área de separação e pré-preparo para triagem das matérias primas recolhidas, acondicionadas ou encaminhadas para uma área de preparo equipada com fogão industrial, forno de convecção, fritadeira e demais equipamentos inerentes a uma cozinha profissional, como panelas e utensílios. Além disso, necessita-se de uma área de montagem com balcão de inox para finalização das marmitas. Todo o ambiente deve seguir as determinações da RDC 216/2004, como qualquer cozinha profissional.

Para o canal de distribuição é necessário outro veículo, de pequeno porte, dotado de equipamento térmico que faça o traslado até as famílias beneficiadas com os alimentos.

5.2.5 Os Canais

O público-alvo do projeto (famílias beneficiadas com as marmitas) poderá acessar o produto diretamente com os fornecedores apenas no caso do doador de alimentos que realiza a doação da marmita já pronta e montada.

Além disso, no caso de processamento dos alimentos doados na sede, o público-alvo terá acesso às marmitas através dos canais de distribuição da própria empresa, os quais serão na sede ou em ambientes de parceria, ou também receberão em suas próprias residências. Em todos estes casos, os alimentos deverão ser distribuídos em veículo térmico próprio.

5.2.6 Segmento de Clientes

O público-alvo do projeto são os indivíduos ou famílias em situação de insegurança alimentar na Cidade de João Pessoa, que realizam duas ou menos refeições por dia, a serem selecionados através de assistente social habilitado ou indicação de entidades como associações de moradores e unidades básicas de saúde.

5.2.7 Relacionamento com Clientes

O relacionamento com o público-alvo do projeto tem o propósito de divulgar suas atividades e alcançar as pessoas efetivamente necessitadas para o pré-cadastro, e se dará através de canais como redes sociais, associações de bairros, assistentes sociais e agentes comunitários de saúde.

5.2.8 Estrutura de Custos

Os custos fixos inicialmente idealizados no projeto são os salários dos colaboradores, os quais incluem a equipe da cozinha (01 cozinheiro, 02 auxiliares de cozinha), o motorista da coleta e distribuição, o assistente social e o administrativo (financeiro, marketing, diretoria). Além destes custos, haverá a necessidade de serviços terceirizado de consultoria (jurídica e de nutricionista), bem como custos do espaço físico e de manutenção, custos de transporte (manutenção, impostos e combustíveis) e custos de aquisição de insumos complementares.

5.2.9 Fontes de Receitas

As fontes de receita basicamente são Editais de fomento a iniciativas do terceiro setor e termos de colaboração com Governo Municipal a partir de propostas de interesse da administração pública.

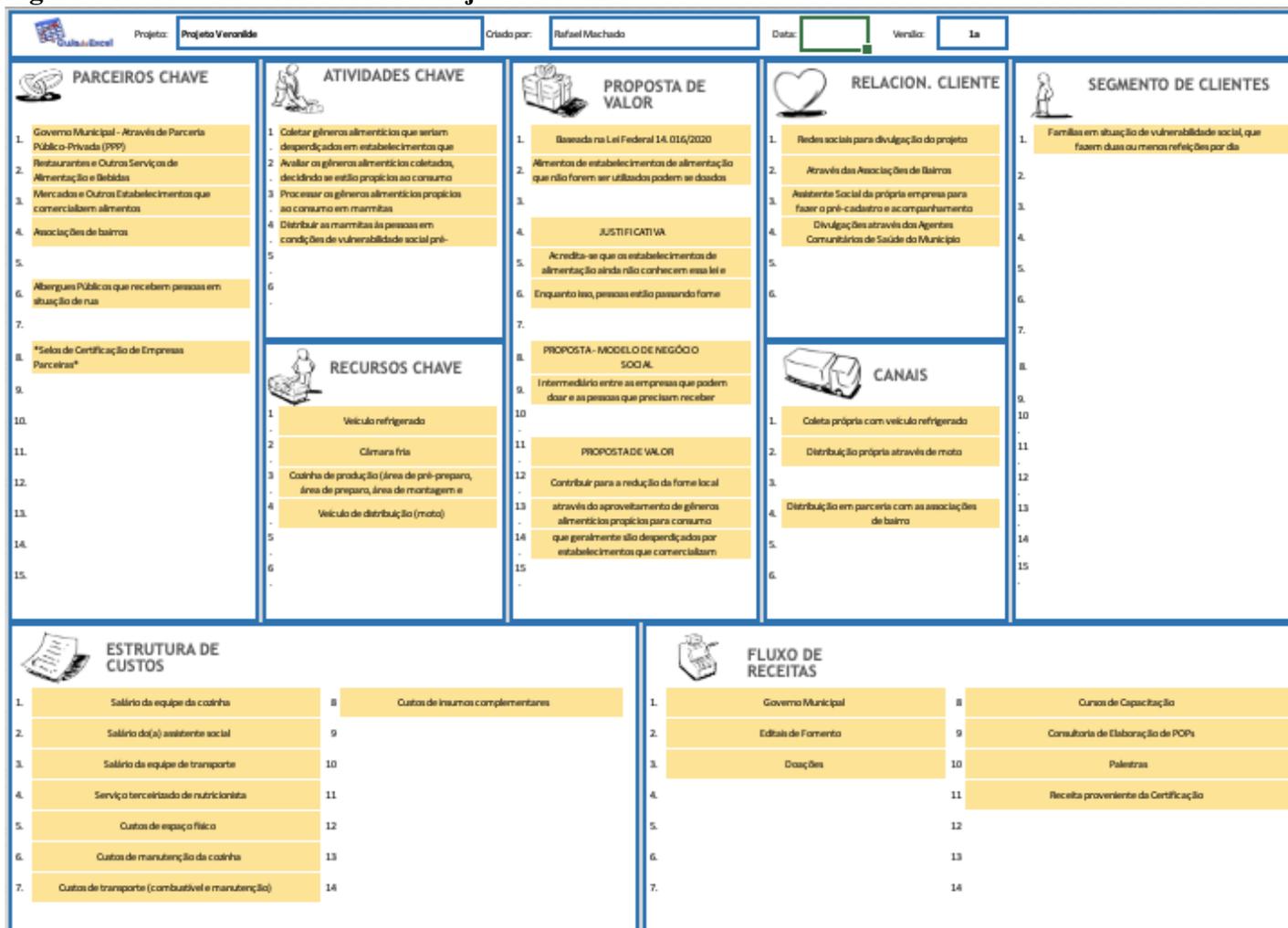
Entretanto, na condição de Organização da Sociedade Civil (OSC), a instituição poderá receber doações de pessoas físicas e jurídicas, em especial dos insumos que seriam descartados em restaurantes, lanchonetes, mercados e outros.

Como forma de obter receitas próprias, a instituição poderá oferecer cursos de capacitação, consultorias na elaboração de Procedimentos Operacionais Padrão, em especial aqueles referentes à armazenagem e descarte de alimentos, palestras e certificações.

Poderá existir também a fonte de receita proveniente de um selo de doador parceiro, a ser oferecido àqueles estabelecimentos parceiros, com a finalidade de agregar valor à imagem daquela empresa.

Após o detalhamento de todo o CANVAS, apresenta-se na figura 01, na página a seguir, o resumo deste detalhamento no formato de página única do bloco do CANVAS.

Figura 01 – Modelo CANVAS do Projeto Veronilde



Fonte: Elaboração Própria com base em Osterwalder e Pigneur (2011)

6. CONCLUSÕES

Esta pesquisa teve como propósito desenvolver um modelo de negócios social com vistas a combater à fome, tendo como base a Lei Federal nº 14.016/2020, a qual permite que os estabelecimentos produtores e fornecedores de alimentos façam doação de seu excedente produtivo não comercializado e ainda próprio ao consumo humano.

Com base em tudo que foi exposto, considera-se que o objetivo do projeto foi atingido, ao passo em que se demonstra ser forma eficaz e com respaldo legal a criação de uma empresa que faça a coleta, transporte, manejo e distribuição de alimentos que seriam desperdiçados. O projeto da empresa tem potencial para ser aplicado em qualquer localidade do país, tendo em vista a Lei que o baseia ser Federal, mas de início pretende-se executá-lo na cidade de João Pessoa.

Como forma de respaldar teoricamente o projeto, foi feito levantamento bibliográfico e pesquisa, na qual ficou evidente a quantidade de pessoas em situação de fome no Brasil ao mesmo tempo em que são desperdiçadas toneladas de alimentos. Desta forma, foi detalhado um modelo de negócios CANVAS que descreveu como seria uma empresa capaz de sanar parte deste problema à luz da Lei Federal nº 14.016/2020.

A pesquisa apresenta muitas limitações, principalmente no que diz respeito ao trato e ao manejo das sobras no próprio fornecedor, de forma que estes alimentos não sofram contaminações que possam vir a ser tóxicas no consumo. Além disso, limitou-se à modelagem de negócios e não desenvolveu um plano de negócios, por falta de informações neste campo teórico anterior que aqui foi desenvolvido.

Essa problemática, além de outras soluções que viabilizem ainda mais o projeto, deverão ser estudadas e resolvidas em trabalhos futuros, inclusive com a pretensão de continuidade desta pesquisa durante o Mestrado Acadêmico que o autor pretende cursar em breve.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Felipe Leal. **O Brasil e a diplomacia do combate à fome e à pobreza.** João Pessoa, Editora UFPB, 2019.

ASSEMBLÉIA GERAL DAS NAÇÕES UNIDAS. **Declaração Universal dos Direitos Humanos.** Paris, 10 de dezembro de 1948. Disponível em: <http://www.un.org/en/universal-declaration-human-rights/> Acesso em: 11/04/2022.

BENÍTEZ, Raúl Osvaldo. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe.** Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO. Disponível em: <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/> Acesso em: 20 de fevereiro de 2020.

BRASIL. **Lei nº 14.016, de 23 de junho de 2020.** Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. Brasília, 2020. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14016 Acesso em: 04 de junho de 2022

BRASIL. **Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006.** Cria o sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional- SISAN com vistas em assegurar o direito humano a alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 15 de setembro de 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346 Acesso em: 10/05/2022.

BRASIL. **Lei nº 14.284, de 18 de março de 2022.** Institui o Programa Auxílio Brasil e o Programa Alimenta Brasil. Brasília, 2022. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/Lei/L14284 Acesso em: 04 de junho de 2022.

BRASIL. **Lei 9.637, de 15 de maio de 1998.** Dispõe sobre a qualificação de entidades como organizações sociais, a criação do Programa Nacional de Publicização, a extinção dos órgãos e entidades que menciona e a absorção de suas atividades por organizações sociais, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19637.htm Acesso em: 02 de junho de 2022.

BRASIL. **Lei 9.790, de 23 de março de 1999.** Dispõe sobre a qualificação de pessoas jurídicas de direito privado, sem fins lucrativos, como Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público, institui e disciplina o Termo de Parceria, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19790.htm Acesso em: 02 de junho de 2022.

BRASIL. **Entenda o MROSC - Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil: Lei 13.019/2014.** Secretaria de Governo da Presidência da República, Laís de Figueirêdo Lopes, Bianca dos Santos e Viviane Brochardt. Brasília: Presidência da República, 2016. 130p. Disponível em: <https://mapaosc.ipea.gov.br/arquivos/posts/7245-livretomroseweb.pdf> Acesso em: 02 de junho de 2022.

BRESSER-PEREIRA, Luiz Carlos. As organizações sociais. **Cadernos MARE, v. 2, 1998.** Disponível em: <http://www.bresserpereira.org.br/documents/mare/OS/caderno2.pdf> Acesso em: 26/05/2022.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 1ª Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J. David. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2021.

DA CRUZ, Samyra Rodrigues. Uma análise sobre o cenário da fome no Brasil em tempos de pandemia do COVID-19. **Pensata: Revista dos Alunos do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UNIFESP**, v. 9, n. 2, 2020.

Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar Nutricional - FBSSAN. **Um observatório popular para assegurar o direito à Alimentação Escolar**. Disponível em: <https://fbssan.org.br/2021/02/um-observatorio-popular-para-assegurar-o-direito-a-alimentacao-escolar/>. Acesso em: 30/05/2022.

GIL, Antônio Carlos, 1946- **Como elaborar projetos de pesquisa**. - 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA. **Empreender PB lança projeto Incubadora Social na comunidade Caiana dos Crioulos. Outubro de 2021**. Disponível em: <https://paraiba.pb.gov.br/noticias/empreender-pb-lanca-projeto-incubadora-social-na-comunidade-caiana-dos-crioulos> Acesso em: 02 de junho de 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE apoiando o combate a Covid-19**. 2022. Disponível em <https://covid19.ibge.gov.br/> Acesso em: 04 de Junho de 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – Tabela 7060 – SIBRA/IBGE**. Rio de Janeiro: IBGE; 2022. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/7060> Acesso em: 30/05/2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE; 2020 Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101749> Acesso em 20 de Maio de 2022.

INSTITUTO DE PESQUISA E ESTUDOS APLICADOS (IPEA). **Objetivos de Desenvolvimento do Milênio: Relatório nacional de acompanhamento**. IPEA, Brasília, 2014. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/3205> Acesso em 20 de Maio de 2022.

LIMA, Eunice Costa de. **Organização Social (OS) e Organização da Sociedade Civil (OSC): qual a diferença?** SANFRAN JR Consultoria Jurídica, 2021. Disponível em: [https://www.sanfranjr.org/single-post/organiza%C3%A7%C3%A3o-social-os-e-organiza%C3%A7%C3%A3o-da-sociedade-civil-osc-qual-a-diferen%C3%A7a#:~:text=Ambas%20s%C3%A3o%20organiza%C3%A7%C3%B5es%20compostas%20por,da%20Sociedade%20Civil%20\(OSC\)](https://www.sanfranjr.org/single-post/organiza%C3%A7%C3%A3o-social-os-e-organiza%C3%A7%C3%A3o-da-sociedade-civil-osc-qual-a-diferen%C3%A7a#:~:text=Ambas%20s%C3%A3o%20organiza%C3%A7%C3%B5es%20compostas%20por,da%20Sociedade%20Civil%20(OSC)). Acesso em: 02 de junho de 2022.

LIMA, THIAGO. **Segurança alimentar e relações internacionais**. João Pessoa, editora UFPB, 2019.

LOPES, Ana Carolina Oliveira. **Dimensão jurídica do direito à alimentação adequada e Políticas Públicas**. João Pessoa. Editora UFPB, 2019.

MODESTO, P. Reforma do Marco Legal do Terceiro Setor no Brasil. **Revista de Direito Administrativo**, 214, 55–68., 1998. Disponível: <https://doi.org/10.12660/rda.v214.1998.47266> Acesso em 02 de junho de 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU) e Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL). **Como evitar que a crise da covid-19 se transforme em uma crise alimentar: Ações urgentes contra a fome na América Latina e no Caribe.** Roma, 2020. Disponível em: <https://www.cepal.org/pt-br/noticias/fao-cepal-apresentam-recomendacoes-evitar-que-pandemia-se-transforme-crise-alimentar> Acesso em 20 de maio de 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU). **Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional na América e no Caribe.** Nova Iorque, 2018. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/noticias/2-12-2020-novo-relatorio-das-nacoes-unidas-revela-desigualdade-na-distribuicao-geografica> Acesso em: 20 de maio de 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU). **Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo.** Roma, 2020. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/135635-sofi-2021-relatorio-da-onu-destaca-os-impactos-da-pandemia-no-aumento-da-fome-no-mundo#:~:text=Embora%20o%20impacto%20da%20pandemia,estava%20subalimentada%20no%20ano%20passado.> Acesso em: 20 de maio de 2022.

Organização das Nações Unidas (ONU). **A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.** 2016. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> Acesso em 20 de maio de 2022.

OXFAM BRASIL. **O Vírus da Fome: como o Corona vírus está aumentando a fome em um mundo faminto.** OXFAM BRASIL, JULHO, 2020. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/especiais/virus-da-fome/#:~:text=At%C3%A9%2012%20mil%20pessoas%20podem,fome%20em%20um%20mundo%20faminto.> Acesso em: 20 de maio de 2022.

OSTWERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. **Business Model Generation: Inovação Em Modelos De Negócios.** Alta Books; 1ª edição, 2011.

PETRARCA E SIQUEIRA, **Lei 14.016/20: Combate ao desperdício e incentivo a doações de alimentos excedentes.** Disponível em; <https://m.migalhas.com.br/depeso/329649/lei-14016-20-combate-ao-desperdicio-e-incentivo-a-doacoes-de-alimentos-excedentes> Acesso em: 20 de Março de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PESSOA. **Sedes assina termos de fomento com entidades sociais por meio do edital Vida Melhor.** 2020. Disponível em: <https://www.joaopessoa.pb.gov.br/noticias/sedes-assina-terminos-de-fomento-com-entidades-sociais-por-meio-do-edital-vida-melhor/> Acesso em: 02 de junho de 2022.

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 ementa: **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

SEBRAE. **Como estruturar o seu modelo de negócio.** 2017. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pr/artigos/canvas-como-estruturar-seu-modelo-de-negocio,6dab288acc58d510VgnVCM1000004c00210aRCRD> Acesso em 20 de Maio de 2022.

ZARO, Marcelo et al. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. **Revista Educa.** Caxias do Sul, RS, v. 417, 2018. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-book-desperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf> Acesso em: 20 de março de 2022.