



Introdução

A BP – Beneficência Portuguesa de São Paulo, convida a vossa empresa a participar do processo concorrencial de prestação de serviço de Marketing e Comunicação. Os proponentes deverão utilizar esta e qualquer outra informação fornecida em conjunto com a mesma, única e exclusivamente para responder a esta solicitação.

A reprodução de qualquer parte desta RFP pelos Proponentes está autorizada somente para a preparação da proposta à mesma. Este briefing é focado em ações de divulgação do curso EAD para capacitação de profissionais de saúde da Atenção Primária à Saúde.

Sobre o Projeto QualiGuia - Qualificação para Uso do Guia Alimentar

O QualiGuia foi desenvolvido pela BP – Beneficência Portuguesa associado ao Programa de Apoio ao Desenvolvimento Institucional do Sistema Único de Saúde (Proadi-SUS), que une seis hospitais considerados de excelência pelo Ministério da Saúde para fomentar ações de aprimoramento do SUS.

A ideia do projeto é criar uma estratégia de adesão e inclusão do Guia Alimentar para a População Brasileira na Atenção Primária à Saúde (APS) do Sistema Único de Saúde (SUS). Para essa demanda, o QualiGuia desenvolveu um curso de capacitação de profissionais de saúde para qualificação dos profissionais da Atenção Primária à Saúde para orientação alimentar individual, através da formação para utilização dos Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira.

O objetivo é estimulá-los e habilitá-los para incorporar à sua rotina de trabalho os Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). O projeto pretende capacitar aproximadamente 1.000 profissionais em 64 municípios de até 30 mil habitantes de todo Brasil.

Lançado pelo Ministério da Saúde em 2014, o GAPB é considerado um documento estratégico, sendo utilizado como base técnica e científica para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis tanto no âmbito individual como coletivo. Segundo estudiosos, a incorporação das diretrizes do GAPB pelos profissionais do SUS nas práticas de cuidado é fundamental para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil, contribuindo para prevenir doenças e melhorar o controle de enfermidades crônicas. No entanto, muitos desses profissionais, particularmente os que não têm formação na área de alimentação e nutrição, ainda desconhecem esse importante instrumento. Os Protocolos de Uso do GAPB são ferramentas para apoiar os profissionais a realizar orientações alimentares com base nas recomendações do GAPB e são o objeto central do curso de qualificação deste projeto.

Criado e executado a partir de uma parceria entre BP, Ministério da Saúde e Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP), o QualiGuia está alinhado à Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) e Política Nacional de Educação Permanente em Saúde (PNEPS).

Resumo do Escopo do Projeto

O Projeto QualiGuia envolve a capacitação de profissionais de saúde com ensino superior completo (médicos, enfermeiros, psicólogos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionais e dentistas, entre outros) que atuam na Atenção Primária à Saúde (APS) do Sistema Único de Saúde (SUS) para uma adequada orientação alimentar às pessoas atendidas.

O objetivo é estimulá-los e habilitá-los para incorporar à sua rotina de trabalho os Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) por meio da formação a partir de um curso de qualificação à distância. O projeto pretende capacitar aproximadamente 1.000 profissionais em 64 municípios de até 30 mil habitantes de todo Brasil.



Informações sobre o curso: Curso de Qualificação Profissional: Protocolos de Uso do Guia Alimentar na orientação alimentar individual por fase ou evento do curso da vida. Modalidade à distância, autoinstrucional, com carga horária de 30h. Referenciado na Educação Permanente em Saúde

Objetivo do plano de comunicação:

Desenvolver estratégia de comunicação com o objetivo de ofertar o curso de qualificação profissional na modalidade à distância e autoinstrucional sobre os Protocolos de Uso do Guia Alimentar na orientação alimentar individual para profissionais de saúde com ensino superior de 64 municípios (listagem disponível no final do documento ANEXO 1)

Desenvolver estratégia de comunicação com o objetivo de engajar gestores municipais à incluírem o curso de qualificação profissional no planejamento municipal de Educação Permanente em Saúde para os profissionais da APS, como estratégia para a qualificação do cuidado nutricional.

Metodologia

A agência deverá elaborar um plano de comunicação e marketing com o objetivo de atrair os profissionais de saúde para inscrição no curso. A inscrição é feita por link exclusivo enviado para o e-mail do participante. **O manual do programa está disponível no ANEXO 3.**

O objetivo dos cursos é qualificar os profissionais da atenção primária à saúde para o uso Protocolos de Uso do Guia Alimentar na orientação alimentar individual por fases e eventos do curso da vida (2021/22) disponíveis no link [FASCÍCULO 1](#) | [FASCÍCULO 2](#) | [FASCÍCULO 3](#) | [FASCÍCULO 4](#) | [FASCÍCULO 5](#)

O plano deverá conter mote de campanha, construção de narrativa focada no benefício da qualificação, cronograma de ações de comunicação, com definição de canais utilizados e investimentos. Deve-se considerar o início a partir da efeméride Dia Nacional da Saúde e da Nutrição, e estratégia de sustentação do tema até dezembro de 2023.

A agência deverá apresentar a metodologia de metrificação e acompanhamento de resultado de cada ação para justificar a estratégia e o budget investido.

Identidade visual

Projeto já possui identidade visual. O exemplo do KV está disponível no ANEXO 2.

Canais

Canais on e off devem ser considerados. Exemplos de canais: comunicação com secretarias municipais e estaduais de saúde; UBS/USF; redes sociais; conteúdo audiovisual; eventos do ministério da saúde, do CONASS e do CONASEMS; imprensa local; canais de WhatsApp com gestores de saúde, mídias sociais; anúncios digitais pagos. Podem ser sugeridos outros canais de divulgação.

Público

Profissionais de saúde (médicos, enfermeiros, psicólogos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionais e dentistas, entre outros) que atuam na Atenção Primária à Saúde (APS) do Sistema Único de Saúde (SUS) e realizam atendimento individualizado com os usuários do sistema de saúde.

Estes profissionais têm como referência o nutricionista para temas de alimentação, contudo, o curso busca ampliar esse conceito colocando todos os profissionais das equipes multiprofissionais da APS como protagonistas na construção de políticas de alimentação e nutrição para a população brasileira. Sendo assim, é necessário sensibilizar o público para a mensagem de que todos os profissionais de saúde devem ter qualificação para dar orientações alimentares ao usuário da APS do SUS.



Local

A campanha deve levar em consideração estas regiões como prioritárias e abranger o território nacional para fortalecer a conscientização sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira para todos os públicos.

Prazo

Execução entre março de 2023 até dezembro de 2023.

Orçamento

R\$ 131.000,00

REGRAS

- Dúvidas relativas aos critérios de seleção deverão ser reportadas no e-mail: rafael.marques@bp.org.br e serão respondidas prontamente, desde que submetidas
- O plano de comunicação e marketing é parte obrigatória da proposta e deve ser adequada à proposta enviada.
- Experiência com atendimento e estratégias de saúde pública ou associadas ao SUS (Sistema Único de Saúde) será item classificatório.
- A avaliação das propostas levará em conta critérios técnicos e as condições comerciais.
- Declaração de capacidade técnica e CV dos consultores envolvidos.
- Envio da documentação da PJ, contendo: Rol de documentos:

Contrato Social (última alteração) ou Estatuto Social e ata da última Assembleia;
CNPJ;
CND Federal;
CND Estadual;
CND Municipal;
CND Trabalhista;
Certificado FGTS – CRF (Caixa Econ. Federal);
Inscrição Municipal (CCM);
Inscrição Estadual – I.E (se aplicável);
Alvará de Funcionamento da Prefeitura (se aplicável);
Certificado CREMESP (se aplicável);
Balanço Patrimonial ou DRE dos últimos três meses – justificar se não tiver a documentação;
Proposta Comercial;
Fichas cadastrais (anexas) – mencionar dados bancários de Pessoa Jurídica;
Formulário PEP e Conflito de Interesse (AT1): documento para leitura e preenchimento.

Uma vez preenchido, peço a gentileza, de devolver o documento assinado.

Formas de pagamento

NFs com vencimento entre os dias 1 e 10 do mês - Pagamento será realizado no dia 11 do mesmo mês.

NFs com vencimento entre os dias 11 e 20 do mês - Pagamento será realizado no dia 21 do mesmo mês.



NFs com vencimento entre os dias 21 e 30 ou 31 do mês – Pagamento será realizado no 1º dia útil do mês subsequente

A orientação é ter um prazo de pagamento mais extenso possível, sugeri 45 dias, mas este prazo pode ser alinhado com o time Proadi e financeiro.

CRONOGRAMA

Envio de Proposta da primeira proposta: até dia 28/02/2022

Reuniões de alinhamento com os proponentes: 06 a 10/03/2023

Aceite de Proposta final: até dia 15/03/2023

Período para execução do projeto: 20/03/2023 a 15/12/2023, podendo ser prorrogado mediante acordo entre as Partes. Conclusão dos trabalhos em dois meses após a assinatura do contrato.

ANEXO 1

Cidade	estado_abrev	estado
Epitaciolândia	AC	Acre
Acrelândia	AC	Acre
Pão de Açúcar	AL	Alagoas
Itaguaçu da Bahia	BA	Bahia
Itapebi	BA	Bahia
Saubara	BA	Bahia
Jacaraci	BA	Bahia
Nilo Peçanha	BA	Bahia
Ibicuitinga	CE	Ceará
Ocara	CE	Ceará
Jardim	CE	Ceará
Cristália	MG	Minas Gerais
Monsenhor Paulo	MG	Minas Gerais
Durandé	MG	Minas Gerais
Gonzaga	MG	Minas Gerais
Silvianópolis	MG	Minas Gerais
São Thomé das Letras	MG	Minas Gerais
Delta	MG	Minas Gerais
Centralina	MG	Minas Gerais
Campo Florido	MG	Minas Gerais
Antônio Carlos	MG	Minas Gerais
Tumiritinga	MG	Minas Gerais
Alpinópolis	MG	Minas Gerais
Conceição das Alagoas	MG	Minas Gerais
Carmo de Minas	MG	Minas Gerais



Ataléia	MG	Minas Gerais
Bom Jesus do Galho	MG	Minas Gerais
Jampruca	MG	Minas Gerais
Astolfo Dutra	MG	Minas Gerais
Resende Costa	MG	Minas Gerais
Ilicínea	MG	Minas Gerais
Japorã	MS	Mato Grosso do Sul
Laguna Carapã	MS	Mato Grosso do Sul
Nobres	MT	Mato Grosso
Senador José Porfírio	PA	Pará
Pau D'Arco	PA	Pará
Prainha	PA	Pará
Água Azul do Norte	PA	Pará
Faro	PA	Pará
Pitimbu	PB	Paraíba
Cacimba de Dentro	PB	Paraíba
Olho d'Água	PB	Paraíba
Santana dos Garrotes	PB	Paraíba
Desterro	PB	Paraíba
Itaquitinga	PE	Pernambuco
Flores	PE	Pernambuco
Lagoa do Carro	PE	Pernambuco
São João	PE	Pernambuco
Iguaracy	PE	Pernambuco
Carnaubeira da Penha	PE	Pernambuco
Santa Isabel do Ivaí	PR	Paraná
Missal	PR	Paraná



São Miguel do Iguçu	PR	Paraná
Agudos do Sul	PR	Paraná
Coronel Domingos Soares	PR	Paraná
Matelândia	PR	Paraná
Mendes	RJ	Rio de Janeiro
Jaçanã	RN	Rio Grande do Norte
São João do Sabugi	RN	Rio Grande do Norte
Dionísio Cerqueira	SC	Santa Catarina
Couto Magalhães	TO	Tocantins
Barrolândia	TO	Tocantins
Miracema do Tocantins	TO	Tocantins
Aragominas	TO	Tocantins

ANEXO 2



A Beneficência
Portuguesa
de São Paulo



ap_beneficência_portuguesa_quali1011a_folheto_AP.pdf 1 13/12/22 09:51



Você conhece os Protocolos de Uso do Guia Alimentar?





Os Protocolos de Uso do Guia Alimentar são uma ferramenta de implementação do Guia Alimentar para a População Brasileira que apoiam na orientação alimentar individual por eventos do curso da vida.

Grande parte das doenças crônicas atendidas na Atenção Primária à Saúde (APS) podem ser evitadas e controladas com uma alimentação adequada e saudável.

O Ministério da Saúde, a BP - a Beneficência Portuguesa de São Paulo e o NUPENS/USP - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo, estão oferecendo um curso para qualificar os profissionais sobre os Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Você, profissional de saúde da APS, faz parte do **cuidado nutricional** da população.



Sobre o curso

- **Público:** Profissionais de APS (nível superior)
- **Modalidade:** EAD autoinstrucional
- **Duração:** 30 horas
- **Certificação:** BP e NUPENS/USP
- Baseado no dia a dia do profissional que atua na APS no SUS
- On-line (você pode fazer pelo celular, tablet ou computador)

IMPORTANTE: para receber o certificado, você terá até 120 dias para realizar o curso de qualificação. Converse com seu gestor para ser incluído neste processo de formação.

Acesse o QR CODE e saiba mais sobre o curso QualiGuia.



ANEXO 3

Curso de Qualificação Profissional: Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na Orientação Alimentar Individual por Eventos do Curso da Vida no Âmbito da Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde

Objetivos do curso



Qualificar os profissionais de saúde de nível superior das equipes de Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde para a orientação alimentar individual através da utilização dos Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Habilidades e competências

Esperamos que esse curso de qualificação profissional possa te auxiliar a alcançar as seguintes **habilidades e competências**:

- Compreender como utilizar o Protocolo de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira e seus fluxogramas;
- Compreender os principais conceitos do Guia Alimentar para a População Brasileira;
- Identificar o contexto socioeconômico e cultural do indivíduo e a influência destes nas práticas alimentares;
- Identificar os motivos para as práticas alimentares não saudáveis;
- Reconhecer os momentos de utilização dos protocolos no contexto de trabalho;
- Realizar o diagnóstico das práticas alimentares do usuário;
- Praticar a escuta ativa durante o contato com o usuário;
- Aplicar o fluxograma do Protocolo de Uso do Guia Alimentar para orientação alimentar nas diferentes fases e eventos do curso da vida;
- Reconhecer a atenção nutricional como parte do cuidado na APS;
- Reconhecer a importância da alimentação e nutrição como campo para o cuidado em saúde na APS;
- Identificar a atenção nutricional como eixo transversal ao cuidado em saúde;
- Relacionar a atenção nutricional com a prática profissional na APS;
- Compreender a organização da atenção nutricional na APS.

Estrutura do curso



Esse curso de qualificação profissional na modalidade à distância tem carga horária de 30 horas e é autoinstrucional. Isso significa que você, profissional em formação, vai vivenciar as situações de aprendizagem no ambiente virtual de forma autônoma e independente, já que esse curso não possui tutoria ou professor.

Ainda assim, esperamos que esse curso dialogue com a sua prática profissional para superar a lógica de transmissão de conteúdo. Para isso, buscamos construir metodologias e estratégias de aprendizagem que aproximem o tema do curso do cotidiano de trabalho e produção de cuidados na APS, de forma que seja possível para você visualizar as possibilidades de aplicação prática dos conhecimentos propostos com esse curso.

Desde o início e em cada etapa iremos orientar o seu percurso pelo Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e te explicar quais são os objetivos pedagógicos e atividades propostas.

O curso está estruturado em dois módulos principais. O primeiro deles abordará o contexto geral: “o que você precisa saber antes de ser apresentado aos Protocolos de Uso”. No segundo módulo, buscaremos compreender os Protocolos de Uso do Guia, seu contexto, a forma de utilização e poderemos passear pelas especificidades de cada curso da vida. Na tabela a seguir, você poderá visualizar quais são os temas e os objetivos pedagógicos do curso e de cada módulo de aprendizagem.

Detalhamento do curso de qualificação

Curso	Curso de Qualificação Profissional: Protocolos de Uso do Guia Alimentar na orientação alimentar individual por eventos do curso da vida no âmbito da Atenção Primária à Saúde do SUS
Modalidade	Autoinstrucional
Carga horária	30h
Público-alvo	Profissionais de saúde de nível superior das equipes Atenção Primária à Saúde do SUS
Referencial teórico	Política Nacional de Alimentação e Nutrição Política Nacional de Atenção Básica Política Nacional de Educação Permanente em Saúde Guia Alimentar para a População Brasileira

Detalhamento das unidades de aprendizagem do curso



Apresentação do curso	
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">▪ Apresentação do plano de ensino do curso de qualificação;▪ Apresentar o Ambiente Virtual de Aprendizagem.
Módulo I: Organização e ferramentas para o cuidado em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde	
Unidade de Aprendizagem	Atenção Nutricional na Atenção Primária à Saúde
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Apresentar o contexto da alimentação e nutrição no Brasil e relevância para a saúde da população;▪ Reconhecer a relevância da atenção nutricional para a APS;▪ Provocar o profissional sobre o papel dele na orientação alimentar na APS.
Unidade de Aprendizagem	Conhecendo o Guia Alimentar para a População Brasileira
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Apresentar os princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira;▪ Refletir sobre o paradigma anterior de Alimentação e Nutrição e o proposto pelo GAPB (2014);▪ Compreender a classificação NOVA, de níveis de processamentos de alimentos, que embasa recomendações do Guia;▪ Caracterizar as refeições saudáveis e os grupos de alimentos que as compõem;▪ Reconhecer a importância da comensalidade para a saúde;▪ Identificar obstáculos para uma alimentação adequada e possibilidades de superação deles.
Módulo II – Protocolos de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na Orientação Alimentar Individual por Eventos do Curso da Vida no Âmbito da Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde	
Unidade de Aprendizagem	Apresentação da Série dos Protocolos de Uso do Guia Alimentar
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Apresentar a série de fascículos dos Protocolos de Uso do Guia Alimentar;▪ Elucidar as bases teóricas e metodologia de desenvolvimento dos Protocolos de Uso do Guia Alimentar;▪ Apresentar o formato do Protocolo de Uso do Guia Alimentar;▪ Discutir o seu modo de utilização;



	<ul style="list-style-type: none">▪ Compreender os momentos oportunos para a utilização dos Protocolos de Uso do Guia Alimentar;▪ Provocar o profissional sobre os momentos na sua prática em que poderá utilizar os Protocolos de Uso do Guia Alimentar.
Unidade de Aprendizagem	Fascículo 1 - pessoa adulta
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Compreender as especificidades relacionadas à alimentação de pessoas adultas;▪ Refletir sobre as maneiras de fazer a orientação alimentar individual para pessoas adultas considerando as especificidades desta fase;▪ Compreender o conteúdo e aplicação do fascículo 1 na orientação alimentar individual de pessoas adultas;▪ Perceber momentos oportunos para a utilização do fascículo 1 na prática profissional na APS.
Unidade de Aprendizagem	Fascículo 2 - pessoa idosa
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Compreender as especificidades relacionadas à alimentação de pessoas idosas;▪ Refletir sobre as maneiras de fazer a orientação alimentar individual para pessoas idosas considerando as especificidades desta fase;▪ Compreender o conteúdo e aplicação do fascículo 2 na orientação alimentar individual de pessoas idosas;▪ Reconhecer os momentos oportunos para a utilização do fascículo 2 na prática profissional na APS.
Unidade de Aprendizagem	Fascículo 3 - pessoa gestante
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Compreender as especificidades relacionadas à alimentação de gestantes;▪ Refletir sobre as maneiras de fazer a orientação alimentar individual para gestantes e as especificidades desta fase;▪ Compreender o conteúdo e aplicação do fascículo 3 na orientação alimentar individual de gestantes;▪ Perceber momentos oportunos para a utilização do fascículo 3 na prática profissional na APS.



Unidade de Aprendizagem	Fascículo 4 - criança
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Compreender as especificidades relacionadas à alimentação de crianças;▪ Refletir sobre as maneiras de fazer a orientação alimentar individual para crianças e as especificidades desta fase;▪ Compreender o conteúdo e aplicação do fascículo 4 na orientação alimentar individual de crianças;▪ Perceber momentos oportunos para a utilização do fascículo 4 na prática profissional na APS.
Unidade de Aprendizagem	Fascículo 5 – adolescente
Objetivos de aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">▪ Compreender as especificidades relacionadas à alimentação de adolescentes;▪ Refletir sobre as maneiras de fazer a orientação alimentar individual para adolescentes e as especificidades desta fase;▪ Compreender o conteúdo e aplicação do fascículo 5 na orientação alimentar individual de adolescentes;▪ Perceber momentos oportunos para a utilização do fascículo 5 na prática profissional na APS.
Encerramento	