



Sociedade Alegretense de Apoio a Infância e Adolescência
Rua Mário Saboia Bandeira de Mello, nº 299 - Bairro Promorar
CNPJ 90.865.411/0001-32

As intervenções de Educação Alimentar pretende disseminar conceitos de aproveitamento integral de alimentos e de boas práticas de preparo e de manipulação de alimentos, as mesmas serão realizadas 1 x mês para todos os participantes do projeto.

JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

Sendo que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente a dignidade da pessoa humana e indispensável a realidade dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público e a sociedade adotar ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, prioritariamente as de baixa renda.

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômico e socialmente sustentável.

A declaração Universal dos Direitos Humanos, proclamada pela Assembleia Geral da Nações Unidas em Paris, em 10 de dezembro de 1948, em seu artigo 25º, afirma que "Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e a sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto **à alimentação**, ao vestuário, ao alojamento, a assistência médica e ainda quanto aos **serviços sociais necessários**.

Contudo, a concretização dos direitos humanos, e mais particularmente **no âmbito da alimentação**, compreende responsabilidades tanto por parte do Estado, quanto da sociedade e dos indivíduos.

Buscando cumprir com suas responsabilidades e o atendimento as demandas locais onde predomina a insuficiência de renda que produz conseqüentemente deficiência no consumo alimentar adequado se fazem-se necessário ações de acesso a alimentação nas mais diversas frentes, portanto o projeto "Culinária Solidária pretendemos amenizar a "fome", com intervenções culinárias, sociais e educativas dentro do espaço da cozinha experimental a ser implementada pela SAAIA.

A cozinha experimental será um espaço a ser utilizado pela comunidade local, preferencialmente pessoas em vulnerabilidade e risco social que necessitam de criação de ambientes favoráveis a saúde e a redução das desigualdades.



3 - OBJETIVOS

3.1 – GERAIS

O projeto “Culinária Solidária” propõe ampliar o acesso, a disponibilidade e o consumo mais regular de alimentos saudáveis, priorizando famílias do entorno da entidade que vivem em situação de vulnerabilidade.

3.2 – ESPECÍFICOS

- Participação comunitária na produção das refeições solidárias;
- Contribuir para a redução da insegurança alimentar (fome);
- Reduzir as perdas e o desperdício de alimentos;
- Minimizar as desigualdades sociais;
- Promover educação nutricional, comunicação e informação sobre alimentação adequada e saudável.

4 - METODOLOGIA

4.1 – FORMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES OU DOS PROJETOS E DE CUMPRIMENTO DAS METAS:

4.1.1 - **Oficina Culinária** - As atividades serão realizadas 1x na semana, com no mínimo 05 participantes em cada oficina, serão desenvolvidas 28 oficinas no decorrer de 07 meses, com o objetivo de ampliar o acesso a produtos alimentares de uso diário na rotina alimentar, tais como pães, biscoitos, bolos, entre outros.

Pretende-se através dessa oficina promover o aprendizado, focado na possível comercialização de produtos confeccionados, vislumbrando a geração de renda.

4.1.2 – **Produção de Refeições Solidárias**

A produção será realizada 3 x na semana com no mínimo 25 beneficiados por cada refeição, sendo produzida 2 x a refeição do turno da noite e 1 x a refeição no turno da tarde, serão ofertadas 56 refeições entre jantar e lanche intermediário no decorrer dos 07 meses, totalizando 1.400 porções, com o objetivo de combate a insegurança alimentar (fome).

A produção contará com a participação da comunidade local e outros parceiros e ou voluntários.

4.1.3– **Educação Nutricional**

As atividades de educação nutricional serão realizadas 1x ao mês, com no mínimo 20



Sociedade Alegretense de Apoio a Infância e Adolescência
Rua Mário Saboia Bandeira de Mello, nº 299 - Bairro Promorar
CNPJ 90.865.411/0001-32

participantes, em encontros intergeracionais (todas as idades), onde serão ofertados produtos produzidos nas oficinas culinárias. Nessa oportunidade serão abordados temas relacionados a alimentação saudável e aproveitamento integral dos alimentos na modalidade de palestras, roda de conversa, dinâmicas e outros instrumentos pertinentes.

5 - METAS E RESULTADOS ESPERADOS

5.1 – METAS

Este projeto visa implementar o espaço físico da Cozinha Experimental, assim como melhorar o acesso alimentar e da geração de renda e promover informações nutricionais para famílias vulneráveis, usuários das atividades realizadas pela SAAIA e outras que vierem a se agregar a entidade.

5.2 - RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se com as ações propostas de Produção de Refeições Solidárias minimizar a insegurança alimentar(fome).

Espera-se com as ações de Oficina Culinária ampliar o acesso a alimentos do uso diário e possibilitar a geração de renda através do aprendizado adquirido, assim como utilizar os alimentos de forma integral contribuindo com a redução do desperdício e com a sustentabilidade.

Espera-se com as ações de Educação Nutricional a criação de ambientes favoráveis à saúde.

Espera-se com a implementação do espaço físico que sediará a Cozinha Experimental, através da aquisição de equipamentos e utensílios poder desenvolver todas as ações acima elencadas garantindo espaço sanitariamente adequado para a produção de refeições. E das oficinas culinárias.

5.3 - PARÂMETROS PARA AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS

É fundamental que este serviço esteja em constante monitoramento, para isso serão estabelecidos processos de observação regulares e sistemáticos do desenvolvimento de suas ações, atividades, estratégias, uso de recursos e alcance de resultados, mantendo o caráter participativo envolvendo equipe, usuários, gestores e a rede parceira. A utilização de instrumentos técnicos adequados como o registro de atendimento permite o armazenamento de um conjunto de informações, que por sua vez possibilitam a avaliação da efetivação das ações realizadas. **Serão realizados registros fotográficos e por meio de listas de presenças dos atendimentos dos usuários e questionários de avaliação que contenham informações**



claras para que a partir delas a equipe possa desenvolver estratégias, redimensionar ações, ressignificar intervenções e compromissos além de construir um painel de indicadores do território, que será um norteador em relação ao perfil de seus usuários e suas necessidades. Todos os instrumentos serão avaliados periodicamente para acompanhar o desenvolvimento das ações, com monitoramento e acompanhamento da equipe e colaboradores.

6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META, ETAPA OU FASE)

META	ETAPA/FASE	ESPECIFICAÇÃO	INDICADOR FÍSICO		DURAÇÃO	
			UNIDADE	QUANTIDADE	INÍCIO	TÉRMINO
01	Aquisição de equipamentos	Implementação da Cozinha Solidária.	UND	Variável	ARR	03 meses
02	Aquisição de utensílios	Implementação da Cozinha Solidária.	UND	Variável	ARR	03 meses
	Aquisição de Material de Consumo	Implementação das oficinas culinárias e das refeições solidárias; -Gêneros de Alimentação -Material de Limpeza e Higienização -Material de Copa e Cozinha -Material de Acondicionamento e Embalagens.	UND/KILO	Variável	ARR	07 meses
03	Aquisição de Material de Expediente e de Processamento de Dados	Produção de banners, folders, informativos, cartazes ou similares	UND	200	ARR	07 meses
04	Oferta de Oficinas Culinárias	Produção de pães, biscoitos, bolos entre outros.	Oficina	28	ARR	07 meses
05	Produção de Refeições Solidárias	Jantar e lanche intermediário	Refeição	56	ARR	07 meses

7



06	Intervenção Nutricional	Informativa Intergeracional na forma de Palestras e ou Roda de conversa	Pessoas adultas, crianças, adolescentes e idosos	140	ARR	07 meses
----	-------------------------	---	--	-----	-----	----------

7 - PREVISÃO DA RECEITA E DESPESA (R\$ 1,00)

RECEITA	TOTAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
PROPONENTE	0,00	0,00	0,00
CONCEDENTE	R\$ 69.191,07	0,00	R\$ 69.191,07
TOTAL GERAL	R\$ 69.191,07	0,00	R\$ 69.191,07
DESPESA	TOTAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
PROPONENTE	0,00	0,00	0,00
CONCEDENTE	R\$ 69.191,07	R\$ 0,00	R\$ 69.191,07
TOTAL GERAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 69.191,07

8 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$ 1,00)

8.1 - CONCEDENTE

META	1º MÊS	2º MÊS	3º MÊS	4º MÊS	5º MÊS	6º MÊS
01-06	R\$ 35.407,07	R\$ 33.784,00	R\$00,00	R\$ 00,00	R\$ 00,00	R\$ 00,00
META	7º MÊS	8º MÊS	9º MÊS	10º MÊS	11º MÊS	12º MÊS
	R\$ 00,00	R\$ 00,00	R\$ 00,00	R\$ 00,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

8.2 - PROPONENTE - ORGANIZAÇÃO PARCEIRA (CONTRAPARTIDA)

META	1º MÊS	2º MÊS	3º MÊS	4º MÊS	5º MÊS	6º MÊS
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
META	7º MÊS	8º MÊS	9º MÊS	10º MÊS	11º MÊS	12º MÊS
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

n



Sociedade Alegretense de Apoio a Infância e Adolescência
Rua Mário Saboia Bandeira de Mello, nº 299 - Bairro Promorar
CNPJ 90.865.411/0001-32

9 - DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

ESPECIFICAÇÃO	VALOR
Material de Consumo (Gêneros de alimentação, material de limpeza e higienização, material de copa e cozinha, material de acondicionamento e embalagens).	R\$ 24.941,07
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica (material impresso, banners, informativos, cartazes ou similares)	R\$ 3.000,00
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica (utensílios domésticos e materiais de cozinha)	R\$ 5.706,00
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica (aquisição de gás de cozinha)	R\$ 1.760,00
Equipamentos e Materiais permanentes	R\$ 33.784,00
TOTAL	R\$ 69.191,07

OBSERVAÇÕES:

- 01) Para o custeio das despesas serão consideradas a data do seu efetivo pagamento;
- 02) Os recursos e eventuais saldos financeiros remanescentes dos repasses mensais, serão aplicados em conta vinculada como FUNDO DE RESERVA (custeio de despesas de acordo com o projeto).

10 - PRESTAÇÃO DE CONTAS

A PRESTAÇÃO DE CONTAS PARCIAL deverá ser encaminhada conforme previsto na Lei 13.019/2014 e Decreto Municipal nº 499/2016 ou outro que o substitua.

OBS: A Prestação de CONTAS FINAL (Encerramento) será encaminhada até (90) noventa dias da data do término da parceria, com a devolução dos eventuais rendimentos e saldos financeiros remanescentes.

11 - DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal da Sociedade Alegretense de Apoio a Infância e Adolescência - SAAIA, declaro, para fins de comprovação junto ao Município de Alegrete, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito ou situação de inadimplência com a Administração Pública Municipal ou qualquer entidade da Administração Pública, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas no orçamento do Município para aplicação na forma prevista e determinada por este Plano de Trabalho.

Pede deferimento.

Alegrete/RS, 26 de novembro de 2024.


Ecilda Rodrigues Saltes

Local e Data

Sociedade Alegretense de Apoio a infância e Adolescência



Sociedade Alegretense de Apoio a Infância e Adolescência
Rua Mário Saboia Bandeira de Mello, nº 299 - Bairro Promorar
CNPJ 90.865.411/0001-32

12 - APROVAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

12.1 – Secretário(a) de Município requisitante:

Aprovado () Reprovado

Data: 16/12/2024

Assinatura: Jaqueline Ramos

Marla Jaqueline Livas Ramos
Secretaria de Promoção e
Desenvolvimento Social
Portaria 1503/2024
Matrícula 128538

12.2 A – Comissão de Seleção:

() Aprovado () Reprovado

Data: / /

Assinatura: _____

12.2B – Conselho Municipal (No caso de haver repasse oriundo de Fundo Municipal, EX: COMDICA, Conselho do Idoso, etc)

() Aprovado () Reprovado

Data: / /

Assinatura: _____

12.3 – Gestor da Parceria (Fiscal da Parceria)

Aprovado () Reprovado

Data: 16/12/2024

Assinatura: _____

Gabriela Toledo Marçal
Gestora de Parcerias do SUAS
Portaria 3129 2024

12.4 – Chefe do Poder Executivo:

Aprovado () Reprovado

Data: 20/12/24

Assinatura: _____

Marcio Fonseca do Amaral
MARCIO FONSECA DO AMARAL
Prefeito Municipal de Alegrete-RS