



**PLANO DE TRABALHO PARA APLICAÇÃO DE RECURSO PÚBLICO PROVENIENTE DE INDICAÇÃO POR EMENDA PARLAMENTAR OPERACIONALIZADA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DE SÃO PAULO (SMADS) EM PARCERIA COM ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**

**“Projeto Integrado Segurança Alimentar, Formação de Equipe e Diversificação de Cardápio”**

**IDENTIFICAÇÃO ÓRGÃO GESTOR**

**Órgão Gestor:** Secretaria Municipal Ass. Desenvolvimento Social – SMADS da Prefeitura Municipal de São Paulo

**Titular da Pasta:** Secretária Municipal de Assistência Social – Eliana Maria das Dores Gomes,

**Telefone:** (11) 3291.9775

**E-mail:** [elianagomes@PREFEITURA.SP.GOV.BR](mailto:elianagomes@PREFEITURA.SP.GOV.BR)

**IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)**

**Organização da Sociedade Civil Parceira:** Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro Grossarl

**CNPJ:** 61.054.698/0001-12

**Endereço:** Rua Padre Chico, 320

**CEP:** 04747-090

**Município:** São Paulo

**Telefones:** (11) 3624-2660 / (11) 95610-5935

**E-mail institucional:** [administracao@casadacriancasantoamaro.org.br](mailto:administracao@casadacriancasantoamaro.org.br)

**Nome do responsável legal:** Angela Faria Lengyel

**Serviço de destino:** Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – Alta Complexidade

**Número do Termo de Colaboração da Parceria:** SAICA 1 - 405/SMADS/2023;

**Supervisão de Assistência Social de Abrangência:** SAS Santo Amaro

**Região:** SUL

**Distrito de instalação do serviço/programa/projeto:** Santo Amaro

**End. do serviço/programa/projeto contemplado:** SAICA 1-R: Padre Chico, 306 – Santo Amaro – SP/SP

**Telefone do serviço/programa/projeto contemplado:** 2594-3362 / 5681-3650 / 95559-1193

**E-mail do serviço/programa/projeto contemplado:** [saicagrossarl@casadacriancasantoamaro.org.br](mailto:saicagrossarl@casadacriancasantoamaro.org.br)

**Nome do responsável técnico pelo serviço/programa/projeto:** Rosangela de Jesus – Gestora

**Perfil do Público-alvo/Beneficiário** O público-alvo direto do projeto é composto por colaborador da cozinha e apoio operacional da unidade colaboradores que atuam no SAICA I da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro, responsáveis pelo preparo, manipulação e organização da alimentação oferecida às crianças e adolescentes atendidos.

**Quantidade Total de Pessoas/Famílias Atendidas/Beneficiadas pela Emenda:**

Serão beneficiados diretamente colaboradores das equipes de cozinha, apoio operacional, orientadores socios educativos, cerca de 26 pessoas, por meio das atividades de formação e capacitação previstas no projeto.

**Valor Total do Recurso Indicado:** R\$ 100.000,00 (Cem mil reais)



## 1. APRESENTAÇÃO:

Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro Grossarl (CCASA) é uma organização da sociedade civil, sem fins lucrativos, com 45 anos de atuação na proteção integral de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social. Fundada em 1980, teve início em um espaço cedido pela Igreja Matriz de Santo Amaro, acolhendo crianças em situação de rua. Com o tempo, expandiu sua estrutura e se consolidou como referência em acolhimento institucional de alta complexidade na zona sul de São Paulo.

A instituição é conveniada à Prefeitura de São Paulo por meio da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS) e realiza o atendimento de crianças e adolescentes por meio de três unidades SAICA e dois Centros para Crianças e Adolescentes (CCAs), sempre em conformidade com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

Ao longo de sua trajetória, acumulou ampla experiência na execução de projetos voltados à promoção da autonomia, fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, inclusão social e acesso a direitos. Desenvolve ações com foco educativo, cultural e de formação para o trabalho, sempre articuladas com o território e a rede de proteção.

A Casa da Criança mantém forte articulação em rede socioassistencial e intersetorial, envolvendo escolas públicas, unidades básicas de saúde, conselhos tutelares, CREAS, organizações da sociedade civil e órgãos do sistema de justiça. Essa atuação integrada amplia o alcance e a efetividade das ações, garantindo maior proteção e desenvolvimento para os atendidos.

Conta com equipe técnica multiprofissional qualificada, infraestrutura adequada nas cinco unidades que compõem sua rede e fontes diversificadas de financiamento, incluindo convênios públicos, projetos aprovados via FUMCAD e CONDECA, emendas parlamentares, doações e parcerias privadas. Todos os projetos executados pela instituição são acompanhados por processos rigorosos de prestação de contas, com transparência, responsabilidade e foco na efetividade dos resultados sociais.

## 2. OBJETIVO:

### Objetivo Geral:

Fortalecer as práticas de segurança alimentar, organização dos processos de cozinha e qualidade nutricional das refeições oferecidas nas unidades da Casa da Criança e do Adolescente, por meio da capacitação técnica das equipes de cozinha e apoio operacional, incluindo apoio na elaboração de cardápios equilibrados e no desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos.

### Objetivos Específicos:

- Capacitar os colaboradores das equipes de cozinha em **boas práticas de manipulação, higienização e segurança alimentar**.
- Contribuir para a **padronização dos processos de armazenamento, preparo e distribuição de alimentos** nas unidades.
- Apoiar a **elaboração e organização de cardápios mais diversificados, nutritivos e adequados às necessidades das crianças e adolescentes atendidos**.
- Desenvolver e disseminar **receitas que utilizem o máximo recurso dos alimentos**, contribuindo para a redução de desperdícios.
- Fortalecer as condições institucionais para oferta de uma **alimentação segura, saudável e equilibrada**, favorecendo o desenvolvimento das crianças e adolescentes atendidos.

## 3. JUSTIFICATIVA:

Nos serviços de acolhimento institucional, a alimentação diária das crianças e adolescentes é parte essencial do cuidado, da promoção da saúde e do desenvolvimento integral. Uma alimentação equilibrada, diversificada e preparada de forma segura contribui diretamente para o crescimento saudável, para o desenvolvimento cognitivo e para a construção de hábitos alimentares que acompanham essas crianças ao longo da vida.

Nesse contexto, o trabalho realizado pelas equipes de cozinha e pelos colaboradores que atuam no preparo e organização dos alimentos tem papel fundamental na garantia da qualidade das refeições oferecidas.



Aprimoramentos na organização da rotina da cozinha, no planejamento de cardápios e no aproveitamento adequado dos alimentos podem contribuir significativamente para refeições mais nutritivas, variadas e seguras.

O projeto propõe ações formativas voltadas aos colaboradores que atuam nessas funções, com foco na organização de cardápios, desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos e fortalecimento das práticas de segurança alimentar. As atividades terão caráter complementar às orientações e capacitações já oferecidas pela rede socioassistencial, contribuindo para o aprimoramento das práticas cotidianas da instituição.

As formações serão realizadas de forma planejada e compatível com a rotina das unidades, sem interferir no funcionamento do serviço ou gerar acúmulo de atividades para as equipes. Dessa forma, busca-se fortalecer a qualidade da alimentação oferecida às crianças e adolescentes acolhidos, promovendo cuidado, saúde e bem-estar no cotidiano institucional.

#### 4. AVALIAÇÃO

A avaliação do projeto será realizada de forma processual e contínua, envolvendo a profissional responsável pela condução das formações, a Coordenação Geral do projeto e a equipe técnica da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro.

O processo avaliativo contemplará indicadores quantitativos e qualitativos, permitindo acompanhar a execução das atividades formativas e os resultados observados no cotidiano das unidades.

Entre os indicadores quantitativos serão considerados o número de oficinas realizadas, colaboradores participantes, materiais técnicos elaborados e registros das atividades desenvolvidas. Já os indicadores qualitativos observarão aspectos relacionados à melhoria das práticas de manipulação de alimentos, organização dos processos de cozinha, elaboração de cardápios mais diversificados e adoção de receitas que utilizem o máximo recurso dos alimentos.

Ao longo do projeto serão elaborados registros das oficinas realizadas, relatórios de acompanhamento e sistematização das orientações técnicas, permitindo monitorar a implementação gradual das melhorias nas rotinas das cozinhas das unidades.

A avaliação também considerará o impacto indireto do projeto na qualidade da alimentação oferecida às crianças e adolescentes atendidos, especialmente no que se refere à segurança alimentar, diversificação das preparações, melhor aproveitamento dos alimentos e redução de desperdícios.

Os dados produzidos ao longo da execução do projeto serão sistematizados pela Coordenação Geral e apresentados em relatórios de acompanhamento e relatório final, conforme os procedimentos de monitoramento e prestação de contas definidos pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social – SMADS.

Recursos	Plano de Ação	Indicadores
Oficinas de formação para equipes de cozinha	Realizar oficinas práticas de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, organização de processos de cozinha e segurança alimentar	Nº de oficinas realizadas e registro de participação dos colaboradores
Orientação sobre cardápios e preparações	Apoiar a elaboração de cardápios mais diversificados e nutritivos, além do desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos	Nº de orientações realizadas e materiais técnicos produzidos
Acompanhamento técnico das unidades	Realizar acompanhamento das rotinas de cozinha e compartilhar orientações para melhoria dos processos de preparo e organização alimentar	Registros técnicos das atividades e orientações realizadas
Sistematização dos resultados	Elaborar relatórios de acompanhamento e relatório final consolidando os resultados do projeto	Entrega de 100% dos relatórios previstos no projeto



## 5. ATIVIDADES

O projeto de capacitação em organização de processos de cozinha, segurança alimentar e elaboração de cardápios com máximo recurso dos alimentos será desenvolvido ao longo de 12 meses, sendo o primeiro mês destinado ao planejamento e alinhamento institucional e os meses subsequentes à realização das atividades formativas com as equipes.

A execução terá início no SAICA I, conforme organização institucional. As atividades possuem caráter técnico e complementar, voltadas ao fortalecimento das práticas de manipulação de alimentos, organização das rotinas de cozinha, planejamento de cardápios e melhor aproveitamento dos alimentos, contribuindo para a qualidade das refeições oferecidas às crianças e adolescentes.

Conforme proposta da empresa selecionada na pesquisa de preços, o serviço inclui utensílios e materiais didáticos utilizados nas formações, que permanecerão para uso institucional após a conclusão do projeto. As ações envolverão orientação prática, acompanhamento técnico das rotinas de preparo e apoio à organização dos cardápios institucionais.

Os recursos da emenda serão destinados prioritariamente às atividades de formação e apoio técnico especializado. As funções de coordenação institucional e apoio administrativo serão realizadas como contrapartida da instituição, por meio da equipe administrativa da sede, responsável também pelo acompanhamento do projeto e pela prestação de contas junto à SMADS e à SAS.

O último mês será destinado à elaboração de relatórios, prestação de contas e encontro de encerramento com as equipes, para avaliação das práticas aplicadas e dos resultados do projeto.

Atividade	Descrição	Periodicidade / Responsável
Planejamento e organização inicial	Formalização das contratações, validação dos orçamentos apresentados, reuniões de alinhamento institucional e organização do cronograma de execução do projeto.	Mês 1 / Coordenação Geral
Levantamento inicial das rotinas de cozinha	Observação das práticas relacionadas à manipulação de alimentos, organização dos processos de preparo e planejamento das refeições no SAICA I.	Mês 2 / Consultoria Técnica
Oficinas práticas de capacitação	Realização de atividades formativas voltadas às equipes de cozinha e colaboradores operacionais, abordando segurança alimentar, organização das rotinas de preparo e boas práticas na manipulação de alimentos.	Meses 2 ao 10 / Consultoria Técnica
Apoio técnico na elaboração de cardápios	Orientação para organização de cardápios mais equilibrados, diversificados e adequados ao contexto institucional.	Durante a execução / Consultoria Técnica
Desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos	Demonstração de preparações que favoreçam melhor aproveitamento dos ingredientes, diversificação das refeições e redução de desperdícios.	Durante as oficinas / Consultoria Técnica
Acompanhamento técnico das práticas aplicadas	Orientação às equipes para implementação gradual das melhorias propostas nas rotinas de cozinha.	Meses 3 a 11 / Consultoria Técnica
Relatórios, encerramento e prestação de contas	Sistematização das atividades realizadas, elaboração de relatórios, encontro final com as equipes e organização da prestação de contas do projeto.	Mês 12 / Coordenação Geral



## 6. CRONOGRAMA DE PLANEJAMENTO E DESEMBOLSO:

O cronograma foi elaborado considerando as etapas técnicas, administrativas, operacionais e financeiras necessárias para garantir a execução organizada, contínua e articulada das atividades do projeto de **capacitação em segurança alimentar, organização de processos de cozinha e elaboração de cardápios com máximo recurso dos alimentos**, desenvolvido pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro.

As ações serão implementadas ao longo de **12 meses**, contemplando inicialmente uma fase de planejamento, organização institucional e alinhamento técnico com as equipes envolvidas. A execução das atividades terá início com as equipes do **SAICA I**, podendo ser gradativamente ampliada para outras unidades SAICA2 e 3, conforme organização interna e disponibilidade das equipes.

O cronograma contempla a realização das **atividades formativas e de acompanhamento técnico das rotinas de cozinha**, com foco no fortalecimento das práticas relacionadas à manipulação segura de alimentos, organização dos processos de preparo e planejamento de cardápios mais diversificados e equilibrados.

A execução financeira acompanhará o ritmo das atividades previstas, com desembolsos destinados à contratação da empresa responsável pela realização das formações e apoio técnico especializado, bem como às despesas de apoio necessárias para o desenvolvimento das atividades.

A **prestação de contas parcial será realizada no 6º mês de execução**, e a **prestação de contas final no 12º mês**, conforme os prazos, instrumentais e orientações definidos pela **Portaria nº 67/SMADS/2023**.

Atividades	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12
Planejamento técnico e administrativo do projeto	X											
Levantamento inicial das rotinas de cozinha		X										
Oficinas práticas de capacitação		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Apoio técnico na organização de cardápios		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Acompanhamento técnico das práticas aplicadas			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relatórios técnicos de acompanhamento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prestação de contas parcial (Portaria nº 67/SMADS/2023)						X						
Encerramento, avaliação das equipes e sistematização final												X
Prestação de contas final (Portaria nº 67/SMADS/2023)												X

## 7. ESTRUTURA DO SERVIÇO:

Os Serviços de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes (SAICA) mantidos pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro dispõem de infraestrutura adequada, segura e acessível, compatível com as exigências da Política Nacional de Assistência Social (PNAS), do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e das normativas da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS).

As unidades seguem **padrão institucional de organização dos espaços**, garantindo condições apropriadas para acolhimento, convivência, alimentação, estudo e desenvolvimento das atividades socioeducativas e institucionais.

De forma geral, os serviços contam com:

- dormitórios organizados por faixa etária e sexo;
- sala destinada ao atendimento técnico e reuniões de equipe;
- sala de convivência e espaços de socialização;
- refeitório e cozinha com estrutura semi-industrial para preparo das refeições;
- banheiros, incluindo unidade adaptada para acessibilidade;
- lavanderia funcional;
- áreas externas destinadas a atividades recreativas e convivência.



No âmbito deste projeto, as atividades de formação e orientação técnica relacionadas à organização das rotinas de cozinha, segurança alimentar e elaboração de cardápios serão realizadas prioritariamente nas áreas destinadas à **cozinha institucional e espaços de reunião das equipes**, permitindo o desenvolvimento das atividades formativas de forma prática e integrada à rotina do serviço.

## 8. RECURSOS HUMANOS DISPONÍVEIS PARA EXECUÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO SERVIÇO/PROGRAMA/PROJETO:

A execução do projeto de **capacitação em segurança alimentar, organização de processos de cozinha e elaboração de cardápios com máximo recurso dos alimentos** contará com profissional especializado contratado por meio do recurso da emenda parlamentar, responsável pela condução das atividades formativas e pelo acompanhamento técnico das rotinas de preparo de alimentos.

As atividades serão realizadas em articulação com os colaboradores que atuam diretamente nas rotinas de preparo e organização da alimentação nas unidades da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro, especialmente cozinheiros, auxiliares de cozinha e profissionais responsáveis pela organização e manutenção dos espaços de preparo e distribuição das refeições.

A coordenação do projeto será realizada pela **Gestão Geral da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro**, responsável pelo acompanhamento institucional das atividades, articulação com as equipes das unidades e monitoramento da execução do plano de trabalho.

Ressalta-se que os recursos desta emenda estão direcionados prioritariamente à **realização das atividades de formação e apoio técnico especializado**, não contemplando despesas relacionadas à coordenação institucional ou à gestão administrativa do projeto. Dessa forma, a **equipe administrativa da sede da instituição oferecerá suporte excepcional à execução do projeto**, assegurando o acompanhamento das atividades, organização documental e adequada prestação de contas junto à Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS) e à Supervisão de Assistência Social (SAS).

Cargo	Formação	Escolaridade	Qtd.	Atribuição	Carga Horária
Gestão Geral da Instituição / Coordenação Institucional do Projeto – Custeado pela OSC	Administração, Serviço Social ou áreas afins	Ensino Superior Completo	1	Coordenação institucional do projeto, acompanhamento da execução do plano de trabalho, articulação com as equipes das unidades e supervisão das atividades realizadas.	Conforme atribuições institucionais
Cozinheiro(a) – Custeado pela OSC	Experiência em alimentação institucional	Ensino Fundamental ou Médio	1	Responsável pelo preparo das refeições e participação nas atividades formativas relacionadas à organização de cardápios e boas práticas de manipulação de alimentos.	Conforme jornada institucional
Auxiliar de Cozinha – Custeado pela OSC	Experiência em serviços de alimentação	Ensino Fundamental	1	Apoio nas rotinas de preparo e organização da cozinha institucional, participando das atividades de capacitação previstas no projeto.	Conforme jornada institucional
Auxiliar de Serviços Gerais – Custeado pela OSC	Experiência em limpeza e organização de ambientes institucionais	Ensino Fundamental	1	Responsável pela limpeza e organização dos espaços relacionados ao preparo e consumo das refeições.	Conforme jornada institucional
Consultoria Técnica Especializada – recurso pago pela emenda	Nutrição, Gastronomia ou áreas afins com experiência em segurança alimentar	Ensino Superior	1	Condução das atividades de capacitação, orientação técnica sobre boas práticas de manipulação de alimentos, organização de processos de cozinha, elaboração de cardápios e desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos.	Conforme cronograma do projeto (PJ)



Cargo	Formação	Escolaridade	Qtd.	Atribuição	Carga Horária
Apoio administrativo institucional – Custeado pela OSC	Administração ou áreas afins	Ensino Médio ou Superior	1	Apoio à organização documental do projeto, acompanhamento administrativo e suporte à prestação de contas junto à SMADS e SAS.	Conforme necessidade do projeto

## 9. ORÇAMENTO:

O orçamento foi elaborado com base em pesquisa de preços junto a fornecedores com experiência na realização de atividades formativas relacionadas à segurança alimentar, organização de processos de cozinha e elaboração de cardápios em contextos institucionais.

Os recursos da emenda parlamentar serão destinados à **contratação de consultoria técnica especializada**, responsável pela realização das atividades de capacitação e acompanhamento técnico das rotinas de preparo de alimentos junto às equipes da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro.

As atividades contemplam orientação prática sobre **boas práticas de manipulação de alimentos, organização das rotinas de cozinha, elaboração de cardápios e desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos**, contribuindo para a melhoria da qualidade das refeições oferecidas às crianças e adolescentes atendidos.

Conforme proposta apresentada pela empresa selecionada na pesquisa de preços, estão **incluídos no serviço os utensílios e materiais didáticos necessários para a realização das atividades formativas**, os quais permanecerão para uso institucional após a conclusão do projeto.

As atividades de coordenação institucional e apoio administrativo serão realizadas **como contrapartida da instituição**, por meio da equipe administrativa da sede, responsável pelo acompanhamento da execução e pela prestação de contas junto à SMADS e à SAS.

A contratação será formalizada na modalidade **Pessoa Jurídica (PJ)**, mediante emissão de nota fiscal e comprovação conforme as exigências da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS).

Item	Produto e especificação técnica	Qtd. Mês	Fornecedor (CNPJ)	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Consultoria técnica especializada em segurança alimentar, organização de processos de cozinha, elaboração de cardápios e desenvolvimento de receitas com máximo recurso dos alimentos, incluindo capacitação das equipes, acompanhamento técnico das rotinas de cozinha e fornecimento de utensílios e materiais didáticos utilizados nas formações., acompanhamento técnico das rotinas de cozinha e fornecimento de utensílios e materiais didáticos utilizados nas atividades formativas	12	Cheiro Verde Treinamento e Assessoria Ltda – CNPJ: 57.773.165/0001-13	8.333,33	100.000,00
<b>TOTAL</b>					<b>100.000,00</b>

São Paulo, 04 de março de 2026

  
Angela Faria Lengyel

Presidente da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro Grossarl

**PROJETO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO**  
**Implantação de boas práticas e padronização de cardápios**  
**Casa da Criança e do Adolescente**  
**Local de Execução: São Paulo/SP**  
**Data: 04 de março de 2026**  
**Validade da Proposta: 15/03/2026**  
**Nutricionista: Karina Kurahara**

**CRN :11 392**

Este projeto propõe a **Implantação de boas práticas e padronização de cardápios**, com duração de 11 meses, contemplando as 3 unidades (SAICA I, II, III )

O programa visa estruturar, qualificar e padronizar processos relacionados à segurança alimentar, reduzindo riscos sanitários, promovendo saúde e otimizando recursos.

Proposta de trabalho

<b>Ações</b>	<b>Instrumento /Estratégias</b>	<b>Responsáveis</b>
<b>Aulas práticas de higienização e manipulação de alimentos</b>	Roda de conversas, atividades lúdicas Montagem do Manual de Boas práticas	Nutricionista/Culinarista/Cozinheira e Auxiliar de cozinha da Unidade
<b>Aulas de praticas culinárias</b>	Aulas práticas de técnicas culinárias, montagem de cardápio, degustação Implantação de cardápio padronizado	Nutricionista/Culinarista/Cozinheira e Auxiliar de cozinha da Unidade
<b>Implantação e monitoramento das atividades relacionadas com supervisão</b>	Aulas práticas e teóricas	Nutricionista/Culinarista/Cozinheira e Auxiliar de cozinha da Unidade

### Proposta de Valores

1 aula mensal em cada uma das 3 unidades (Saica I, II e III), por 12 meses, com duração média de 3 horas por encontro.

Equipamentos e utensílios	R\$ 55.000,00
Coordenação, profissionais técnicos e auxiliares	R\$ 48.000,00
Material pedagógico (apostilas, material didático e apoio)	R\$ 15.000,00
<b>Valor Total do Projeto</b>	<b>R\$ 118.000,00</b>
<hr/>	
<hr/>	
<hr/>	

Cronograma de tempo

Quantidade	Mês
1 aula mensal por unidade/3 horas aula	10 meses



Karina Kurahara

CRN 11392

Rua Ferreira da Nóbrega, 504

São Paulo



Gabriela Resende Freire

Nutricionista

CRN 9/6089

Nutrição Infantil

### IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

Implantação do Programa Integrado de Segurança Alimentar, Boas Práticas de Manipulação e Diversificação e Padronização de Cardápio nas 3 unidades da Casa da Criança e do Adolescente (SAICA I, II, III), no município de São Paulo/SP.

#### Apresentação

O presente projeto visa estruturar processos, qualificar equipes e implantar práticas sustentáveis, promovendo saúde preventiva, economia de recursos e melhoria da qualidade de vida dos atendidos. Trata-se de ação preventiva de saúde pública, com impacto direto na redução de riscos de doenças alimentares e no fortalecimento da rede socioassistencial.

Proposta de trabalho

<b>Ações</b>	<b>Instrumento /Estratégias</b>	<b>Responsáveis</b>
<b>Elaboração de Manual de Boas Práticas</b> <b>Desenvolvimento de fichas técnicas padronizadas</b> <b>Implantação de cardápio rotativo diversificado</b> <b>Orientação sobre aproveitamento integral dos alimentos</b>	Aulas práticas e teóricas	Nutricionista/Culinarista/Responsável técnica,

### Proposta de Valores

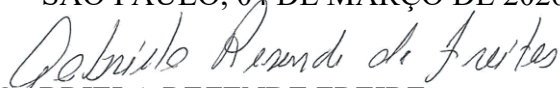
1 aula mensal em cada uma das 3 unidades (Saica I, II e III), por 12 meses, com duração média de 3 horas por encontro.

Equipamentos e utensilios	R\$ 50,000,00	
Profissional técnico	R\$ 35 .000,00	
Material Pedagógico	R\$ 23.000,00	
Valor Total do Projeto	R\$ 108.000,00	

### Cronograma de tempo

<b>Quantidade</b>	<b>Mês/10 meses</b>
1 aula quinzenal por unidade Saica	3 horas/Aula

SÃO PAULO, 04 DE MARÇO DE 2026

  
GABRIELA REZENDE FREIRE  
CRN : 9/6089  
NUTRICINISTA MATERNO INFANTIL





## ORÇAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

### PROJETO INTEGRADO

**Segurança Alimentar, Formação de Equipe e Diversificação de Cardápio**

**Casa da Criança e do Adolescente**

**Proponente:** Cheiro Verde Treinamento e Assessoria

**Responsável Técnica:** Maristela Gomes de Sá Francisco

**CNPJ:** 57.773.165/0001-13

**Local de Execução:** São Paulo/SP

**Data:** 04 de março de 2026

**Validade da Proposta:** 15/03/2026

---

### 1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO

A Casa da Criança e do Adolescente exerce um papel essencial na proteção, cuidado e desenvolvimento integral de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social. Garantir alimentação segura, nutritiva e adequada é parte fundamental desse compromisso.

Este projeto propõe a implantação de um **Programa Integrado de Capacitação em Boas Práticas de Higiene e Diversificação e Padronização de Cardápio**, com duração de 11 meses, contemplando as 5 unidades (SAICA I, II, III e 2 unidades de CCAAS).

O programa visa estruturar, qualificar e padronizar processos relacionados à segurança alimentar, reduzindo riscos sanitários, promovendo saúde e otimizando recursos.

---

### 2. JUSTIFICATIVA

A segurança alimentar em instituições que atendem crianças e adolescentes é uma responsabilidade técnica, sanitária e social.

A ausência de padronização de processos pode gerar:

Riscos de contaminação alimentar

Desperdício de alimentos

Baixa aceitação das refeições

Deficiências nutricionais

Fragilidade no controle sanitário

Além disso, a monotonia alimentar compromete o desenvolvimento do paladar e pode favorecer seletividade alimentar, especialmente em contextos institucionais.

Investir neste projeto significa:

Prevenir doenças

Garantir conformidade sanitária

Melhorar a qualidade nutricional

Reduzir desperdícios

Capacitar permanentemente a equipe

Promover sustentabilidade alimentar

---

### **3. OBJETIVO GERAL**

Implantar um programa estruturado de segurança alimentar e diversificação de cardápio, promovendo capacitação técnica da equipe e melhoria contínua da qualidade nutricional oferecida às crianças e adolescentes atendidos.

---

### **4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Capacitar profissionais em boas práticas de higienização e manipulação de alimentos  
Padronizar procedimentos de armazenamento, preparo e distribuição  
Implementar monitoramento e controle sanitário  
Desenvolver cardápios diversificados, nutritivos e sustentáveis  
Reduzir desperdícios por meio do aproveitamento integral dos alimentos  
Estimular hábitos alimentares saudáveis

---

### **5. ESTRUTURA DO PROGRAMA**

#### **Eixo 1 – Capacitação em Boas Práticas de Higienização**

##### **Conteúdo Programático:**

Introdução à Segurança Alimentar  
Normas e Regulamentações Sanitárias  
Boas Práticas de Manipulação  
Armazenamento e Conservação  
Capacitação Prática e Demonstrações  
Monitoramento, Controle e Indicadores

##### **Metodologia**

Aulas expositivas com material visual  
Demonstrações práticas nas cozinhas das unidades  
Simulações de situações reais  
Avaliações práticas  
Feedback estruturado  
Monitoramento contínuo

---

#### **Eixo 2 – Diversificação e Padronização de Cardápio**

##### **Princípios Norteadores:**

Variedade nutricional equilibrada  
Inclusão de frutas, legumes, verduras, grãos integrais e proteínas magras  
Introdução de alimentos alternativos e funcionais  
Apresentação atrativa e adequada às faixas etárias  
Aproveitamento integral dos alimentos  
Sustentabilidade e redução de desperdício

##### **Estratégias Aplicadas**

Oficinas práticas culinárias

Desenvolvimento de fichas técnicas padronizadas  
Implementação de cardápio rotativo  
Capacitação sobre seletividade alimentar  
Introdução gradual de novos alimentos

---

## 6. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO

1 oficina mensal em cada uma das 5 unidades  
Duração: 10 meses  
3 horas por encontro  
Total de 50 oficinas práticas ao longo do projeto  
Cada encontro contemplará:  
Parte teórica aplicada  
Atividade prática supervisionada  
Implementação imediata das melhorias

---

## 7. RESULTADOS ESPERADOS

Redução significativa de riscos de contaminação  
Padronização dos processos internos  
Melhoria da aceitação alimentar pelas crianças  
Redução de desperdício  
Equipe capacitada e autônoma  
Ambiente mais seguro e saudável  
Fortalecimento institucional perante órgãos fiscalizadores

---

## IMPACTO SOCIAL

Este projeto impactará diretamente:  
Crianças e adolescentes atendidos  
Equipes de cozinha e apoio  
Gestão institucional  
Sustentabilidade alimentar

A alimentação é ferramenta de transformação social. Ao garantir segurança e qualidade nutricional, promovemos saúde física, desenvolvimento cognitivo e formação de hábitos que acompanharão essas crianças por toda a vida.

---

<b>9. ORÇAMENTO</b>	
<b>Item</b>	<b>Valor</b>
Equipamentos e utensílios	R\$ 45.000,00
Coordenação, profissionais técnicos e auxiliares	R\$ 40.000,00
Material pedagógico (apostilas, material didático e apoio)	R\$ 15.000,00
<b>Valor Total do Projeto</b>	<b>R\$ 100.000,00</b>

---

## 10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este projeto não é apenas um treinamento.

É a implantação de uma cultura de segurança, cuidado e responsabilidade alimentar.  
Investir na alimentação infantil é investir em saúde pública, prevenção e futuro.  
Colocamo-nos à disposição para apresentação técnica detalhada e esclarecimentos adicionais.

**São Paulo/SP, 04 de março de 2026**

Cheiro Verde Treinamento e Assessoria  
CNPJ: 57.773.165/0001-13  
Maristela Gomes de Sá Francisco  
Responsável Técnica

A handwritten signature in black ink, reading "Maristela Gomes de Sá Francisco". The signature is written in a cursive style with a large initial 'M' and a long, sweeping tail on the 's'.