



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 NUTRIÇÃO DIGNA – PROTEÍNAS PARA A SAÚDE E O DESENVOLVIMENTO
CONTINUIDADE / COMPLEMENTAÇÃO DA OFERTA DE PROTEÍNAS**

IDENTIFICAÇÃO ÓRGÃO GESTOR

Órgão Gestor: Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social – SMADS da Prefeitura Municipal de São Paulo

Titula da Pasta: Secretária Municipal de Assistência Social – Eliana Maria das Dores Gomes

Telefone: (11) 3291.9775

E-mail: 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

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

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

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

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

Perfil do Público-alvo/Beneficiário:

Crianças e adolescentes de 0 a 17 anos e 11 meses acolhidos por determinação judicial em acolhimento institucional para Crianças e Adolescentes (SAICA) da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro, em decorrência de situações de negligência, violência ou abandono, demandando proteção integral e garantia de direitos.

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

Serão beneficiadas diretamente cerca de 45 crianças e adolescentes acolhidos no Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – SAICA, podendo haver variação em função da rotatividade característica do serviço.

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



1. APRESENTAÇÃO:

Texto institucional sobre OSC

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

Assegurar a continuidade e a complementação da oferta de proteínas de origem animal nas refeições servidas às crianças e adolescentes acolhidos, ampliando a diversidade alimentar e contribuindo para o adequado aporte nutricional.

• Objetivos Específicos

a. **Complementar a aquisição de proteínas** de origem animal destinadas às refeições oferecidas no Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – SAICA 1, **sem sobreposição aos recursos já previstos no Termo de Colaboração;**

b. Contribuir para a regularidade da oferta de proteínas nas principais refeições diárias, especialmente almoço e jantar, no âmbito do SAICA 1;

c. Ampliar a variedade de proteínas utilizadas na composição dos cardápios do SAICA 1, promovendo maior diversidade alimentar;

d. Contribuir para a melhoria da qualidade nutricional das refeições ofertadas às crianças e adolescentes acolhidos no SAICA 1, em atenção às suas necessidades de saúde, crescimento e desenvolvimento;

e. Reforçar a política de segurança alimentar e nutricional no âmbito do SAICA 1, por meio da qualificação da oferta de proteínas de origem animal.

Valor da emenda: R\$ 100.000,00 (Cem mil reais) – Deputado Delegado Palumbo



3. JUSTIFICATIVA:

A alimentação adequada constitui um direito fundamental e um elemento essencial para o desenvolvimento saudável de crianças e adolescentes, conforme previsto no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e nas diretrizes da Política Nacional de Assistência Social.

No Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – SAICA 1, gerenciado pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro, são oferecidas diariamente cinco refeições para cada criança e adolescente acolhido, o que representa um volume significativo de alimentos ao longo do ano.

Entre os diferentes grupos alimentares necessários à composição de uma dieta equilibrada, as proteínas de origem animal representam um dos itens de maior custo e menor incidência em doações regulares, exigindo planejamento constante para sua aquisição.

Embora o Termo de Colaboração firmado com a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS) contemple recursos destinados à alimentação, assegurando a oferta regular das refeições no serviço, a aquisição de proteínas de origem animal, devido ao seu custo elevado, **demandam complementação para viabilizar a ampliação da diversidade e da qualidade nutricional das refeições ofertadas.**

Nesse sentido, a presente proposta não se destina à substituição ou manutenção das despesas já previstas no Termo de Colaboração, mas sim à complementação qualificada da oferta alimentar, com foco na ampliação da variedade, regularidade e qualidade das proteínas de origem animal disponibilizadas aos acolhidos do SAICA 1.

No exercício anterior, foi estruturado o projeto Nutrição Digna – Proteínas para a Saúde e o Desenvolvimento, atualmente em execução na instituição, viabilizado por meio de emenda parlamentar, com o objetivo de reforçar a oferta de proteínas nas refeições. Contudo, o recurso então disponibilizado possibilita atender aproximadamente 60% da demanda do serviço, permanecendo a necessidade de ampliação dessa oferta para garantir maior equilíbrio nutricional.

Dessa forma, a presente proposta visa dar continuidade e fortalecer essa estratégia, ampliando o aporte de proteínas de origem animal nas refeições ofertadas no SAICA 1, promovendo maior diversidade alimentar e contribuindo para a melhoria da qualidade nutricional.

A continuidade dessa ação é especialmente relevante considerando que parte significativa das crianças e adolescentes acolhidos ingressa no serviço com histórico de insegurança alimentar e fragilidades nutricionais, demandando uma alimentação adequada, regular e nutricionalmente balanceada para a recuperação do estado nutricional e para o pleno desenvolvimento físico, cognitivo e imunológico.

Assim, a emenda parlamentar no valor de R\$ 100.000,00 configura-se como recurso estritamente complementar, destinado a qualificar a alimentação ofertada no SAICA 1, ampliando as condições de oferta de refeições equilibradas e nutricionalmente adequadas, em articulação com os recursos já previstos no Termo de Colaboração, sem sobreposição de finalidade.



4. AVALIAÇÃO:

A execução do projeto no Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes – SAICA 1 será acompanhada por meio de indicadores quantitativos e qualitativos que permitirão verificar o alcance dos objetivos propostos, a adequada aplicação do recurso da emenda parlamentar e seus efeitos no fortalecimento da segurança alimentar e nutricional.

O processo de monitoramento considerará, de forma contínua, a relação entre os recursos provenientes do Termo de Colaboração e os recursos da emenda parlamentar, assegurando o caráter estritamente complementar desta proposta, sem sobreposição de finalidade.

Serão utilizados os seguintes instrumentos de monitoramento:

- Controle mensal das aquisições de proteínas de origem animal, em alinhamento com o planejamento alimentar do SAICA 1 e o volume médio de refeições realizadas;
- Elaboração e validação de cardápios mensais, com previsão da inclusão regular e ampliada de proteínas de origem animal nas principais refeições;
- Relatórios mensais de acompanhamento, contendo dados sobre consumo dos itens adquiridos, frequência de utilização e observações técnicas da equipe responsável;
- Registro fotográfico sistemático, evidenciando a presença das proteínas nas refeições servidas no SAICA 1 e a organização dos alimentos;
- Relatos técnicos da coordenação e da equipe multiprofissional, registrando percepções sobre a qualificação das condições alimentares e nutricionais dos acolhidos;
- Análise sistemática da complementaridade do recurso da emenda parlamentar em relação ao Termo de Colaboração com a SMADS, demonstrando a ampliação da oferta alimentar, sem substituição de recursos já previstos.

O processo de acompanhamento permitirá assegurar transparência na execução do projeto, monitorar a regularidade e a qualificação da oferta alimentar e gerar subsídios para o aprimoramento contínuo das práticas institucionais relacionadas à segurança alimentar e nutricional no SAICA 1.

Recursos	Plano de Ação	Indicadores
Proteínas de origem animal (carne, frango e peixe)	Aquisição sistemática dos produtos conforme planejamento alimentar do SAICA 1	Quantidade de proteínas adquiridas mensalmente; frequência ampliada de uso nas refeições
Cardápios validados	Elaboração e validação técnica dos cardápios mensais	Cardápios aprovados e alinhados às diretrizes nutricionais
Relatórios de acompanhamento	Consolidação mensal de dados sobre consumo e regularidade da oferta alimentar	Relatórios produzidos e registrados periodicamente
Registro fotográfico	Documentação das refeições e organização dos alimentos no SAICA 1	Registros organizados por período de execução
Relatos técnicos da coordenação	Sistematização das observações da equipe sobre o impacto alimentar	Relatórios qualitativos produzidos pela coordenação
Análise da complementaridade do recurso	Verificação da integração entre recurso da emenda e Termo de Colaboração	Parecer técnico evidenciando complementaridade, sem sobreposição de recursos



5. ATIVIDADES

O projeto visa assegurar a continuidade e a complementação da oferta de proteínas de origem animal nas refeições servidas às crianças e adolescentes acolhidos, contribuindo para a regularidade da alimentação, a diversidade nutricional e a qualidade das refeições ofertadas.

Para isso, a execução envolverá atividades articuladas entre os setores técnico, administrativo e de cozinha, realizadas de forma contínua ao longo de 12 meses, conforme descrito a seguir:

Atividade	Descrição	Periodicidade / Responsável
Levantamento de Necessidades	Análise do consumo e planejamento das quantidades mensais de proteínas (carne, frango e peixe), considerando o volume médio de refeições e o planejamento alimentar institucional.	Mensal / Coordenação Geral
Cotação e Aquisição de Proteínas	Realização de cotação com fornecedores e aquisição dos produtos conforme critérios de qualidade, preço e conformidade sanitária.	Mensal / Assistente Administrativo-Financeiro
Armazenamento e Controle de Estoque	Recebimento dos produtos, verificação das condições de conservação, validade e registro em planilhas de controle.	Semanal / Cozinha e Administração
Preparação das Refeições	Preparo das refeições com proteínas de origem animal, seguindo princípios de alimentação equilibrada e boas práticas de manipulação de alimentos.	Diária / Equipe de Cozinha
Organização do Cardápio	Elaboração do cardápio mensal com orientação técnica, buscando equilíbrio nutricional e diversidade alimentar.	Mensal / Coordenação
Distribuição das Refeições	Organização e distribuição das refeições aos acolhidos, respeitando rotinas institucionais e horários estabelecidos.	Diária / Educadores e Cozinha
Registro Fotográfico	Documentação das etapas do projeto, incluindo registros das refeições e da organização alimentar.	Mensal / Equipe Técnica
Elaboração de Relatórios	Consolidação mensal de informações sobre aquisição, consumo de proteínas e acompanhamento da execução do projeto.	Mensal / Coordenação e Administração
Prestação de Contas	Organização de documentos fiscais, registros de compras e comprovações para acompanhamento interno e envio à SMADS.	Mensal / Assistente Administrativo-Financeiro



6. CRONOGRAMA DE PLANEJAMENTO E DESEMBOLSO:

A execução do projeto está prevista para ocorrer ao longo de 12 meses, com início após a liberação do recurso da emenda parlamentar. O cronograma contempla as etapas de planejamento das aquisições, cotação, compra, armazenamento, preparo e distribuição das refeições com proteínas de origem animal, bem como o acompanhamento técnico e a elaboração de relatórios e prestação de contas.

As atividades serão realizadas de forma contínua ao longo do período de execução, garantindo regularidade na oferta alimentar e adequada aplicação dos recursos.

Atividades	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12
Planejamento de compras e organização logística	X											
Aquisição de proteínas (carne, frango e peixe)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Armazenamento e controle dos alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Preparo e distribuição das refeições com proteínas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registro fotográfico e acompanhamento técnico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaboração de relatórios e prestação de contas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

7. ESTRUTURA DO SERVIÇO:

As unidades da Casa da Criança contam com infraestrutura adequada para garantir um ambiente seguro, acolhedor e estimulante, compatível com as exigências da legislação vigente:

- 4 quartos (divididos por faixa etária e sexo);
- 1 sala de atendimento (psicológico, social e pedagógico);
- Brinquedoteca e/ou espaços lúdicos;
- Refeitório;
- Cozinha semi-industrial;
- 4 banheiros (divididos por faixa etária e sexo);
- 1 banheiro adaptado e com acessibilidade;
- 1 lavanderia;
- 1 sala de convivência;
- 1 sala e/ou espaço para estudos;
- Espaço externo para atividades recreativas.

Essa estrutura assegura condições adequadas para o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes acolhidos, em consonância com os princípios do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).



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

Cargo/Função	Vínculo com a OSC	Atribuições no Projeto
Gestão Geral da OSC	Equipe institucional – profissional CLT custeada pela OSC	Coordenação geral do projeto, acompanhamento da execução, consolidação das informações recebidas das equipes e organização do relatório geral e da prestação de contas do projeto.
Coordenadora Administrativa	Equipe institucional – profissional CLT custeada pela OSC	Responsável pelos processos de cotação e aquisição das proteínas de origem animal e pelo encaminhamento dos alimentos adquiridos para a unidade do Serviço de Acolhimento.
Assistente Administrativo-Financeiro	Equipe institucional – profissional CLT custeada pela OSC	Realização do pagamento das notas fiscais, organização e arquivamento dos documentos financeiros e compilação das informações para a prestação de contas financeira, encaminhando-as à gestão geral da OSC para consolidação final.
Cozinheiras e Auxiliares de Cozinha	Equipe institucional – profissionais CLT custeados pela OSC	Recebimento das proteínas adquiridas, conferência das condições dos alimentos, armazenamento adequado e preparo das refeições conforme o cardápio institucional.
Equipe Técnica e Educadores	Equipe institucional – profissionais CLT custeados pela OSC	Registro fotográfico das refeições preparadas com as proteínas adquiridas e organização das informações de consumo e utilização dos alimentos, encaminhando esses registros à gestão geral para subsidiar os relatórios de acompanhamento e prestação de contas do projeto.

9. ORÇAMENTO:

Este item apresenta o levantamento orçamentário para a aquisição complementar de proteínas de origem animal destinadas às refeições oferecidas às crianças e adolescentes acolhidos pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro, complementando os recursos de alimentação previstos no Termo de Colaboração firmado com a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS).

Foram realizadas três pesquisas de preços, conforme orientação da SMADS, sendo selecionado o fornecedor **Engenheiros Carne LTDA – CNPJ 14.779.470/0001-00**, por apresentar o menor valor dentro das especificações solicitadas.

As quantidades apresentadas nas cotações servem como referência para a composição do orçamento, podendo sofrer variações ao longo da execução do projeto conforme o planejamento alimentar institucional e o número de acolhidos atendidos.

Na eventual indisponibilidade de algum item cotado, este poderá ser substituído por outro de **qualidade nutricional equivalente e valor compatível**, mantendo-se o limite orçamentário aprovado.

Todas as aquisições serão comprovadas por **notas fiscais e registros de compra**, garantindo transparência, rastreabilidade e adequada prestação de contas dos recursos.

O acompanhamento administrativo e a organização documental do projeto serão realizados com **apoio voluntário da área administrativa central da organização**, considerando que o recurso da proposta está integralmente destinado à aquisição dos alimentos.



ITEM	PRODUTO	FORNECEDOR (MENOR VALOR)	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Contra-filé	Engenheiro Comércio de Carnes LTDA – CNPJ 14.779.470/0001-00	80 kg	47,65	3.811,90
2	Lagarto	Engenheiro Comércio de Carnes LTDA – CNPJ 14.779.470/0001-00	60 kg	37,64	2.258,33
3	Filé de Tilápia	Engenheiro Comércio de Carnes LTDA – CNPJ 14.779.470/0001-00	82 pct	27,60	2.263,10
TOTAL POR MÊS: 01 AO 11					8.333,33
TOTAL/ DO MÊS: 12					8.333,37
TOTAL 12 MESES:					100.000,00

São Paulo, 23 de março de 2026

Angela Faria Lengyel

Presidente

Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro



ORÇAMENTO

CLIENTE: Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro - Grossarl

ENDEREÇO: Rua Padre Chico, 320 - Santo Amaro

CNPJ: 61.054.698/0001-12

CONTATO: Valéria - Compras

QUANTIDADE	MEDIDA	DESCRIÇÃO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
80	KLS	CONTRA-FILE	47,65	3.811,90
60	KLS	LAGARTO	37,64	2.258,33
82	PCTS	FILÉ DE TILÁPIA	27,60	2,263,10
Total/mês:				8.333,33

Orçamento valido por 15 dias.

Razão Social: ENGENHEIROS CARNE LTDA

CNPJ.147794700001-00

Endereço: RUA AMADOR BUENO 61

Telefone:11 978342079



BRANGUS
CARNES
DESDE 1993

Rua Nossa Senhora do Bom Conselho, 299
Lj 26,27,28
CenterShop Morumbi Sul
Cep: 05763-470 São Paulo / SP
(11) 5512-0382
pedidos@branguscarnes.com.br

CASA DA CRIANÇA

CNPJ 610546980001-12

Rua Padre Chico,320 Santo Amaro São Paulo / SP Cep: 04747-090

DESCRIÇÃO	UNIDADE		VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
CONTRA FILE	80	KG	R\$ 53,99	4.319,20
LAGARTO	60	KG	43,99	2.639,40
FILE DE TILAPIA	82	PCT	R\$ 38,99	3.197,18
TOTAL				10.155,78

Atenciosamente,

Brangus Carnes e Frios Ltda
CNPJ;69.221.166.0001/34



CASA DE CARNES REI DO GLICÉRIO LTDA

CNPJ - 02.160.813/0001-74

Endereço: Rua Glicério nº 872 CEP: 01514-001

Data: 06/03/2026

COTAÇÃO – Válido 06/04/2026

Cliente: Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro/Grossarl

CNPJ: 61.054.698/0001-12

A/C de VALÉRIA

Como preparamos nossos produtos?

- Congelados ou resfriados;
- Embalados à vácuo;
- Todos vão devidamente rastreados, identificados com nome do produto, validade e origem (SIF ou SISP);
- Embalamos em pacotes na quantidade solicitada;
- Os produtos irão cortados como solicitado (inteiros; cubos pequenos, médios ou grandes; bifes; tiras).

PEDIDO	QUANTIDADE (KG)	PREÇO (R\$/KG)	VALOR
CONTRA-FILÉ	80	R\$ 54,99	R\$ 4.399,20
LAGARTO	60	R\$ 48,99	R\$ 2939,40
FILÉ DE PEIXE TILÁPIA	82	R\$ 38,99	R\$ 3.197,18
TOTAL			R\$ 10.535,78