



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 HORTAS ORGÂNICAS E COZINHA AFETIVA – CONTINUIDADE

IDENTIFICAÇÃO ÓRGÃO GESTOR

Órgão Gestor: Secretaria Municipal de Assistência e 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

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@casadacriançasantoamaro.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@casadacriançasantoamaro.org.br

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

Perfil do Público-alvo/Beneficiário:

O projeto tem como público principal as 45 crianças e adolescentes acolhidos nas três unidades dos Serviços de Acolhimento, que vivenciam contextos de alta vulnerabilidade social, marcados por rupturas familiares, insegurança alimentar e violações de direitos. Como beneficiários complementares, serão também atendidos 33 profissionais que atuam diretamente no cuidado cotidiano e nas ações educativas: orientadores socioeducativos, cozinheiras, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais e gestoras. A formação e o envolvimento dessas equipes são fundamentais para a qualificação das práticas institucionais e para garantir um cuidado contínuo e afetivo, que reflita diretamente na saúde, autonomia e bem-estar das crianças e adolescentes acolhidos.

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

Serão beneficiadas diretamente cerca de 78 pessoas, sendo 45 crianças e adolescentes acolhidos e 33 profissionais que compõem as equipes de cuidado e gestão nos três Serviços de Acolhimento.

Valor Total do Recurso Indicado: R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais)

OBS.: "O projeto será igualmente implementado nos SAICAs 2 e 3, também gerenciados pela Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro (CCASA), ampliando o impacto das ações e beneficiando um número maior de crianças e adolescentes acolhidos."



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:

Consolidar o projeto Hortas Orgânicas nos Serviços de Acolhimento por meio da manutenção das hortas e da qualificação técnica das equipes, com foco na sustentabilidade, educação alimentar e melhoria da qualidade nutricional da alimentação oferecida às crianças e adolescentes acolhidos.

Objetivos Específicos:

- Realizar manutenção e replantio nas hortas, garantindo produção contínua e sazonal.
- Capacitar cozinheiras e auxiliares quanto ao uso do máximo recurso dos alimentos.
- Construir e implantar um cardápio mensal de 30 dias com base em alimentos frescos e sazonais.
- Promover oficinas de educação alimentar com acolhidos, estimulando hábitos saudáveis e autonomia.
- Desenvolver e testar receitas com a participação das crianças e da equipe de cozinha.
- Integrar equipe técnica, nutricionista e educadores na rotina das hortas como prática educativa e terapêutica.



3. JUSTIFICATIVA:

A continuidade do projeto Hortas Orgânicas nos Serviços de Acolhimento é essencial para fortalecer práticas sustentáveis, educativas e nutricionais já iniciadas em 2024. A horta tem se mostrado um recurso estratégico no cuidado integral às crianças e adolescentes acolhidos, qualificando a alimentação, estimulando vínculos afetivos e promovendo bem-estar institucional.

Durante sua execução, observou-se a necessidade de aprimoramento: reposição de ferramentas, replantio de mudas, manutenção da estrutura de cultivo e ampliação das ações de educação alimentar com apoio técnico da nutricionista, incluindo a elaboração de cardápios diversificados, baseados na sazonalidade e no uso do máximo recurso dos alimentos.

O recurso oriundo da emenda parlamentar será aplicado na contratação de profissionais qualificados, na aquisição de mudas, sementes e substratos — fornecidos pela própria empresa responsável pela jardinagem —, bem como em materiais pedagógicos incluídos na contratação da nutricionista. Também serão realizadas formações para a equipe de cozinha e educadores, além de oficinas práticas de educação alimentar com os acolhidos. O objetivo é aprofundar a integração entre cultivo, alimentação e consciência nutricional.

Estudos reforçam os benefícios do contato de crianças e adolescentes com hortas. Segundo o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), o envolvimento direto com o cultivo aumenta a aceitação de frutas e verduras, melhora os hábitos alimentares e promove autonomia e senso de responsabilidade. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) destaca as hortas como estratégias eficazes para a promoção da segurança alimentar, educação ambiental e desenvolvimento de habilidades socioemocionais.

No município de São Paulo, dados da Vigilância Sanitária apontam que o percentual de crianças com hábitos alimentares inadequados é elevado, com consumo insuficiente de verduras e frutas frescas. No contexto do acolhimento institucional, essa realidade é ainda mais desafiadora: as crianças estão afastadas de seus lares por medida protetiva e enfrentam múltiplas vulnerabilidades, inclusive alimentares.

A horta, nesse cenário, torna-se um espaço vivo de afeto, pertencimento e protagonismo. A produção, o cuidado e a colheita geram senso de realização, além de ampliar o repertório alimentar dos acolhidos. As atividades também contribuem para a construção de rotinas saudáveis, promovendo autoestima, vínculos e equilíbrio emocional.

Os profissionais também são beneficiados: cozinheiras e auxiliares aprimoram práticas culinárias, educadores integram ações pedagógicas às atividades da horta, e a equipe técnica reconhece avanços no comportamento, na autonomia e no envolvimento das crianças.

Portanto, esta proposta não representa apenas uma manutenção, mas um passo decisivo para a consolidação de um modelo de cuidado mais sustentável, educativo e nutricional — construído a partir de evidências, resultados positivos e necessidades concretas observadas no cotidiano dos Serviços de Acolhimento.



4. AVALIAÇÃO:

A expectativa com a aplicação dos recursos da emenda parlamentar é consolidar e aprimorar as ações iniciadas com o projeto Hortas Orgânicas, fortalecendo o cuidado integral oferecido nos Serviços de Acolhimento. Espera-se, com a melhoria da estrutura das hortas e a qualificação técnica das equipes, avanços na qualidade nutricional das refeições, no envolvimento das crianças e adolescentes com práticas sustentáveis e educativas, e no bem-estar institucional como um todo.

A avaliação será realizada com base em indicadores qualitativos e quantitativos, acompanhados pela equipe técnica e de coordenação dos serviços. Serão considerados como critérios de sucesso: a implementação do novo cardápio mensal com base na produção das hortas; o número de formações realizadas com as equipes; a participação dos acolhidos nas oficinas; e a melhoria na organização e funcionalidade das hortas. Também será considerado o nível de adesão da equipe ao uso do máximo recurso dos alimentos, promovendo economia, saúde e sustentabilidade.

A consolidação desse modelo fortalecerá a qualidade do acolhimento, promovendo uma cultura institucional mais sustentável, afetiva e transformadora.

Recursos	Plano de Ação	Indicadores
Ferramentas, mudas, adubos, insumos	Adquirir insumos e realizar manutenção/replanteio das hortas nas três unidades	Hortas ativas e produtivas em todas as unidades. Registro fotográfico e acompanhamento técnico.
Materiais pedagógicos	Produzir e aplicar conteúdos educativos nas oficinas com crianças e adolescentes	Número de oficinas realizadas e número de acolhidos participantes. Avaliação de engajamento.
Formação técnica para a equipe	Realizar capacitação com nutricionista e equipe especializada	Registro das formações realizadas. Presença dos profissionais. Aplicação prática no dia a dia.
Apoio nutricional técnico	Criar e implantar um cardápio mensal de 30 dias, com base na sazonalidade	Cardápio impresso e validado. Acompanhamento nutricional das refeições e uso dos alimentos da horta.

5. ATIVIDADES

As atividades do projeto Hortas Orgânicas serão desenvolvidas de forma integrada à rotina dos Serviços de Acolhimento, articulando ações práticas com formação técnica, educação alimentar e sustentabilidade. Serão contemplados três núcleos principais: (1) manutenção e replanteio das hortas; (2) oficinas de educação alimentar e ambiental com crianças e adolescentes; e (3) formação técnica continuada para a equipe de cozinha e educadores.

As oficinas com os acolhidos ocorrerão em agendas mensais ou quinzenais, preferencialmente aos finais de semana, para evitar impacto nas atividades escolares, capacitações externas, trabalho de adolescentes e outros atendimentos vinculados às redes de Assistência, Saúde e Educação. As turmas serão organizadas por faixa etária, com atividades de 1h30 a 2h de duração, e abordarão temas como cultivo, colheita, uso do máximo recurso dos alimentos, hábitos saudáveis, meio ambiente e sustentabilidade.

A condução das oficinas será feita pelo profissional responsável pela jardinagem e pela nutricionista, com apoio dos educadores em escala/plantão. A adaptação dos conteúdos, quando necessária, contará com o suporte do pedagogo da equipe técnica, respeitando os tempos, ritmos e potencialidades dos acolhidos.

Paralelamente, serão realizados encontros formativos com cozinheiras, auxiliares de cozinha e educadores, com carga horária total estimada em 12 horas por semestre. A nutricionista será responsável pela aplicação dos conteúdos de alimentação saudável, elaboração de cardápios sazonais, segurança alimentar, uso do máximo recurso dos alimentos e desenvolvimento de receitas alinhadas à produção das hortas.



A gerência do Serviço de Acolhimento e a equipe técnica coordenarão e acompanharão o desenvolvimento e a elaboração das ações. Para assegurar a execução do plano, será contratada uma **Coordenação Geral**, responsável pela estruturação das agendas, supervisão das atividades, acompanhamento dos profissionais envolvidos e entrega dos relatórios e da prestação de contas.

Atividade	Descrição	Periodicidade / Responsável
Levantamento das necessidades	Realizar diagnóstico inicial das condições das hortas e identificar insumos e materiais necessários para manutenção e replantio	Bimestral / Coordenação Geral e profissional de jardinagem
Replântio das hortas	Plantar novas mudas conforme a sazonalidade e o planejamento nutricional	Mensal / Profissional de jardinagem
Manutenção das hortas com os acolhidos	Realizar cuidados contínuos com a horta (rega, limpeza, observação), com participação dos acolhidos e apoio dos educadores	Quinzenal / Educadores em escala (aplicação das oficinas)
Oficinas com crianças e adolescentes	Promover ações educativas sobre cultivo, sustentabilidade, alimentação saudável e uso do máximo recurso dos alimentos	Mensal (fins de semana) / Profissional de Jardinagem e Nutricionista
Testagem de receitas	Desenvolver receitas com itens produzidos na horta, com participação dos acolhidos e da equipe de cozinha	Mensal / Nutricionista e Equipe de Cozinha
Formação técnica para a equipe	Capacitar equipe sobre cardápios sazonais, segurança alimentar, sustentabilidade e uso do máximo recurso dos alimentos	Trimestral / Nutricionista
Elaboração do cardápio mensal	Criar cardápios de 30 dias com base em alimentos sazonais e da horta	Mensal / Nutricionista e Coordenação
Supervisão das atividades	Acompanhar a execução das ações previstas, ajustar cronogramas e apoiar os profissionais contratados	Contínua / Coordenação Geral e Gerência do Serviço
Registro das ações	Produzir registros fotográficos, relatos e sistematizações das oficinas e formações	Mensal / Equipe Técnica
Elaboração de relatórios e prestação de contas	Sistematizar dados, organizar comprovantes e notas fiscais e enviar informações à SMADS	Mensal / Coordenação Geral e Administrativo-Financeiro

6. CRONOGRAMA DE PLANEJAMENTO E DESEMBOLSO:

A execução do projeto Hortas Orgânicas – Continuidade 2025 está planejada para ocorrer ao longo de 12 meses, respeitando a rotina do Serviço de Acolhimento e garantindo a aplicação progressiva e eficiente dos recursos da emenda parlamentar. O cronograma prevê o início com o planejamento técnico e logístico, seguido da contratação dos profissionais e da aquisição de insumos para replantio das hortas, que será realizado de forma contínua ao longo do ano.

As formações com a equipe e as oficinas com os acolhidos estão distribuídas em ciclos periódicos, respeitando o calendário escolar, os plantões e os compromissos com as redes de assistência, saúde e educação. A manutenção das hortas será feita quinzenalmente pelos educadores com as crianças e adolescentes, aplicando na prática os conceitos desenvolvidos nas oficinas.



Todas as ações estarão articuladas com a Coordenação Geral, que será responsável pela organização das agendas, supervisão das atividades e acompanhamento do uso dos recursos, assegurando a entrega de relatórios e prestação de contas conforme as exigências legais da SMADS.

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 inicial e organização logística	X											
Contratação dos profissionais (jardinagem, nutrição, coord.)	X											
Levantamento de necessidades e diagnóstico das hortas	X	X										
Aquisição de insumos (mudas, sementes, ferramentas, etc.)	X	X				X				X		X
Replanteio das hortas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Manutenção das hortas pelos acolhidos e educadores		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Oficinas com acolhidos		X		X		X		X		X		X
Testagem de receitas com produtos da horta		X		X		X		X		X		X
Formação técnica com a equipe			X				X				X	
Elaboração e atualização do cardápio mensal		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Supervisão das atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registro fotográfico e sistematização das ações		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaboração de relatórios mensais e prestação de contas		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	FORMAÇÃO	ESCOLARIDADE	QUANT.	ATRIBUIÇÃO	CARGA HORÁRIA	VÍNCULO
Gerente do Serviço de Acolhimento	Assistente Social	Superior Completo	1	Coordenação local das ações do projeto no interior do Serviço	40h/semana	CLT (equipe do SAICA)
Pedagogo (equipe técnica)	Pedagogia	Superior Completo	1	Apoio na adaptação pedagógica das atividades com os acolhidos	40h/semana	CLT (equipe do SAICA)
Psicólogo (equipe técnica)	Psicologia	Superior Completo	1	Acompanhamento emocional e apoio no desenvolvimento dos acolhidos	40h/semana	CLT (equipe do SAICA)
Assistente Social (equipe técnica)	Serviço Social	Superior Completo	1	Acompanhamento social dos acolhidos e articulação com a rede	30h/semana	CLT (equipe do SAICA)
Educadores Sociais	-	Ensino Médio	6 por unidade	Apoio direto às crianças nas ações práticas da horta	12x36 (escala)	CLT (equipe do SAICA)
Cozinheira	-	Ensino Médio	2 por unidade	Preparo das refeições e integração dos alimentos das hortas no cardápio	36h/semana (12x36)	CLT (equipe do SAICA)
Auxiliar de Cozinha	-	Ensino Fundamental	1 por unidade	Apoio à cozinheira e higiene dos ambientes	40h/semana	CLT (equipe do SAICA)
Auxiliar de Serviços Gerais	-	Ensino Fundamental	1 por unidade	Apoio à limpeza da cozinha, refeitório e áreas comuns	40h/semana	CLT (equipe do SAICA)
Coordenadora Geral do Projeto	Administração ou área afim	Pós-graduação	1	Planejamento, gestão técnica, supervisão dos contratados, relatórios e contas	56h/mês	PJ
Nutricionista (contratada)	Nutrição	Ensino Superior / CRN	1	Formação da equipe, oficinas com acolhidos, cardápios e supervisão técnica	20h/semana (previsto)	PJ



CARGO	FORMAÇÃO	ESCOLARIDADE	QUANT.	ATRIBUIÇÃO	CARGA HORÁRIA	VÍNCULO
Engenheiro Agrônomo (contratado)	Engenharia Agrônômica	Ensino Superior Completo	1	Realização das oficinas de cultivo e replantio, orientação técnica	20h/semana (previsto)	PJ

9. ORÇAMENTO:

Este documento apresenta o levantamento técnico realizado para a composição orçamentária do projeto **Hortas Orgânicas – Continuidade 2025**, com base na consolidação das ações iniciadas em 2024 nos Serviços de Acolhimento da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro. O projeto visa garantir a continuidade e o aprimoramento das hortas já implantadas, com foco na sustentabilidade, segurança alimentar, educação nutricional e qualificação técnica das equipes.

O valor total da emenda parlamentar indicada é de **R\$ 150.000,00**, com execução planejada ao longo de 12 meses. O recurso será utilizado exclusivamente na contratação de profissionais altamente especializados, cujas entregas são centrais para o sucesso do plano de trabalho:

- A **empresa de nutrição** será responsável não apenas pela educação alimentar, mas pela **formação técnica da equipe de cozinha, testagem e desenvolvimento de receitas, oficinas práticas com os acolhidos**, e pela **criação de cardápios mensais alinhados à sazonalidade, à realidade institucional e ao cultivo da horta**, promovendo o uso do **máximo recurso dos alimentos** e garantindo alimentação mais saudável e consciente.
- A **empresa de jardinagem**, com profissional formado em Engenharia Agrônômica, atuará na **manutenção técnica das hortas**, com foco em replantios regulares, cuidados com o solo e manejo sustentável. Sua atuação inclui também a **formação prática da equipe**, oferecendo conhecimentos técnicos que permitirão a continuidade da manutenção das hortas mesmo fora do período das oficinas.
- A **Coordenação Geral do Projeto** será responsável por toda a gestão técnica e operacional, incluindo **elaboração e controle de agendas, supervisão das entregas dos profissionais contratados**, apoio às unidades, elaboração de relatórios, organização documental e prestação de contas à SMADS. É uma função estratégica para garantir que todas as etapas previstas sejam cumpridas com qualidade e transparência.

As empresas foram selecionadas com base em experiência comprovada, especialização técnica e alinhamento com os objetivos do projeto. Todas as contratações serão formalizadas via nota fiscal e acompanhadas de documentação comprobatória, conforme as exigências legais da SMADS.

ITEM	PRODUTO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANT.	LOJA DE MENOR ORÇAMENTO E CNPJ	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Manutenção das Hortas – Replantios, manejo técnico e orientação prática para as equipes	01	CONTEMPORANEA CASA E PRESENTE LTDA – CNPJ: 05230406000184	36.000,00	36.000,00



2	Cozinha Afetiva – Nutrição: formação técnica, cardápio sazonal, oficinas e receitas com acolhidos	01	CHEIRO VERDE TREINAMENTO E ASSESSORIA LTDA	60.000,00	60.000,00
3	Coordenação Geral – Planejamento, supervisão, relatórios e prestação de contas	01	C&R ASSESSORIA EMPRESARIAL LTDA - ME	54.000,00	54.000,00
QUANTIDADE TOTAL		03	VALOR TOTAL		R\$ 150.000,00

São Paulo, 17 de julho de 2025

Angela Faria Lengyel

Presidente da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro

ORÇAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

À

Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro

CNPJ nº 61.054.698/0001-12

Departamento de Compras

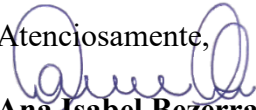
Apresento proposta de prestação de serviços ao **Projeto Hortas Orgânicas** nos SAICAs da CCASA, com atuação voltada à **coordenação dos fornecedores, organização documental e prestação de contas**, em conformidade com o plano de trabalho do projeto.

- **Horas previstas:** 26 horas mensais
- **Período de execução:** 12 meses
- **Valor do fee mensal:** R\$ 4.500,00
- **Valor total da proposta:** R\$ 54.000,00

Validade da proposta: 6 meses

São Paulo/SP, 12 de julho de 2024.

Atenciosamente,



Ana Isabel Bezerra Ferraz

ANA ISABEL BEZERRA FERRAZ NEGÓCIOS LTDA

CNPJ: 47.646.137/0001-81

Telefone: (11) 97477-7528

E-mail: isabelsabelbferraz@gmail.com

ORÇAMENTO DE SERVIÇOS – GESTÃO DO PROJETO HORTAS ORGÂNICAS

À

Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro

CNPJ nº 61.054.698/0001-12

Departamento de Compras

Prezados(as),

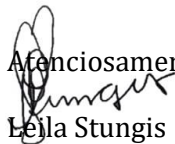
Venho, por meio deste, apresentar orçamento para prestação de serviços no âmbito do Projeto Hortas Orgânicas, desenvolvido junto aos Serviços de Acolhimento da Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro. Minha atuação compreenderá o acompanhamento e articulação com os fornecedores do projeto, organização documental relativa à execução das ações e apoio à prestação de contas, conforme diretrizes do plano de trabalho.

Os serviços serão executados conforme os seguintes parâmetros:

- Quantidade de horas mensais estimadas: 26 horas
- Prazo de execução previsto: 12 meses
- Valor do serviço mensal: R\$ 5.600,00
- Valor total para o período: R\$ 67.200,00
- Validade desta proposta: 6 meses

Desde já agradeço a oportunidade e coloco-me à disposição para quaisquer esclarecimentos.

São Paulo/SP, 12 de julho de 2024.

Afenciosamente,

Leila Stungis

LEILA STUNGIS 28820144816

CNPJ: 35.120.941/0001-43

Telefone: (11) 96552-5786

E-mail: leilastungis@hotmail.com

PROPOSTA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

À

Casa da Criança e do Adolescente de Santo Amaro

CNPJ nº 61.054.698/0001-12

Departamento de Compras

Prezados(as),

Submetemos à apreciação de V.S.as nossa proposta de serviços no âmbito do Projeto Hortas Orgânicas desenvolvido nos Serviços de Acolhimento da CCASA. A atuação proposta contempla a gestão dos fornecedores envolvidos, organização dos documentos pertinentes e acompanhamento da prestação de contas, em conformidade com o plano de trabalho estabelecido.

- Carga horária estimada: 26 horas por mês

- Duração do contrato: 12 meses

- Honorários mensais: R\$ 4.750,00

- Valor global da proposta: R\$ 57.000,00

- Validade da proposta: 6 meses

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

São Paulo/SP, 12 de julho de 2024.

Atenciosamente,

Valéria Gerólamo

C&R Assessoria Empresarial Ltda - ME

CNPJ: 02.912.191/0001-93

Telefone: (11) 99560-3162

E-mail: valeria@gmail.com.br

São Paulo, 14 de Julho de 2025

ORÇAMENTO PROJETO HORTA CASA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE SANTO AMARO GROSSARL

Duração: 12 meses

Valor mensal: 3.000,00

Valor total: 36.000,00

Atividades incluídas:

1- Plantio inicial de hortaliças e temperos

- Seleção de espécies adaptadas a região e estação
- preparação do solo e adubação orgânica
- Mão de obra e materiais (sementes, mudas e substratos)

2 – Visitas mensais e manutenção

- verificação de pragas e doenças
- Poda, irrigação e reforço da adubação
- Orientações técnicas para cuidadores e equipe local

3 – Reposição de mudas

- Fornecimento contínuo de mudas para substituição
- Garantia da diversidade de espécies ao longo do ano**

4- Acompanhamento pedagógico

- Presença de profissionais especializados
- Planejamento de atividades com crianças e adolescentes
- Ensino prático sobre cultivo e sustentabilidade

5- Materiais e insumos incluídos

- Mudas e sementes
- Substrato, adubo e materiais de cultivo
- Ferramentas básicas para manutenção

6- Formas de pagamento: Depósito em conta após emissão de nota fiscal

7- Condições de pagamento: 12 parcelas

Atenciosamente



Ricardo Bdayoui



**ORÇAMENTO PROJETO HORTA
CASA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE SANTO AMARO GROSSARL**

Duração: 12 meses

Valor mensal: R\$ 3.700,00

Valor total: R\$ 44.400,00

Atividades incluídas:

1. Plantio inicial de hortaliças e temperos

- Seleção de espécies adaptadas à região e estação
- Preparação do solo e adubação orgânica
- Mão de obra e materiais (sementes, mudas, substratos)

2. Visitas mensais de manutenção

- Verificação de pragas e doenças
- Poda, irrigação e reforço da adubação
- Orientações técnicas para cuidadores e equipa local

3. Reposição de mudas

- Fornecimento contínuo de mudas para substituição
- Garantia da diversidade de espécies ao longo do ano

4. Acompanhamento pedagógico

- Presença de profissionais especializados (agricultor/formador)
- Planejamento de atividades com crianças e adolescentes
- Ensino prático sobre cultivo e sustentabilidade

5. Materiais e insumos incluídos:

- Mudas e sementes (diversificadas por estação)
- Substrato, adubo e materiais de cultivo
- Ferramentas básicas para manutenção

6. Forma de Pagamento: depósito em conta após emissão de NF

7. Condições de Pagamento: 12 parcelas


Marcos Rodrigues

60.693.116/0001-85

**DA TERRA COMÉRCIO
SERVIÇOS LTDA - ME**

Rua Daniel Auber, 02
Cid. Fim de Semana - CEP 05847-470
São Paulo - SP

JASMIM PAISAGISMO

SÃO PAULO, 10 DE JULHO DE 2025

**ORÇAMENTO PROJETO HORTA CASA DA CRIANÇA E DO
ADOSCELENTE DE SANTO AMARO GROSSARL**

Duração: 12 meses

Valor mensal: R\$ 3.800,00

Valor total: R\$ 45.600,00

ATIVIDADES INCLUIDAS:

1. Plantio inicial de hortaliças e temperos
 - Seleção de espécies adaptadas à região e estação
 - Preparação do solo e adubação orgânica
 - Mão de obra e materiais

2. Visitas mensais de manutenção
 - Verificação de pragas e doenças
 - Poda, irrigação e reforço da irrigação
 - Orientações técnicas para cuidadores e equipe local

3. Reposição de mudas
 - Fornecimento contínuo de mudas para substituição
 - Garantia da diversidade de espécies ao longo do ano

4. Acompanhamento pedagógico
 - Presença de profissionais especializados (agricultor/formador)
 - Planejamento de atividades com crianças e adolescentes
 - Ensino prático sobre cultivo e sustentabilidade

5. Materiais e insumos incluídos
 - Mudanças e sementes (diversificadas por estação)
 - Substrato, adubo e materiais de cultivo
 - Ferramentas básicas para manutenção

6. Forma de pagamento: depósito em conta após emissão de NF

7. Condições de pagto: 12 parcelas

Maralice Higgins
Thelma Figueiró

www.jasmim.paisagismo.com

ORÇAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Venho por meio deste apresentar orçamento para prestação de serviços técnicos profissionais para Oficinas culinárias com conceito “Cozinha Afetiva e Sustentável no SAICA”, como segue:

Ações	Instrumento /Estratégias	Responsáveis	Público Alvo
Oficinas práticas de higienização e manipulação de alimentos	Roda de conversas, atividades lúdicas , treinamento e implantação de técnicas de boas práticas	Oficineira com formação em nutrição e experiência em projetos com crianças e adolescentes Culinarista com experiência em receitas de aproveitamento total de alimentos	Crianças e Adolescentes, Cozinheira e ajudante de cozinha
Oficinas para preparações Culinárias Mini Chefs em ação	Oficinas práticas de técnicas culinárias, montagem de cardápio e degustação dos alimentos		
Interação entre as atividades apresentadas e o conhecimento escolar	Pesos e medidas, unidades, frações, capacitação profissional		

Cronograma

- 1 oficina/mês em cada uma das 3 unidades (Saica I, II e III), por 10 meses, com duração média de 3 horas por encontro.

Valores

Elaboração e aplicação de Oficinas culinárias com conceito da horticultura e consciência ambiental – insumos, materiais, custo de locomoção já incluso no valor	R\$ 50.000,00
Culinarista	R\$ 15.000,00
Material Pedagógico – apostias e formação de um caderno de receitas	R\$ 10.000,00
Valor Total	R\$ 75.000,00

Data de validade da proposta: 15/07/2025

São Paulo/SP, 10 de Julho 2025

Infante Nutrição Materno Infantil
CRN: 10.926
Gabriela Freire

Rua Tijuco Preto 1001

Celular: (11)91002-4166



ORÇAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Venho por meio deste apresentar orçamento para prestação de serviços técnicos profissionais para Oficinas culinárias com conceito “Cozinha Afetiva e Sustentável no SAICA”, como segue:

Ações	Instrumento /Estratégias	Responsáveis	Público Alvo
Oficinas práticas de higienização e manipulação de alimentos	Roda de conversas, atividades lúdicas , treinamento e implantação de técnicas de boas práticas	Oficineira com formação em nutrição e experiência em projetos com crianças e adolescentes Culinarista com experiência em receitas de aproveitamento total de alimentos	Crianças e Adolescentes, Cozinheira e ajudante de cozinha
Oficinas para preparações Culinárias Mini Chefs em ação	Oficinas práticas de técnicas culinárias, montagem de cardápio e degustação dos alimentos		
Interação entre as atividades apresentadas e o conhecimento escolar	Pesos e medidas, unidades, frações, capacitação profissional		

Cronograma

- 1 oficina/mês em cada uma das 3 unidades (Saica I, II e III), por 10 meses, com duração média de 3 horas por encontro.

Valores

Elaboração e aplicação de Oficinas culinárias com conceito da horticultura e consciência ambiental – insumos, materiais, custo de locomoção já incluso no valor	R\$ 40.000,00
Culinarista	R\$ 12.000,00
Material Pedagógico – apostias e formação de um caderno de receitas	R\$ 8.000,00
Valor Total	R\$ 60.000,00

Data de validade da proposta: 15/07/2025

São Paulo/SP, 10 de Julho 2025

Cheiro Verde Treinamento e Assessoria
CNPJ: 57.773.165/0001-13

Maristela Gomes de Sá Francisco

ORÇAMENTO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Venho por meio deste apresentar orçamento para prestação de serviços técnicos profissionais para Oficinas culinárias com conceito “Cozinha Afetiva e Sustentavel no SAICA”, como segue:

Ações	Instrumento /Estratégias	Responsáveis	Público Alvo
Oficinas práticas de higienização e manipulação de alimentos	Roda de conversas, atividades lúdicas , treinamento e implantação de técnicas de	Oficineira com formação em nutrição e experiência em projetos com crianças e adolescentes Culinarista com experiência em receitas de aproveitamento total de alimentos	Crianças e Adolescentes, Cozinheira e ajudante de cozinha
Oficinas para preparações Culinárias Mini Chefs em ação	Oficinas práticas de técnicas culinárias, montagem de cardápio e degustação dos alimentos		
Interação entre as atividades apresentadas e o conhecimento escolar	Pesos e medidas, unidades, frações, capacitação profissional		

Cronograma

- 1 oficina/mês em cada uma das 3 unidades (Saica I, II e III), por 10 meses, com duração média de 3 horas por encontro.

Valores

Elaboração e aplicação de Oficinas culinárias com conceito da horticultura e consciência ambiental – insumos, materiais, custo de locomoção já incluso no valor	R\$ 50.000,00
Culinarista	R\$ 13.000,00
Material Pedagógico – apostias e formação de um caderno de receitas	R\$ 9.000,00
Valor Total	R\$ 72.000,00

Data de validade da proposta: 16/07/2025

São Paulo/SP, 11 de Julho 2025

Karina Kurahara Osiro LTDA
CNPJ: 54.019.744/0001-87

Karina Kurahara Osiro