



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

AV Nelson Marcelino da Silva, nº 895 - Pitangueiras SP - CEP 14.750-000

Jd. São Gabriel

CNPJ/MF: 04.165.305/0001-04 Insc. Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938 Site: www.instituicaomga.com

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Projeto “Equilíbrio 2020”

Subvenção Municipal – Alimentação Saudável.

Relatório Mensal: fevereiro.

Luana Fontana
11/03/2020

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO OBJETO DO ANO DE 2020.

1 – ENTIDADE: INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE	2 – CNPJ: 04.165.305/0001-04	
	3 – UF: SP	
4 – VALOR TRANSFERIDO: R\$:0,00	5 – VALOR DA CONTRAPARTIDA:	6 – VALOR DO RENDIMENTO DA APLICAÇÃO FINANCEIRA:

7 – Nº DO TERMO DE FOMENTO/ COLABORAÇÃO:

9 – OBJETO REALIZADO:

Tem como objetivo orientar os agentes municipais dos procedimentos necessários para obtenção dos recursos através da parceria vinculada com a Instituição Maria Gianni de Andrade, uma organização da sociedade civil, que está inserida no campo da proteção social básica, ofertando o serviço de convivência e fortalecimento de vínculos no município e tem como objetivo principal a orientação do jovem para a escolha profissional, atividades visando o desenvolvimento integral do jovem e de habilidades gerais, a orientação social, cultural e esportiva e a proteção às atividades dos seus assistidos.

10 – RELATÓRIO SUBSTANCIADO

10.1: Ações Programadas:

Serão atendidos até 120 adolescentes na faixa etária de 12 a 18 anos de idade, sendo 50 vagas disponibilizadas no período da manhã e até 70 vagas no período da tarde de ambos os sexos, no período adverso ao escolar, de segunda à sexta-feira. O horário de atendimento aos adolescentes é entre 08h00 e 17h00. Os adolescentes atendidos são alunos da rede regular pública de ensino, escolas estaduais e municipais de Pitangueiras, São Paulo. A população atendida reside predominantemente em bairros afastados e carentes de equipamentos sociais voltados para o atendimento de adolescentes. São adolescentes pertencentes predominantemente a famílias em situação de vulnerabilidade social.

10.2: Ações Executadas:

10.2.1- Elaboração do Cardápio Mensal

São elaborados cardápios durante o ano, no qual possui uma estrutura: são ofertados todos os dias Café da Manhã, Almoço (período da manhã); Almoço e Lanche da Tarde (período da tarde);

10.2.2 - Café da Manhã e Lanche da Tarde:

O café da manhã é uma refeição essencial para manutenção do sistema nervoso central já que estar em jejum prejudica a nutrição do cérebro, por isso a importância de uma boa refeição antes do início das atividades, o lanche da tarde também é uma solução para evitar o jejum por longas horas até a outra principal refeição que seria o jantar.

10.2.3 - Almoço:

São ofertados:

Prato fixo: arroz e feijão (todos os dias);

Prato Principal: proteína de alto valor biológico (carnes, peixe, frango, porco e ovos) que possuem preparações diferenciadas, buscando a melhor aceitação por parte dos adolescentes.

Guarnições: acompanhamentos para combinar com o prato fixo e o prato principal, a guarnição pode ser de carboidrato ou fonte de fibras, tais como: macarrão, farofa, purê, polenta ou legumes cozidos, salada de vegetais, entre outros.

Fibras: fibras são importante para o organismo porque ajuda na saúde do intestino, são ofertados todos os dias salada de folhas (alface, rúcula, couve, chicória, escarola, acelga, repolho, almeirão, agrião, entre outros).

LSF
Liu

Sobremesas: normalmente fornecedora de carboidrato simples ou complexo, para ajudar a atingir as necessidades diárias.

10.2.4 - Compra dos Itens do Cardápio:

Os itens dos cardápios são selecionados através de reuniões entre cozinheiras e nutricionista para a decisão de quais alimentos serão necessários para compra, a fim de atender os alunos. São realizados 03 (três) ou mais cotações a fim de garantir a pesquisa de preços.

10.2.5 - Recebimento de Mercadorias:

Toda sexta-feira chega as mercadorias compradas através da lista de cotação, as mercadorias, há uma listagem com os produtos e os nomes dos fornecedores, quem as recebe são as funcionárias da cozinha, conferem, pesam e assinam as notas fiscais, lembrando que só é permitido a entrega acompanhada de nota fiscal eletrônica.

10.2.6 - Controle de Estoque:

Toda quinta-feira as funcionárias da cozinha fazem uma triagem dos alimentos que estão “sobrando” para que no cardápio da semana seguinte consiga ser usado.

10.2.7 - Controle Higiênico Sanitário:

Os funcionários da cozinha recebem capacitação anual sobre o controle higiênico sanitário, possuem um manual de boas práticas de manipulação dos alimentos, além de procedimentos operacionais padronizados.

10.2.8 - Controle de Resto Ingesta:

O controle é realizado pela cozinha, porém através de programas anteriores, foi visto que é pequeno o desperdício de alimentos.

10.2.9 - Fiscalização:

Aplicação dos recursos exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios; prestação de contas a Prefeitura Municipal de Pitangueiras todo mês; como órgão deliberativo e fiscalizador; anexo com cardápio, custo e relatório de execução do objeto com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras no cumprimento das normas estabelecidas pela Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013; Resolução RDC 216, de setembro de 2004.

10.3 – Benefícios Alcançados:

Através do convênio de colaboração com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras, o projeto social da Instituição Maria Gianni de Andrade oferta um cardápio composto por 03 refeições por dia, café da manhã, almoço e café da tarde, para todos os seus alunos, o valor repassado nos ajuda a manter o padrão nutricional adequado para aos adolescentes.

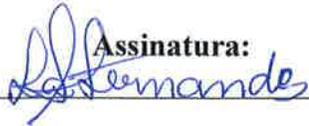
10.4 – Dificuldades Encontradas:

Para 2019 solicitamos um reajuste de 25% afim de suprir os gastos, visto que no ano de 2018, os itens alimentícios apresentaram um valor mais caro o ICMS (Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços) aumentou no país mais do que o ano de 2017, o que acarreta em compra de itens básicos de por preços mais caros, que causam um impacto negativo no orçamento repassado. Contudo solicitamos que o valor repassado seja de R\$: 114.666,89 (cento e quatorze, seiscentos e sessenta e seis reais e oitenta e nove centavos), parcelado conforme repasse municipal.

11 – EXECUÇÃO FÍSICA DO OBJETO:

METAS:	ANO 2020	PROJETO NUTRICIONAL
Compra e produção de alimentos saudáveis para a manutenção e crescimento adequado aos adolescentes atendidos.	A programação para 2020 é para oferta de café da manhã composto sempre por pão ou bolo ou rosca, servido com leite ou suco. O almoço sempre terá como prato fixo o arroz e o feijão, uma opção de proteína, uma	Todo mês é comemorado o aniversário do mês com bolo e refrigerante, além de datas comemorativas que os adolescentes são presenteados com alimentações específicas, tais como: páscoa, cardápio de férias imagia, aniversário da instituição, dia das

LSF

	guarnição, uma porção de fibras (salada) e uma sobremesa.	crianças, cardápio dos festivais, torneios e formaturas, e o cardápio gincana imagia.
<p align="center">12 – DESCRIÇÃO DOS EFEITOS DA PARCERIA NA REALIDADE LOCAL:</p> <p>Os efeitos da parceria com a realidade local é a compra de itens alimentícios que garantem um ano de projeto nutricional, bem executado como: cardápios nutricionalmente balanceado e equilibrado para seu público alvo, e devido a parceria o projeto por utilizar seu recurso próprio para mais benefícios para seus usuários, assim como melhoramento das salas de atendimentos, refeitório, quadra de esportes, entre outros.</p>		
<p align="center">13 – IMPACTOS DAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:</p> <p>Os usuários do projeto, relatam que adoram as refeições aqui servidas, sempre que possível é feito internamente uma coleta de informações sobre as preparações que eles mais gostam, e depois é planejado pela nutricionista um melhor momento para que essa preparação apareça no cardápio, afim de agradar e criar momentos felizes durante as refeições.</p>		
<p align="center">14 – GRAU DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO ALVO:</p> <p>Última pesquisa em dezembro de 2019: representava 94,3% de aceitação dos adolescentes.</p>		
<p align="center">15 – POSSIBILIDADE DE SUSTENTABILIDADE DAS AÇÕES APÓS A CONCLUSÃO DO OBJETO:</p> <p>A Instituição Maria Gianni de Andrade faz reaproveitamento integral dos alimentos adquiridos, além de separar embalagens para coleta seletiva de recicláveis, e sempre que possível é elaborado um projeto que contemple a sustentabilidade social, através de reaproveitamento de embalagens ou óleo de soja utilizado para troca de óleo de soja novo.</p>		
<p>EXECUTOR: Instituição Maria Gianni de Andrade</p> <p>Nome: Thais Helena Favareto Caldeira. Coordenação</p> <p>Assinatura: </p> <hr/> <p>Nome: Larissa Sanches Fernandes Nutricionista CRN3 38871</p> <p>Assinatura: </p>	<p>GESTOR DO CONVÊNIO: Secretária da Assistência Social</p> <p>Nome: Camila Aparecida Alteff Moraes</p> <p>Assinatura: _____</p> <p>Data: _____</p> <p>Matrícula: _____</p>	
<p>16 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES - ANEXOS:</p> <p>Anexo 1 – Tabela de Tomada de Preços. Anexo 2 - Cardápio Oferecido aos Adolescentes no Período Anexo 3 - Tabela de Custo da Alimentação Anexo 4 - Relação de Adolescentes Atendidos no Período Anexo 5 – Prestação de Contas do Período</p>		

Instituição Maria Gianni de Andrade

Anexo 2 – Cardápio Oferecido aos Adolescentes no Período

Cardápio Fevereiro de 2020

	Segunda-feira 10 de fevereiro	Terça-feira 11 de fevereiro	Quarta-feira 12 de fevereiro	Quinta-feira 13 de fevereiro	Sexta-feira 14 de fevereiro
Café da manhã	Bolinho Toddynho	Pão C. Com mortadela Suco Frupic	Pão de batata com margarina Leite com ovomaltine	Pão c. Com presunto Leite com café	Bolo de cenoura Toddynho
Almoço					
Prato fixo:	Baguete com salsicha	Baguete com frango c. Cenoura	Pão de Batata com carne moída	Pão Baguete com frios e salada	X – salada
Prato Principal	Coca-cola	Guaraná	Coca-cola	Guaraná	Suco Frupic
Guarnição/Legumes					
Salada de Folhas					
Sobremesa:					
Café da tarde	Pão francês com mortadela Suco frupic	Pão caseiro com requeijão Leite com quick	Bolo de chocolate Toddynho	Bolinho Toddynho	Rosca Creme de confeiteiro Leite com achocolatado
	Segunda-feira 17 de fevereiro	Terça-feira 18 de fevereiro	Quarta-feira 19 de fevereiro	Quinta-feira 20 de fevereiro	Sexta-feira 21 de fevereiro
Café da manhã	Pão francês com mortadela Suco	Bolo marmore Leite com quick	Rosca Creme de confeiteiro Chá mate	Pão de queijo Toddynho	Pão Caseiro com margarina Leite com açúcar queimado
Almoço					
Prato fixo:	Pão Hot dog com salsicha	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão
Prato Principal	Maçã	Frango cremoso	Calabresa	Coxa e sobrecoxa Polenta	Linguiça Toscana Farofa de colorida
Guarnição/Legumes			Beterraba		
Salada de Folhas		Salada de folhas	Salada de folhas	Salada de folhas	Salada de Folhas
Sobremesa:		Maçã			
Café da tarde	Rosca Creme de Confeiteiro Vitamina de Abacate	Pão caseiro com requeijão Leite com quick	Bolo comum Leite com café	Pão francês com mortadela Suco em pó	Pão de queijo Suco em pó
	Segunda-feira 24 de fevereiro	Terça-feira 25 de fevereiro	Quarta-feira 26 de fevereiro	Quinta-feira 27 de fevereiro	Sexta-feira 28 de fevereiro
Café da manhã				Pão francês com margarina	Pão Caseiro com requeijão


Larissa Sanches Fernandes
 Nutricionista

CRN 3 38871



Instituição Maria Gianni de Andrade

Almoço				Leite com café	Leite com quick
Prato fixo:					
Prato Principal	Banco de horas	CARNAVAL	Banco de horas	Pão francês com Steak	Arroz + Feijão
Guarnição/Legumes				Bolo de Aniversário	Coxa e sobrecoxa assada
Salada de Folhas				Refrigerante	Macarrão ao sugo
Sobremesa:					Salada de Folhas
Café da tarde				Bolo de Aniversário	Pão Caseiro com presunto
				Refrigerante	Suco em pó

Os alunos retornaram as atividades socioeducativas no dia 10/02 – a cozinha institucional foi reformada, e ainda não tinha chego as pias de inox, por isso os adolescentes consumiram sanduíches durante 6 dias, até a instalação das novas pias.


Larissa Sanches Fernandes
 Nutricionista
 CRN 3 38871

RLC

