



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”

Convênio Municipal – Alimentação Saudável.

Relatório mensal: janeiro.

Ramon Fontana
21/03/2020.

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	PARCELA Nº:
4 – VALOR TRANSFERIDO:	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

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:

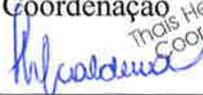
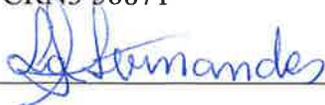
Através do convênio de colaboração com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras, o projeto social da Instituição Maria Gianni de Andrade oferta um cardápio composto por 03 refeições por dia, café da manhã, almoço e café da tarde, para todos os seus alunos, o valor repassado nos ajuda a manter o padrão 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 alimentação saudável para manutenção e crescimento adequado aos adolescentes atendidos.	A programação para 2020 é a 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 aniversariante 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

	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 agradecer 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> <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

	20 de janeiro	21 de janeiro	22 de janeiro	23 de janeiro	24 de janeiro
Café da manhã:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Almoço					
Prato fixo:					
Prato Principal	FERIADO				
Guarnição/Legumes					
Salada de Folhas					
Sobremesa:					
Café da tarde:					
	27 de janeiro	28 de janeiro	29 de janeiro	30 de janeiro	31 de janeiro
Café da manhã:					
Almoço					
Prato fixo:					
Prato Principal					
Guarnição/Legumes					
Salada de Folhas					
Sobremesa:					
Café da tarde:					


 Larissa Sánchez Fernandes
 Nutricionista - CRN 3 38871



