



RELATÓRIO DE ATIVIDADES CEBAS – BOM PRATO - ANO 2020

Entidade: VIDAS RECICLADAS

CNPJ: 08.706.506/0001 -22

Endereço: Rua Campos Melo , 157 cj 508 – Vila Matias

CEP:11015-011

Município:Santos/SP

Telefones: (13) 3016-9727

E-mail institucional: atendimento@vidasrecicladadas.org

Objetivo Geral da Entidade

Assistir pessoas e famílias que se encontrem em vulnerabilidade social, e desenvolver ações com a finalidade de que tenham condições de interagir com os demais setores da sociedade.

Objetivos Específicos da Entidade com o Projeto Bom Prato

Servir alimentação digna, balanceada e elaborada por profissional especializado (nutricionista) às pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, quais sejam: moradores de rua, desempregados, aposentados, famílias com crianças e adolescentes, e ainda, trabalhadores da região das proximidades das Unidades do Restaurante Popular.

Descrição da Atividade Realizada

Os Restaurantes Populares têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional; e também promover a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais.

Restaurantes Populares são direcionados a municípios com mais de 100 mil habitantes que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza.

O acesso aos restaurantes populares é universal, ou seja, qualquer cidadão pode ser beneficiário do equipamento público. Contudo, a prioridade são os grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social.

Metodologia

Todo processo inicia-se de acordo com o Manual de Boas Práticas (documento que descreve as operações específicas realizadas), elaborado pela nutricionista de cada unidade, que visa assegurar que sejam feitos todos os procedimentos, e com isso, garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

A escolha dos fornecedores, segue o seguinte critério: qualidade da matéria prima, preço, condições e prazos de entrega, com três ou mais fornecedores para cada item. Os ingredientes são escolhidos de acordo com as preparações, que são programadas conforme um cardápio pré-estabelecido por um sistema de gestão dos restaurantes.



A área de recebimento dos insumos é específica, limpa, separada e isolada das demais, protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais, de forma a garantir a segurança do produto. No sistema de armazenagem, todos os itens são separados por categorias e armazenados segundo sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai). Não há caixas de madeira, entulho ou material tóxico no estoque, sendo que o material de limpeza e higiene é armazenado separadamente dos alimentos. Em caso de abertura de embalagem ou transferências de embalagens originais, transfere-se também o rótulo do produto original ou aplica-se um sistema de etiquetagem.

A produção inicia-se diariamente às 6h, com os funcionários devidamente uniformizados, paramentados com os equipamentos de proteção individual necessários e padrões de higiene adequados. Realiza-se a separação dos alimentos, assim também como a higienização. Os alimentos prontos ficam armazenados em estufas quentes os frios em geladeiras devidamente protegidos. Na distribuição, as preparações ficam em balcões quentes (acima de 60°C) e frios (entre 10°C e 21°C), que seguem os Critérios de tempo e temperatura para distribuição de alimentos de acordo com a Portaria SMS 2619/2011 e Portaria CVS-5/13.

A abertura da distribuição do café da manhã é das 7:30 às 9:00 horas e o almoço a partir das 10:30 horas, e concluído no término da meta da Unidade, ou no máximo até as 13:30 horas.

A supervisão de todos os processos adotados na Unidade é realizada pela nutricionista, assim, é possível identificar não conformidades e realizar ações corretivas para melhor eficácia dos procedimentos.

Os alimentos não distribuídos são desprezados. Para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, no programa Bom Prato todos os alimentos devem ser consumidos dentro da unidade. Após o término da distribuição, todas sobras limpas são descartadas, de acordo com as regras do programa.

Público Alvo: Moradores e trabalhadores das áreas atendidas, crianças, jovens, adultos e idosos, em situação de vulnerabilidade sócio-econômica.

Forma de Acesso: demanda espontânea dos usuários, presencial, em cada Unidade.

Atividades do Programa – Apresentação das Unidades

a) Bom Prato Unidade Morros

Objeto: O Restaurante Bom Prato Morros, localizado na Av. São João s/n, no bairro Morro São Bento, em Santos, oferta na operação regular 1.050 (hum mil e cinquenta) refeições diárias com preços acessíveis à população de baixa renda, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, tudo isso em ambiente saudável e condizente com as políticas públicas viabilizando convívio social entre os participantes de uma mesma localidade.

Horário de Funcionamento Regular da Unidade Morros:

- a) Café da manhã: 7:00 às 9:00h de segunda a sexta-feira.
- b) Almoço: 10:30 às 13:30h de segunda a sexta-feira.

Horário de Funcionamento Especial (durante a pandemia COVID-19 de abril a agosto):

- a) Café da manhã: 7:00 às 9:00h
- b) Almoço: 10:30 às 13:30h
- c) Jantar: 17:00 às 19:00h

Atendimento de segunda a domingo, incluindo feriados.

Especificação das quantidades servidas (metas) – Unidade Morros:

CAFÉ DA MANHÃ: Fornecimento 150 (cento e cinquenta) refeições/café da manhã diários, ao preço de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) pagos pelo usuário.

ALMOÇO: Fornecimento de 900 (novecentas) refeições/almoço diárias, sendo 90 (noventa) gratuitas destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade, e 810 (oitocentos e dez) aos adultos. Refeições equilibradas e de boa qualidade, direcionadas às pessoas carentes, adultos e/ou crianças, no valor de R\$ 1,00 pago pelo usuário.

JANTAR (período pandêmico de abril a agosto): Fornecimento de 300 (trezentos) jantares, no valor de R\$ 1,00 pago pelo usuário.

Abrangência Territorial - Bom Prato Morros

Bairro carente, situado na cidade de Santos, também conhecido como Vila São Bento, tem área demográfica de 454.765,95 metros quadrados ou ainda, 0,46 quilômetros quadrados (dados de agosto/2011).

A população da Vila Sao Bento estava em torno de 7.200 habitantes no ano de 2010, segundo o censo do IBGE.

Densidade Populacional: 15.832 habitantes por quilometro quadrado, em 2010.

Origem dos Recursos Financeiros – Unidade Morros:

A receita utilizada para execução do serviço é fruto do Termo de Colaboração Processo SEDS nº 1796357/2019, celebrado entre a Prefeitura de Santos, Governo do Estado de Sao Paulo (através das Secretarias de Desenvolvimento Social municipal e estadual) e a ONG Vidas Recicladadas.

Ressalta-se que os usuários do serviço prestado acima de 06 anos de idade, são atendidos mediante contrapartida financeira de R\$0,50 para café da manhã e R\$ 1,00 para almoço e jantar.

Infraestrutura - Unidade Morros (2020):

RECURSOS FÍSICOS	QUANTIDADE
Salas administrativas	03
Cozinha	01
Banheiros	14
Vestiários	02
Garagem	01
Carga e Descarga	01
Distribuição	02

Pré higienização	01
Estoque	02
Caixa	01
Dispensa	01
Local das camaras refrigeradas	01
Panelheiro	01
Almoxarifado	01
Salão	02

RECURSOS MATERIAIS PERMANENTES	QTDE.	PATRIMONIO (OSC , PMS ou GOVSP)
Computador com acesso a internet	03	OSC
Mesas de escritório	03	PMS
Impressora	01	PMS
Geladeiras	01	GOVSP
Freezer	-	-
Camera Refrigerada	03	GOVSP
DEMAIS ITENS LISTADOS EM INVENTÁRIO ANEXO		

b) Bom Prato Unidade Vila Gilda

Objeto: O Restaurante Bom Prato Vila Gilda, localizado na Av. Brigadeiro Faria Lima, nº1.349, no bairro Radio Clube, em Santos, oferta regularmente 1.250 (hum mil e cinquenta) refeições diárias com preços acessíveis à população de baixa renda, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco a saúde.

Horário de Funcionamento Regular da Unidade Vila Gilda:

- a) Café da manhã: 7:00 às 9:00h de segunda a sexta-feira.
- b) Almoço: 10:30 às 13:30h de segunda a sexta-feira.

Horário de Funcionamento Especial (durante a pandemia COVID-19 de abril a dezembro):

- a) Café da manhã: 7:00 às 9:00h
- b) Almoço: 10:30 às 13:30h
- c) Jantar: 17:00 às 19:00h

Atendimento de segunda a domingo, incluindo os feriados.

Especificação das quantidades servidas (metas) – Unidade Vila Gilda:

CAFÉ DA MANHÃ: Fornecimento 150 (cento e cinquenta) refeições/café da manhã diários, ao preço de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) pagos pelo usuário.

ALMOÇO: Fornecimento de 800 (oitocentas) refeições/almoço diárias, sendo 80 (oitenta) gratuitas destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade e 720 (setecentas e vinte) aos adultos, no valor de R\$ 1,00 pago pelo usuário.



JANTAR (período pandêmico de abril a dezembro): Fornecimento de 300 (trezentos) jantares, no valor de R\$ 1,00 pago pelo usuário.

Abrangencia Territorial - Bom Prato Vila Gilda

A Vila Gilda é um grande complexo de palafitas, sendo a maior favela sobre as águas da América Latina. Sua população é de mais de seis mil famílias (20 mil habitantes, de acordo com o último censo feito pelo IBGE em 2010).

Começou a ser construída na década de 1960 sobre uma área de proteção ambiental: a margem do rio dos Bugres. Hoje, a área de ocupação da favela de palafitas se expandiu vertiginosamente, chegando até o município vizinho a Santos, São Vicente, e fechando o curso do rio.

Um dos principais problemas da comunidade é a sua localização: o espaço sobre o qual a comunidade se localiza é uma Área de Preservação Ambiental (APA). Em áreas desse tipo, é vedada a ocupação populacional, e portanto a própria municipalidade não pode interferir com políticas públicas de infraestrutura básica. Portanto, agravam-se os problemas da favela, como a falta de saneamento básico, a estrutura perigosa das habitações, a falta de coleta de lixo, falta de transporte e demais serviços de infraestrutura.

O serviço de atendimento a esses usuários vem garantir a sua segurança alimentar, vez que esses recebem alimentação equilibrada com elaboração dos cardápios por profissional técnico, bem como sua inclusão social.

Origem dos Recursos Financeiros – Unidade Vila Gilda:

A receita utilizada para execução do serviço é fruto do Termo de Colaboração Processo SEDS nº 1805219/2019, celebrado entre a Prefeitura de Santos, Governo do Estado de São Paulo (através das Secretarias de Desenvolvimento Social municipal e estadual) e a ONG Vidas Recicladas.

Ressalta-se que os usuários do serviço prestado acima de 06 anos de idade, são atendidos mediante contrapartida financeira de R\$0,50 para café da manhã e R\$ 1,00 para almoço e jantar.

Infraestrutura - Unidade Vila Gilda (2020):

RECURSOS FÍSICOS	QUANTIDADE
Salas administrativas	02
Cozinha	01
Banheiros	06
Caixa	01
Banheiros	05
Sala de apoio (salão)	01
Devolução	01
Distribuição	01
Cozinha	01

Panelheiro	01
Local das camaras refrigeradas	01
Dispensa	01
Estoque	01
Local do lixo reciclável	01
Carga e Descarga	01
Vestiários	02

RECURSOS MATERIAIS PERMANENTES	QTDE.	PATRIMONIO (OSC , PMS ou GOVSP)
Computador com acesso a internet	04	OSC
Mesas de escritório	04	PMS
Impressora	01	PMS
Geladeiras	01	GOVSP
Freezer	01	GOVSP
DEMAIS ITENS LISTADOS EM INVENTARIO ANEXO		

c) Bom Prato Unidade Cubatão

Objeto: O Restaurante Bom Prato Cubatão, localizado na Rua Cidade do Pinhal, nº 61, no bairro Parque Fernando Jorge, oferta 1.800 (hum mil e oitocentas) refeições diárias com preços acessíveis à população de baixa renda, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco a saúde.

Horário de Funcionamento Regular – Unidade Cubatão:

- a) Café da manhã: 7:00 às 9:00h de segunda a sexta-feira.
- b) Almoço: 10:30 às 13:30h de segunda a sexta-feira.

Horário de Funcionamento Especial (durante a pandemia COVID-19 de abril a dezembro):

- a) Café da manhã: 7:00 as 9:00
- b) Almoço: 10:30 as 13:30
- c) Jantar: 17:00 as 19:00

Atendimento de segunda a domingo, incluindo feriados.

Especificação das quantidades servidas (metas) – Unidade Cubatão:

CAFÉ DA MANHÃ: Fornecimento 300 (trezentas) refeições/café da manhã diários, ao preço de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) pagos pelo usuário.

ALMOÇO: Fornecimento de 1.200 (hum mil e duzentas) refeições/almoço diárias, sendo 120 (cento e vinte) gratuitas destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade e 1.080 (hum mil e oitenta) aos adultos, no valor de R\$ 1,00 pago pelo usuário.

JANTAR: Fornecimento de 300 (trezentos) jantares, no valor de R\$ 1,00 pago pelo usuário.

Abrangencia Territorial - Bom Prato Cubatão

O crescimento de Cubatão levou à emancipação da cidade de Santos em 1º de janeiro de 1949. Com a Via Anchieta, o transporte rodoviário foi dinamizado entre São Paulo e a Baixada Santista, tornando Cubatão um grande centro de tráfego de veículos de passeio e de carga, fortalecendo ainda mais sua vocação de caminho do desenvolvimento de São Paulo e do Brasil.

Com o passar dos anos, a Cubatão foi se transformando, ganhando indústrias, fruto do desenvolvimento industrial paulistano e paulista, bem como dos investimentos federais. Nenhum plano orientou a instalação do parque industrial cubatense, porém as fábricas foram se localizando ao sabor das vantagens imobiliárias ou pré-requisitos necessários às suas operações (perto ou longe de um núcleo urbano, a favor ou contra as correntes de vento, perto ou longe de cursos d'água, etc) e, no decorrer dos anos, começaram a surgir sérios problemas ambientais, com a poluição do ar, água e solo do Município.

Dezoito das atuais 24 indústrias que formam o Pólo de Cubatão foram implantadas no período de 1955 a 1975. Duas dessas indústrias, Ultrafertil e Cosipa, possuem terminais portuários, onde recebem matérias-primas e embarcam seus produtos acabados.

Além da geração de empregos, a concentração industrial de Cubatão trouxe resultados importantes do ponto de vista financeiro e do fortalecimento da capacidade tributária municipal. A base de sustentação do Município é, portanto, a arrecadação do ICMS, ficando o IPTU, o ISS e outros tributos diretos em segundo plano, se comparado com o quadro dos demais municípios da Baixada Santista.

Esta Unidade está localizada no Centro da cidade de Cubatão, onde a área territorial é de 142.879 quilômetros quadrados, com uma população estimada de 131.616 pessoas, ou seja, 830,91 habitantes por quilômetro quadrado.

Origem dos Recursos Financeiros – Unidade Cubatão:

A receita utilizada para execução do serviço é fruto do do Termo de Colaboração Processo SEDS nº 1424/2018 em dia 19/12/2018 com renovações e alterações Processo SEDS 1800291/2019, celebrado entre a Prefeitura de Cubatão, Governo do Estado de São Paulo (através das Secretarias de Desenvolvimento Social municipal e estadual) e a ONG Vidas Recicladadas.

Ressalta-se que os usuários do serviço prestado acima de 06 anos de idade, são atendidos mediante contrapartida financeira de R\$0,50 para café da manhã e R\$ 1,00 para almoço e jantar.

Infraestrutura - Unidade Cubatão (2020):

RECURSOS FÍSICOS	QUANTIDADE
Salas administrativas	02
Cozinha	01
Banheiros	03
Panelheiro	01
Devolução	01

Salão	01
Caixa	01
Estoque	01
Local das camaras refrigeradas	01
Almoxarifado	01
Vestiários	02

RECURSOS MATERIAIS PERMANENTES	QTDE.	PATRIMONIO (OSC , PMS ou GOVSP)
Computador com acesso a internet	05	GOVSP
Mesas de escritório	06	GOVSP
Impressora	02	GOVSP
Geladeiras	01	GOVSP
Freezer	02	GOVSP
DEMAIS ITENS LISTADOS EM INVENTARIO AENXO		

Descrição das atividades realizadas nas 3 Unidades - Ano 2020

Habitualmente (janeiro a março – período anterior à pandemia):

Refeições servidas de segunda a sexta-feira, nos horários supra mencionados, em salão climatizado, higienizado, sendo disponibilizados banheiros masculino, feminino e PCD aos usuários que transitam pelo local.

As Unidades contam em média com 15 a 20 empregados, que realizam a limpeza e acepção do local, ao término de cada atendimento ao público.

Periodo Pandêmico – Covid-19:

Cumprer ressaltar que no periodo pandêmico, as Unidades do Restaurante Popular, passaram a atuar de maneira efetiva no combate à diminuição da perda da renda familiar, alterando seus horarios de funcionamento a ponto de ampliar os serviços, com a implantação do jantar: 300 jantares por Unidade, das 17:00 às 19:30 horas.

Em continuidade às medidas de garantia da segurança alimentar, os serviços foram ampliados também aos finais de semana e feriados e, todas as refeições passaram a ser servidas por meio de marmitas (isopor e/ou aluminio), a partir de março/2020, transicionado para o sistema híbrido apenas em agosto/2021, com a retomada do atendimento em salão.

Em relação ao convívio entre usuários, colaboradores e comunidade, foram fornecidas informações sobre cuidados preventivos com relação à Covid-19, a todos os que compareciam às Unidades para a retirada das marmitas. Também foi disponibilizado álcool em gel e houve demarcação nas entradas dos restaurantes para garantir o distanciamento social determinado pelas autoridades sanitárias, seguindo o protocolo amplamente divulgado pelos órgãos de proteção a saúde e mídia.

Número Total de Atendimentos – Ano 2020

Período de 01/01/2020 a 31/12/2020
Bom Prato Morros: 279.339 refeições/usuários
Bom Prato Vila Gilda: 304.310 refeições/usuários
Bom Prato Cubatão: 470.228 refeições/usuários

Recursos Humanos (Profissionais envolvidos na atividades)

Todos os profissionais são contratados no regime CLT, havendo 01 Coordenador Geral para as 3 Unidades, sendo o quadro de RH de cada Unidade composto da seguinte forma:

- 1 Gerente
- 1 Nutricionista
- 1 Tec. em nutrição
- 1 (ou 02) Aux. Administrativo
- 1 Estoquista
- 1 Cozinheiro
- 1 Meio oficial de cozinha
- 10 Auxiliares de cozinha
- 1 Auxiliar de serviços gerais

Resultados obtidos através dos serviços prestados

A ampliação do serviço regular de fornecimento de refeições (oferta de jantar e atendimento aos finais de semana), garantiu a segurança alimentar das comunidades atendidas neste período especialmente delicado (pandemia), que gerou o visível agravamento das necessidades das famílias, bem como de sua vulnerabilidade.

Mesmo num ano tão desafiador, as 3 Unidades mantiveram o foco do serviço na primazia da excelência e qualidade no serviço prestado, e ofertou além do serviço regular - em datas comemorativas - cardápios especiais, a fim de incluir as comunidades assistidas em celebrações sociais como dia das mães, dia dos pais, natal e ano novo.

Junta-se a este relatório, anexo com registros fotográficos destes resultados e suas menções às respectivas datas, ocorrências e fatos.

