RELATÓRIO ANUAL DE ATIVIDADES – BOM PRATO - ANO 2022

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@vidasrecicladas.org

Objetivo Geral da Entidade

Assistir pessoas e familias 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, familias 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, 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 já são programadas conforme um cardápio pré-estabelecido por um sistema de gestão dos restaurantes.

A área de recebimento 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 existem 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 às 6:00 horas, com os funcionários devidamente uniformizados, paramentados com os equipamentos de proteção individual necessários e dentro dos 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 60ºC) e frios (entre 10ºC e 21ºC), 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 concluído ao término da cota 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 as não conformidades e realizar ações corretivas para melhor eficácia dos procedimentos.

Os alimentos que não forem 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) refeiçoes diárias com preços acessiveis à população de baixa renda, mantendo o equilibrio entre os nutrientes (proteinas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, em ambiente saudável e condizente com as politicas publicas, viabilizando o convivio social entre os participantes de uma mesma localidade.

Horário de Funcionamento Regular da Unidade Morros:
a) Café da manhã: 7:00 às 9:00h
b) Almoço: 10:30 às 13:30h

Atendimento de segunda à sexta, exceto feriados.

Esta unidade não serviu jantar em 2022.

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, equilibradas e de boa qualidade, direcionadas às pessoas carentes, adultos e/ou crianças, no valor de R$ 1,00 pago pelo usuário.

JANTAR: a Unidade Morros não serviu jantar em 2022.

Abrangencia 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 425/2017, 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 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, sendo a diferença do custo subsidiada conforme o Termo de Colaboração.

Infraestrutura - Unidade Morros (2022):

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

Caixa	01
Dispensa	01
Local das camaras refrigeradas	01
Paneleiro	01
Almoxarifado	01
Salão	02

RECURSOS MATERIAIS PERMANENTES	QTDE.	PATRIMONIO (OSC , PMS ou GOVSP)
Computador com acesso a internet	02	GOVSP
Computador com acesso a internet	02	OSC
Mesas de escritório	03	GOVSP
Impressora	01	GOVSP
Geladeiras	01	GOVSP
Freezer	-	-
Camera Refrigerada	03	GOVSP
DEMAIS ITENS		Vide inventario Unidade Morros 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 acessiveis à população de baixa renda, mantendo o equilibrio entre os nutrientes (proteinas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao maximo o aproveitamento, e atendendo também os grupos de risco.

Horário de Funcionamento Regular da Unidade Vila Gilda:

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

Atendimento de segunda à sexta, exceto feriados.

Jantar servido por prazo indeterminado, conforme diretriz da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social.

<u>Especificação das quantidades servidas (metas) – Unidade Vila Gilda:</u>

CAFÉ DA MANHÃ: Fornecimento de 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: Fornecimento de 300 (trezentos) jantares, no valor de R$ 1,00 pago pelo usuário.

A oferta do jantar, estabelecida durante a pandemia, permaneceu após a reabertura do salão da Unidade Vila Gilda por todo ano de 2022.

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 (cerca de 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 1172//2018, 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 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, sendo a diferença do custo subsidiada conforme o Termo de Colaboração.

Infraestrutura - Unidade Vila Gilda (2022):

RECURSOS FÍSICOS	QUANTIDADE
Salas administrativas	02
Cozinha	01
Banheiros	05
Caixa	01
Sala de apoio (salão)	01
Devolução	01
Distribuição	01
Paneleiro	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	05	GOVSP
Computador com acesso a internet	01	OSC
Mesas de escritório	04	GOVSP
Impressora	02	GOVSP
Geladeiras	01	GOVSP
Freezer	01	GOVSP
DEMAIS ITENS		Vide inventario da Unidade Vila Gilda anexo

d) Bom Prato Unidade Cubatão

Objeto: O Restaurante Bom Prato Cubatão, localizado na Rua Cidade do Pinhal, nº 61, no Parque Fernando Jorge em Cubatão, oferta 1.800 (hum mil e oitocentas) refeições diárias com preços acessiveis à população de baixa renda, mantendo o equilibrio entre os nutrientes (proteinas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e agua) em uma mesma refeição, possibilitando ao maximo o aproveitainento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco a saude.

Horário de Funcionamento Regular – Unidade Cubatão:

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

Atendimento de segunda à sexta, exceto feriados.

Especificação das quantidades servidas (metas) – Unidade Cubatão:

CAFÉ DA MANHÃ: Fornecimento de 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 (oitenta) 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.

A oferta do jantar, estabelecida durante a pandemia, permaneceu após a reabertura do salão da Unidade Cubatão por todo ano de 2022.

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 Btrasil.

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, Ultrafértil 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 quilometros quadrados, com uma população estimada de 131.616 pessoas, ou seja, 830,91 habitantes por quilometro quadrado.

Origem dos Recursos Financeiros – Unidade Cubatao:

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 Sao 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, sendo a diferença do custo subsidiada conforme o Termo de Colaboração.

Infraestrutura - Unidade Cubatão (2022):

RECURSOS FÍSICOS	QUANTIDADE
Salas administrativas	02
Cozinha	01
Banheiros	03
Paneleiro	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		Vide inventario da Unidade Cubatao anexo

e) Bom Prato Unidade São Vicente

Objeto: O Restaurante Bom Prato São Vicente, localizado na Rua Ipiranga 479, no Centro em São Vicente, 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 à saúde.

Horário de Funcionamento Regular – Unidade São Vicente:

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

Atendimento de segunda à sexta, exceto feriados.

Especificação das quantidades servidas (metas) – Unidade São Vicente:

CAFÉ DA MANHÃ: Fornecimento de 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 (oitenta) 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.

Abrangência Territorial - Bom Prato São Vicente

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, Ultrafértil 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 São Vicente, onde a área territorial é de 142.879 quilômetros quadrados, com uma população estimada de 131.616 pessoas, ou seja, 830,91 habitantes por quilometro quadrado.

Origem dos Recursos Financeiros – Unidade São Vicente :

A receita utilizada para execução do serviço é fruto do Termo de Colaboração Processo SEDS nº 833801 em dia 24/01/2022 celebrado entre o Governo do Estado de São Paulo (através das Secretarias de Desenvolvimento Social 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, sendo a diferença do custo subsidiada conforme o Termo de Colaboração.

Infraestrutura - Unidade São Vicente (2022):

RECURSOS FÍSICOS	QUANTIDADE
Salas administrativas	01
Cozinha	01
Banheiros	03
Paneleiro	01
Devolução	01
Salão	01
Caixa	01
Estoque	02
Local das camaras refrigeradas	0
Almoxarifado	01
Vestiários	02

RECURSOS MATERIAIS PERMANENTES	QTDE.	PATRIMONIO (OSC , PMS ou GOVSP)
Computador com acesso a internet	03	GOVSP
Mesas de escritório	03	GOVSP
Impressora	02	GOVSP
Geladeiras	01	GOVSP
Freezer	04	GOVSP
DEMAIS ITENS		Vide inventario Unidade São Vicente anexo

Descrição das atividades realizadas nas 4 Unidades - Ano 2022

As Unidades do Restaurante Popular Morros, Vila Gilda e Cubatão iniciaram o ano funcionando com salões abertos para atendimento ao público no café da manha e almoço e, para o jantar - por questões de segurança - adotou-se o sistema de marmitas, podendo o usuário retirá-las para consumir a refeição em local de sua escolha.

Apenas os jantares permaneceram com retirada de marmitex em 100% da meta, mantendo-se a quota de 300 jantares por Unidade, das 17:00-19:30 horas (exceto Unidade Morros – que não ofertou jantar em 2022, devido a ausência de demanda detectada no ano anterior).

A Unidade São Vicente, cuja gestão foi assumida pela Vidas Recicladas a partir de 24/01/2022, já em funcionamento sob gestão de outra entidade, trabalhou durante todo o primeiro semestre com o salão fechado, fornecendo marmitas nas 3 refeições, a fim de que a Unidade tivesse reparadas as suas instalações elétricas, bem como pudessem ser realizadas reformas urgentes no salão de atendimento.

Com o retorno das atividades do fornecimento *in loco* em 2022, todos os cuidados com relação à Covid-19, permaneceram sendo aplicados aos usuários que compareciam às Unidades para a retirada das marmitas ou utilização do salão. Cada Unidade continuou disponibilizando alcool em gel nas entradas, bem como os lavatórios para a higienização das mãos.

É importante ressaltar que o fim do sistema híbrido (salão e marmita) resultou em queda significativa do numero de refeições servidas diariamente, especialmente na Unidade Morros, e

São Vicente após a abertura do salão ao publico, no 2º semestre/2022.

Número Total de Atendimentos – Ano 2022

Periodo de 01/01/2022 a 31/12/2022
Bom Prato Morros: 226.052 refeições/usuários
Bom Prato Vila Gilda: 293.229 refeições/usuários
Bom Prato Cubatão: 403.098 refeições/usuários
Bom Prato São Vicente (a partir de 24/01/22): 381.290 refeicoes/usuarios

Recursos Humanos (Profissionais envolvidos na atividades)

Todos os profissionais são contratados no regime CLT, havendo 01 Coordenador Geral e 02 auxiliares de Coordenação para atender e dar suporte às 4 Unidades, sendo o quadro padrão de Recursos Humanos de cada Unidade composto da seguinte forma:

1 Gerente
1 Nutricionista
1 Tec. em nutrição
1 (ou 02) Auxiliar 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 manutenção da ampliação do serviço regular de fornecimento de refeições no ano 2022 (oferta de jantar em sistema de marmita) assegurou a garantia da segurança alimentar das comunidades atendidas, no intuito de minimizar as necessidades das famílias neste período especialmente delicado (pós pandemia), que gerou um visível agravamento das necessidades das famílias, bem como de sua vulnerabilidade.

Mesmo num ano tão desafiador e com tantas limitações, as 4 Unidades mantiveram o foco do serviço na qualidade no serviço prestado ofertando, e além do serviço básico - em datas comemorativas – produziu cardápios especiais, a fim de incluir as comunidades assistidas em celebrações sociais como dia das mães, dia dos pais, natal e ano novo.

O ano de 2022 foi marcado também por 1 ação social de distribuição de cestas básicas à comunidade do entorno da Unidade Vila Gilda, no mês de dezembro, totalizando o número de 1.500 cestas e 1.500 panettones distribuídos aos moradores da região, utilizando a Unidade como base de apoio para essa ação.

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

PRISCILLA GATTO BARRETO
Presidente