



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

MODELO DE PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO
Cozinha experimental



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

I DADOS CADASTRAIS DA ORGANIZAÇÃO PROPONENTE

1. ORGANIZAÇÃO PROPONENTE: Associação Renascer
2. CNPJ: 71.744.077/0001-66
3. ENDEREÇO: Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia
CIDADE: São José do Rio Preto U.F.: SP CEP: 15075-220
TELEFONE: (17) 3213.9595
E-MAIL: projetos@associacaorenascer.org.br

4. REPRESENTANTE LEGAL:

Nome: José Luis Appoloni Neto
Função: Presidente
CPF: 736.654.018-87
RG: 7.147.787.1 SSP/SP
Telefone para contato: (17) 3213.9595
CEL: (17) 98114.7312
Email: joseluisappoloni@hotmail.com

5. TÉCNICO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO:

Nome: Marcia Regina Barbosa
CPF: 213.026.708-40
RG: 28.847.683-9
Número do Registro Profissional: Não se aplica
Telefone para contato: (17) 3213.9595
CEL: (17) 99146.1927
Email: c.pedagoga@associacaorenascer.org.br

6. REGISTRO NO CMDCA: (X) Sim () Não

Nº DE INSCRIÇÃO NO CMDCA: 06
VIGÊNCIA DO REGISTRO: 30/11/2020 a 09/03/2021
TIPO DE INSCRIÇÃO: Programa (X) Projeto (X) Serviço (X)

7. BREVE HISTÓRICO DA ORGANIZAÇÃO PROPONENTE:

A Associação Renascer é uma instituição beneficente de assistência social, com fins não econômicos, localizada na cidade de São José do Rio Preto / SP, que atende atualmente a 320 crianças, adolescentes e adultos com deficiência intelectual e múltiplas, de segunda à sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h00 às 17h00, de 65 bairros do município e 07 cidades da região.



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

Desde a sua criação em 1993, a Associação Renascer já beneficiou gratuitamente centenas de pessoas com deficiências e seus familiares, todos em situação de vulnerabilidade social, risco pessoal e social, provenientes de regiões de toda a cidade.

Todas as atividades da Associação Renascer são realizadas por uma equipe multidisciplinar, que trabalham o desenvolvimento integral do atendido, estimulando suas funções motoras, sensoriais, cognitivas, psicológicas e sociais, por meio da reabilitação clínica, pedagógica (ensino especial, fundamental de 1° à 3° série e oficinas para alunos em contra-turno), desenvolvimento social (serviço de proteção social especial para pessoas com deficiência e suas famílias em centro dia, com atividades de vida prática, diária, música, artes, e teatro para pessoas com grave comprometimento motor e neurológico), cultural, esportiva e capacitação/treinamento para o trabalho (geração de emprego e renda).

II - CARACTERIZAÇÃO SOCIECONÔMICO DA REGIÃO:

1. LOCALIZAÇÃO

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP

2. ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Atendimento gratuito a 110 pessoas com deficiência intelectual e múltipla deficiência, de 6 a 17 anos e 11 meses, que em decorrência de sua deficiência apresente dificuldades de aprendizagem, atraso do desenvolvimento neurológico, motor, mas que com um projeto inovador e de desenvolvimento educacional, possa ampliar os resultados de aprendizagem e qualidade de vida.

Dentre os 110 que serão atendidos, todos já frequentam outras atividades na instituição e são de 75 Bairros de São José do Rio Preto, sendo:

BAIRRO	QTIDADE
ALVORADA	1
AMIZADE	2
ANCHIETA	1
BOA VISTA	2
BOM SUCESSO	1
BOSQUE DA FELICIDADE	1
C. FLORESTA PARK	1
CHÁCARA SÃO PEDRO	1
CIDADANIA	1



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000

CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP

Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

CIDADE JARDIM	1
CRISTO REI	1
ELDORADO	2
EST. SÃO PEDRO	1
EST. JOQUEI CLUBE	2
ESTANCIA GRAMADO	2
ESTANCIA SANTA CLARA	2
ESTANCIA UNITRA	1
FLORESTA PARQUE	1
HIGIENOPOLIS	1
HIPODROMO	1
ITAPEMA	1
JARDIM ARROYO	2
JARDIM DOS SEIXAS	1
JARDIM ETEMP	1
JARDIM MARIA LUCIA	2
JARDIM NUNES	1
JARDIM URANO	2
JARDIM VITORIA REGIA	1
JD ASTURIAS	1
JD BELA VISTA	1
JD DAS OLIVEIRAS	1
JD NUNES	2
JD SANTA CATARINA	1
JD SORAIA	1
JD VETORAZZO	1
JD VISTA BELA	1
JD. ANTUNES	1
JD. DAS OLIVEIRAS	1
JD. SANTO ANTONIO	1
JOÃO PAULO II	1
LAUREANO TEBAR II	1
LEALDADE	2
MARIA CLARA	1
NOVA ESPERANÇA	1
OLIVEIRAS	1
PARQUE JURITI	1
PARQUE NOVA ESPERANÇA	1
PQ BELVEDERE	1
PQ DA CIDADANIA	2

Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000

CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP

Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

PQ DAS AROEIRAS II	1
PQ ESTORIL	1
PQ NOVA ESPERANÇA	4
PQ. CIDADANIA	1
RECANTO DO LAGO	1
RES CAETANO	1
RES GARCIA	1
RES SANTA ANA	2
RES SANTA CRUZ	1
RES.FLORIDA PQ	1
RES.NATO VETORAZZO	3
RESIDENCIAL CAETANO	1
SANTO ANTONIO	1
SÃO DEOCLECIANOLLL	1
SÃO FRANCISCO	2
SÃO JUDAS TADEU	1
SOLIDARIEDADE	6
SOLO SAGRADO	4
VILA ANCHIETA	1
VILA CURTI	1
VILA DINIZ	2
VILA IDEAL	1
VILA IPIRANGA	1
VILA MACENO	1
VILA TONINHO	3
VILA ZILDA	1
	105

Também serão abertas 05 novas vagas para atendimento à demanda de atendimento contra turno escolar neste projeto específico à pessoas com deficiência intelectual, com prioridade para quem não esteja em nenhum outro projeto em contra turno escolar.

Dentre os 75 Bairros citados pode-se constatar a maioria predominante na Zona Norte da cidade, região conforme Diagnóstico Socioassistencial de 2015/2016 com maiores índices de vulnerabilidade social, risco pessoal e pessoal.

Podendo-se destacar ainda sobre alguns bairros citados e que serão assistidos:





Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

- Bairros mais afastados e sem serviço instalado no local: Amizade, Lealdade, Parque da Cidadania.
- Bairros de novos loteamentos: Vila Toninho, Lealdade e Amizade.
- Bairros mais numerosos: Solo Sagrado, Cidadania, Eldorado, Anchieta, Antunes e Santo Antônio;
- Bairros com maior número de crianças e adolescentes: Santo Antônio e Cidadania.
- Bairros com menor renda mensal: Novo Mundo, Cidadania, Lealdade e Amizade;
- Bairros com responsável pelo domicílio não alfabetizado: Solo Sagrado, Cidadania, Santo Antônio e Eldorado.
- Dentre os CRAS com maior atendimento de casos de violência à criança e adolescente: Novo Mundo, João Paulo II, Vila Toninho e Jardim Belo Horizonte.
- Dentro os CRAS com maiores índices de trabalho infantil: Jardim Arroyo, Cidadania, Santo Antônio, Jaguaré, João Paulo II, Felicidade, Distrito Industrial, Aeroporto.
- Bairros de maior índice de óbito infantil: 0 a 14 anos – Cidadania; 15 a 24 anos – Cidadania;
- Bairros com aumento de índice de CAD Único: Novo Mundo, Santo Antônio e Cidadania.
- CRAS com mais famílias recebendo benefícios: 1) Itinerante; 2) Cidadania; 3) Santo Antonio; 4) Novo Mundo; 5) João Paulo II; 6) Antunes; 7) Anchieta; 8) Vila Toninho; 9) Solo Sagrado; 10) Eldorado.
- Bairros com maior número de BPC para PCD: Anchieta, Novo Mundo, Santo Antônio, João Paulo II, Solo Sagrado e Vila Toninho.

Fonte: Diagnóstico Sócio Assistencial 2015/2016

Dentre o já citado, pode-se considerar que a Associação Renascer possui um atendimento abrangente à população de São José do Rio Preto.

Em decorrência da pandemia, COVID-19, e conforme protocolos sanitários geral, de cumprimento obrigatório, instituído pela Prefeitura Municipal de São José do Rio Preto e pelo Ministério da Educação, o funcionamento das atividades escolares ficam com capacidade máxima de atendimento presencial, limitada ao Ensino Fundamental (séries regulares e classes especiais) até o percentual de matriculados:

- 35% nas fases vermelha e laranja;
- 70% na fase amarela;
- 100% nas fases verde e azul;



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

O escalonamento das turmas é realizado pela coordenadora pedagógica em conjunto com as famílias, que não tem filhos no grupo de risco, e demonstram interesse e tem disponibilidade, em participar do atendimento presencial.

Desta forma o atendimento presencial aos alunos do projeto seguirá a norma instituída acima, ficando o restante da turma, como os casos de alunos com alto risco à saúde (com doenças cardiovasculares, doenças respiratórias, diabetes, obesidade) em atendimento remoto, com vídeo aulas e conteúdos on-line a serem transmitidos pelos profissionais do projeto e kits impressos e dos produtos (alimentos) a serem utilizados nas oficinas, entregues quinzenalmente.

Todas as vídeo aulas estarão disponíveis no site da instituição:
www.associacaorenascer.org.br

No demais, o atendimento educacional seguirá todos os protocolos de segurança instituídos para entrada de alunos, permanência e proibições determinadas.

3. CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Todos os deficientes e suas famílias atendidas se encontram em situação de vulnerabilidade social, provenientes de famílias de baixa renda, sem instrução ou com a etapa I do ensino fundamental incompleta, em ocupação informal, moradia precária ou em loteamentos irregulares e programas de transferência de renda. Assim como, também são atendidos deficientes que se encontram em risco pessoal e social, como violência física, sexual, negligência, abuso, abandono, risco de aliciamento para drogas, prostituição, agravadas muitas vezes pela condição intelectual e física proveniente de sua deficiência, por precisarem de cuidados permanentes devido ao grave comprometimento.

4. CARACTERÍSTICA DA POPULAÇÃO A SER ATENDIDA

Público-alvo: crianças e adolescentes com deficiência

Faixa etária: 6 a 17 anos

Sexo: masculino e feminino

III – DESCRIÇÃO DO PROJETO

- 1. TÍTULO DO PROJETO:** Cozinha experimental



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

2. OBJETO DA PARCERIA:

Promoção dos direitos de crianças e adolescentes:

3) Facilitar o acesso a políticas públicas de qualidade que garantam os direitos humanos de crianças, adolescentes e suas famílias e que contemplem a superação das desigualdades, afirmação da diversidade com promoção da equidade e inclusão social.

Proteção e defesa dos direitos:

5) Proteção especial a crianças e adolescentes com seus direitos ameaçados ou violados, consideradas as condições de pessoas com deficiência e as diversidades de gênero, orientação sexual, cultural, étnico-racial, religiosa, geracional, territorial, de nacionalidade e de opção política.

Protagonismo e participação de crianças e adolescentes:

10) Fomento a estratégias e mecanismos que propiciem a participação organizada e a expressão livre de crianças e adolescentes, em especial sobre assuntos a eles relacionados.

3. PRAZO DE EXECUÇÃO – Duração de Execução do Projeto:

Exemplo: 12 meses

Início: 01/06/2021

Término: 30/05/2022

4. REGIME DE ATENDIMENTO: () Integral (X) Parcial

5. DIAS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO: Segunda à sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 17h

6. TERRITÓRIO: Vila Toninho

7. CRAS DE REFERÊNCIA: Vila Toninho

IV – JUSTIFICATIVA

Considerando a Nota técnica nº 055/ 2013 / MEC / SECADI / DPEE, que compreende resoluções, decretos e a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva – MEC, 2008, à luz destes documentos, compreende-se que:

- A deficiência é um conceito em evolução, que resulta da interação entre as pessoas com limitação física, intelectual ou sensorial e as barreiras ambientais e atitudinais que impedem a sua plena e efetiva participação na sociedade;



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

- As ações educativas complementares é um conjunto de atividades e recursos pedagógicos e de acessibilidade, organizados institucionalmente, prestado de forma complementar à formação dos estudantes público alvo da educação especial, matriculados no ensino regular (ensino fundamental e ensino fundamental com classes especiais).

Mediante todo o exposto acima e acrescentando:

Como se sabe a aprendizagem para pessoas com deficiências acontece de maneira diferenciada e em tempo diferente do habitual. Necessita-se para este público de maiores estímulos e recursos, que permitam a ampliação de sua vivência e experimentação, de forma a enriquecer sua aprendizagem e acesso ao conhecimento.

Este projeto com a aquisição de equipamentos e materiais de consumo, assim como contratação de equipe especializada para a formação de uma oficina de cozinha experimental, projeto novo e diferenciado na instituição, permitirá a eliminação de barreiras para a plena participação dos alunos, considerando suas necessidades específicas, contribuindo para a sua inclusão, acessibilidade, e alcançando resultados de qualidade de vida, autonomia, princípios básico para uma vida independente e produtiva.

Assim serão disponibilizados equipamentos, materiais e recursos humanos que multiplicarão as oportunidades, a exposição do aluno ao conhecimento, trazendo impacto positivo em seu processo de aprendizado e autonomia.

A oficina de cozinha experimental permite que uma grande variedade de estímulos sejam trabalhados, o que aguçam os sentidos e todas as suas sensações (olfato, paladar, visão, audição, tato) e, ao mesmo tempo em que se trabalham conteúdos curriculares (funcional) de forma adaptada.

Ao se trabalhar uma receita com uma pessoa com deficiência, a diversidade de estímulo, transformação do lúdico no concreto e repetição são fundamentais:

- a receita é elaborada em um cartaz que utiliza de fontes e números grandes, complementados por ilustração; (cartaz impresso e on-line)
- cada medida e peso trabalham com conceitos matemáticos: 1 colher, ½ xícara, 1 kg, 1 maço, 03 gotas;
- as matérias primas utilizadas apresentam texturas diferenciadas: a farinha que apresenta aspecto macio e aveludado, o ovo que é viscoso.



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

- A junção das matérias primas e o processo de cozinhar e assar, evidenciam processos químicos como fermentação, aquecimento, fervura, assim como transformar o líquido em sólido, o sólido em líquido, o líquido em gás;

- A origem da matéria prima também é trabalhada, como a diferença entre frutas, legumes e verduras, quais são as épocas e regiões de cada uma delas;

- E durante como no final do processo de cozinhar, aparecem cheiros e sabores diferenciados (doce, amargo, azedo).

Além do fato de que para a sobrevivência humana a alimentação é imprescindível, e não só o que comer, mas como e quanto comer são fatores importantes para a saúde, qualidade de vida e autonomia.

Desta maneira, esta é uma oficina com caráter pedagógico, que permite além do trabalho com objetivos educacionais, que habilidades para a vida diária e prática, com independência e autonomia, sejam alcançados, aspectos importantes para o desenvolvimento de uma pessoa com deficiência.

Para este trabalho será contratada uma equipe de:

- 01 pedagogo (44h/semanal) e 01 monitor (44h/semanal), com atuação direta junto aos atendidos para o desenvolvimento da oficina, com conteúdo teórico e prático;

- 01 terapeuta ocupacional (30h/semanal): para o desenvolvimento de atividades de vida prática e diária (comer sozinho, autocuidado, limpeza e organização de um ambiente, etc);

- 01 nutricionista (30h/semanal), que auxiliará na composição de cardápios balanceados, assim como aproveitamentos de partes de alimentos que normalmente seriam descartadas, como cascas, talos, com orientação junto aos profissionais que executam às oficinas e palestras junto às famílias

- Além de todo o cunho educacional a oferta de atividades pedagógicas diversas e com diferentes estímulos, à pessoas com deficiência, auxilia na diminuição a ameaças e violações de direitos pela vulnerabilidade social e risco pessoal/social em que se encontram suas famílias e eles mesmos, muitas vezes aprofundados por suas limitações neurológicas e físicas, como maus tratos e negligências familiares, violências sexuais, falta de acesso a condições de saúde, envolvimento ou aliciamento de



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

adolescentes no uso ou tráfico de drogas e em outros atos infracionais, preconceito, falta de acesso à formação profissional e ao emprego, exclusão social e discriminação.

Vale ressaltar que a aquisição destes equipamentos e equipe especializada só é possível com a transferência de novos recursos, já que os existentes são insuficientes para o investimento em nova oficina, com a contratação de profissionais qualificados e aquisição de materiais e equipamentos adequados e suficientes.

V – META

1. META:

Ofertar a oficina de cozinha experimental a 110 crianças e adolescentes, de 06 a 17 anos, provenientes de bairros em situação de vulnerabilidade social, risco pessoal e social de São José do Rio Preto, gratuitamente, pela aquisição de equipamentos, materiais e contratação de recursos humanos, de forma a qualificar e ampliar o serviço com um projeto de apoio pedagógico, novo e diferenciado, que facilite a aprendizagem, inclui, socializa, promove autonomia e hábitos alimentares saudáveis.

2. OBJETIVO GERAL

- Promover a ampliação qualitativa e quantitativa do atendimento educacional especializado a 110 crianças e adolescente, com deficiência, de São José do Rio Preto, com idade entre 06 a 17 anos e 11 meses, em contra turno escolar, em períodos diferenciados dos programas já existentes na instituição, com a implantação de uma oficina de cozinha pedagógica, para maximizar e facilitar o processo de aprendizagem, socialização e inclusão do deficiente intelectual e múltiplo, por meio de receitas que ao mesmo tempo em que se é trabalhado habilidades para a vida, também é possível trabalhar conteúdos de curriculares (português, matemática e ciências).

3) OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios que reproduzam uma cozinha doméstica, de forma que os alunos possam ser treinados e habilitados em atividades de vida prática e diária, gerando maior autonomia e independência para o aluno e a diminuição da sobrecarga da família.

- Contratar um pedagogo e um monitor, que possam promover a integração do conteúdo curricular da sala de aula com a oficina, por meio do currículo funcional, adaptado e acessível ao deficiente.



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

- Contratar um terapeuta ocupacional, que pelo acompanhamento individual e em pequenos grupos, durante as aulas de cozinha, promova atividades de vida diária e prática (comer sozinho, se servir, pegar o garfo, escovar os dentes, embalar e guardar alimentos, etc) de forma a gerar autonomia e independência para o deficiente intelectual e múltiplo, público de maior comprometimento neurológico e motor.
- Contratar um nutricionista, que por orientações à pedagoga, possa planejar um cardápio semanal em conjunto com a pedagoga responsável pela oficina, de forma a promover uma alimentação balanceada, assim como o ensino de práticas corretas de preparo, higiene e conservação de produtos. A nutricionista também realizará 02 palestras on-line para as famílias, com temas relacionados ao aproveitamento de alimentos e demais práticas de armazenamento, preparo e conservação de alimentos e refeições.
- Promover atividades sociais e relacionadas à culinária e gastronomia, dentro da instituição, visando a locomoção, integração, a cultura, assim como inclusão social dos deficientes.
- Realizar atividades que promovam a interação alunos / pais / escola / comunidade, estimulando a convivência familiar e comunitária da criança e adolescente, assim como sua inclusão social, relacionamento e socialização.

4 – FORMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES OU DOS PROJETOS E DE CUMPRIMENTO DAS METAS A ELES ATRELADAS

Ação	Especificação	Carga horária semanal	Carga horária mensal	Carga horária total
Aquisição de equipamentos	Aquisição de equipamentos para desenvolvimento da oficina de cozinha experimental	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Aquisição de materiais de consumo	Aquisição de materiais para desenvolvimento da oficina de cozinha experimental	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Seleção e contratação de recursos humanos	Seleção de profissionais junto à psicóloga e administrador; Contratação – documentos e início contrato CLT	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000

CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP

Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

Planejamento das atividades	Reunião de equipe para traçar planejamento de ações integradas. Após, cada profissional planejará suas atividades individualmente, no entanto levando em consideração as ações em conjunto em momentos específicos já apontadas.	44 horas	220 horas	220 horas
Desenvolvimento das oficinas – pedagoga e monitora	Aulas experimentais de 02 horas, com turmas de até 15 alunos, 01 vez por semana. (ensino híbrido: presencial e on-line)	44 horas semanais	220 horas mensal	2420
Acompanhamento terapeuta ocupacional – treino AVD e AVP	Orientação por turma e orientação individual, conforme necessidade de cada aluno. (ensino híbrido: presencial e on-line)	30 horas semanais	150 mensal	1650
Orientação nutricional – à pedagoga que aplica a oficina	Orientação semanal à pedagoga, sobre cardápio nutricional equilibrado, regras e práticas de higiene, preparo dos alimentos, embalagem e armazenamento. (orientação presencial e vídeos on-line para turmas)	30 horas semanais	150 mensal	1650
Orientação nutricional – às famílias	02 palestras, preferencialmente on-line) durante o ano para famílias, com orientações sobre preparo de alimentos, higienização, cardápios, substituição de alimentos, compra de produtos da estação, aproveitamento de cascas, talos, sementes, etc.	Não se aplica	Não se aplica	04 horas
Reunião com pais	Reuniões com pais para acompanhamento e fortalecimento de vínculo	Não se aplica	Não se aplica	08 horas



	(preferencialmente on-line)			
Avaliação das atividades	Observação semanal dos alunos em atendimento presencial, relatório de atividades mensal com fotos por profissional, construção de 01 livro de receita ao final do projeto.	4 horas	16 horas	176
Interação com a comunidade	Disponibilização de vídeo aulas das oficinas com receitas escolhidas para a comunidade e dicas de reaproveitamento de talos e cascas na produção das mesmas.	-	-	04 horas total

VI - INDICADORES / PARÂMETROS

Objetivo específico	Resultados esperados	Indicadores/parâmetros	Dados	Meios de verificação
Adquirir equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios que reproduzam uma cozinha experimental, doméstica.	Treinar e habilitar os alunos em atividades de vida prática e diária, gerando maior autonomia e independência, assim como a diminuição da sobrecarga da família.	Número de aquisição e instalação dos equipamentos e materiais de consumo. Seleção de contratação dos recursos humanos.	Número de equipamentos e materiais adquiridos. Número de entrevistas realizadas em processo seletivo.	Notas fiscais. Processo de seleção e entrevista.
Contratar um pedagogo e	Promover a integração do conteúdo	Participação nas atividades.	Levantamento do desempenho em atividades	Avaliação individual do aluno



um monitor.	curricular da sala de aula com a oficina, por meio do currículo funcional natural, adaptado e acessível ao deficiente.		relacionadas ao currículo funcional, autonomia/independência dos alunos presencial.	que está presencial realizada semestralmente pelo professor, com apontamento do início do processo, 6 meses depois e 12 meses depois. Relatório mensal com fotos (dos alunos presencial e on-line) Lista de matriculados. Portfólio.
- Contratar um terapeuta ocupacional, para acompanhamento individual e em grupo, durante as aulas de cozinha experimental.	Promover atividades de vida diária e prática (comer sozinho, se servir, pegar o garfo, escovar os dentes, embalar e guardar alimentos, etc) de forma a gerar autonomia e	- Evolução dos alunos em atividades de vida diária e prática.	Observação das seguintes atividades: - comer sozinho; - servir seu prato; - higiene pessoal; -autonomia;	- Relatório de atividades mensal, com fotos; - Avaliação inicial e após 6 e 12 meses por atendido dos alunos atendidos presencialmente.



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
 CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
 Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

	independência para o deficiente intelectual e múltiplo, público de maior comprometimento neurológico e motor.			
Contratar um nutricionista para orientar a pedagoga (profissional responsável pela cozinha experimental) e dar 02 palestras aos familiares.	Planejar um cardápio semanal, de forma a promover uma alimentação balanceada, assim como o ensino de práticas corretas de preparo, higiene e conservação de produtos. Orientar às famílias com temas relacionados ao aproveitamento de alimentos e demais práticas de armazenamento, preparo e conservação de alimentos	- Levantamento do Índice de Massa Corpóreo (IMC) dos alunos do projeto que estão presencial; - Levantamento de casos de atendidos com pressão arterial alta e diabetes dos alunos que estão presencial.	Levantamento da porcentagem de casos de alunos com obesidade, sobrepeso, normal e baixo do peso, dos alunos que estão presencial. Porcentagem de casos com pressão arterial alta e diabetes dos alunos que estão presencial.	- Planilha com acompanhamento inicial, após 6 e 12 meses dos alunos em atendimento presencial. - Cardápio de receitas balanceado; - Informes com orientações sobre boas práticas na cozinha;

	e refeições.			
- Promover atividades sociais e relacionadas à culinária e gastronomia , dentro da instituição.	Propiciar a locomoção, integração, a cultura de pertencimento, assim como inclusão social dos deficientes.	Vídeo aulas disponibilizadas no Youtube e demais redes sociais para a comunidade, com receitas de reaproveitamento de talos, cascas e melhores receitas.	Número de visitas ao vídeo.	Print da tela.
- Realizar atividades que promovam a interação alunos / pais / escola / comunidade .	Estimular a convivência familiar e comunitária da criança e adolescente, assim como sua inclusão social, relacionamento e socialização.	Participação dos pais em reunião de acompanhamento/orientação. Participação dos pais e comunidade em palestra on-line, com tema sobre nutrição, cuidado no preparo de alimentos, armazenamento, aproveitamento de cascas, talos e sementes.	Lista de presença para reunião presencial e print de tela para reuniões on-line. Relatos dos pais e comunidade.	Lista de presença de pais por reunião (online ou presencial) Fotos.

Obs: Inserir a quantidade de linhas que se fizerem necessárias.

VII . RECURSOS FÍSICOS

- 01 cozinha
- 01 banheiro masculino
- 01 banheiro feminino
- 01 refeitório
- 01 sala de equipe técnica

VIII. PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

1. RECURSOS HUMANOS somente para ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL- OSC

Qtde	Função	Formação	Carga horária semanal	Vínculo Empregatício	Salário Base	Fonte Financiamento
01	Pedagogo	Graduação em Pedagogia	44 horas	CLT	2.300,00	3
01	Monitor	Ensino médio	44 horas semanal	CLT	1.714,10	3
01	Terapeuta ocupacional	Graduação em Terapia ocupacional	30 horas semanal	CLT	3.159,04	3
01	Nutricionista	Graduação em nutrição	30 horas semanal	CLT	3.010,23	3

*Base salarial de Janeiro de 2020.

Total: Obs: *Inserir a quantidade de linhas que se fizerem necessárias.*

***Fonte de Financiamento:**

3 - com recurso dos Fundos Municipais

2. MATERIAL PERMANENTE

Material	Especificações técnicas	Qtidade	VI unit	VI total
Fogão	06 bocas	1	699	699
Geladeira	472litros	1	3199	3199
Freezer	vertical 203L	1	2699	2699
Microondas	34l	1	749	749
Exaustor de parede		1	749	749
Batedeira	planetária	2	300	600
Liquidificador		2	249	498
Mesa de inox	1,2m x 0,7m	1	870	870





Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000

CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP

Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

Forno elétrico	01 esteira	1	499	499
Total				10562

3. MATERIAL DE CONSUMO:

Ex: Materiais a serem utilizados nas oficinas

Utensílios

Oficina	Qtde de alunos	Material	Especificações técnicas	Quantidade		
				Semanal	Mensal	Total
Cozinha exp	110	Caçarola	20 L alumínio			2
Cozinha exp	110	Caçarola	31,5L alumínio			2
Cozinha exp	110	Caçarola	41 L alumínio			2
Cozinha exp	110	Caçarola	52 L alumínio			2
Cozinha exp	110	Panela de pressão	10L			1
Cozinha exp	110	Panela de pressão	15L			1
Cozinha exp	110	Panela de pressão	22L			1
Cozinha exp	110	Assadeira	Retangular 35x24x5			2
Cozinha exp	110	Assadeira	Retangular 45x30x5			2
Cozinha exp	110	Assadeira	redonda reta fundo fixo 15 x 5			2
Cozinha exp	110	Assadeira	redonda reta fundo fixo 20x7			2
Cozinha exp	110	Assadeira	redonda reta fundo fixo 25x7			2
Cozinha exp	110	Assadeira	redonda reta fundo falso 15x5			2
Cozinha exp	110	Assadeira	redonda reta fundo falso 25x7			2
Cozinha exp	110	Assadeira	Pizza 40cm			2
Cozinha exp	110	Frigideira	Alumínio antiaderente n24			2
Cozinha exp	110	Frigideira	Alumínio antiaderente n38			2
Cozinha exp	110	Frigideira	Alumínio antiaderente n34			2
Cozinha exp	110	Omeleteira	n20			1
Cozinha exp	110	Caldeirão	Alumínio 15,3L			2
Cozinha exp	110	Caldeirão	Alumínio 32,5L			2
Cozinha exp	110	Chaleira	Alumínio 7,5L			1
Cozinha exp	110	Escumadeira	33,5cm			2



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
 CNPJ: 71.744.007/0001-66
 Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
 Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

Cozinha exp	110	Colheres de arroz	33cm			1
Cozinha exp	110	Concha	silicone 27cm			2
Cozinha exp	110	Faca	carne 6 poleg.			2
Cozinha exp	110	Faca	carne 8 poleg			2
Cozinha exp	110	Faca	carne 10 poleg			2
Cozinha exp	110	Pedra de afiar				1
Cozinha exp	110	Placa de corte	1x30x50 branca			2
Cozinha exp	110	Escorredor de macarrão	aluminio 50cm x 21litros			1
Cozinha exp	110	Pegador de salada		28,5		2
Cozinha exp	110	Descascador de legumes				1
Cozinha exp	110	Espátula	10cm profissional			2
Cozinha exp	110	Amassador de alho	gigante			1
Cozinha exp	110	Jarra	graduada 4L			3
Cozinha exp	110	Caixa de plástico	com tampa 11L			5
Cozinha exp	110	Caixa de plástico	com tampa 25L			5
Cozinha exp	110	Caixa de plástico	com tampa 45L			5
Cozinha exp	110	Colher de café	Com 6			4
Cozinha exp	110	Colher de chá	Com 6			4
Cozinha exp	110	Colher de sobremesa	Com 6			4
Cozinha exp	110	Colher para suco/coquetel	inox 30cm			2
Cozinha exp	110	Luva	profissional silicone e algodão 50cm			2
Cozinha exp	110	Prato	vidro, raso, 27cm			30
Cozinha exp	110	Prato de sobremesa	20,5			30
Cozinha exp	110	Xícara de chá	com 12			3
Cozinha exp	110	Xicara de café	com 12			3
Cozinha exp	110	Garrafa térmica	1,8L			2
Cozinha exp	110	Bacia de alumínio	6,7L			3

Gêneros alimentícios

Oficina	Qtde de alunos	Material	Especificações técnicas
Cozinha exp	110	Banana	nanica kg
Cozinha exp	110	Melancia	kg
Cozinha exp	110	Laranja	kg



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

Cozinha exp	110	Maça	fuji kg
Cozinha exp	110	Limão	taiti kg
Cozinha exp	110	Manga	kg
Cozinha exp	110	Abacaxi	kg
Cozinha exp	110	Mamão	kg
Cozinha exp	110	Batata	kg
Cozinha exp	110	Tomate	kg
Cozinha exp	110	Abobora	kg
Cozinha exp	110	Batata doce	kg
Cozinha exp	110	Mandioca	kg
Cozinha exp	110	Cebola	kg
Cozinha exp	110	Alho	kg
Cozinha exp	110	Cenoura	kg
Cozinha exp	110	Alface	crespa / 1 maço
Cozinha exp	110	Rucula	1 maço
Cozinha exp	110	Cheiro verde	1 maço
Cozinha exp	110	Hortelã	1 maço
Cozinha exp	110	Couve flor	1 maço
Cozinha exp	110	Brocolis	1 maço
Cozinha exp	110	Presunto	kg
Cozinha exp	110	Queijo	mussarela kg
Cozinha exp	110	Leite	integral tetra pak
Cozinha exp	110	Leite	sem lactose 1l
Cozinha exp	110	Margarina	sem sal pote 500gr 1l
Cozinha exp	110	Margarina	com sal pote 500gr
Cozinha exp	110	Iorgute	natural garraga 900ml
Cozinha exp	110	Pão de leite	médio, kilo
Cozinha exp	110	Pão de forma	500gr
Cozinha exp	110	Adoçante	100ml
Cozinha exp	110	Requeijão	pote 200gr
Cozinha exp	110	Requeijão	sem lactose 200gr
Cozinha exp	110	Geleia	pote 320g
Cozinha exp	110	Açucar	cristal 5kg
Cozinha exp	110	Chocolate em po	do padre
Cozinha exp	110	Ovo	branco c30uni
Cozinha exp	110	Pó royal	100gr
Cozinha exp	110	Farinha de trigo	1kg
Cozinha exp	110	Leito em pó	lata 400gr
Cozinha exp	110	Pipoca	pacote 500gr
Cozinha exp	110	Leite condensado	lata 395g



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000

CNPJ: 71.744.007/0001-66

Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP

Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

Cozinha exp	110	Creme de leite	lata 300gr
Cozinha exp	110	Creme de leite sem lactose	200gr
Cozinha exp	110	Milho	200gr
Cozinha exp	110	Ervilha	200gr
Cozinha exp	110	Oleo	900ml
Cozinha exp	110	Azeite	500ml
Cozinha exp	110	Fubá	pacote 500gr
Cozinha exp	110	Sal	1kg
Cozinha exp	110	Farinha de tapioca	pacote 500gr - 12/ano
Cozinha exp	110	Molho de tomate	pacote de 340gr
Cozinha exp	110	Maionese	500gr
Cozinha exp	110	Batata palha	140gr
Cozinha exp	110	Vinagre	750ml
Cozinha exp	110	Coco ralado	100gr
Cozinha exp	110	Goiabada	300gr
Cozinha exp	110	Amido de milho	Pacote de 200gr
Cozinha exp	110	Peito de frango	kg
Cozinha exp	110	Carne moída	patinho kg
Cozinha exp	110	Bacon	1 kg
Cozinha exp	110	Salsicha	pacote 500gr
Cozinha exp	110	Arroz	pacote 5kg
Cozinha exp	110	Feijão	pacote 1kg

Ex: Demais materiais

Oficina	Quantidade de alunos	Material a ser adquirido	Especificações técnicas do material	Quantidade		
				Semanal	Mensal	Total
Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

8



Certificado de Entidades de Fins Filantrópicos – Resolução nº 252 de 06/12/2000
CNPJ: 71.744.007/0001-66
Av. Amélia Cury Gabriel, 4701 – Jardim Soraia – São José do Rio Preto/SP
Tel: (17) 3213.9595 www.associacaorenascer.org.br

IX – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

O recurso financeiro será liberado por meio de planilha de previsão entregue mensalmente e de acordo com o cronograma de desembolso

X – ANEXOS:

- Cronograma de atividades mensal/Grade de atividades semanal
- Cronograma de desembolso;
- Plano de Aplicação;

XI – ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

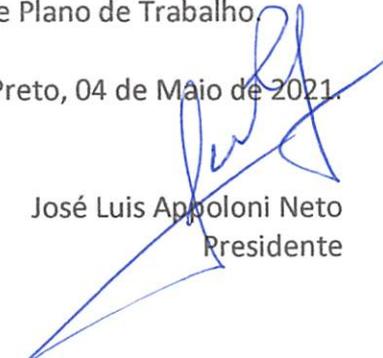
Nome do órgão proponente: Associação Renascer

Nome do Dirigente: Aparecido Ferreira Pacheco

Cargo: Presidente

Com isso, pede-se o DEFERIMENTO das Atividades /Projetos e Plano de Trabalho

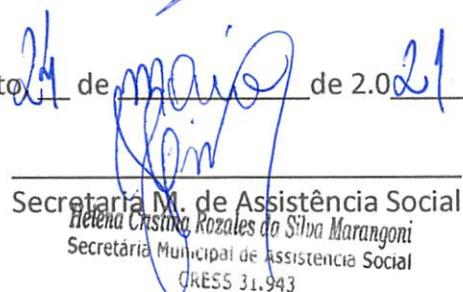
São José do Rio Preto, 04 de Maio de 2021.


José Luis Apolloni Neto
Presidente

XII - APROVAÇÃO PELO CONCEDENTE


Presidente do CMDCA

São José do Rio Preto, 24 de maio de 2021


Secretaria M. de Assistência Social
Helena Cristina Rozales da Silva Marangoni
Secretária Municipal de Assistência Social
CRESS 31.943

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES 2021
SERVIÇO/PROJETO COZINHA EXPERIMENTAL

Atividades	2021															
	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO									
Dimensão do Trabalho técnico-Operativo	Aquisição dos equipamentos	X														
	Aquisição materiais de consumo	X	X	X	X	X										
	Seleção e contratação de recursos humanos	X														
	Planejamento e organização das atividades	X														
	Construção da grade de atividades	X														
	Reunião equipe técnica (pedagogo, terapeuta ocupacional, nutricionista)	X	X	X	X	X	X									
	Portfólio da oficina															
	Avaliação: observação e relatório de desempenho para alunos em atendimento presencial	X										X				
	Dimensão do trabalho com o usuário	Oficina de cozinha experimental		X	X	X	X									
		Atendimento em grupo e individual de terapia ocupacional		X	X	X	X									
Orientação de nutrição junto à pedagoga			X	X	X	X										
Dimensão do Trabalho com a Família	Reunião de pais					X										
	Palestra de nutrição (on-line)															
Dimensão do Trabalho com o Território	Vídeo aulas de nutrição e melhores receitas disponibilizadas no Youtube															
	Articulação com a rede	X	X	X	X	X										

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021

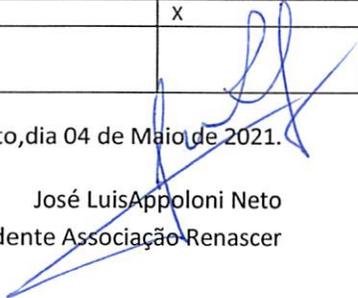
José Luis Apolloni Neto
Presidente Associação Renascer



SERVIÇO/PROJETO COZINHA EXPERIMENTAL – ANO 2022

	Atividades	2022				
		JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO
Dimensão do Trabalho técnico-Operativo	Aquisição dos equipamentos					
	Aquisição materiais de consumo	X	X	X	X	X
	Seleção e contratação de recursos humanos					
	Planejamento e organização das atividades					
	Construção da grade de atividades					
	Reunião equipe técnica (pedagogo, terapeuta ocupacional, nutricionista)	X	X	X	X	X
	Portfólio da oficina					X
	Avaliação: observação e relatório de desempenho para alunos em atendimento presencial					X
Dimensão do trabalho com o usuário	Oficina de cozinha experimental	X	X	X	X	X
	Atendimento em grupo e individual de terapia ocupacional	X	X	X	X	X
	Orientação de nutrição junto à pedagoga	X	X	X	X	X
Dimensão do Trabalho com a Família	Reunião de pais			X		
	Palestra de nutrição (on-line)			X		
Dimensão do Trabalho no Território	Vídeo aulas de nutrição e melhores receitas disponibilizadas no Youtube			X		
	Articulação com a rede	X	X	X	X	X

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021.


 José Luis Appoloni Neto
 Presidente Associação Renascer



CRONOGRAMA DE ATIVIDADES ANO 2021
Serviço /Projeto Cozinha Experimental

Dimensões	Atividades	Periodicidade	Horário	Dias				
				Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Dimensão do Trabalho técnico-operativo	Aquisição dos equipamentos	No 1º mês	-					
	Aquisição materiais de consumo	Semanal	-					
	Seleção e contratação de recursos humanos	Início do projeto	-					
	Planejamento e organização das atividades	De acordo com o plano de trabalho	-					
	Construção da grade de atividades	De acordo com o plano de trabalho	-					
	Reunião equipe técnica (pedagogo, terapeuta ocupacional, nutricionista)	Mensal	-					
	Portfólio individual por aluno	Anual						
	Avaliação: observação e relatório de desempenho para alunos presenciais	Semestral						
Dimensão do trabalho com o usuário	Oficina de cozinha experimental	Diária (presencial e on-line)		Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h
	Atendimento em grupo e individual de terapia ocupacional	Diário (presencial e on-line)		Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h
	Orientação de nutrição junto à pedagoga	Semanal	A ser determinado					
Dimensão do trabalho com a família	Reunião de pais	Agosto	Conforme agendamento					
	Palestra de nutrição (on-line)		Conforme agendamento					
Dimensão do trabalho no território	Vídeo aulas de nutrição e melhores receitas disponibilizadas no Youtube		Conforme agendamento					
	Articulação com a rede	Mensal	Conforme demanda					

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021.


 José Luis Appoloni Neto
 Presidente Associação Renascer



CRONOGRAMA DE ATIVIDADES ANO 2022
Serviço /Projeto Cozinha Experimental

Dimensões	Atividades	Periodicidade	Horário	Dias				
				Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Dimensão do Trabalho técnico-operativo	Aquisição dos equipamentos	-	-					
	Aquisição materiais de consumo	Semanal	-					
	Seleção e contratação de recursos humanos	Início do projeto	-					
	Planejamento e organização das atividades	De acordo com o plano de trabalho	-					
	Construção da grade de atividades	De acordo com o plano de trabalho	-					
	Reunião equipe técnica (pedagogo, terapeuta ocupacional, nutricionista)	Mensal	-					
	Portfólio individual por aluno	Anual						
	Avaliação: observação e relatório de desempenho para alunos presenciais	Semestral						
Dimensão do trabalho com o usuário	Oficina de cozinha experimental	Diária (presencial e on-line)		Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h
	Atendimento em grupo e individual de terapia ocupacional	Diário (presencial e on-line)		Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h e das 13h00 às 17h00	Das 8:00 às 12h
	Orientação de nutrição junto à pedagoga	Semanal	A ser determinado					
Dimensão do trabalho com a família	Reunião de pais	Março	Conforme agendamento					
	Palestra de nutrição (on-line)	Março	Conforme agendamento					
Dimensão do trabalho no território	Vídeo aulas de nutrição e melhores receitas disponibilizadas no Youtube	Março	Conforme agendamento					
	Articulação com a rede	Mensal	Conforme demanda					

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021.


 José Luis Appoloni Neto
 Presidente Associação Renascer





**CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS FINANCEIROS
ANO 2021**

NOME DO SERVIÇO /PROJETO: Cozinha Experimental

Vigência da parceria: 01/06/2021 a 31/05/2022

Origem do recurso: Fundo Municipal

Despesas	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	PROVISIONAMENTO	TOTAL
Pessoal e Encargos	R\$ 11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28		R\$ 77.008,96
Reajuste Salarial									R\$ -
13º salário								R\$ 6.417,41	R\$ 6.417,41
1/3 de férias									R\$ -
Rescisão									R\$ -
Serviços de Terceiros / Benefícios	R\$1.078,56	R\$1.078,56	R\$1.078,56	R\$1.078,56	R\$1.078,56	R\$1.078,56	R\$ 1.078,56		R\$ 7.549,92
Material de Consumo	R\$ 15.381,71	R\$5.024,00	R\$5.024,00	R\$5.024,00	R\$5.024,00	R\$5.024,00	R\$ 5.023,00		R\$ 45.524,71
Material permanente	R\$ 10.562,00								R\$ 10.562,00
Total	R\$ 38.023,55	R\$17.103,84	R\$17.103,84	R\$17.103,84	R\$17.103,84	R\$17.103,84	R\$17.102,84	R\$ 6.417,41	R\$ 147.063,00

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021



José Luis Appolemi Neto
Presidente Associação Renascer





PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS
ANO: 2021

NOME DO SERVIÇO/PROJETO: Cozinha Experimental
Vigência da Parceria: 01/06/2021 a 31/05/2022
Origem do recurso: Fundo Municipal

DESPESAS	RECURSOS CMDCA	RECURSOS PRÓPRIOS	DOAÇÃO DE PESSOAS FÍSICA	DOAÇÃO DE PESSOAS JURÍDICA	OUTROS	TOTAL
Pessoal e Encargos	R\$ 77.008,96					R\$ 77.008,96
Reajuste Salarial	R\$ -					R\$ -
13º salário	R\$ 6.417,41					R\$ 6.417,41
1/3 de férias	R\$ -					R\$ -
Rescisão	R\$ -					R\$ -
Serviços de Terceiros / Benefícios	R\$ 7.549,92					R\$ 7.549,92
Material de Consumo	R\$ 45.524,71					R\$ 45.524,71
Material permanente	R\$ 10.562,00					R\$ 10.562,00
Total geral	R\$ 147.063,00					R\$ 147.063,00

**CONFERIDO
SEMAS**

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021

José Luis Appoloni Neto
Presidente Associação Renascer





ANO 2022

NOME DO SERVIÇO /PROJETO: Cozinha Experimental

Vigência da parceria: 01/06/2021 a 31/05/2022

Origem do recurso: Fundo Municipal

Despesas	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	PROVISIONAM ENTO	TOTAL
Pessoal e Encargos	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28	R\$11.001,28		R\$55.006,40
Reajuste Salarial						R\$ 1.650,18	R\$ 1.650,18
13º salário						R\$ 5.146,19	R\$ 5.146,19
1/3 de férias						R\$ 3.850,45	R\$ 3.850,45
Rescisão						R\$ 8.887,40	R\$ 8.887,40
Serviços de Terceiros / Benefícios	R\$ 1.078,56	R\$1.078,56	R\$ 1.078,56	R\$1.078,56	R\$ 1.078,56	R\$ 323,52	R\$ 5.716,32
Material de Consumo	R\$ 5.023,00	R\$5.023,00	R\$ 5.023,00	R\$5.023,00			R\$20.092,00
Material permanente							R\$ -
Total	R\$17.102,84	R\$17.102,84	R\$17.102,84	R\$17.102,84	R\$12.079,84	R\$19.857,74	R\$ 100.348,94

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021.

CONFERIDO
SEMAS

José Luis Apoloni Neto
Presidente Associação Renascer





PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS
ANO: 2022

NOME DO SERVIÇO/PROJETO: Cozinha Experimental
Vigência da Parceria: 01/06/2021 a 31/05/2022
Origem do recurso: Fundo Municipal

DESPESAS	RECURSOS CMDCA	RECURSOS PRÓPRIOS	DOAÇÃO DE PESSOAS FÍSICA	DOAÇÃO DE PESSOAS JURÍDICA	OUTROS	TOTAL
Pessoal e Encargos	R\$55.006,40					R\$55.006,40
Reajuste Salarial	R\$ 1.650,18					R\$ 1.650,18
13º salário	R\$ 5.146,19					R\$ 5.146,19
1/3 de férias	R\$ 3.850,45					R\$ 3.850,45
Rescisão	R\$ 8.887,40					R\$ 8.887,40
Serviços de Terceiros / Benefícios	R\$ 5.716,32					R\$ 5.716,32
Material de Consumo	R\$20.092,00					R\$20.092,00
Material permanente	R\$ -					R\$ -
Total geral	R\$ 100.348,94					R\$ 100.348,94

**CONFERIDO
SEMAS**

São José do Rio Preto, dia 04 de Maio de 2021.

José Luis Apoloni Neto
Presidente Associação Renascer

