



CARITAS INTERPAROQUIAL DE SALTO

CENTRO SOCIAL MADRE TEREZA DE CALCUTÁ

RUA BARÃO DO RIO BRANCO, 633 – CENTRO – SALTO-SP – CNPJ 07.816.350/0001-70

FONE: (11) 4602-5239 – SITE: www.caritassalto.org.br - E-MAIL: caritassalto@terra.com.br

LEI DE UTILIDADE PÚBLICA Nº 2806/2007

LEI DE UTILIDADE PÚBLICA ESTADUAL Nº 14.451 DE 04 DE MAIO DE 2011

CERTIFICADO DE ENTIDADES BENEFICENTES DE ASSISTENCIA SOCIAL – PORTARIA 142 DE 24/10/2010

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PROJETO

Identificação do projeto: READEQUAÇÃO: Projeto “BOM SABOR” - Emenda Impositiva		
1.1. Instituição proponente: Cáritas Interparoquial de Salto		
1.2 CNPJ: 07.816.350/0001-70		
1.3 Banco: 001	1.4 Agência: 8084-5	1.5 Conta: 195-3
1.6 Site: https://www.caritassalto.org.br		
1.7 Certificações: CEBAS (X) CMDCA (X) Utilidade Pública Municipal (X) CMAS (X)		
1.8 Nome do Responsável legal: Luiz Marin - Presidente		
1.9 Nome do Responsável Técnico: Claudimara Rita Santa Rosa		
2. Apresentação da Organização: A Cáritas Interparoquial de Salto é uma Associação Civil , de direito privado, sem fins lucrativos e econômicos, com objetivos voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social, que oferta serviços na área da assistência social. <u>Sede Administrativa:</u> Cáritas Interparoquial de Salto – CNPJ 07.816.350/0001-70 Rua Barão do Rio Branco, 633 – centro – Salto(SP) CEP: 13320-270 Telefone: (11) 4602-5239 e-mail: caritassalto@terra.com.br – site: caritassalto.org.br <u>Núcleo Executor do Projeto:</u> Núcleo Marília Rua Campinas, 30 – Jardim Cidade II – Salto(SP) CEP: 13320-070 Telefone: (11) 4602-5140 e-mail: nucleomarilia@bol.com.br – site: caritassalto.org.br		

3. Apresentação do Projeto:

Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos

3.1. Nome do Projeto:

Projeto "BOM SABOR"

3.2 Justificativa:

O Projeto "BOM SABOR", que atenderá 15 (quinze) adolescentes atendidos e familiares, é um projeto gerador de renda que visa associar de forma interativa e participativa a produção de alimentos por meio de oficinas teóricas e práticas que trabalham o desenvolvimento e a autonomia dos participantes. O alimento servirá, portanto, como instrumento teórico-prático facilitador do despertar da curiosidade para o aprendizado e o aprimoramento, motivando a criatividade como um dos impulsos da produção do conhecimento e da compreensão das habilidades e terão a oportunidade de aprender novas receitas, práticas e econômicas, sendo deixarem de ser nutritivas, tendo uma relação direta com os alimentos. Além disso, serão oferecidos conhecimentos voltados à conservação de produtos e higiene.

Realizaremos rodas de conversa com o grupo, visando integrar os adolescentes e a família construindo o efetivo exercício da cidadania e a conscientização acerca de novas perspectivas de vida e possibilidades de mudança de comportamento, aprimorando o conhecimento e ampliando o acesso às informações de direitos e deveres. Acredita-se que deste modo, os participantes poderão agir com maior autonomia, descobrindo outras possibilidades de qualidade de vida. O Projeto "BOM SABOR", será custeado e realizado através da Emenda Impositiva, na cozinha disponibilizada pela Organização, espaço adequado e estruturado.

READEQUAÇÃO: Projeto "BOM SABOR"

1. Objetivo Geral:

Garantir espaço de convivência, auxiliando no seu desenvolvimento, promovendo o aprendizado básico da culinária, sob o olhar atento da equipe técnica por meio de ações de caráter preventivo, protetivo, proativo e defesa e garantia de direitos, visando a melhoria das condições de vida, conhecimentos, autonomia e autoestima.

1.1 Objetivo (s) Específico(s):

- Viabilizar o acesso de 15 (quinze) adolescentes atendidos e familiares, o conhecimento sobre o ato de cozinhar, auxiliando na elaboração de receitas diversas, assim como a higienização e conservação dos alimentos.

2. Beneficiários:

O público a ser atendido será de 15 (quinze) adolescentes atendidos e familiares, em situação de vulnerabilidade e risco social.

2.1. Beneficiários Diretos:

15 (quinze) adolescentes atendidos e familiares.

2.2. Beneficiários Indiretos:

Famílias das crianças, adolescentes e a comunidade

3. Abrangência Geográfica:

O Projeto "BOM SABOR" será realizado no Jardim Marília, e abrangerá os seguintes bairros: Jardim Marília I e II, Jardim Cidade II, III e IV, Jardim Eldorado, Jardim Santa Cruz, Residencial Marechal Rondon, Bairro Santa Marta I e II, Bairro Nossa Sra. do Monte Serrat (CECAP), entre outros, situados na Região Centro Oeste da cidade de Salto-SP, vindos de busca espontânea, encaminhamento da rede socioassistencial e outras associações.

4. Metodologia:

O Projeto “**BOM SABOR**”, visa despertar a consciência crítica e participativa onde serão tecidas várias reflexões sobre o ato de cozinhar.

Serão atendidos 15 (quinze) adolescentes atendidos e familiares, com 2h de atividades semanais, divididos em dois grupos, atendendo as normativas de distanciamento social, através das aulas de culinária que serão realizadas com acompanhamento de um profissional capacitado todas as sextas – feiras das 13:30h às 15:30h.

5. Resultados esperados:

A Cáritas espera alcançar os seguintes resultados:

- Elevar e estimular o interesse pela arte de cozinhar e aumentando o conhecimento;
- Manter pelo menos 80% dos participantes para a prevenção da vulnerabilidade e risco social;
- Desenvolver seu protagonismo, autonomia e potencialidades através das atividades e das rodas de conversas
- Fortalecer os vínculos familiares;
- Proporcionar um ambiente de conhecimento, diálogo e interação em grupo.

6. Sistema de Monitoramento e Avaliação:

O monitoramento e avaliação serão realizados através de listas de presença, observação e troca de informações por parte da dupla psicossocial, relatórios de acompanhamento, e fotos.

7. Recursos Humanos: (contrapartida)

Formação Profissional (cargo)	Função no Projeto	Nº de horas/mês	Vínculo (CLT, prestador serviços, voluntário)
Assistente Social	Acompanhar o Projeto	120	CLT
Psicólogo	Acompanhar o Projeto	80	CLT
Auxiliar Administrativo	Auxiliar no Projeto	160	CLT

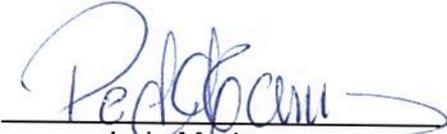
8. Cronograma de execução: O Projeto será executado a partir do início da data do repasse da verba, até o último dia útil de Dezembro de 2020, conforme Ofício 38/2020

9. Atividades/Mês	Mês 01	Mês 02	Mês 03	Mês 04	Mês 05	Mês 06	Mês 07
Aulas teóricas de higiene e conservação	X	X	X	X	X	X	X
Aulas práticas de culinária	X	X	X	X	X	X	X
Aulas teóricas de Culinária	X	X	X	X	X	X	X
Rodas de conversa	X	X	X	X	X	X	X

10.Cronograma de desembolso:

DESPESAS	Valor com Recursos da Emenda	Recursos Próprios	Total
Aquisição de uma mesa inox com prateleiras, medindo 1,50 x 0,70 x 0,90), com rodízios	1.380,00		1.380,00
Aquisição de um forno industrial refratário, a gás, medindo 80 x 62	1.278,00		1.278,00
Aquisição de EPIs.(toucas, máscaras, aventais, entre outros)	100,00		100,00
Aquisição de alimentos (ingredientes)	242,00	58,00	300,00
TOTAL	3.000,00	58,00	3.058,00

Estancia Turística de Salto, 22 de Junho 2020


Luiz Marin
Presidente
CPF: 712.053.148-49


Claudimara Rita Santa Rosa
Assistente Social
CRESS: 55.234