

PLANO DE TRABALHO**PLANO DE TRABALHO****AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE NATUREZA PERMANENTE****1. Identificação da Organização da Sociedade Civil****I) Dados da pessoa jurídica**

Nome: ASIMD- Assistência Social Irmã Maria Dolores

CNPJ: 50.938.877/0001-04

Endereço: Rua Vera Cruz, 386

Bairro: Jd. Hollywood

CEP:09608-100

Telefones: (11) 4173-2636- 4177-3271

E-mail institucional: asimd@asimd.org.br

II) Identificação do Representante Legal

Legal Nome: Alexandre Alberto de Melo

Data de Nascimento: 08/07/1968

RG: [REDACTED]

CPF: [REDACTED]

Formação: técnico

Endereço: [REDACTED]

Telefones: (11) 4173-2636

E-mail pessoal: asimd@asimd.org.br

E-mail institucional: asimd@asimd.org.br

E-mail institucional: auxiliaradm@asimd.org.br

III) Identificação do responsável técnico pela execução do serviço a ser qualificado

Nome: Fabiana Vasconcelos

Data do Nascimento: 30/10/1981

RG: [REDACTED]

CPF: [REDACTED]

Formação: Serviço Social

Endereço: [REDACTED]

Telefones: 4173-2636

E-mail pessoal: phaby.vasconcelos@gmail.com

E-mail institucional: assistenciasocial@asimd.org.br

I. Apresentação da OSC

SEDSPTA2023001041DM

1. Descrever a evolução histórica da OSC e do serviço demonstrando:

A ASIMD – Assistência Social Irmã Maria Dolores, é uma Instituição sem fins lucrativos, criada em 1984 com o objetivo de propiciar às crianças, aos adolescentes, as famílias e aos idosos em situação de vulnerabilidade social, uma nova perspectiva de vida.

No início, dirigia seus trabalhos às gestantes ministrando conhecimentos de planejamento familiar e puericultura. Com o tempo, foram acrescentados cursos anuais de crochê-linha, crochê, lã e pintura em tecido.

Foi criado o projeto creche – Creche Maria Dolores, no ano de 1987, em um imóvel cedido pela FUBEM, até 2020 Fundação Criança de São Bernardo do Campo. Em 2005 foi concedida à Creche Maria Dolores pela Secretaria de Educação e Cultura do Município de São Bernardo do Campo, o título de Escola de Educação Infantil. A creche teve as suas atividades encerradas no ano de 2014.

Em relação aos serviços socioassistenciais, a partir de março de 2003, a instituição passou por uma grande reformulação, em relação aos atendimentos prestados à suas usuárias (os), uma vez que o trabalho passou a ser executado com foco nos cursos de inclusão produtiva. Entre os anos de 2004 e 2007, ocorreram várias reestruturações nos cursos ministrados, com o cancelamento de alguns e a introdução de outros.

A partir do ano de 2012, a ASIMD passa atuar no bairro Batistini e região, localizado na periferia de São Bernardo do Campo com atividades voltadas para crianças e adolescentes, adultos, idosos e famílias. O trabalho consiste em oficinas culturais, de geração de renda e lazer. Proporcionando a convivência comunitária e o fortalecimento de vínculos familiares, contribuindo para a redução das desigualdades sociais, índices de criminalidade e evasão escolar.

2. Caracterização socioeconômica da região e do serviço a ser qualificado

a) Localização

Rua das Flores- Batistini, São Bernardo do Campo- SP

b) Caracterização das vulnerabilidades sociais do território, considerando o público a ser atendido e justificativa da realidade a ser transformada.

O bairro atendido será o batistini, onde a sede com as oficinas de culinária irá ocorrer, a região é uma região periférica a qual demanda de um grande número de pessoas em risco social. Uma região afastada do centro da cidade com evasão aos ambientes de cultura, e trabalho. A maior parte estão desempregados e contam com o suporte da instituição com seus cursos de geração de renda para conseguirem ser microempreendedores ou até mesmo se recolocarem no mercado de trabalho.

- a. Descrição do serviço em conformidade com a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

Proteção Social Básica

SCFV - Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

- a. Detalhamento do Projeto

- a. Faixa etária: 18 a 59 anos



Público-alvo:

adultos

- a. Sexo: feminino
- b. Período de funcionamento: uma vez na semana
- c. Capacidade de atendimento: 15 mulheres
- d. Número de pessoas atendidas: 15 mulheres

1. Descrição do Projeto.

1. Título do Projeto: Equipamentos para oficina de culinária
2. Descrição da realidade social a ser transformada.

a região onde o projeto será executado apresenta em virtude a falta de políticas públicas e da não existência de equipamentos públicos ou de instituições privadas que atue na área da assistência social, um alto grau de vulnerabilidade dessa população com graves problemas sociais propiciando, como o aliciamento ao tráfico de drogas. Por isso a instituição visa Promover o trabalho da assistência social, a cidadania e o desenvolvimento socioeconômico, visando minimizar as necessidades básicas emergentes, apresentadas pelos usuários que procuram a instituição. Para isso pensamos em um projeto de culinária que é uma oficina de geração de renda.

1. Descrição do serviço a ser qualificado.

4) Objetivos

a) Objetivo Geral.

promover oficinas de culinária a população de alto risco social, em virtude da vulnerabilidade, propiciando uma alternativa de geração de renda.

b) Objetivos Específicos.

- Divulgação da oficina por meio de redes sociais da instituição;
- abertura de 15 vagas por semestre;
- desenvolver aulas toda semana;

c) Meta:

Propiciar oficinas de culinária na nova sede da instituição localizada em um bairro periférico, oficinas em uma cozinha industrial especializada para aulas de qualidade, onde irão aprender a manusear alimentos, fazer massas e os mais variados alimentos, além de aprenderem sobre segurança alimentar, características dos alimentos e sobre o processo da legislação relacionada a indústria alimentícia. Serão desenvolvidas aulas em um período de 6 meses cada turma.

Meta quantitativa:

Melhorar as condições, combatendo o risco social dos assistidos.

Meta qualitativa



Atender cerca de 30 mulheres, propiciando aprendizagem em mecanismos para criar o seu próprio negocio ou reingresar no mercado de trabalho.

Após a formação dessas turmas abriremos novas vagas para formar novas turmas.

1. Metodologia:

Objetivo da atividade	Metodologia	Periodicidade
Oportunizar os adultos o acesso ao conhecimento da culinária.	oficina de culinária	dia e horário a definir
Acolhimento, orientação e encaminhamentos para a rede socioassistencial.	Atendimento socioassistencial	segunda á sexta-feira 08h ás 17h
verificar se os objetivos das atividades foram atingidos, se houver compreensão das atividades e trabalhar as demandas que forem surgindo.	Roda de conversa	Semanal
Mobilização e fortalecimento de redes sociais de apoio, banco de dados de usuarios e organizações e construção de fluxo de referencia e contra referencia.	rede socioassistencial	quando necessário

7) Fases de execução:

Estamos finalizando nossa nova sede localizada no batistini e lá temos um espaço especializado para uma cozinha industrial, onde com o auxilio da verba iremos comprar os materiais necessários para desenvolver uma oficina de culinária para a população a qual necessita. Assim que recebermos iremos fazer a montagem e instalação dos equipamentos nos locais pré-estabelecidos. Para que a cozinha fique pronta o quanto antes para darmos inicio ao período de inscrição e realização da oficina.

1. Prazo de execução do projeto: 12 meses

1. Impacto Social esperado.

A partir da formação dessas mulheres no curso de culinária, espera-se que o impacto seja eficiente e que os assistidos consigam se recolocar no mercado de trabalho ou ate mesmo montar o seu próprio negocio. com as aulas de alimentos eles vão ter a oportunidade de aprender a fazer massas, e assim acredita-se que poderão fazer seus salgados para vender ou trabalhar em algum ambiente com o qual o curso esta relacionado.

1. Processo de Monitoramento e Avaliação.

Atividade	Indicadores	Meios de verificação
Atendimento Socioassistencial	Observação	Procura da comunidade
Reunião Psicossocial	Interesse	Participação dos assistidos



Avaliação com oficineiro Interesse Verbalização oral

11) Recursos Físicos.

A sede nova da ASIMD esta totalmente nova, em processo de finalização. Instalações dos equipamentos será em um ambiente especializado para aulas de culinária. Faremos deste espaço com os equipamentos adquiridos uma cozinha industrial.

1. Recursos Humanos

Cargo/ função	Formação	Carga Horaria	Quantidade	Tipo de Vínculo
Coordenadora de projetos sociais	Superior	30 horas	01	CLT
Agente social	Ensino médio	40 horas	03	CLT
Faxineira/cozinheira	Fundamental	40 horas	01	CLT
Oficineiro(a)	ensino médio	2 horas	01	voluntario(a)

1. Plano de Aplicação dos recursos financeiros

Quant.	Especificações Técnicas	Valor unitário	valor total
2	Freezers vertical	R\$ 4.748,95	R\$ 9.497,90
1	Geladeira	R\$ 5.270,27	R\$ 5.270,27
1	Fogão Industrial - 4 bocas	R\$ 2.306,77	R\$ 2.306,77
1	Mesa de inox	R\$ 1.353,20	R\$ 1.353,20
1	Liquidificador comercial inox	R\$ 1.007,10	R\$ 1.007,10
1	Forno convector	R\$ 2.218,05	R\$ 2.218,05
1	Pia inox c/2 cubas	R\$ 5.221,53	R\$ 5.221,53
1	Processador de alimentos	R\$ 4.298,40	R\$ 4.298,40



1	Amassadeira espiral	R\$ 6.932,25	R\$ 6.932,25
1	Forno micro 220v	R\$ 895,21	R\$ 895,21
4	Fogão elétrico 1 boca 220v	R\$ 443,70	R\$ 1.774,80
1	Cortador de frios automático	R\$ 6.615,00	R\$ 6.615,00
1	Mesa baixa coccao	R\$ 1.587,09	R\$ 1.587,09
1	Panela de pressão	R\$ 179,31	R\$ 179,31
1	Cacarola hotel nº 28-8	R\$ 82,80	R\$ 82,80
1	Cacarola hotel nº 32-12	R\$ 149,73	R\$ 149,73
1	Cacarola hotel nº 36-17	R\$ 183,59	R\$ 183,59
1	Cacarola 24-5,6	R\$ 68,18	R\$ 68,18
1	Cacarola hotel nº 26-6,8	R\$ 80,11	R\$ 80,11
2	Colher cald concava	R\$ 58,47	R\$ 116,93
1	Pegador massa longo 28cm	R\$ 15,46	R\$ 15,46
1	Pegador salada longo 28cm	R\$ 16,67	R\$ 16,47
1	Pegador universal liso 28cm	R\$ 15,62	R\$ 15,62
1	Pegador universal longo 28cm	R\$ 16,67	R\$ 16,67
1	Faca cozinha 08	R\$ 66,18	R\$ 66,18
1	Faca cozinha 06	R\$ 43,39	R\$ 43,39



Valor Geral:	R\$ 43.873,60	R\$50.012,01
--------------	---------------	--------------

1. Cronograma de desembolso

O recurso financeiro será liberado em parcela única, no valor de R\$ 50.012,01 (cinquenta mil reais).

Observação: O Cronograma de Desembolso deverá estar de acordo com repasse de recurso estadual, se o valor for inferior ao disponibilizado pelo Estado, deverá ser adotado o valor efetivo da compra.

São Bernardo do Campo, 05 de Abril de 2023

ALEXANDRE ALBERTO DE MELO
Gestor Entidade
ASIMD ASSISTENCIA SOCIAL IRMA MARIA DOLORES



Assinado com senha por: ALEXANDRE ALBERTO DE MELO - 05/04/2023 às 14:52:37
Documento N°: 056613A2182597 - consulta é autenticada em:
<https://demandas.spsempapel.sp.gov.br/demandas/documento/056613A2182597>



SEDSPTA2023001041DM



Ofício ASIMD/ Administração nº 012/2023

São Bernardo do Campo, 31 de julho de 2023

A

SAS- Secretária de Assistência Social

A ASIMD – Assistência Social Irmã Maria Dolores vem por meio deste salientar que houve a substituição dos itens não considerados permanentes por um item permanente.

Substituindo os:

Quantidade	Itens de Despesa	Valor
01	Panela de Pressão	R\$ 179,31
01	Caçarola Hotel 28-8	R\$ 82,80
01	Caçarola Hotel 32-12	R\$ 149,73
01	Caçarola Hotel 36-17	R\$ 183,59
01	Caçarola 24-5,6	R\$ 68,18
01	Caçarola Hotel 26-6,8	R\$ 80,11
02	Colher Cald Concava	R\$ 116,83
01	Pegador Massa Longo 28cm	R\$ 15,46
01	Pegador Salada Longo 28 cm	R\$ 16,47
01	Pegador Universal Liso 28cm	R\$ 15,62
01	Pegador Universal Longo 28cm	R\$ 16,67
01	Faca cozinha 08	R\$ 66,18
01	Faca cozinha 06	R\$ 43,19

Por:

Fritadeira Elétrica (Tacho elétrico inox ADEMAQ) no valor de **1.190,16**

Ressaltamos que a fritadeira elétrica ultrapassou o valor de **R\$ 1.034,44** dos itens anteriores, portanto a instituição arcará com o valor de **R\$ 155,72** como contrapartida.

Alexandre Alberto de Melo
Presidente da OSC